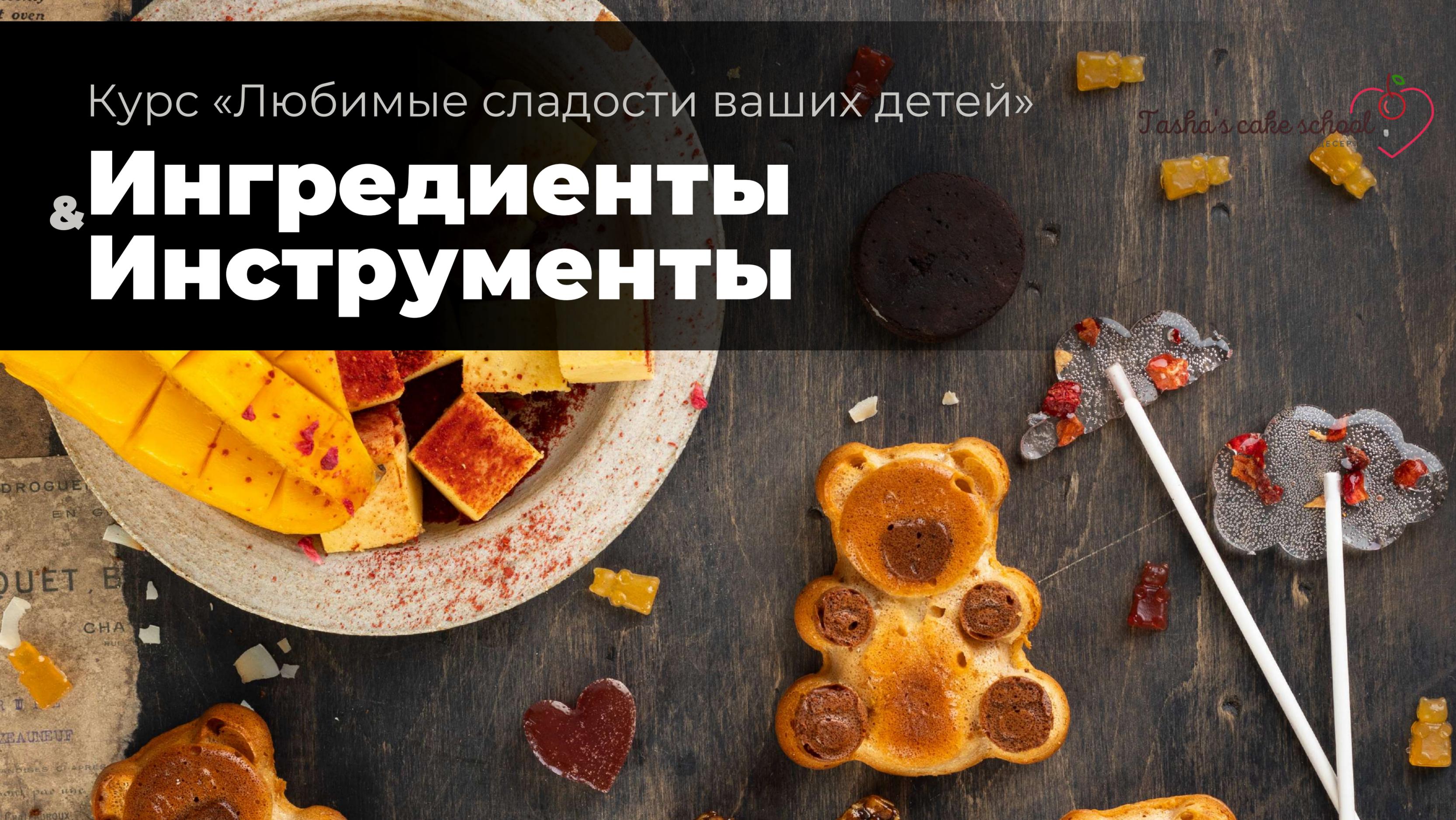


Курс «Любимые сладости ваших детей»

& Ингредиенты Инструменты

Tasha's cake school
RECIPE



Сводная таблица ингредиентов по урокам (в граммах/шт)

ИНГРЕДИЕНТЫ	Мишки «Барни»	Печенье «Орео»	Булочки с маком	Леденцы на палочке	Глазированные сырки	Козинаки	Шоколад	Кейк попсы	Овсяное печенье	Фруктовая пастила	Ириски	Мармеладные мишки	ИТОГО
Овсяных хлопьев долгой варки								*	*				120
Растительное масло без запаха	*	*											45
Сироп топинамбура	*		*		*	*	*	*		*	*	*	700
Детское фруктовое пюре		*								*			360
Разрыхлитель	*	*	*						*				25
Изюм/ вяленая клюква									*				
Кокосовое молоко											*		200
Какао масло					*		*	*			*		170
Кокосовое масло									*				50
Соль гималайская		*				*		*	*		*		5 ЩЕПОТОК
Полбяная мука		*	*						*				390
Сода			*										2
Мягкий творог			*										105
Яйцо	*		*										2 ШТ
Мак			*										100
Корица									*				2

Сводная таблица ингредиентов по урокам (в граммах/шт)

ИНГРЕДИЕНТЫ	Мишки «Барни»	Печенье «Орео»	Булочки с маком	Леденцы на палочке	Глазированные сырки	Козинаки	Шоколад	Кейк попсы	Овсяное печенье	Фруктовая пастила	Ириски	Мармеладные мишки	ИТОГО
Молоко	*		*										120
Сухое молоко	*		*										55
Ваниль			*										По вкусу
Изомальт		*		*								*	175
Вода					*			*	*				~ 117
Клубника					*								100
Желатин					*					*		*	39
Рикотта					*								100
Творог					*								100
Сухое кокосовое молоко					*		*	*					90
Инулин					*								20
Кокосовая стружка					*								20
Молочный шоколад					*								200
Кэроб	*					*							12

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Большую часть необходимого сейчас можно купить в любом гипермаркете. Остальное - заказать в интернет - гипермаркетах Ozon или Wildberries
- **Сухое молоко** выбираете обязательно сделанное по ГОСТ
- **Сухое кокосовое молоко** продается на ozon, wildberries. Взаимозаменяемо с сухим коровьим
- **Кокосовое молоко** жирность 15-20%. У меня из ВкусВилл называется «кокосовый напиток».
**Если ваш ребенок аллергик, а ВкусВилла нет - лучше выбирайте с пометкой «Органическое». Заменяемо на коровьи сливки аналогичной жирности*
- **Йогурт** выбирайте не питьевой, в стаканчиках, но не термостатный
- **Растительное масло** без запаха - у меня масло виноградных косточек. Также подойдет рафинированное подсолнечное/кукурузное
- **Кокосовое масло** - Если любите аромат кокоса - берите нерафинированное. Хотите чтобы запаха не было - выбирайте рафинированный вариант
- **Сок фруктовый/ягодный** - лучше свежавыжатый или прямого отжима.
- В некоторых рецептах я использую дополнительно сублимированные кусочки малины, можно другие ягоды на ваш вкус
- Порошок сублимированной малины/клубники, или других ягод - для шоколада с соответствующими вкусами
- **Шоколад и какао продукция:** Хорошие варианты шоколада без сахара делает профессиональная фирма Callebaut (бывает в магазинах для кондитеров, например у наших партнеров She Ra Store) и Победа (продается в супермаркетах, например «Лента»). Вы также можете использовать шоколад ручной работы, приготовленный у нас на курсе «шоколадная жизнь», или взять любые другие варианты, которые вам нравятся.
- **Сода.** Если чувствуете обычно привкус соды в выпечке - берите с ГОСТом 1976 года, в РФ это фирмы «Белек» и «Домашняя кухня». Также можно купить на lherb.com соду фирмы Bob's Red Mill
- **Пектин NH** - никакой другой - яблочный, цитрусовый и т.д. не подойдет. Продается в магазинах для кондитеров, на ozon, wildberries. Если на упаковке не написано, что это именно пектин NH - значит, это не он.
- **Инулин** (лучше купить, но можно без него)

ИНСТРУМЕНТЫ

- Весы и запасная батарейка к ним марка и модель не принципиальны
- Миксер - недорогой и хороший Bosch MFQ40301 500 W. У меня Bork E700
- Кофемолка - у меня Bosh MKM6000
- Блендер - мне нравится Braun Multiquick 5 Vario MQ5177 Buffet + Более бюджетный и многофункциональный вариант Redmond RHB-2974
- Пиrometer или игольчатый термометр
- Фольга - лучше усиленная
- Пищевая пленка
- Пергамент для выпечки - лучше силиконизированный
- Силиконовый коврик
- Кондитерские мешки, размер 24 и 34 см, от 10 штук каждого вида
- Сито
- Ковшик небольшого размера, у меня 600 мл - для мармеладных медведей. Если маленького ковша не будет, нужно будет увеличивать размер порции
- Силиконовая лопатка
- Круглая вырубка для вырезания печенья орео (или рюмка) диаметр около 4,5 см

Остальные формы докупаются по желанию, любую из них можно заменить на силиконовые формочки-корзиночки для капкейков.

Формы можно купить в магазинах для кондитеров, некоторые у нас есть в списке партнеров и дают скидки для учеников. Также их можно заказать вместе с необходимыми вам ингредиентами на Ozon.ru или Wildberries.ru

- Для пастилы квадратная форма ~15*15
- Для карамели прямоугольная стальная или силиконовая форма ~19*9
- Дальше фигурные формы, они все есть все в тех же ozon и wildberries. Чтобы найти нужную вам - вводите в строку поиска нужный запрос, например «форма для мармеладных мишек».

Нам нужны:

- Формы для шоколада
- Формы для леденцов и палочки для них (покупаются отдельно)
- Форма для мармеладных мишек
- Форма для мишек Барни
- Форма для сырков (размер моей 2,8 x 8 x 2,8 см. Объем: 70 мл. Называется Mini cake фирмы Silikomart. Она достаточно дорогая, но бывает, попадаются более бюджетные похожие

Наслаждайтесь вместе с детьми полезными и вкуснейшими десертами!

Приятного аппетита!



Добавляйся в наши сообщества

Сообщество во ВКонтакте

 vk.com/tasha.s_cake

Telegram канал

 t.me/tashascakeru

Instagram

 [tashas.cake](https://www.instagram.com/tashas.cake)

Главный сайт

www.tashascake.ru

