

The background is a dark teal color with a repeating pattern of stylized holly leaves and berries. The leaves are a light grey-blue, and the berries are red and white. The pattern is scattered across the entire page, framing the central text.

ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ ДЕСЕРТЫ

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

АЛИНА ЛИТВИНОВА @GORY_SHOKOLADA
САБИНА АНАНИАДИ @CHOCOBUNNY

СОДЕРЖАНИЕ



Смесь специй



Шоколад



Шоколадная
каремль



Шоколадные
мятные пряники



Клюквенный тарт



Пирожные Шишки



Кофейный торт



Согревающий
апельсиновый кекс



Овсяное печенье
с клюквой



Трайфл "Чёрный лес"



Брауни
со смородиной



Трюфели с кофе
и кардамоном



Лимонный кекс
с клюквой



Черёмуховый кекс



Песочное печенье



Тарталетки
с грушей



Кейк-попсы



Шоколадный торт
с брусникой

СОДЕРЖАНИЕ



Сливочные ириски



Шоколадные капкейки



Имбирно-медовые пряники



Тирамису



Шоколадно-творожный брауни



Конфеты Рафаэлло



Торт "Зимняя вишня"



Горячий шоколад



Миндальное какао



Облепиховый пунш



Глнтвейн



Марокканский чай



Об авторах



Магазины и промокоды



Все фотографии в содержании кликабельны



На каждой странице есть возможность вернуться к содержанию. Для этого необходимо нажать значок.



Копирование, распространение через социальные сети и передача материалов третьим лицам строго запрещены. Данные действия являются нарушением авторских прав, за которые предусмотрена ответственность по ст. 1301 ГК РФ и ст. 146 УК РФ.

СПЕЦИИ

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Помогает справляться с плохим настроением, улучшает концентрацию внимания, усиливает свойства памяти, активизирует работу мозга, повышает стрессоустойчивость, снимает усталость, помогает при бессоннице.

КОРИЦА

Природный анальгетик, бодрит и повышает уровень энергии, борется с болезнетворными микробами, справляется с простудными заболеваниями, снижает тягу к сладкому.

ИМБИРЬ

Избавляет от простудных заболеваний, улучшает работу пищеварительной системы, укрепляет кровеносные сосуды, борется с воспалениями, улучшает обменные процессы.

ГВОЗДИКА

Обезболивает, улучшает процесс кровообращения, ускоряет метаболизм, обладает противомикробными и противовирусными свойствами, укрепляет иммунитет.

БАДЬЯН

Останавливает воспалительные процессы в организме, является природным антисептиком, улучшает пищеварение, обладает согревающими свойствами, мощный афродизиак для мужчин.

КАРДАМОН

Снижает уровень холестерина, борется с депрессией, является лидером среди прочих специй по содержанию натурального легко усваиваемого цинка.

ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ

Оказывает организму помощь в противостоянии различным заболеваниям, улучшая при этом химические свойства крови и помогая выводить токсичные накопления. Поддерживает и укрепляет иммунные свойства организма.



РОЖДЕСТВЕНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ



50 г корицы
10 г сухого молотого имбиря
10 г кардамона
20 шт душистого перца
15 шт гвоздики
5 шт бадьяна
2 ч.л. мускатного ореха

Все целые специи измельчить в кофемолке в мелкий порошок.
Объединить все специи.

Переложить получившуюся ароматную рождественскую смесь специй в банку, герметично закрыть.

Хранить в сухом месте, можно использовать в напитках, выпечке, десертах.

ШОКОЛАД

Для 200 грамм шоколада
100 г какао тёртого
50 г какао-масла
50 г сиропа топинамбура

Вскипятить воду в подходящей кастрюле. Снять с огня. Измельчить ножом какао-масло и какао тёртое. Переложить в металлическую миску. Поставить на водяную баню. При этом дно миски не должно касаться воды.

Оставить примерно на 10 мин, после чего перемешать все ингредиенты до полного растворения масла и какао тёртого.

Довести температуру шоколада до 45°C.

Снять с водяной бани. Непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить в шоколад сироп топинамбура (комнатной температуры). Тщательно перемешивая, остудить до 27°C (миску можно поставить на лёд). После чего шоколад снова поставить на кастрюлю с горячей водой и нагреть до 31-32°C.

Шоколад можно использовать для глазирования трюфелей, а также можно разлить по формам и поместить в холодильник до полного застывания.

белки 6,2 жиры 51 углеводы 29,9 ккал 606,8

ШОКОЛАДНАЯ КАРАМЕЛЬ



250 г кокосового молока
100 г кокосового сахара
40 г сиропа топинамбура
1/2 ч.л. рождественских специй
Щепотка соли
60 г тертого какао
10 г какао-масла

В сотейник добавить молоко, специи, сахар и сироп. Довести смесь до кипения. Варить помешивая на медленном огне примерно 25 минут.

Тертое какао растопить на водяной бане вместе с маслом. Добавить в карамель. Тщательно перемешать и остудить при комнатной температуре. Перелить в герметичные баночки. Хранить карамель в холодильнике.

Такая баночка с карамелью может стать отличным дополнением к сладкому подарку.

Карамель можно добавлять в десерты, поливать кексы, блинчики.

Для кофейной карамели в молоко нужно добавить 1-2 ч.л. растворимого кофе.

По данному рецепту получится ~270 грамм карамели.

белки 2,7 жиры 19,3 углеводы 30,6 ккал 307,4

ШОКОЛАДНЫЕ ПРЯНИКИ С МЯТОЙ



250 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
80 г масла виноградной косточки
или подсолнечного без запаха
180 г кокосового или тростникового сахара
180 г яблочного пюре
50 г какао-порошка
15 г тёплого кофе
5 г разрыхлителя
1/2 ч.л. мятного экстракта (Simply Organik)
Щепотка соли

Для яблочного пюре:

250 г яблок очистить, порезать кубиками.
Добавить в сотейник яблоки и 30г воды, тушить на медленном огне, периодически помешивая 10-15 минут.

Пробить блендером. Остудить и хранить в холодильнике.

Смешать яблочное пюре с маслом, добавить сахар и какао-порошок, тщательно перемешать.

Добавить мятный экстракт, соль и кофе. Перемешать и по частям ввести муку с разрыхлителем.

Замесить тесто, накрыть плёнкой и убрать в морозилку на 20 минут.

ШОКОЛАДНЫЕ ПРЯНИКИ С МЯТОЙ



Разогреть духовку до 165°C, сформировать из теста шарики по 70- 80г, выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекать 10-12 минут. Дать полностью остыть.

Вместо мятного экстракта можно использовать апельсиновый, вишнёвый и даже ароматизировать алкоголем, например, ромом.

белки 4,7 жиры 13,6 углеводы 46,2 ккал 327,1

КЛЮКВЕННЫЙ ТАРТ

На форму 20 см

КОРЖ

80 г миндальной муки

80 г кукурузной муки

80 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

1 ч.л. разрыхлителя

80 г сиропа топинамбура

50 г овсяного молока

45 г кокосового масла

ЯГОДНАЯ НАЧИНКА

150 г красной смородины

100 г клюквы

20 - 30 г сиропа топинамбура

10 г кукурузного крахмала

1/2 ч.л. рождественских специй

Смешать в миске 3 вида муки с разрыхлителем, добавить сироп, растопленное кокосовое масло, тёплое молоко, вымесить тесто. Готовое тесто разделить на 3 части. Форму смазать маслом или застелить пергаментом, из 2 частей теста сформировать дно тарта и края. Наколоть вилкой, отправить в разогретую на 170°C духовку на 3-5 минут до золотистого цвета.

В сотейнике смешать ягоды, сироп, специи и кукурузный крахмал. Если ягоды замороженные, сок при разморозке не сливать.

КЛЮКВЕННЫЙ ТАРТ

Нагреть на среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения, проварить 2-3 минуты и остудить. Ложкой выложить начинку на тарт.

Сверху размять руками оставшееся тесто и посыпать тарт. Выпекать в духовке при 170°C 5-7 минут до подрумянивая. Вынимать из формы после полного остывания.

белки 4,7 жиры 13 углеводы 34,7 ккал 268,6





ПИРОЖНЫЕ «ШИШКИ»



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

140 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

20 г какао порошка

110-120 г тростникового сахара

1 ч.л. соды + ½ ч.л. разрыхлителя

170 г растительного молока

30 г растительного масла (кокосовое рафинированное или масло виноградной косточки)

1 ст. л. яблочного уксуса

2 ст. л. молотого льна + 4 ст.л. теплой воды

В чаше соединить все сухие ингредиенты: сахар, муку, какао порошок, соду и разрыхлитель. Перемешать.

В отдельной чаше молотый лен залить водой и оставить на 10-15 минут. Добавить молоко, масло, уксус. Перемешать и влить в сухую смесь.

Тщательно перемешать. Переложить в силиконовую форму для выпечки. Выпекать в разогретой до 180°C духовке около 40 минут.

Если форма небольшая, то лучше тесто разделить на 2 части и выпечь 2 коржа (тогда время выпечки ~ 25 минут).

Готовым коржам дать хорошо остыть.



ПИРОЖНЫЕ «ШИШКИ»



ШОКОЛАДНАЯ КАРАМЕЛЬ:

200 г растительного молока

(кокосовое жирностью 17-19%, например, Aroy D)

1 ст.л. тростникового или кокосового сахара

60 г сиропа топинамбура или финикового сиропа

30 г горького шоколада

В сотейнике смешать молоко, сахар и сироп. На среднем огне довести молоко до кипения.

Уменьшить огонь и варить до загустения примерно 25-30 минут на медленном огне, периодически помешивая.

Убрать с огня, добавить измельчённый шоколад.

Перемешать.

Готовый бисквит измельчить в крошку. По столовой ложке добавлять остывшую карамель, пока масса не станет однородной (всю карамель не нужно сразу добавлять).

Тесто вымешивать руками или ложкой, чтобы все ингредиенты тщательно перемешались и равномерно распределились.

Из получившегося «теста» сформировать пирожные (пирамидкой). Убрать в холодильник на полчаса.

Украсить шоколадными ракушками, чтобы получились «шишки». Убрать в контейнер и в холодильник на полчаса.

белки 2,7 жиры 14,7 углеводы 49,9 ккал 342,9

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ



На форму диаметром 14 см

БИСКВИТ:

150 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

20 г какао-порошка

110 г кокосового сахара

1 ч.л. соды

1/2 ч.л. разрыхлителя

150 г миндального молока (можно заменить на другое нежирное растительное молоко)

1 ч.л. растворимого кофе (можно заменить на цикорий)

1 ст.л. молотого льна + 3 ст.л. горячей воды

30 г масла виноградной косточки

В молотый лён добавляем воду и оставляем на 5 минут набухать. Молоко немного подогреть и растворить в нём кофе. Остудить. Можно использовать натуральный молотый кофе. Сварить его в турке и остудить.

В глубокой миске соединить муку, какао-порошок, сахар, соду и разрыхлитель. В отдельной миске соединить молоко с кофе, растительное масло, набухший лён. Перемешать. Объединить обе смеси и тщательно перемешать.

Разделить тесто на 2 части. Вылить часть теста в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой до 180°C духовке 20 минут. Каждый корж остудить и разрезать вдоль.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

КРЕМ:

140 г кешью

110 г растопленного шоколада

60-70 г кокосового сахара

170 г кокосового молока

1-2 ч.л. растворимого кофе

Кешью замочить в воде на 8 часов (либо в горячей воде на 2 часа). Воду слить и промыть орехи. Кокосовое молоко нагреть, добавить кофе. В чаше блендера объединить кешью, молоко, сахар и растопленный шоколад. Взбить до однородной гладкой текстуры.

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ФУНДУК:

100г очищенного жареного фундука

30 г сиропа топинамбура

Нагреть сковороду с толстым дном. Насыпать орехи и влить сироп. Перемешивая лопаткой, закармлизовать все орехи (на сковороде не будет жидкости, а орехи будут покрыты слоем карамели).

Соблюдаем осторожность! Орехи в сиропе будут очень горячими!

Готовые орехи переложить на силиконизированный пергамент. Дать остыть.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ



Для сборки торта понадобится 120 г кофейной шоколадной карамели по рецепту из данного сборника.

Дно кольца 14 см обернуть пищевой пленкой и поставить на 5-10 минут в морозилку. Бока формы проложить ацетатной плёнкой. Выложить первый корж, промазать кофейной карамелью (~1 ст.л.) и посыпать измельченным карамелизированным фундуком. Выложить часть крема. Второй корж промазать карамелью и выложить еще крем. Третий корж промазать карамелью, посыпать орехами, сверху выложить крем. Сверху четвертого коржа выложить оставшийся крем. Убрать торт в морозилку до полного застывания.

Готовый торт вытащить из формы, убрать пленку и поместить на решетку (снизу поставить поднос, застеленный пищевой пленкой). Покрыть торт шоколадной глазурью.

ГЛАЗУРЬ:

50 гр какао-масла

100 гр какао тертого

50 гр сиропа топинамбура

40 гр масла виноградной косточки

30-40 гр измельченного фундука

На водяной бане растопить какао тертое и какао-масло.

Добавить сироп комнатной температуры, влить масло виноградной косточки и перемешать. Добавить орехи.

белки 6,6 жиры 32,3 углеводы 38,5 ккал 472

СОГРЕВАЮЩИЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

250 г апельсинового сока
125 г тростникового или виноградного сахара
40 г масла виноградной косточки
или растительного без запаха
190 г цельнозерновой пшеничной муки
7 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
1/2 ч.л. куркумы
1/2 ч.л. мускатного ореха
Цедра 1 апельсина

Смешать апельсиновый сок с маслом, сахаром и апельсиновой цедрой.

По частям ввести муку, разрыхлитель и специи.
Замесить тесто.

При желании можно добавить в тесто сухофрукты, измельченные орехи.

Выпекать кекс в разогретой до 180°C духовке 25-30 минут.
Дать полностью остыть и вынуть из формы.

Готовый кекс можно полить шоколадной карамелью или украсить ягодами, орехами.

белки 3,3 жиры 5,9 углеводы 35,9 ккал 209,4



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ



40 г сушёной клюквы
60 г миндаля
120 г овсяных хлопьев
50 г миндальной муки
80 г кокосового сахара
40 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
80-100 г миндального молока
7 г разрыхлителя
55 г масла кокоса
Смесь зимних специй

Клюкву предварительно замочить в теплой воде на 15 минут, воду слить, промыть и просушить.

Овсяные хлопья и сахар смолоть в блендере или кофемолке. Добавить миндальную муку и универсальную смесь, соль, специи и разрыхлитель. Перемешать. Кокосовое масло растопить, влить к тесту и добавить теплое миндальное молоко.

Замесить тесто, добавить рубленый миндаль и сушёную клюкву. Дать тесту постоять 5 минут, чтобы овсяная мука впитала лишнюю жидкость.

Сформировать печенье по 50 грамм и выпекать в разогретой до 175°C духовке 12-15 минут.

белки 7,2 жиры 24,1 углеводы 35,5 ккал 307,1

ТРАЙФЛ "ЧЁРНЫЙ ЛЕС"



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

100 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
120 г миндальной муки
70 г кокосового сахара
40 г какао-порошка
1 ч.л. соды
1 ч.л. разрыхлителя
1 ст.л. кукурузного крахмала
220 г миндального молока
1 ч.л. яблочного уксуса

Смешать миндальное молоко и уксус, оставить на 5-10 минут. Отдельно смешать сухие ингредиенты, добавить жидкую часть. Вымесить ложкой или лопаткой до однородности.
Выпекать в хорошо разогретой духовке при 180°C 45-60 минут. Остудить.

КОКОСОВЫЙ КРЕМ

300 г жирного кокосового молока Aroy-D
20 г кукурузного крахмала
40-50 г сиропа топинамбура
1/4 ч.л. экстракта ванили

В сотейнике смешать все ингредиенты. Поставить на огонь и довести до кипения. Постоянно помешивая варить на медленном огне до загустения.

ТРАЙФЛ "ЧЁРНЫЙ ЛЕС"



Накрыть плёнкой "в контакт" и оставить остывать. Убрать в холодильник. Если в креме образовались комочки, тщательно перемешать венчиком или взбить крем погружным блендером.

ВИШНЁВЫЙ СЛОЙ

350 г замороженной вишни без косточек

20 г кукурузного крахмала

50 г кокосового сахара

1/4 ч.л. рождественских специй

В сотейник выложить размороженную вишню вместе с соком. Добавить кукурузный крахмал, сахар и специи.

Варить на среднем огне, постоянно помешивая, до загустения.

На дно бокала выложить шоколадный бисквит произвольными кусочками и хорошо примять. Сверху выложить остывший кокосовый крем и вишневый слой. Украсить тертым шоколадом.

белки 3,8 жиры 10 углеводы 25 ккал 201,2

БРАУНИ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ



БРАУНИ

80 г темного шоколада

120 г яблочного пюре

60 г жирного кокосового молока

50 г сиропа топинамбура

70 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

40 г миндальной муки

30 г кокосового сахара

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

30 г чёрной смородины (можно заменить на вишню)

Смородину разморозить, слить лишнюю воду.

Смешать отдельно все сухие ингредиенты.

Шоколад растопить на водяной бане, кокосовое молоко нагреть до 40-45°C, смешать с растопленным шоколадом.

В шоколадную массу ввести яблочное пюре и сироп топинамбура, тщательно перемешать. По частям добавить сухие ингредиенты, вымесить однородное тесто, аккуратно вмешать смородину.

Духовку разогреть до 170°C, дно формы застелить фольгой, вылить тесто и накрыть сверху пергаментом.

Выпекать 20-25 минут: 10 минут с пергаментом, после убрать пергамент и продолжить выпекать ещё 10-15 минут.

БРАУНИ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ

Полностью остудить брауни, завернуть в пищевую плёнку и убрать на 4-8 часов в холодильник.

Перед подачей покрыть шоколадным кремом.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

100 г шоколада

80 г жирного кокосового молока

20 г сиропа топинамбура

В кокосовое молоко добавить сироп и мелко порубленный шоколад, нагреть в сотейнике до растворения шоколада и перемешать. Дать крему немного остыть, после чего взбить венчиком.

Шоколадным кремом покрыть брауни и украсить орехами или тертым шоколадом.

белки 3,4 жиры 14,7 углеводы 27,6 ккал 253,9



НОВОГОДНИЕ ТРЮФЕЛИ С КОФЕ И КАРДАМОНОМ

75 г какао тертого
40 г какао масла
35 г сиропа топинамбура
100 г кешью пасты
85 г кокосового сахара
65 г сваренного кофе
Кардамон или специи по вкусу
+ шоколад для глазировки
Карамелизированная какао-крупка для посыпки

Сварить кофе со специями. Добавить кокосовый сахар, перемешать и дать настояться. После процедить. На водяной бане растопить какао тертое и какао-масло. Добавить тонкой струйкой сироп топинамбура комнатной температуры. Тщательно перемешать.

В блендере объединить растопленный шоколад, кешью пасту (или урбеч) и сваренный кофе со специями. Хорошо пробить массу в блендере. Должна получиться гладкая однородная масса.

Разлить в силиконовые формы для трюфелей либо перелить в стеклянную чашу и накрыть пищевой плёнкой в контакт. Убрать в холодильник минимум на 4 часа. После достать массу и скатать конфеты. Убрать снова в холодильник для стабилизации.

НОВОГОДНИЕ ТРЮФЕЛИ С КОФЕ И КАРДАМОНОМ



Готовые конфеты искупать в темперированном шоколаде и можно посыпать карамелизированной какао крупкой.

Для этого необходимо какао крупку предварительно замочить в воде на 1 час. Слить хорошо всю воду.

Добавить кокосовый сахар.

На 100 грамм крупки добавить 40-50 грамм сахара, можно добавить новогодних специй.

Выложить массу на пергамент и высушить в дегидраторе или духовке на минимальной температуре до полного высыхания.

Готовые конфеты хранить в холодильнике до 7 дней.
В морозильной камере до 30 дней.

белки 7,1 жиры 33,4 углеводы 35,9 ккал 469,3

ЛИМОННЫЙ КЕКС С КЛЮКВОЙ

260 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
30 г миндальной муки
165 г тростникового сахара Panela
40 г масла виноградной косточки
40 г лимонного сока
Цедра 1 лимона
200 г миндального молока
8 г разрыхлителя
½ ч.л. соды
¼ ч.л. куркумы
Щепотка зимних специй
60 г клюквы

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

3-4 ст.л. кокосового убреча
1 ст.л. сиропа топинамбура
Тёплое растительное молоко (кокосовое)

Клюкву разморозить и слить лишнюю воду.
Смешать сахар, лимонный сок, теплое миндальное молоко,
масло виноградной косточки и цедру лимона.
Перемешать до растворения сахара.

В отдельной миске смешать 2 вида муки, разрыхлитель,
соду и специи. Перелить жидкие ингредиенты к мучной
смеси и замесить тесто. Осторожно вмешать клюкву.

ЛИМОННЫЙ КЕКС С КЛЮКВОЙ

Распределить в подготовленные формы и выпекать в разогретой до 180°C духовке 25-30 минут до готовности.

Готовый кекс остудить, вынуть из формы и полить глазурью.

Для глазури необходимо соединить 2-3 ст.л. кокосового урбеча с ложкой сиропа топинамбура и по чуть-чуть добавлять тёплое молоко, доводя глазурь до нужной консистенции.

Для украшения кекса можно использовать маленькие мандаринки или кумкват.

белки 2,7 жиры 7,6 углеводы 48,9 ккал 275,2





ЧЕРЁМУХОВЫЙ КЕКС



100 г смеси "Черёмуховый кекс" Гарнец
150 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
50 г растительного масла
130 г кокосового сахара
200 г миндального молока
1 ст. л. яблочного уксуса
1 ч.л. соды
1 ч.л. разрыхлителя
1/2 ч.л. мускатного ореха
Щепотка соли
30 г орехов (грецкие или пекан)
20 г сушёной вишни

Смешать тёплое молоко, уксус и масло. Оставить на 10 минут. Добавить сахар, перемешать. Просеять муку двух видов и добавить оставшиеся сухие ингредиенты. Вымесить тесто.

Орехи произвольно нарезать, вишню нарезать (если крупная) и вмешать в тесто.

Форму застелить пергаментом или смазать маслом, выложить тесто и выпекать в духовке при 180°C 35-40 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.

Кекс получается очень нежным, поэтому нужно дать ему полностью остыть, только потом вынимать из формы.

Готовый кекс полить растопленным шоколадом и украсить орехами.

белки 2,5 жиры 10,6 углеводы 49,5 ккал 305,7

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



150 г миндальной муки
150 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
или кукурузной муки
60 г кокосового масла
100 г сиропа топинамбура
10 г молотого льна
1/2 ч.л. соды
Лимонный сок
Щепотка соли
Специи по вкусу
(корица, мускатный орех, имбирь, ваниль)

В миску просеять и смешать муку, добавить молотый лен, специи, растопленное кокосовое масло, сироп и погашенную лимонным соком соду. Вымесить сначала ложкой, потом руками. Должно получиться однородное мягкое тесто, не липнущее к рукам.

Раскатать тесто на пергаменте толщиной 0,5 см, вырезать формочками печенье. Можно использовать узорные скалки.

Поставить в разогретую до 180°C духовку на 7-10 минут. После остывания печенье станет именно рассыпчатым, как настоящее песочное.

белки 10,2 жиры 31,2 углеводы 45,6 ккал 488,1

ТАРТАЛЕТКИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ



ТЕСТО

50 г яблочного пюре
50 г кокосового масла
50 г сиропа топинамбура
90 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
60 г кукурузной муки
1/2 ч.л. разрыхлителя
щепотка соли

Смешать яблочное пюре, растопленное кокосовое масло и сироп. Добавить по частям просеянную муку, разрыхлитель и соль. Замесить тесто, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 20 минут.

Достать охлаждённое тесто, раскатать тонко, около 3 мм, вырезать дно тарталетки и бортики. Сформировать основу тарталеток, наколоть дно вилкой, выпекать в разогретой духовке 7-10 минут до золотистого цвета.

Вы можете испечь 1 большой тарт диаметром 18 см, в этом случае дно тарта лучше застелить пергаментом и засыпать бобовыми, чтобы дно не поднималось при выпечке. Готовые тарталетки полностью остудить и осторожно извлечь из формы.

КАРАМЕЛЬ

1/2 порции шоколадной карамели по рецепту из сборника



ТАРТАЛЕТКИ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ



МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

40 г миндальной пасты

30 г сиропа топинамбура

140 г жирного кокосового молока

25 г какао-масла

1 ч.л. какао-порошка

Молоко нагреть в сотейнике до 40°C, добавить миндальную пасту, сироп и какао-порошок, смешать венчиком, добавить растопленное какао-масло, перемешать до однородности.

КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ ГРУША

3 средних сладких груши

1 ст.л кокосового сахара

1/4 ст.л. корицы

1/4 ст.л. мускатного ореха

2-3 ст.л. воды

Груши очистить и порезать небольшими слайсами, выложить в сотейник, добавить воду, сахар и специи, тушить на медленном огне 10-15 минут. Остудить.

СОБИРАЕМ ТАРТАЛЕТКИ

Равномерно распределить шоколадную карамель по тарталеткам, сверху остывший миндальный крем. Убрать в холодильник на 10-15 минут. Когда крем застынет, выложить карамелизированные груши, украсить корицей, сахарной пудрой или орешками.

белки 2,2 жиры 13,2 углеводы 25,9 ккал 229,1

КЕЙК-ПОПСЫ



Шоколадный бисквит по рецепту из сборника
Кофейная или шоколадная карамель

Тёмный шоколад ~200 гр

Посыпки и украшения (орешки, шоколадная или кокосовая стружка, сублимированные ягоды, сахарные украшения)

Приготовить шоколадный бисквит по рецепту капкейков.

Готовый бисквит остудить и мелко крошить в чашу.

Добавлять остывшую карамель по 1 ст.л., перемешивая массу ложкой, а затем руками до тех пор, пока тесто не станет лепиться в шарик.

Скатать одинаковые шарики примерно по 20-30 г и отправить в холодильник на 30-60 минут.

В это время растопить 200 г темного шоколада, темперировать и перелить в высокий стакан.

Палочку для кейк-попсов опустить в шоколад и затем вставить в шарик (на 1/3 шарика). Убрать в холодильник ещё на 30 минут.

Покрывать кейк-попсы шоколадом и украсить посыпками на свой вкус. Убрать в холодильник до полного застывания шоколада.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С БРУСНИКОЙ



ШОКОЛАДНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

450 г жирного кокосового молока

100 г шоколада

75 г кокосового сахара

20 г кукурузного крахмала

В сотейнике смешать кокосовое молоко, кукурузный крахмал и кокосовый сахар, варить на медленном огне, постоянно помешивая до загустения 5-7 минут.

Когда крем загустеет, снять с огня и добавить мелко порубленный

шоколад, перемешать до однородности, накрыть плёнкой и дать остыть. После полного остывания убрать в холодильник.

БРУСНИЧНЫЙ ДЖЕМ

70 г брусники (или клюквы)

50 г малинового пюре

20-30 г сиропа топинамбура

1/2 ч.л. агар-агара

Пробить блендером ягоды с пюре, добавить сироп и агар-агар. Довести до кипения на медленном огне и проварить 3 минуты. Вылить ягодный джем в форму (14 см) и дать полностью остыть.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С БРУСНИКОЙ



ТЕСТО

320 г цельнозерновой пшеничной муки

100 г кокосового сахара

40 г какао-порошка

5 г разрыхлителя

Щепотка соли

90 г сиропа топинамбура

120 г миндального или овсяного молока

90 г кокосового масла

В отдельной стеклянной или металлической чаше смешать миндальное молоко с кокосовым сахаром, нагреть на водяной бане до растворения сахара.

Добавить сироп топинамбура и растопленное кокосовое масло.

Сухие ингредиенты смешать отдельно и по частям добавить к жидким. Замесить тесто, накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 20 минут.

Остывшее тесто разделить на 8 частей. Каждую часть теста раскатать тонким слоем (3 мм) на пергаменте.

Вырезать корж кольцом (16 см), наколоть вилкой и выпекать на 170°C 4-5 минут.

Повторить с каждой частью теста.

Дать коржам полностью остыть.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С БРУСНИКОЙ



Собирать торт удобнее сразу в кольце!

Проложить ацетатной пленкой кондитерское кольцо 16 см. На дно кольца выложить корж, смазать шоколадным кремом.

Повторить со следующим коржом, в середину торта добавить брусничную прослойку.

Собрать торт, и убрать в холодильник на 6-8 часов.

Застывший торт извлечь из кольца, выровнять края и украсить шоколадной глазурью и ягодами.

ГЛАЗУРЬ:

25 г какао-масла

50 г какао тертого

30 г сиропа топинамбура

20 г масла виноградной косточки

На водяной бане растопить какао тертое и какао-масло. Добавить сироп комнатной температуры, влить масло виноградной косточки и тщательно перемешать. Использовать для украшения торта.

белки 3,8 жиры 18,4 углеводы 32,8 ккал 311,5

СЛИВОЧНЫЕ ИРИСКИ



150 г кокосовых сливок
100 г кокосового сахара
90 г сиропа топинамбура
Щепотка розовой соли
20 грамм какао масла

В сотейник налить сливки, добавить кокосовый сахар, сироп топинамбура, щепотку соли.

Поставить на огонь и варить постоянно помешивая до растворения сахара.

Уменьшить огонь и уварить до 118°C. Масса будет постепенно густеть. Температуру проверять термометром с щупом.

Добавить какао-масло. Тщательно перемешать до однородной консистенции.

Выложить массу в силиконовую форму или на пекарскую силиконизированную бумагу. Дать остыть и после поставить в холодильник.

Готовые ириски хранить в холодильнике до 14 дней. Перед употреблением конфеты 5 минут подержать при комнатной температуре.

Каждую ириску можно упаковать в пергамент.

белки 0,9 жиры 13,5 углеводы 44 ккал 298,4

ШОКОЛАДНЫЕ КАПКЕЙКИ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ



ТЕСТО:

200 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
170 г тростникового сахара Panela
150 г тёплой воды
100 г миндального молока
90 г масла виноградной косточки
30 г какао порошка
1 ч.л соды
1 ст.л. яблочного уксуса
Щепотка соли
Ваниль

Смешать муку, какао, соду и сахар. В отдельной чаше смешать воду, масло, молоко, уксус. Влить жидкую смесь в муку, добавить соль и ваниль, вымесить тесто.

Заполнить бумажные или силиконовые формочки на 2/3 и выпекать в разогретой до 180°C духовке 30-40 минут.

КРЕМ:

200 г шоколада
250 г жирного кокосового молока
30-50 г сиропа топинамбура

Для крема приготовить натуральный шоколад или растопить уже имеющийся. Нагреть кокосовое молоко и добавить шоколад.

ШОКОЛАДНЫЕ КАПКЕЙКИ С МАЛИНОВОЙ НАЧИНКОЙ

Перемешать до однородного состояния.
Добавить сироп, ещё раз перемешать, накрыть плёнкой в контакт и убрать в холодильник на 2-3 часа до застывания.

НАЧИНКА:

100 г малины
20 г сиропа

Приготовить начинку. Для этого смешать малину с сиропом и проварить на медленном огне до загустения.

В остывших кексах аккуратно вырезать место для малиновой начинки и ложкой выложить начинку.

Остывший крем переложить в кондитерской мешок с насадкой звездочкой и украсить кексы шапочками из крема.

белки 2,6 жиры 20,4 углеводы 38,1 ккал 347,6



ИМБИРНО-МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ



60 г кокосового сахара
100 г мёда
50 г воды
1 ч.л. соды
10 г молотого льна
30 г кокосового масла
75 г миндальной муки
160 (+20) г универсальной безглютеновой смеси Гарнец
40 г кукурузной муки
3 г разрыхлителя
Щепотка соли
¼ ч.л. зимних специй
¼ ч.л. молотого имбиря

В сотейнике смешать мёд, сахар и воду, поставить варить на медленном огне до полного растворения сахара. Снизить огонь и, активно помешивая смесь, ввести соду. Масса начнет активно пениться и бурлить, снять медовый сироп с огня и перемешать. Добавить молотый лён и кокосовое масло.

В отдельной миске смешать 3 вида муки, разрыхлитель, соль, имбирь и смесь зимних специй. Перелить жидкую смесь к мучной смеси и ложкой замесить тесто. Тесто должно получиться мягким и нежным, но формироваться в шар. Оставить тесто остывать на 5-10 минут. При необходимости добавить 10-20 г муки. Убрать тесто в холодильник на 20 минут.

ИМБИРНО-МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

На бумаге для выпечки раскатать тесто, не слишком тонко, примерно 5-8 мм.

Вырезать пряники и выпекать в разогретой до 170°C духовке до румяного цвета около 5 минут.

Для того чтобы на пряниках лучше отпечатался фигурный рисунок, следует убрать раскатанное тесто в холодильник на 5-10 минут, затем фигурной скалкой нанести рисунок.

белки 6,9 жиры 15,4 углеводы 65,6 ккал 423,5

ТИРАМИСУ



БИСКВИТ:

110 г миндального молока

60 г кокосового сахара

20 г кешью урбеча

15 г вареного кофе

25 г кокосового масла

35 г миндальной муки

65 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

7 г разрыхлителя

Щепотка соли

Щепотка корицы

Смешать теплое миндальное молоко, кешью урбеч, кокосовый сахар и кокосовое масло. Перемешать до полного растворения сахара.

Добавить 2 вида муки, разрыхлитель и специи, замесить тесто.

Выложить в подготовленную форму (в рецепте квадратная 18*18см), разровнять тесто и выпекать в разогретой до 175°C духовке 10-12 минут.

ТИРАМИСУ



КРЕМ:

400 гр кокосового молока жирностью от 17 до 22%

60 г сиропа топинамбура

Экстракт ванили

Щепотка корицы

25 г кукурузного крахмала

5 г лимонного сока

В кастрюле смешать все ингредиенты, тщательно размешать крахмал и, постоянно помешивая, довести до кипения на среднем огне.

Когда крем начнет густеть, снизить огонь и проварить 1 минуту. Выключить, полностью остудить и убрать в холодильник для стабилизации.

СБОРКА

Вырезать из остывшего бисквита коржи нужного диаметра. Сварить кофе по вкусу.

Для сборки на дно бокала выложить немного крема, затем бисквит, пропитать его кофе, снова слой крема, бисквит, кофе и крем. Перед подачей посыпать какао-порошком или кэробом.

белки 2,9 жиры 15,8 углеводы 23,3 ккал 244,5

ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЙ БРАУНИ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ

ШОКОЛАДНЫЙ СЛОЙ:

80 г шоколада

160 г кокосового молока

80 г кокосового сахара

10 г какао-порошка

25 г кокосового масла

25 г кешью урбеча

15 г миндальной муки

55 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

4 г разрыхлителя

Щепотка соли

В кастрюле смешать кокосовое молоко, сахар, какао-порошок, масло и кешью урбеч. Нагреть до полного растворения сахара.

Отдельно смешать 2 вида муки, разрыхлитель и соль.

Растопить шоколад, добавить к тёплым жидким ингредиентам и тщательно перемешать венчиком или погружным блендером.

Перелить жидкую часть ингредиентов к муке и замесить тесто.



ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЙ БРАУНИ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ



ТВОРОЖНЫЙ СЛОЙ:

150 г тофу

70 г кокосового молока

60 г сиропа топинамбура

10 г лимонного сока

15 г кукурузного крахмала

30 г воды для кукурузного крахмала

20 г миндальной муки

30 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

4 г разрыхлителя

Экстракт ванили

Тофу нарезать небольшими кубиками.

Крахмал растворить в 30 г тёплой воды.

В отдельной миске смешать 2 вида муки и разрыхлитель. Сложить в чашу блендера тофу, кокосовое молоко, сироп топинамбура, лимонный сок, разведённый крахмал и экстракт ванили. Пробить до однородности.

Перелить жидкую часть к мучной смеси и замесить тесто. Дно формы обернуть фольгой, ложкой по очереди выложить 2 вида теста, разровнять и выпекать в разогретой до 175°C духовке 12-15 минут.

Полностью остудить и убрать в холодильник минимум на 4 часа.

ШОКОЛАДНО-ТВОРОЖНЫЙ БРАУНИ С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ

ВИШНЕВЫЙ СОУС:

130 г вишни

25 г кокосового сахара

6 г кукурузного крахмала

Щепотка рождественских специй

Для вишнёвого соуса разморозить вишню, взбить в блендере вместе с сахаром.

Перелить вишневый соус в сотейник, добавить крахмал и специи и варить на среднем огне до загустения.

Готовый брауни порезать. Подавать с вишневым соусом.

белки 5,3 жиры 15,5 углеводы 30,2 ккал 279



КОНФЕТЫ "РАФАЭЛЛО"



40 г кокосового урбеча/манны/пасты
60 г кешью урбеча
20 г кокосовой муки
1-2 ст.л. сиропа топинамбура
1/2 ч.л. экстракт ванили
9-10 шт. кешью или миндаля
+ какао масло
кокосовая стружка

В миске смешать все урбечи, добавить сироп топинамбура и экстракт ванили. Добавить кокосовую муку.

1 вариант.

Убрать миску с начинкой в холодильник на 30 минут.

Скатать

конфетки, вкладывая в серединку орешек. Убрать в холодильник.

2 вариант.

Переложить начинку в кондитерский мешок. В силиконовую форму для конфет разложить начинку, вкладывая в середину миндаль или кешью. Убрать в холодильник до застывания.

Какао-масло поставить на водяную баню. Растопить, а затем охладить до 26°C. Каждую конфету по очереди искупать в какао-масле и обвалить в кокосовой стружке.

Убрать в холодильник.

белки 12,3 жиры 49,2 углеводы 27,3 ккал 584,6



ТОРТ "ЗИМНЯЯ ВИШНЯ"



БИСКВИТ:

20 г молотого льна

100 г тёплой воды

150 г кокосового сахара

50 г масла виноградной косточки

30 г какао-порошка

1 ч.л. кофе или цикория

60 г миндального молока

110 г универсальной безглютеновой смеси Гарнец

8 г разрыхлителя

Щепотка соли

Молотый лён залить тёплой водой, добавить кокосовый сахара, какао-порошок, растворимый кофе или цикорий. Перемешать, добавить масло и растительное молоко. Тщательно размешать.

Добавить муку с разрыхлителем и щепоткой соли.
Замесить тесто

Дно формы застелить пергаментом или обернуть фольгой.
Выпекать 3 бисквита 16 см диаметром в разогретой до 170°C духовке около 12-15 минут.
Готовность проверять шпажкой.

Коржи полностью остудить

ТОРТ "ЗИМНЯЯ ВИШНЯ"



ЯГОДНАЯ НАЧИНКА:

250 г вишни

15 г кукурузного крахмала

20 г кокосового сахара

1/2 ч.л. корицы

Замороженные ягоды переложить в сотейник, добавить корицу и сахар, на медленном огне довести до кипения. Сок не сливать. Добавить крахмал и активно помешивая проварить на медленном огне до загустения. Остудить.

КРЕМ-ЧИЗ:

180 г кешью

220 г мягкого тофу

120 г кокосового молока

80-100 г сиропа топинамбура

10 г сок лимона

40 г какао-масла

Экстракт ванили

20г кокосовой пасты

Кешью замочить на 4-6 часов, промыть. Какао масло растопить на водяной бане.

ТОРТ "ЗИМНЯЯ ВИШНЯ"

Добавить к кешью нарезанный тофу, кокосовое молоко, сок лимона, кокосовую пасту, экстракт ванили и сироп топинамбура.

Пробить в блендере, добавить какао-масло и еще раз пробить до однородного состояния.

СБОРКА ТОРТА

Собираем торт в кольцу 10 см высотой и диаметром 16 см. Дно формы обернуть пищевой плёнкой, бока - ацетатной плёнкой.

На дно выложить первый корж, сверху слой крема. Далее выложить вишнёвую начинку, отступив по 1,5 см от края формы.

Сверху разместить следующий бисквит, крем и начинку. Собрать торт.

Убрать стабилизироваться в морозилку на 3 часа или в холодильник на 4-6 часов.

Готовый торт украсить ягодами.

Срок хранения готового торта до 5 дней в холодильнике

белки 6,1 жиры 16,5 углеводы 31,2 ккал 294,3

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



450 г миндального молока
100 г натурального шоколада
1 ст.л. какао-порошка
2-3 ст.л. кокосового сахара
Щепотка корицы
1 гор. розового перца
3 бутона гвоздики
1 звездочка бадьяна
2 “коробочки” кардамона
Щепотка розовой соли (морской)

Нагреть молоко. Добавить все специи и сахар. Оставить на 20-30 минут. Процедить.

Снова нагреть молоко. Добавить поломанный на кусочки шоколад. Довести до однородной консистенции. Разлить по стаканам.

Сверху горячий шоколад можно посыпать корицей и тёртым шоколадом.

белки 1,6 жиры 9,5 углеводы 12,9 ккал 145



МИНДАЛЬНОЕ КАКАО



400 мл миндального молока
1 ст.л. миндальной пасты
3 ч. л. порошка какао
100 мл горячей воды
Кокосовый сахар по вкусу
Палочка корицы и рождественские специи по вкусу

В миндальное молоко добавить щепотку специй и палочку корицы. Подогреть и оставить на 10-20 минут, чтобы молоко стало более ароматное. Добавить миндальную пасту или урбеч. Перемешать.

Смешать в сотейнике кокосовый сахар, какао и воду. Помешивая венчиком, довести смесь до кипения. Влить 300 грамм молока и, постоянно помешивая, на среднем огне довести до кипения. Снять с огня, взбить какао венчиком до появления пены, чтобы усилить аромат напитка. Разлить напиток по чашкам, добавить при желании чуть больше молока.

С кружкой горячего какао и парой шоколадных трюфелей можно удобно разместиться под теплым пледом в любимом кресле, посмотреть новогодний фильм или почитать хорошую книгу.

белки 1,3 жиры 2,2 углеводы 10,9 ккал 69,3

ОБЛЕПИХОВЫЙ ПУНШ



200 г ягод облепихи
200 г очищенных мандаринов
1,5 л воды
Палочка корицы
2-3 звездочки аниса
1/2 ч.л. кардамона
Небольшой кусочек имбиря (по желанию)
Мёд или сироп топинамбура по вкусу

Мандарины и ягоды облепихи пропустить через соковыжималку. Жмых не выбрасывать.

В кастрюлю поместить все специи, жмых, залить горячей водой. Довести до кипения. Варить около 5-10 минут. Оставить настаиваться на 10-20 минут.

Полученный отвар процедить. добавить сок мандаринов и облепихи. Добавить сироп или мёд по вкусу.

Подавать горячим с ягодами облепихи.

Такой напиток согреет в холодный зимний вечер и поддержит ваш иммунитет.

ГЛИНТВЕЙН



750 мл вишневого сока
1 апельсин
60-80 грамм замороженной вишни
5 бутонов гвоздики
3-5 звездочек бадьяна
1/2 ч.л. рождественской смеси специй
1 палочка корицы
1-2 ч.л. мёда (по вкусу)

Сок со специями довести до кипения на медленном огне. Проварить напиток около 10 минут.

Добавить вишню и нарезанный кружочками апельсин.

Варить еще 5-7 минут на медленном огне под крышкой. Добавить мёд или сахар по вкусу. Можно дать настояться напитку еще 20-30 минут, чтобы напиток получился еще более ароматным.

Готовый глнтвейн разлить по кружкам. Подавать горячим.

МАРОККАНСКИЙ ЧАЙ



На 1 литр воды

3 ч.л. зеленого чая

6 бутонов гвоздики

2 звездочки бадьяна

1 целый апельсин

2 палочки корицы

Щепотка мускатного ореха

Мята 6-8 листочков (по желанию)

1-2 ст.л. кокосового сахара или мёда

В сотейник сложить все специи, залить кипятком, проварить 2-3 минуты.

Выключить, добавить зелёный чай, листочки мяты, цедру 1 апельсина и сахар. Добавить 2-3 кружка апельсина.

Дать настояться 10-15 минут. Подавать горячим.

ОБ АВТОРАХ



Алина Литвинова - фуд-фотограф и веган-кондитер.

Автор блога [@gory_shokolada](#), в котором собраны полезные советы по фуд съёмке, контенту для кондитеров, а также рецепты веганских и полезных десертов.

Автор курса "Вкусная фотография" для кондитеров.

Вместе с Сабиной выпустили несколько сборников полезных десертов (Шоколадные истории, сборник пасхальных десертов и др.).

Телеграм-канал "Вкусная фотография"



Сабина Ананиади - веган-кондитер.

Автор блога [@chocobunny](#), в котором собраны вкусные и полезные рецепты десертов без белого сахара, глютена и продуктов животного происхождения.

Автор уникального курса по веган-медовикам **Honey Queen**, в котором собраны 10 разных вкусов медовиков.

"Обожаю простые рецепты, которые не требуют много времени и с радостью делюсь ими".

Телеграм-канал "chocobunny"

МАГАЗИНЫ И ПРОМОКОДЫ



<https://www.ozon.ru/highlight/>

какао-масло, какао-порошок, кокосовый сахар, тертое какао, кокосовое масло, кэроб, сгущенка
Скидка по коду GORYSHOKOLAD

<https://shinelife.ru>

Блендеры и соковыжималки
Скидка 20% по промокоду chocobunny

<https://cacaolavka.ru/>

Какао-продукция, натуральные подсластители, кэроб, суперфуды
Скидка 5% по коду gory_shokolada

<https://vk.com/cacaoclubshop>

Все для шоколада
Скидка 10% по промокоду chocobunny (за искл. 3 кг позиций)

<https://vk.com/vkuslo>

Какао продукция, кэроб, тростниковый сахар, кокосовая продукция,
Скидка 7% по коду shokolad

<https://vk.com/dziwa>

Сироп топинамбура, какао-масло, кокосовая продукция, урбечи, суперфуды Скидка 10% по коду AL10

<https://bakerstore.ru>

Все для кондитеров Скидка 5% по коду Goryshoko

**Деятельность Meta Platforms Inc. и принадлежащих ей социальных сетей Facebook и Instagram запрещена на территории РФ*