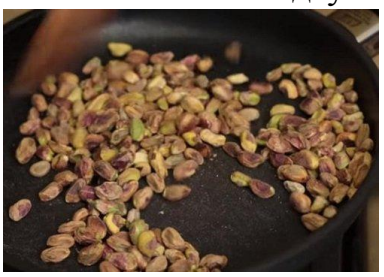
Інструкційно-технологічна картка
Цукерки «Нуга»

https://nastanova.com/poradu/kulinariya/bila-nuga-z-gorixami-klasichnij-recept-z-foto-pokrokovo-v-domashnix-umovax.html

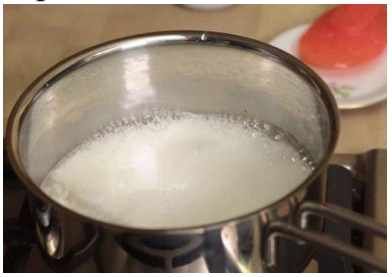
Назва сировини	Витрати сировини, г
Білок яйця	20
Вода	100
Цукор	300
Мед	80
Горіхи фісташки (або арахіс або волоські горіхи)	100
Сіль	2
Вихід	**500**

Технологія приготування

Фісташки підсушити, охолодити.



Відокремити від загальної кількості одно столову ложку, а решту всипати в сотейник, залити водою і варити сироп постійно помішуючи. Коли сироп закипить, зменшити нагрів і варити до температури 110*С.



У киплячий сироп додати мед, акуратно перемішати і знову варити до проби на тверду кульку.

Паралельно потрібно збивати білки. У чашу міксера влити один білок, додати сіль і збити до утворення густої піни. У тому випадку, якщо білок ще не досить збитий, а сироп зварився, потрібно відставити його в сторону.

Не перестаючи збивати, тонкою цівкою влити гарячий сироп, намагаючись не потрапляти на вінчики міксера і на стінки чаші. Збивати до тих пір, поки маса не загусне і не охолоне.

Всипати в готову масу горіхи, перемішати.

Викласти нугу на застелену пергаментом форму, розрівняти і залишити охолонути і затвердіти. На це може піти від 2 до 6 годин.

Готову нугу порізати на порційні шматки.

Вимоги до якості

Нуга повинна бути м’якою, тягучою, з приємним медово-горіховим смаком, без сторонніх присмаків, мати однорідний колір. Смак в міру солодкий, з характерними медовими та горіховими нотками, без приторності. Запах приємний, характерний для нуги та її інгредієнтів (горіхів, меду), без сторонніх запахів.

Інструкційно-технологічна картка
Цукерки «Труфеля домашні»
https://vkazivka.com/svoimi-rukami/kulinarni-recepti/shokoladni-cukerki-svoimi-rukami-v-domashnix-umovax-krashhi-recepti.html

Назва сировини	Витрати сировини, г
Шоколад гіркий	90
Вершки – 35%	70
Цукрова пудра	60
Какао для обсипання	10
Вихід	**210**

Технологія приготування

Шоколад розтопити.

Розчинити пудру в вершках, підігріти їх.

Підігріти їх.

Перемішати шоколад у вершках.

Отриману масу поставити у холодильник на три години.

Сформувати з шоколадної маси кульки або конуси.

Обкатати труфелі в какао і знову поставити на холод.

Вимоги до якості

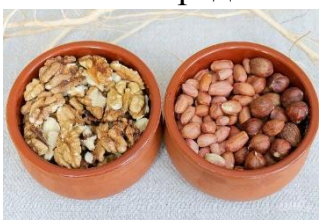
Поверхня цукерок повинна бути з рівномірним покриттям. Не повинно бути тріщин, горбків чи нерівностей. Трюфелі мають бути акуратними, однаковими за розміром та формою (кулясті або овальні). Консистенція повинна бути ніжною, м’якою, однорідною, танучою, без грудочок або кристалізації. Смак насичений, без сторонніх смаків чи гіркоти, з ароматом шоколаду.

Інструкційно-технологічна картка
Цукерки «Грильяж в шоколаді»
phttps://odnaminyta.com/reczepti/277706-cze-nerealno-smachno-domashnij-grylyazh-u-shokoladi-ulyubleni-czukerky-dytynstva-vmiyu-gotuvaty-sama-reczept-tut?utm_source=ukr.netецепт тут

Назва сировини	Витрати сировини, г
Горіхи обсмажені (фундук, кеш'ю)	200
Апельсинові цукати	50
Масло	70
Мед	100
Цукор	150
Сіль	2
Лимонна кислота	10
Вода	5
Молочний або чорний шоколад	300

Технологія приготування

Попередньо обсмажити горіхи.



У каструлі з'єднати цукор, натуральний мед, вершкове масло та сіль. З'єднати воду з лимонною кислотою й також додати в каструлю (можна замінити столовою ложкою лимонного соку).

Поставити каструлю з інгредієнтами на плиту, постійно помішуючи кухонною лопаткою, варити протягом 4-5 хвилин (маса повинна стати світло-коричневого кольору знати з плити.

Подрібнити горіхи. Перекласти горіхи в каструлю. Також додати апельсинові цукати й добре перемішати.

З теплої маси сформувати майбутні цукерки, викласти їх на пергамент і дати повністю вистигнути. Якщо горіхова маса остигне і буде не зручно формувати кульки, тож можна розігріти її в мікрохвильвій печі.

Розтопити шоколад, обмокнути в нього кульки та знову викласти на пергамент.

Залишити цукерки на годин у прохолодному місці для затвердіння шоколаду.

Вимоги до якості

Цукерки круглої форми, поверхня повинна бути сухою, гладкою, без тріщин та напливів. Консистенція м’яка, колір золотистий. Смак та аромат приємний, без неприємних присмаків та запахів. Горіхи повинні бути рівномірно обсмажені, щоб не були надто темними або сирими.

Інструкційно-технологічна картка
Цукерки «Ірис»
https://smachnonews.24tv.ua/domashni-iriski-yak-zrobiti-tsukerki-vdoma-prostiy-shvidkiy-retsept_n2487952

Назва сировини	Витрати сировини, г
Сметана 21%	727
Цукор	727
Масло	110
Вихід	**1000**

Технологія приготування

Цукор з’єднати з сметаною у каструлі.

Поставити на плиту та довести до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи. Суміш має стати дуже густою і схожою на згущене молоко. Зменшуємо нагрівання і продовжуємо варити і помішувати доти, поки сметана не стане насиченого карамельного кольору. На це зазвичай потрібно від 20 до 30 хвилин.

Час варіння може варіюватися залежно від рецептури: для м’ягкого ірису необхідно варити до температури 112-115*С; для тягучого ірису необхідно варити до температури 118-121*С; для твердого ірису необхідно варити до температури 128-130*С.

Зняти з плити та додати масло.

Вимішати до однорідності.

Перелити масу у форму та поставити у холодильник до застигання.

Вимоги до якості

Дрібнокристалічна маса, жовтого кольору, смак солодкий, з ароматом сметани.