**Методичний посібник**

# Десерти для кенді бару

**Автор: Собко Ю.**

Кенді бар (від англ. Candy bar) – модний тренд, який прийшов до нас з західних країн, простіше означає “солодкий стіл”. Відтепер кенді бар і для нас є невід’ємною частиною святкування Дня Народження, Весілля або Нового року.

Candy bar являє собою стилізований під конкретне свято стіл, оформлений солодощами, мармеладом, цукерками та іншими смаколиками. Солодощі розкладаються у скляні вазочки, підноси, тарілочки на різних рівнях, щоб додати об’єму та настрій свята. Щоб підкреслити неповторний стиль заходу, для оформлення солодкого бару використовуються наклейки, ярлики, стрічки, картки, фотографії та прапорці, а також барвисті і незвичайні обгортки для капкейків та інших солодощів.

Candy bar підійде для святкування практично будь-яких заходів, де передбачені солодощі, і може бути організований не тільки в приміщенні, але і на природі. Організація подібного заходу скидається на мистецтво. Відокремлені столи, часто багаторівневі, які стоять як по центру, так і біля стін. Більш того, організатори йдуть далі і готують не тільки столи, а й буфети і помости. Солодощі викладають кількома рівнями. На першому плані – солодощі на підносах, високі посудини з частуваннями – на другому плані, а багатоярусні викладки – позаду них. У центрі – фрукти, квіткові композиції, декор.

А для кенді бару: підноси, вази, тарілки, склянки, а також шпажки, ложечки, виделки, причому з запасом.

Обов'язковими атрибутами кенді бару є солодощі. Немає таких солодощів, які не могли б порадувати гостей. Випічка і зефір, маршмеллоу і цукерки, льодяники і шоколад, фрукти і торти, навіть мед і варення – всього цього знайдеться місце на солодкому столі. Максимальне число солодощів, розраховане на одну людину – по 3 одиниці кожного виду;
– напої. Лимонад і газована вода – фаворити солодкого частування в теплий сезон, причому їх подають дуже оригінально: зазвичай в стаканчиках-пляшках, а також в глечиках, лимонадниках, диспенсерах для напоїв. В холод все більше подають какао, капучіно, молочні коктейлі. Розрахунок напоїв в цілому – по 1 л на дорослу людину і по 0,5 л на дитину

Як правило, атмосфера свята залежить від обраної тематики. Якщо це весільне святкування, колірна гамма і стилістика підкреслює атмосферу в цілому. Композиції з квітів, свічки, вишуканий посуд, етикетки, іграшки, прапорці – аксесуарів безліч. Вибирають три кольори – гармонійних або контрастних, або кілька відтінків одного кольору, або один пастельний колір. Запахи стають доповненням тієї чи іншої атмосфери. Свіжий зелений чай, яскравий цитрус, насичена кориця, солодка ваніль, а особливо квіткові запахи -вибір залежить від специфіки свята.

Солодкий стіл готують з різних приводів. Залежно від них і виділяють кілька видів Кенді бару.

1. Дитячий – це не просто багато солодощів, улюблених дітьми, але і різноманітність яскравих кольорів: рожевого, блакитного, жовтого. Для дитячих днів народження вибирають низькі столи, мінімум багатоярусного посуду, все стійке і небитке.

2. Весільний. Це доповнення до основного столу, і центром є весільний торт. Колірна гамма оформлення і солодощів узгоджена з атмосферою свята.

3. До роковин. Хороший формат для святкування важливого торжества. Зазвичай вибирають кольору в червоній гамі, а види солодощів – на розсуд замовника;

4. У День всіх закоханих. Червоний колір – фаворит свята, так що оформлення та солодощі – в цьому спектрі.

5. Новорічний. Традиційний новорічні кольори – червоний і зелений, а частування – типові зимові: з ароматами кориці або цитруса, ситні і калорійні.

6. До дня народження. Тут дають волю креативу. Прийнято для жінок і дівчат вибирати теплі і пастельні кольори, для хлопців і чоловіків – холодні. Однак все залежить від смаку – як оформлення, так і солодощі.

7. Тематичний. Це може бути вечірка, дівич-вечір, випускний. І певна тема, наприклад, шоколадний Кенді бар, де всі солодощі з шоколаду, а оформлення – в насичених тонах.

Стилістика заходу залежить від побажань замовника і самого свята. Організувати будь-яке свято в форматі Кенді бару – це здивувати гостей різноманітністю солодких страв і дати можливість провести час в незвичній атмосфері. Починаючи дитячим днем народження і закінчуючи пишним весіллям, такий формат зуміє додати ексклюзивності будь-якого свята.

# Ніжний вершковий десерт в стаканчику

Ніжний вершковий десерт в стаканчику

**Інгредієнти:**

- Вершки 33% – 200 мл.
- Свіжа малина (або будь-які інші ягоди) – 1 скл.
- Цукор – ⅓ скл.
- Печиво – 6 шт.
- М’ята для прикраси
- Цукрова пудра для прикраси

**Спосіб приготування:**

1. Печиво ламаємо руками на дрібні шматочки.
2. Ділимо на 3 рівні частини печиво і розкладаємо по 3 склянках. Печиво займе приблизно ⅙ від усього обсягу склянки.
3. У глибоку чашку виливаємо жирні вершки, додаємо цукор і цукрову пудру. Міксером збиваємо вершки в густу піну, на це буде потрібно близько 5 хвилин.
4. Викладаємо шар збитих вершків на печиво. Зверху кладемо малину – обов’язково суху, інакше вона пустить сік і десерт вийде не таким красивим.
5. Викладаємо на малину ще один шар збитих вершків, заповнюємо склянку доверху. Прикрашаємо ягодами, цукровою пудрою.

# Чізкейк в стаканчиках

Чізкейк в стаканчиках

**Інгредієнти:**

- 300 г заморожених лісових ягід
- 150 г цукру
- 250 г вершків (33-35%)
- 250 г сиру маскарпоне або Філадельфія
- 100 г подрібненого печива
- 50 г розтопленого вершкового масла

**Рецепт приготування:**

1. У розігріту сковорідку всипати 2 ст. л. цукру і злегка підігріти його.
2. Додати ягоди і готувати на сильному вогні 2-3 хв. Охолодити.
3. Печиво подрібнити. Масло розтопити і змішати з печивом. Отриману суміш викласти на дно стаканчиків.
4. Вершки збити до піків. Сир збити з цукром, що залишився і змішати з вершками. Викласти крем поверх печива.
5. Перед тим, як додати ягоди, стаканчики з кремом необхідно охолодити протягом 10 хв. Після чого додати ягоди і знову охолодити.

# Три шоколади

Десерт "Три шоколади" в стаканчику - покроковий рецепт

**Інгредієнти:**

- Вершки 30-33% – 430 мл
- молоко – 130 мл
- жовтки – 4 шт.
- желатин – 10 г
- цукор – 40 г
- білий шоколад – 40 г
- молочний шоколад – 40 г
- чорний шоколад – 40 г

**Рецепт приготування:**

1. Готуємо крем для десерту «Три шоколада»: нагріваємо суміш вершків (130 мл) і молока.
2. Жовтки розтираємо з цукром.
3. З'єднуємо жовтки з вершково-молочною сумішшю. Все перемішуємо, повертаємо на вогонь і прогріваємо, але не доводимо до кипіння.
4. Замочуємо желатин в крижаній воді.

**Поради від Лізи Глинської:**

- желатин завжди потрібно заздалегідь замочувати. Якщо ви використовуєте листовий желатин, він замочується в крижаній воді. При цьому обсяг води значення не має. Якщо мова про желатин в порошку, то він замочується у воді кімнатної температури і в пропорціях 1:5, тобто на 10 г желатину потрібно взяти 50 мл води.

    - желатин повинен набухати не менше 15 хвилин.
    - желатин починає працювати в повну силу після 7 години витримки в холоді.
5. Заливаємо отриманим кремом набряклий і віджатий желатин. Перемішуємо, щоб желатин повністю розчинився в рідині.
6. Ділимо молочно-желатинову суміш на три рівні частини і заливаємо шоколад.
   Десерт “Три шоколади” в стаканчику – покроковий рецепт
7. Перемішуємо до повного розчинення шоколаду.
8. Збиваємо вершки до стійких піків.
9. Ділимо вершки на три рівні частини і одну частину додаємо в чорний шоколад. Добре перемішуємо.
   Десерт “Три шоколади” в стаканчику – покроковий рецепт
10. Розливаємо суміш з чорним шоколадом по формах і поміщаємо на 5-7 хвилин в морозильну камеру, щоб шар схопився.
    Десерт “Три шоколади” в стаканчику – покроковий рецепт
11. Повторюємо цю ж процедуру з молочним шоколадом.
    Десерт “Три шоколади” в стаканчику – покроковий рецепт

Останнім робимо шар з суміші з білим шоколадом і ставимо торт «Три шоколади» в холодильник до повного застигання.

## Кольорове желе шарами в стаканчику – як зробити

По-перше, виберіть різнокольорові суміші для приготування желе в домашніх умовах. Готові суміші дають гарні насичені кольори, яких не досягти, якщо просто змішати сік і желатин.

По-друге, підготуйте молочний продукт для світлих шарів – сметану або натуральний йогурт. Молочний шар додасть желе багатий вершковий смак.

І, звичайно, подумайте про прикрасу десерту. Хмара збитих вершків – ідеальний топпинг!

**Як приготувати різнобарвне багатошарове желе:**

1. Для кожного шару розведіть желе окропом, як зазначено на упаковці. Перемішайте, щоб порошок добре розчинився. Краще починати з одного кольору.

2. До половини желе додайте 1/2 склянки сметани або йогурту, перемішайте. Розлийте вершковий шар по стаканчиках і приберіть в холодильник. В іншу половину желе, того ж кольору, додайте 3 ст. л. води і відкладіть в сторону.

3. Коли перший шар застигне, вилийте зверху другий шар. Після застигання повторіть процес для інших пакетиків желе.

Різнокольорове желе в стаканчиках – рецепт

## Десерт «Чорний ліс» з вишнею та шоколадом

**Інгредієнти**

яйця 3 шт.

Сіль щіпка

Цукор 125 г

Борошно 90 г

Какао 20 г

Розпушувач 1 ч. л.

Молоко 60 г

Рослинна олія 40 г

**Послідовність приготування**

У мисці збиваємо міксером яйця із сіллю та цукром. Додаємо в цю миску всі сухі продукти – борошно, какао та розпушувач. Додаємо молоко кімнатної температури та на мінімальній швидкості міксера перемішуємо до однорідності.

Вливаємо олію і трохи перемішуємо міксером. Виливаємо тісто у форму, застелену фольгою. Випікаємо у духовці при 180 градусах приблизно 40 хвилин. Духовка має бути заздалегідь розігрітою. Дістаємо бісквіт, даємо йому охолонути і відправляємо на пару годин у холодильник.

Готуємо вишню. Додаємо цукор та кірш до промитої вишні без кісточок. Перемішуємо. На середньому вогні доводимо вишню до кипіння і кип'ятимо кілька хвилин.

Розрізаємо бісквіт на кілька частин, потім нарізаємо на невеликі кубики. Вливаємо вершки в миску. Збиваємо міксером. Частками додаємо згущене молоко. Збиваємо все разом.

Збираємо десерт. Для цього беремо форми для десертів.

Викладаємо на дно крем, потім бісквіт, потім сироп із вишнею. І так кілька разів. Верхній шар повинен складатися з крему та вишневого сиропу.

Десерт можна присипати крихтою бісквіту. Відправляємо на декілька хвилин у холодильник, і готово!

## Десерт з яблучним мусом та вешками

**Для яблучного шару:**

- 200 мл білого десертного вина (херес, мускат, біле порто, тощо)
- 40 грам вершкового масла
- 1 паличка кориці
- 6 кислих яблук середнього розміру, почистити, порізати шматочками

**Для вершків:**

- 200 грам вершків 30-33 %
- 200 грам сиру маскарпоне (можна замінити вершками)
- 50 грам цукрової пудри
- 3 ст.л. пакетованого яблучного соку
- 1 ч.л. меленої кориці
- 1 ст.л. коньяку

**Для горіхів:**

- 60 грам цукру
- 80 грам мигдалю або інших горіхів, підрум'янити в духовці чи на сухій сковорідці

1) Приготувати горіхи. Для цього підрум'янений мигдаль посікти.

2) У сковорідку викласти цукор й прогрівати на середньому вогні, доки утвориться карамель бурштинового кольору. Додати горіхи й ретельно вимішати. Зняти з вогню одразу ж.

3) Перекласти горіхи в карамелі на пергамент змащений тонким шаром олії.

4) Викласти вистиглі горіхи у товстий пакет й не надто ретельно потовкти (або ж помістити усе в блендер й пульсуючи подрібнити до грубших грудок).

5) Приготувати яблучний мус. Для цього яблука, вино та паличку кориці помістити у сотейник з товстим дном. Поставити на невеликий вогонь й довести до кипіння. Зменшити вогонь до мінімуму й варити, час від часу помішуючи, доки яблука остаточно зм'якнуть і почнуть втрачати форму.

6) Паличку кориці видобути з яблучної маси, додати масло й збити усе до однорідності. Залишити в теплому місці як є.

7) Вершки та маскарпоне помістити у глибоку миску чи чашу планетарного міксера збити до стійких піків (читайте як збивати вершки). Продовжуючи збивати, ввести ложка за ложкою цукрову пудру змішану з корицею і в кінці, ложка за ложкою яблучний сік та коньяк.

8) Крем перекласти у кондитерський мішок. На дно кожної склянки витиснути невелику частину вершків з маскарпоне, лиш повністю закрити дно. Зверху розкласти яблучний мус й накрити його кремом.

Посипати усе горіхами й подавати, поки десерт ще теплий.

Смачного!

## Десерт з полуницями та ревенем

Інгредієнти

400 грам ревеню, порізати стебел помити, брусочками

4-5 гілочок м’яти

500 мл води

12 грам желатину Dr.Oetker

80 грам цукру

700 грам полуниці, порізати шматочками

Для вершкового мусу:

400 мл вершків 30%, добре охолодити

Цедра одного лайма чи лимону, дрібно натерти

2 ст.л. соку лайма чи лимону

30 грам цукрової пудри

8 грам желатину Dr.Oetker

40 мл води

Крім того:

Полуниці для прикрашання

1) Полуниці не дрібно порізати й розкласти по сервірувальних склянках.

2) Приготувати ревеневе желе. Для цього желатин помістити в невелику миску, додати 80 мл води, перемішати й залишити набрякати.

3) Ревінь, решту води, цукор та м’яту помістити в невеликий сотейник й поставити на середній вогонь. Варити, помішуючи, доки волокна ревеню почнуть розлазитись.

4) Відцідити усе крізь мілке сито, витискаючи з маси якомога більше рідини. Повинно вийти приблизно 600 мл рідини. Додати набряклий желатин й вимішати усе до повного розчинення желатину.

5) Розлити тепле желе по формах, заливаючи полуниці. Вставити форми чи склянки з десертом до холодильника приблизно на годину.

6) Коли желе з полуницями почне схоплюватись, приготувати вершковий мус. Для цього, 200 мл вершків збити до стійких піків, поступово додаючи цукрову пудру, продовжуючи збивати. Поставити в холодильник.

7) Желатин помістити в невеликий посуд й залити водою. Залишити набрякати.

8) Решту вершків помістити в сотейник з товстим дном, додати цедру й поставити на малий вогонь. Прогрівати помішуючи, доки маса дійде майже до кипіння. Зняти з вогню й одразу ж додати желатин. Мішати до повного розчинення желатину.

9) Остудити теплі вершки не проціджуючи, доки маса буде майже кімнатної температури. Додати сік лайма чи лимону, перемішати та влити до глибокої миски. Вимішуючи лопаткою, додати 3/4 збитих вершків. Мішати обережно, але впевнено, до повного поєднання інгредієнтів.

10) Розкласти вершковий мус по формах з желе та повернути в холодильник ще на 1 годину.

11) Коли мус практично схопиться, рештою збитих вершків прикрасити поверхню десертів. При бажанні, декорувати кожну порцію полуницями та м’ятою.

Подавати ревеневе желе з полуницями того ж дня або на наступний.

Смачного!

# Чіа-пудінг з малиною та гранолою

**Для пудингу:**

- 120 грам насіння чіа (шавлія іспанська)
- 4 ч.л. меду
- 250 мл кокосового молока (можна використати коров'яче або будь-яке інше рослинне)
- 250 мл мигдалевого молока (можна використати коров'яче або будь-яке інше рослинне)

**Для малини:**

- 200 грам свіжої чи мороженої малини (морожену розморозити)
- 1 ст.л. меду
- 1 ст.л. лимонного соку

**Крім того:**

- 4 ст.л. граноли

1) За 8-12 годин до подачі, у глибокому посуді чи великій мірній склянці змішати обидва види молока та мед до повного розчинення меду. Розлити по сервірувальних склянках, приблизно по 125 мл молока. Покласти у кожну склянку по 30 грамів насіння й добре вимішати.

2) Поставити склянки з сумішшю в холодильник. Через годину ще раз добре перемішати й залишити насіння набрякати.

3) Коли насіння набрякло й пудинг застиг, приготувати малиновий соус, для цього малину, мед та лимонний сік помістити в чашу блендера. Збити до однорідності.

4) Рівномірно розкласти малину по склянках, зверху на пудинг. Викласти у кожну склянку по 1 ст.л. граноли зверху.

Подавати одразу ж!

Смачного!

# Мус з маракуї в кулі з ківі

Інгредієнти

5-6 шт. маракуї, лише м'якоть

400 мл вершків 30%, добре охолодити

400 мл згущеного молока

Сік 1-го лимона

10 грам желатина

Для кулі з ківі:

6 шт. ківі, почистити, крупно порізати

2 ст.л. цукрової пудри

Сік 1/2 лимона

Желатин помістити в невеликий посуд, додати 2 ст.л. води й залишити його набрякати.

Згущене молоко влити в глибоку миску й поставити її на водяну баню й добре прогріти. В гаряче згущене молоко додати набряклий желатин й мішати, до повного його розчинення. Зняти з вогню.

Маракую помістити в невеликий посуд, додати сік лимона й добряче вимішати, розбиваючи волокна, що тримають зернята разом. Вершки збити до стійких піків.

Повільно мішаючи вершки вінчиком, спочатку додати згущене молоко з желатином, а потім всю маракую.

Розкласти мус по підготовлених склянках чи креманках. Поставити в холодильник на 2 години.

Для кулі, помістити ківі, сік лимона та цукрову пудру в чашу блендера й збити до однорідності.

Розкласти кулі з ківі на охолоджений мус й можна подавати.