

«Свет жанчыны». Шакаладных спраў майстар

Самым папулярным ласункам у свеце і распаўсюджанай чалавечай слабасцю з'яўляецца шакалад. Нямногія ўстаяць перад яго смакам і пахам. Шакалад бадзёрыць, паляпшае настрой, дапамагае пераадолець дэпрэсію. Калі вашы схільнасці гастронамічныя і вы любіце шакалад, то можна паспрабаваць вырабляць яго самім. Так і паступіла стаўбчанка Алена Перахадзюк.



Жанчыне 32 гады, яна шматдзетная маці. Разам з мужам выхоўваюць траіх дзяцей. У даны момант Алена знаходзіцца ў дэкрэтным адпачынку. Працавала поварам, праз некаторы час перакваліфікавалася і ўжо шэсць гадоў была майстрам па манікюры.

Любіць гатаваць з дзяцінства. Дзяўчыну першапачаткова цікавіў

дэкор шакаладных тортаў. Аднак яна вырашыла ісці далей. Каб зразумець прыцыпы работы з шакаладнымі пліткамі, Алена мінулым летам у Мінску закончыла курсы ў школе «Coup de Coeur» па вырабу шакалада. Пэўны працэс, своеасаблівая тэхналогія ўцягнулі дзяўчыну ў «шакаладны свет».

У рабоце Алена Перахадзюк выкарыстоўвае два галоўныя інгрэдыенты – шакаладныя калеты (маленькія круглыя кавалкі) і какаву-алей. Прадукты набывае ў сталічных кандытарскіх магазінах. Як адзначае Алена, можна выкарыстоўваць розныя віды шакалада (белы, малочны, цёмны) і дабаўляць карамель, фрукты і інш. Хочацца праявіць фантазію, для чаго майстар закупляе разнастайныя формы. У такой справе не абысціся без пэўных інструментаў і, зразумела, мікрахвалевай печы.

Як лічыць Алена Перахадзюк, каб зрабіць смачны і прыгожы шакалад, неабходна любіць гэту справу. Яе яна выконвае пад музыку. У сям'і ёсць і дэгустатар вырабаў майстра – сын-«ласун» Даніла.

Алена любіць працаваць з цёмным шакаладам і дабаўляе ў яго лаванду. Адчуваецца незвычайны, злёгка мятны пах.

У будучым майстар шакаладных спраў марыць адкрыць кафейню з пірожнымі, якія будуць упрыгожаны незвычайным спосабам, аздоблены рознымі напайняльнікамі.

Алена Перахадзюк запэўнівае: шакалад – сам па сабе эксклюзіўны прадукт, які карысны для здароўя і які дае майстру разнастайныя магчымасці для творчасці.

Шакалад сваімі рукамі

Працэс вырабу шакалада мае сваю схему. На вагі ставіцца міска з шакаладам, дабаўляецца 10 працэнтаў какавы-алею. На вадзяной лазні можна растапіць шакалад, паступова размешваючы і трымаючы тэрмометр, аднак хутчэй пажаданы эфект можна атрымаць у мікрахвалевай печы. Белы і малочны шакалад растапляецца да 40-45 градусаў, цёмны – 50-55 градусаў. Пасля яго дастаюць і

пастаянна памешваюць. Можна паставіць на хвіліну на замарозку, ахаладзіць да 26-27 градусаў, пасля адправіць у мікрахвалевую печ, крыху падагрэць і змясціць у кандытарскі аднаразовы мяшок. Калі ўсё зроблена, тады шакалад заліваюць у патрэбную форму, дэкарыруюць напайняльнікамі і ставяць у халадзільнік для стабілізацыі прыкладна на чатыры гадзіны.