Домашний яблочный зефир

**Ингредиенты:**
Яблочное пюре – 250 гр Сахар для пюре – 250 гр Сахар для сиропа – 475 гр Яичный белок – 1 шт Агар-агар – 8 гр Вода – 160 гр
Ванильный сахар – 1 пакетик Сахарная пудра – для посыпки

**Рецепт приготовления домашнего яблочного зефира:**
Для начала сделаем яблочное пюре. Для этого яблоки необходимо запечь в духовке, очистить и измельчить в пюре. Затем в пюре добавить сахар 250 гр вместе с ванильным сахаром и дать постоять. Если брать готовое яблочное пюре, то количество сахара можно уменьшить. Предварительно замоченный агар поставить на огонь и довести почти до кипения, чтобы он растворился. Всыпать сахар 475 гр и хорошо премешать.

Варить сироп на среднем огне, пока лопаточка, поднятая из сиропа, не потянет “сахарную нитку”. Оставить сироп, чтобы он слегка остыл. Добавить в яблочное пюре половину белка. Взбить миксером до посветления. Затем добавить оставшийся белок и продолжить взбивать до пышной массы. Продолжать взбивать, пока масса не станет белой и более воздушной.

Быстро переложить массу в кондитерский мешок и на пергамент отсадить зефиринки. Делать это надо быстро, так как масса застывает. Из такого количества продуктов зефиринок получается много, поэтому заранее нужно приготовить для них местo. Оставить зефир подсыхать при комнатной температуре минимум на сутки.

Готовый зефир посыпать сахарной пудрой через ситечко и склеить между собой половинки. Сделать это легко, так как дно зефиринок липкое. Часть зефира можно полить шоколадной глазурью: взять темный или молочный шоколад, растопить его на водяной бане или в микроволновке. Зефир с глазурью положить в холодильник для застывания.

**Ингредиенты для "Зефир по ГОСТу":**

* [Вода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/351/) — 150 г
* [Яблоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2192/) (антоновка или твердые зеленые) — 4 шт
* [Агар-агар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/9428/) — 4 ч. л.
* [Сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1601/) — 700 г
* [Ванильный сахар](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3192/) — 1 ч. л.
* [Сахарная пудра](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2223/) (для посыпки готового зефира)
* [Белок яичный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4699/) — 1 шт

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецепт "Зефир по ГОСТу":** | 4 ч. ложки агар-агара замочить в 150 г. воды на 1 час. 4 яблока (антоновка - лучший вариант для зефира, в ней много пектина - природного желирующего вещества) почистить, удалить сердцевину и порезать на четвертинки. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Испечь яблоки в микроволновке ок. 6-7 минут (не забудьте накрыть крышкой, а то придётся потом всё отмывать). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Испеченные яблоки перетереть блендером, добавить 250 г. сахара (у меня черный тростниковый сахар, можно обычный белый, тогда и зефир будет белым), ложку ванильного сахара (если ванилин, то щепотку) и еще раз хорошо перебить блендером. Оставить до полного остывания. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Агар с водой нагреть почти до кипения при помешивании, чтобы он растворился. Всыпать 450 г. сахара, довести до кипения и поварить 5-10 минут, пока сироп не начнет тянуться тонкой нитью с ложки. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Взбиваем яблочное пюре миксером с половинкой белка около минуты. Добавляем оставшуюся половину белка и продолжаем взбивать, пока масса не увеличится в объеме, посветлеет и станет пышной. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Сироп (горячий, но не кипящий) тонкой струйкой добавляем в пюре, взбиваем постоянно - не останавливаемся! |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Взбиваем еще 5-7 минут, пока масса станет очень плотной и будет держать форму. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Пока масса еще теплая, даже горячая, отсаживаем зефиринки через кондитерский мешок (или через файл, обрезав кончик). Всё делаем очень быстро, потому-что агар схватывается буквально "на ходу". |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Не трогаем зефир сутки - даём ему стабилизироваться и подсохнуть. Через сутки-двое посыпаем сахарной пудрой и соединяем попарно. Наслаждаемся забытым вкусом нашего безмятежного советского детства. |

Зефир на тростниковом сахаре получается бежевого цвета и имеет легкий карамельный вкус - почти крем-брюле!
**Зефир по ГОСТу**

Или, скажем так, почти по ГОСТу, хотя вкус у него, конечно, тот самый. Дело в том, что точной рецептуры у меня нет. Пропорции и процесс приготовления взяты из промышленного технологического справочника, там все подробно описано.
Зефир делается из яблочного пюре. Это пюре должно быть густым и содержать достаточное количество пектина, таким условиям прекрасно удовлетворяет пюре из печеной антоновки. Если у вас нет антоновки - берите яблоки, которые хорошо пекутся и содержат много пектина, то есть пюре желируется.
Технология приготвления зефира напоминает изготовление торта "Птичье молоко". Яблочное пюре с добавлением сахара и белка взбивают в пышную массу и вливают сахарно-агаровый сироп, взбивают до густоты, отсаживают на пекарскую бумагу. Для полного застывания и стабилизации достаточно пяти часов при комнатной температуре. Потом зефиринки надо подсушить при комнатной температуре еще около суток, чтобы образовалась тонкая корочка. Готовые изделия припудривают сахарной пудрой и склеивают попарно.
Хочу заметить, что в оригинале используется сироп с патокой, но ее можно заменить сахаром. Зефир все равно получается очень нежным, то есть у меня лично никаких нареканий не возникло.
Но если у вас есть возможность - замените треть сахара в сиропе патокой или глюкозным сиропом. Так зефир будет дольше храниться и даже при подсыхании серединка останется нежной.
Что касается замен, то вместо агара можно использовать пектин (возможно, напишу об этом подробнее). А вот можно ли использовать желатин и как изменится технология - я просто не знаю, так как про это не читала и сама не пробовала.

Внимание! На форму и плотность будущего зефира влияют два фактора - взбивание и наличие агара. Для того, чтобы зефир держал форму и хорошо отсаживался, масса должна быть хорошо взбита (скажем, как обычный белковый крем). Агар начинает действовать после того, как вы отсадили зефиринки и они начали остывать, он закрепляет форму и делает ее стойкой к хранению. Поэтому в перую очередь вы должны тщательно взбить пюре с сахаром и белком, как до, так и после добавления агарового сиропа. И должны осознать, будет ли взбитая масса держать форму при отсаживании или будет расплываться? Достаточно ли вы взбили массу?

250г яблочного пюре (4 яблока)
250г сахара
1 белок
1 пакетик ванильного сахара
сироп:
475г сахара
160г воды
8г агара (4 ч.л. без горки)

сахарная пудра для посыпки
Итак, первым делом замочите агар в указанном в рецепте количестве воды.
Яблоки испеките. Я пеку в свч - режу на половинки, удаляю семена, кладу срезом вниз на тарелку, время выпечки в минутах равно количеству яблок в штуках.
Теперь можно ложкой выскрести печеную мякоть из шкурок.
Проще всего для получения гладкого пюре использовать блендер. Если нет такой возможности - протрите пюре через сито.
Теперь в теплое пюре добавьте сахар и ванильный сахар и оставьте на часок до полного остывания.
Замоченный агар поставьте на огонь и доведите почти до кипения, чтобы агар растворился.
Всыпьте сахар, вам покажется, что его слишком много, не волнуйтесь. Размешайте хорошенько, доведите до кипения при помешивании и варите на среднем огне минут 5, пока температура сиропа не станет 110С. Лопаточка, поднятая из сиропа, потянет за собой тонкую нитку.
Отставьте сироп, чтобы он слегка остыл.
Добавьте в остывшее пюре полбелка и взбивайте до посветления, добавьте оставшийся белок и взбивайте до получения пышной густой массы.
Начните вливать тонкой струйкой слегка остывший, но еще горячий сироп. Не прекращайте взбивание!
После добавления сиропа взбивайте еще несколько минут, масса должна стать похожей на массу для безе. Берите большую миску, масса увеличивается в объеме!!

Быстро переложите массу в заранее приготовленный корнетик с насадкой и отсадите зефиринки на бумагу для выпечки. Их будет около 60 штук, так что готовьте много места! Помните, что изделия с агаром застывают при температуре уже 40С, поэтому не ждите, стразу отсаживайте!
Оставьте на сутки на столе, в достаточно теплом месте. За это время зефир стабилизируется и на нем образуется тонкая сахарная корочка. Посыпьте пудрой.
Соедините зефиринки попарно. Основания их липкие, так что они склеятся без проблем.