

# КНИГА РЕЦЕПТОВ: ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С Miele



**Н**овое поколение духовых шкафов настолько совершенно, что позволяет добиться идеальных результатов. Рецепты, издавна знакомые профессиональным кулинарам, легко воплотить в готовые блюда на Вашей кухне: современные приборы предоставят Вам эту возможность. Для Вашего удобства мы объединили в этой книге более 140 рецептов, которые максимально отражают технические способности духовых шкафов, и вместе с тем, добавят Вашему ежедневному рациону разнообразия. Легкие закуски и основные блюда, запеканки для семейных обедов, изысканные рыбные блюда для гостей, - их приготовление доставит Вам удовольствие. Здесь Вы найдете множество рецептов, объединивших и легкий привкус Средиземноморья, и традиционный баварский колорит, и аромат азиатской кухни.



ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С Miele

КНИГА РЕЦЕПТОВ:



M-Nr.: x xxx xxx

BO 4042 (xx) - 11/07



# КНИГА РЕЦЕПТОВ: ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С Miele



**Miele**

© Издательство: Zabert Sandmann  
München  
1. Auflage 2007

Графика: Georg Feigl

Фото: Susie Eising

(прочие фото см. ссылки на изображения)

Рецепты: Michael Koch

Редакция: Edelgard Prinz-Korte, Martin Kintrup,  
Alexandra Schlinz, Eva-Maria Hege

Макет: Karin Mayer, Peter Karg-Cordes

Литография: MM Intec GmbH, Miesbach

Отпечатано в типографии: Mohn media Mohndruck GmbH, Gütersloh

Создание книги: Zabert Sandmann при участии компании Miele.

[www.miele.ru](http://www.miele.ru), Info: 8 800 200 2900

[www.miele.ua](http://www.miele.ua), Info: 8 800 500 2900

**КНИГА РЕЦЕПТОВ:**

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С Miele

**Miele**



# С о д е р ж а н и е





Предисловие	6	Овощные блюда и запеканки	102
Введение	8	Десерты	126
Закуски	12	Выпечка	146
Рыба & морепродукты	28	Хлеб и булочки	200
Птица	46	Краткий толковый словарь	226
Мясо	68	Алфавитный указатель	228





## *Дорогие читатели!*

Возможно ли объединить все способы приготовления блюд: жарение, выпекание, тушение в одном лишь духовом шкафу? Почему нет? Новое поколение духовых шкафов настолько совершенно, что позволяет добиться идеальных результатов. Рецепты, издавна знакомые профессиональным кулинарам, легко воплотить в готовые блюда на Вашей кухне: современные приборы предоставят Вам эту возможность. Для Вашего удобства мы объединили в этой книге более 140 рецептов, которые максимально отражают технические способности духовых шкафов, и вместе с тем, добавляют Вашему ежедневному рациону разнообразия. Легкие закуски и основные блюда, запеканки для семейных обедов, изысканные рыбные блюда для гостей, – их приготовление доставит Вам удовольствие. Вы будете поражены обилием рецептов, объединивших и легкий привкус Средиземноморья, и традиционный баварский колорит, и аромат азиатской кухни. Но самое главное тем, что духовой шкаф, идеально использовав все свои возможности, позволит Вам лишь наслаждаться результатом.



# Духовой шкаф

## Незаменимый помощник на кухне

Каждый продукт имеет свои индивидуальные особенности. Распознать их и полностью проявить вкусовые свойства – в этом и заключается настоящее искусство шеф-повара. А идеальный духовой шкаф должен приготовить любое блюдо в оптимальных условиях.

Для выпекания и жарения одновременно на нескольких уровнях рекомендуется использовать режим «Конвекция +». Температура приготовления может быть ниже, чем при режимах «Верхний/Нижний жар», т.к. поток горячего воздуха равномерно пропекает и прожаривает блюда. Режим «Нижний жар» используется на заключительном этапе приготовления, когда нужно, например, слегка поджарить блюда снизу. Пироги с жидкой начинкой лучше всего готовить в режиме «Интенсивное выпекание». Гриль оптимален для приготовления плоских порционных кусков и для запекания в маленьких формах; для приготовления больших порций на гриле или блюд с добавлением панировки выбирайте режим «Гриль большой». Для рулетов и блюд из птицы лучше всего подойдет режим «Гриль с обдувом». Для того чтобы легко справиться с приготовлением большого куска мяса, выберете режим «Автоматика жарения» и установите сначала желаемую температуру для жарки. Духовой шкаф самостоятельно отрегулирует дальнейшие установки. Для идеального приготовления хлеба, булочек и выпечки, а также и для жаркого, соусов и пиццы, воспользуйтесь режимом «Влажная конвекция», при котором блюда, помимо горячего воздуха, получают необходимую порцию влаги. В нашей книге все рецепты, которые требуют режима приготовления «Влажная конвекция», отмечены символом .



Современный дисплей позаботится о максимальном комфорте.



Для оптимального приготовления: выдвигаемые направляющие отчетливо видны сквозь фронтальную поверхность.



## Готовить по своему вкусу

С помощью термощупа Вы можете контролировать температуру внутри блюда: мяса, птицы и рыбы, и, таким образом, точно определять степень готовности. Филе говядины и ростбиф, например, считаются готовыми при температуре от 45 до 50°C (с кровью), от 50 до 60°C (средняя степень прожарки) и от 60 до 70°C (полностью прожаренное). Мясо птицы, наоборот, должно иметь более высокую температуру (от 85 до 90°C). При протыкании термощупом мяса старайтесь не задеть кость или жирную часть.

Степень готовности:  
с помощью термощупа можно  
определить точную температуру  
внутри блюда.

## Выбрать нужный уровень для приготовления

Количество уровней зависит от духового шкафа. Рецепты в данной книге рассчитаны на приборы с 5-ю уровнями. Для быстрого выбора нужного уровня в Вашем духовом шкафу, ориентируйтесь на значения, приведенные в данной таблице:

<i>Духовой шкаф с 5-ю уровнями</i>		<i>Духовой шкаф с 3-мя уровнями</i>
5-й снизу	↔	2-й или 3-й снизу
4-й снизу	↔	2-й или 3-й снизу
3-й снизу	↔	1-й или 2-й снизу
2-й снизу	↔	1-й или 2-й снизу
1-й снизу	↔	1-й снизу

# Режим для любых блюд



Правильно воспользоваться Вашим духовым шкафом Вы сможете с помощью наглядного дисплея, утапливаемых переключателей с подсветкой и сенсорными клавишами.

Режим «Влажная конвекция» дает возможность запекать и жарить блюда в комбинированном режиме «Конвекция с влажным воздухом». Он особенно рекомендуется для приготовления хлеба и булочек с хрустящей корочкой, а также для выпечки и круассанов, так чтобы они были не хуже, чем в настоящей пекарне. Влага нужна не только тесту, но и рыбным блюдам, так она лучше сохраняет сок и нужную консистенцию. При жарении мяса с большим содержанием жира горячий пар способствует тому, чтобы жир лучше вытапливался, и получалась хрустящая корочка. Таким образом, режим «Влажная конвекция» особенно подходит для приготовления хлеба, мясных и рыбных блюд и гарантирует подачу пара в нужном количестве для оптимального результата.



Если блюдо получает необходимое количество влаги в процессе приготовления в духовом шкафу, тесто становится воздушным внутри и хрустящим снаружи.



Всасывающая трубка открывается и происходит всасывание требуемого количества воды.

## Легкое управление

Если Вы используете режим приготовления «Влажная конвекция», Вы можете выбрать один из 4-х способов подачи пара (автоматическая подача пара, 1 паровой удар, 2 паровых удара, 3 паровых удара вручную). В зависимости от Вашего выбора, для духового шкафа требуется определенное количество воды. Для 1-го парового удара требуется налить в стакан около 80 мл. воды, поставить его под всасывающую трубку и дожидаться полного всасывания. Для 2-х паровых ударов потребуется 150 мл воды, а для 3-х – ок. 230 мл. При выборе автоматического режима, подача пара будет происходить после достижения нужной температуры, при 1-м, 2-м, или 3-м ударах подача пара будет регулироваться вручную. Таким образом, можно самостоятельно улучшить качество блюда на разных этапах приготовления.

Хлеб необходимо подвергнуть обработке пара в самом начале приготовления, потом он лучше поднимается и становится хрустящим снаружи и одновременно хорошо разрыхленным внутри. Мясо должно готовиться в открытой форме или на решетке, чтобы лучше подвергнуться обработке паром. Некоторые виды теста, как например, заварное тесто хорошо получаются, если есть возможность удаления появляющейся влаги. Поэтому при выпечке изделий из заварного теста Вы можете активировать режим «Уменьшение влажности». В процессе приготовления открывается специальная заслонка, через которую уходят излишки влаги.







# Закуски

Холодные блюда, салаты, овощные канапе, – оригинально приготовленные закуски смогут поразить самых взыскательных гостей. Хрустящим аппетитным тарталеткам не нужен особый повод, зато их появление гарантирует настоящий восторг. Порадуйте своих гостей филе тунца в тесте, пиццей с салями финокиона или яблочными конвертами с утиной печенью. Без сомнения, все эти блюда являются достойным началом изысканной трапезы!

# Морковная запеканка с лемонграссом и кориандром

1 блюдо (форма для выпечки Ø 26 см) | Блюда азиатской кухни

**1** Для приготовления теста. Смешать муку с небольшим количеством соли, растереть со сливочным маслом. Вбить яйца, замесить тесто. Добавить 2 ст. ложки холодной воды и еще раз быстро замесить тесто. Тесто завернуть в фольгу и положить на 30 минут в холодное место.

**2** Для приготовления начинки. Вымыть стебли лемонграсса, дать стечь жидкости и мелко нарезать. Вскипятить со сливками, оставить на 15 минут под крышкой. Очистить морковь, нарезать тонкими кружочками и предварительно отварить в соленой воде в течение 6-8 минут. Сливки процедить через сито, взбить со сметаной и яйцами. Добавить соль и перец.

**3** Раскатать тесто толщиной 3-4 мм. Смазать форму для выпечки сливочным маслом. Выложить тесто и как следует прижать его ко дну формы.

## Ингредиенты:

### Тесто:

300 г пшеничной муки  
(сорт 405)

соль

160 г сливочного масла,  
нарезанного кубиками

1 яйцо (среднего размера)

### Для начинки:

3 стебля лемонграсса

200 г сливок

1 кг моркови · соль

100 г сметаны высокой  
жирности

4 яйца (большого размера)  
свежемолотый перец

### Дополнительно:

масло для смазывания  
формы

1 пучок зеленого

кориандра

2 яблока

(сорт «брэберн» или

«кокс орандж»)

2 стручка красного перца  
пеперони

соль, свежемолотый перец  
оливковое масло

**4** Разложить сверху морковь и полить яичным кремом. Выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Интенсивное выпекание) на 2-м уровне снизу в течение 40-45 минут. Слегка охладить, вынуть из формы.

**5** Вымыть кориандр, высушить, оборвать листья. Вымыть яблоки, удалить сердцевину, нарезать тонкими полосками или натереть на терке. Пеперони вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить зерна, мелко нарезать. Смешать ингредиенты с солью, перцем и оливковым маслом. Запеканку разделить на порции и выложить на тарелки. Сверху сервировать салатом.

## » На заметку

Для придания особого вкуса блюдо можно посыпать сверху рубленым арахисом. Сдобное (песочное) тесто можно приготовить заранее, завернуть в фольгу и хранить в холодном месте. Оно остается свежим в течение недели.



# Яблочные тарталетки с утиной печенью и руколой

на 4 порции (Ø ок. 12 см) или 1 форма (Ø ок. 24 см) | Для «важных» гостей 

1 Для приготовления тарталеток. Разморозить тесто. Очистить яблоки, удалить сердцевину, нарезать дольками. Нарезать лук колечками, чеснок – мелко порубить. Майоран вымыть, оборвать листья и мелко нарезать.

2 Разогреть оливковое масло в сковороде и обжарить в нем лук, добавить шпик и чеснок, яблочные дольки, продолжать обжаривать; сверху посыпать майораном. Добавить морскую соль, перец, сахар. Отложить приготовленную смесь.

3 Тесто тонко раскатать на посыпанной мукой поверхности. Вырезать круги по форме тарталеток. Для приготовления в большой форме все пласты теста выложить друг на друга и обрезать по кругу.

4 Смесь с яблоками разложить в тарталетки и накрыть кружочками теста. Оставить тарталетки на 10 минут в холодильнике.

## Ингредиенты:

### Для тарталеток:

4 пласта слоеного теста (по 75 г; замороженного)

2 яблока кислых сортов (например, «боскоп»)

1 белая луковица

1 зубчик чеснока

1 пучок майорана

1 столовая ложка оливкового масла

50 г копченого шпика

морская соль,

свежемолотый перец

сахар

### Дополнительно:

200 г гусиной печени

1 ст. ложка оливкового масла

морская соль,

свежемолотый перец

2 веточки розмарина

1 ст. ложка сахара

3 ст. ложки уксуса

«Бальзамико»

3 ст. ложки яблочного сока

2 небольших пучка руколы

5 Выпекать тарталетки в духовом шкафу при 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут. Для приготовления в большой форме потребуется от 30 до 35 минут.

6 Утиную печень порезать на кусочки размером с грецкий орех. Обжарить в оливковом масле в течение 3–4 минут. Переложить в блюдо из сковороды, добавить соль и перец. Не давать остыть.

7 Вымыть розмарин. Сахар, уксус «Бальзамико», яблочный сок и веточки розмарина выложить в еще горячую сковороду, на которой жарилась печень. Дать выкипеть жидкости наполовину и удалить розмарин.

8 Вымыть руколу, дать обсохнуть, и разложить на блюде. Тарталетки опрокинуть из форм на листья руколы. Приготовленное в большой форме блюдо сначала разрезать на 4 части. Сверху выложить утиную печень, полить горячим соусом «Бальзамико».

# Запеченный инжир

## с сыром «Маскарпоне» и ветчиной «Сан-Даниеле»

на 4–6 порций | Просто и быстро

1 Маскарпоне, мед, тимьян и апельсиновую цедру смешать до образования крема, добавить соль и перец.

2 Срезать верхушки инжиров толщиной 1 см в виде крышечки. Удалить чайной ложкой мякоть, освобождая место для начинки.

3 Заполнить сыром «Маскарпоне» инжир, накрыть «крышечкой» и слегка надавить. Завернуть инжир в ломтик ветчины.

### Ингредиенты:

250 г сыра «Маскарпоне»  
1 ст. ложка меда  
1 ст. ложка порубленного тимьяна  
1 ч. ложка цедры апельсина  
соль, свежемолотый перец  
12 плодов инжира среднего размера  
12 ломтиков ветчины «Сан-Даниеле»  
12 кусков багета  
оливковое масло для смазывания формы и для разбрызгивания

4 Намазать мякотью инжира ломтики багета. Смазать форму для запекания оливковым маслом и выложить в нее ломтики багета. На каждый ломтик положить инжир и слегка надавить. Сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20-25 минут.

### ► На заметку

*Ветчина «Сан-Даниеле» – вяленая ветчина, которую производят в области Фриули (Италия). Вместо нее можно также использовать, пармскую ветчину или любую другую на Ваш выбор.*

# Панини с овощами на гриле и сыром «Моцарелла»

Для 10 панини | Закуски, которые можно есть руками 

1 Насыпать муку в чашу и сделать посередине углубление. Дрожжи раскрошить и развести в 300 мл теплой воды. Добавить мед в углубление. С краю постепенно добавлять муку, до образования жидкой кашицы. Чашу накрыть влажным полотенцем и оставить доходить в теплом месте. Подсолненное оливковое масло добавить в тесто и смешивать в миксере с помощью специальной насадки для теста в течение 5 минут, пока тесто не станет блестящим. Затем снова поставить тесто доходить в теплое место на 45 минут.

2 Лук, баклажаны, и цукини очистить, порезать кружочками толщиной 1 см. Выложить в жаростойкую форму. Перец разрезать пополам, удалить сердцевину, вымыть, разрезать на четвертинки и тоже выложить в форму. Выдавить чеснок. Тимьян вымыть, обсушить, оборвать листья. Все смешать с оливковым маслом, добавить к овощам и дать настояться в течение 20 минут.

3 Овощи жарить на гриле в духовом шкафу при температуре 220°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу в течение 15–20 минут. Перевернуть один раз. Удалить кожицу с перца. Перемешать овощи.

## Ингредиенты:

### Тесто:

500 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1/2 кубика дрожжей  
1 ст. ложка меда  
1 ст. ложка морской соли  
3 ст. ложка оливкового  
масла

### Овощи:

1 белая луковица  
1 большой баклажан  
2 цукини  
2 красный болгарских  
перца  
1 зубчик чеснока  
1/2 пучок тимьяна  
80 мл оливкового масла  
морская соль  
свежемолотый перец

### Дополнительно:

2 шарика сыра  
«Моцарелла» (по 125 г)  
мука для посыпания  
формы

4 Еще раз быстро замесить тесто и разделить его на 10 частей. Раскатать его на квадраты 14x14 см. Выложить овощи на переднюю половину. Дать стечь жидкости с сыра «Моцарелла» и разрезать его на 10 частей. Выложить на овощи. Обернуть тестом и как следует закрепить по краям. Панини выложить на поддон для выпекания, посыпанный мукой и оставить на 15 минут.

5 Посыпать панини мукой и выпекать в духовом шкафу при температуре 200°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на втором уровне снизу в течение 15–18 минут. Дать немного остыть и сервировать с соусом песто.

## ► На заметку

*Панини лучше всего подавать с соусом песто из либестока: листья 1/2 пучка либестока и зелень 1-го пучка петрушки растереть в блендере со 100 мл оливкового масла, 1 ст. ложкой тертого пармезана 1 ст. ложкой обжаренных орехов пинии.*



# Печеный сельдерей с имбирем и креветками на шпажках

на 4–6 порций | Легкая закуска

1 Имбирь очистить и нарезать на тонкие полоски. Разогреть оливковое масло в сковороде, жарить имбирь 2 минуты, смешать с медом и отставить в сторону.

2 Корень сельдерея нарезать продолговатыми полосками ок. 11 см в длину и 2 см в ширину, затем смешать с имбирно-медовым соусом. Добавить соль, перец и выложить в форму для запекания. Сбрызнуть оливковым маслом и запекать при температуре 160°C (Конвекция +) на втором уровне снизу в течение 40 минут. Вымыть базилик, оборвать листья. Оставить несколько листьев для украшения. За 10 минут до окончания приготовления смешать сельдерей с базиликом.

3 Очистить креветки, нарезать вдоль пополам, удалить черную внутренность. Креветки вымыть и дать обсохнуть. Наколоть по 2 половинки креветок на шпажки.

## Ингредиенты:

150 г имбиря  
1 ст. ложка оливкового масла  
1 ст. ложка меда  
1 корень сельдерея (ок. 1 кг)  
соль, свежемолотый перец  
2–3 ст. ложки оливкового масла  
1 пучок базилика  
12 королевских креветок  
1 зубчик чеснока  
1–2 красных перчика чили  
3 луковичи-шалот  
сок 1-го сладкого лайма  
1 ст. ложка пальмового сахара  
2 сладких лайма

4 Для маринада очистить зубчик чеснока. Перчик чили вымыть, удалить зерна, мелко нарезать. Очистить лук-шалот и мелко нарезать. Смешать все с соком лайма и пальмовым сахаром в миксере. Полить соком креветки, выложить на противень и жарить на гриле при температуре 240°C (Гриль большой) на 3-м или 4-м уровне снизу в течение 5–8 минут.

5 Вымыть плоды лайма, разрезать на четвертинки. Выложить по 2 шпажки с креветками на печеный сельдерей, украсить листочками базилика и дольками лайма.

## ► На заметку

*Вы можете приготовить печеный сельдерей заранее и просто подогреть его перед подачей блюда на стол. Вместо пальмового сахара можно использовать тростниковый.*

# Тортилла с копченой форелью и кресс-салатом

на 4–6 порций | Готовим – и сразу на стол 

1 Вареный картофель нарезать тонкими кружками. Копченую форель нарезать мелкими полосками. Яйца взбить со сметаной. Смешать хрен и цедру лимона.

2 Картофель смешать в большой чаше с ломтиками форели и яично-сметанным кремом. Полученную массу приправить перцем и солью. Смазать форму для запекания маслом, выложить картофельную массу, придать ей плоскую форму.

3 Тортиллу запекать в духовом шкафу при температуре 140°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу от 25–30 минут. Слегка остудить.

## Ингредиенты:

600 г картофеля,  
сваренного в мундире  
200 г копченой форели  
(+ 1 филе для украшения)  
5 яиц (среднего размера)  
50 г сметаны высокой  
жирности  
1 ст. ложка тертого хрена  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры  
соль, свежемолотый перец  
масло для смазывания  
формы  
1 чаша кресс-салата  
1 пучок водяного  
кресс-салата  
1 пучок руколы  
2 ст. ложка белого уксуса  
«Бальзамико»  
1 ч. ложка меда  
2 ст. ложки оливкового  
масла

4 Кресс-салат и руколу вымыть, перемешать, добавить мед и 2 ст. ложки оливкового масла.

5 Перед подачей на стол тортиллу разрезать на порции, сверху выложить салатную смесь. Украсить оставшимися ломтиками форели.

## ▶ На заметку

*Вы можете самостоятельно приготовить хрустящую корзиночку для сервировки тортиллы: тесто для спринг-роллов (12 x 12 см) обжаривать в кипящем растительном масле в течение одной минуты.*

# Филе тунца в тесте с манговым чатни

на 4–6 порций | Для ценителей рыбных блюд

1 Разморозить тесто для спринг-роллов. Посыпать филе тунца солью и перцем, обжарить при высокой температуре в течение одной минуты с двух сторон.

2 Куриные грудки нарезать маленькими кусочками. С помощью мясорубки приготовить фарш из филе, с добавлением сливок, кунжутного масла, васаби, 1 щепотки соли. Семена кунжута обжарить на сковороде без жира и смешать с фаршем.

3 Листы теста положить рядом друг с другом и нанести тонким слоем фарш на  $\frac{2}{3}$  теста. Филе тунца выложить на нижнюю часть теста, и завернуть в рулет. Положить рулет кромкой вниз.

4 Для приготовления чатни: разрезать перец пополам, удалить зерна, и поместить в духовой шкаф на 2-й уровень снизу на 30–35 мин. для термической обработки при температуре 160°C (Конвекция +). Слегка остудить, снять кожицу и порезать тонкими кубиками.

## Ингредиенты:

### Тунец в тесте:

2 листа теста для спринг-роллов (20 x 20 см)

2 филе тунца (по 200 г; толщиной 6 см)

перец крупного помола  
соль

1 ст. ложка оливкового масла

120 г филе куриной грудки  
150 г сливок

1 ч. ложка кунжутного масла

$\frac{1}{2}$  ч. ложки пасты васаби  
40 г семян кунжута

### Чатни:

1 небольшой красный болгарский перец

1 манго

2 луковицы

1 пучок кориандра

1 щепотка молотого

кориандра

1 щепотка молотой корицы  
соль, свежемолотый перец

1–2 ст. ложки рисового уксуса

или белого уксуса

«Бальзамико»

растительное масло для жарки

5 Очистить манго, мякоть отделить от косточки, порезать маленькими кубиками величиной 1–2 см. Лук нарезать тонкими кольцами. Листья кориандра мелко нарезать. Смешать все ингредиенты, добавить корицу, соль, перец и уксус.

6 Налить растительное масло в сковороду, так чтобы оно закрывало дно на 1 см, разогреть и обжаривать рулет 2–3 минут до образования хрустящей корочки. Далее довести до готовности на решетке в духовом шкафу при температуре 85°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут.

7 Разрезать рулет ножом-пилой на порции толщиной 1–2 см и выложить на манговый чатни.

## ►► На заметку

*Для того чтобы правильно приготовить куриный фарш, необходимо предварительно охладить все ингредиенты. При размешивании образуется тепло, и все составляющие плохо связываются между собой.*



# Открытый эльзасский пирог (фламмокухен) с белым луком и пряностями

на 2 противня | Классическое эльзасское блюдо 

1 Тесто: высыпать муку в большую чашу и сделать углубление. Растворить дрожжи в 90 мл теплой воды. Добавить сахар и соль, смешать, залить в углубление, до образования жидкой кашицы. Добавить опару, смешать и накрыть влажным платком. Тесто оставить доходить в теплом месте на 15 минут.

2 Взбить тесто в миксере в течение 5 минут с помощью специальной насадки для теста, пока оно не станет блестящим и эластичным. Тесто вновь поставить в теплое место доходить на 45 минут.

3 Для начинки: очистить лук, разрезать на 2 части, нарезать тонкими полосками. Густую сметану смешать со сливками.

4 Еще раз замесить тесто, разделить его на 2 части. На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто по размерам противня. Выложить тесто на противень, подложив лист бумаги для запекания. Сверху тесто намазать сметанной смесью.

## Ингредиенты:

### Тесто:

250 г муки  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
1/2 ч. ложки сахара  
1/2 ч. ложки соли  
75 г теста на опаре  
(готовый продукт)

### Начинка:

3 белых луковицы  
200 г густой сметаны  
100 г сливок  
50 г орехов пинии/  
кедровых орехов  
60 г окорока «Панчетта»  
или бекона  
(тонкие ломтики)  
свежемолотый перец  
2–3 ст. ложки оливкового  
масла

### Пряности:

25 г морской соли  
1/2 ч. ложки семян фенхеля  
1/2 ч. ложки нарубленного  
розмарина  
1/2 ч. ложки лимонной  
цедры

### Дополнительно:

мука для посыпания  
рабочей поверхности

5 На тесто выложить лук и орехи, ломтики панчетты. Приправить перцем и сбрызнуть оливковым маслом. Оставить доходить на 10 минут.

6 Духовой шкаф предварительно разогреть до 220°C (Влажная конвекция с 1-м паровым ударом вручную). Поставить противень с пирогом в духовой шкаф на 2-й уровень снизу. Активировать режим нагрева паром и готовить в течение 10–15 минут. 2-й пирог готовить таким же образом без предварительного разогрева духовки.

7 Для приправы: смешать в блендере морскую соль, семена фенхеля, розмарин и лимонную цедру. Посыпать пирог по вкусу.

## » На заметку

*Классический эльзасский пирог готовится с луком, шпиком и сметаной. Вы можете добавить в начинку жареные баклажаны, цукини, болгарский перец, тертый сыр «Моцарелла».*

# Пицца с салями из фенхеля и сыром «Скаморца»

на 1 противень | В качестве закуски для фуршета 

1 Тесто. Высыпать муку в большую чашу и сделать углубление посередине. Дрожжи растворить в 125 мл теплой воды с щепоткой сахара, залить в углубление, размешивать до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить тесто доходить в теплое место на 15 минут.

2 Добавить подсоленное оливковое масло в тесто, размешивать, пока тесто не станет блестящим и эластичным. Накрыть тесто и поставить его на 45 минут доходить в теплое место. Еще раз заместить и раскатать тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности по размеру противня, толщиной 1 см. Посыпать противень мукой и выложить на него тесто.

3 Для начинки. Очистить лук и чеснок, мелко нарубить, и слегка потушить в оливковом масле. Добавить помидоры, довести смесь до кипения, приправить солью и перцем. Вымыть орегано, оборвать листья, мелко нарезать и добавить в смесь.

4 Вымыть помидоры-черри и слегка размять их руками.

## Ингредиенты:

### Тесто:

250 г пшеничной муки (сорт 405)

15 г свежих дрожжей, сахар

1 ч. ложка соли

5 ст. ложек оливкового масла

### Начинка:

1 луковица · 1 зубчик чеснока

ок. 6 ст. ложек оливкового масла

250 г протертых томатов (консервированных)

соль, свежемолотый перец

1 пучок орегано

250 г помидоров-черри

2 куска сыра «Скаморца» (по 250 г; копченый сыр)

или «Моцарелла»

50 г каперсов

(маринованных)

морская соль

150 г салями с фенхелем (финокиона)

(нарезанная ломтиками)

### Дополнительно:

мука для посыпания рабочей поверхности и противня

Вытекший сок не использовать. Сыр «Скаморца» разрезать пополам, нарезать тонкими ломтиками и смешать в чаше с помидорами-черри и каперсами. Добавить морскую соль, перец, 3 ст. ложки оливкового масла.

5 Тесто намазать пастой из протертых помидоров, выложить сверху смесь из сыра, помидоров-черри.

6 Духовой шкаф предварительно разогреть до 220°C (Влажная конвекция с одним паровым ударом вручную). Выложить пиццу на 2-й уровень снизу, активировать подачу пара и выпекать в течение 25–30 минут. Салями выложить на готовую пиццу и слегка сбрызнуть оливковым маслом.

## ▶ На заметку

*Тесто для этой пиццы очень тонкое и годится в качестве закуски максимум для 4-х гостей. Если Вы пожелаете готовить на 2-х противнях одновременно, Вам необходимо приготовить в 2 раза больше теста и начинки.*

# Розовое филе телятины с тыквенным кремом и шпинатом

на 4–6 человек | Для званых гостей

**1 Тесто.** Выложить тесто для штруделя на смазанный жиром противень и полить растопленным сливочным маслом. Посыпать сверху морской солью и перцем чили и запекать до образования золотистого цвета в духовом шкафу при температуре 200°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 5–8 минут. Остудить и нарезать небольшими кусками. Выключить духовой шкаф и дать ему охладиться.

**2 Мясо.** Филе телятины посыпать солью и перцем и обжарить в оливковом масле с 2-х сторон. Какао-порошок смешать с перцем чили и обвалить в этой смеси куски филе. Жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на среднем уровне в течение 60 минут. Температура в середине филе при проверке термощупом должна быть от 60–65°C.

**3** Очистить тыкву, нарезать кубиками, потушить в сливочном масле. Смешать с кокосовым молоком и варить в течение 10 минут. Взбить миксером до пюреобразной массы, добавить соль, перец, сок лайма.

## Ингредиенты:

### Тесто:

100 г тесто для штруделя  
50 г растопленного сливочного масла  
морская соль, перец чили

### Мясо:

350 г филе телятины (толщиной 7 см)  
соль, свежемолотый перец  
1 ст. ложка оливкового масла

1 ч. ложка какао-порошка  
1 щепотка перца чили  
1 ст. ложка сливочного масла

### Тыква:

250 г мускатной тыквы  
1 ч. ложка масла  
200 мл кокосового молока  
соль, свежемолотый перец  
сок 1/2 лайма

### Начинка:

200 г молодого шпината  
2 ст. ложки оливкового масла  
1 ст. ложка белого уксуса  
«Бальзамико»  
1 ч. ложка меда

### Дополнительно:

жир для смазки противня

**4 Начинка.** Вымыть шпинат и мелко нарезать, добавить оливковое масло, уксус, мед, оставить салат мариноваться.

**5** Филе после жарения опустить во вспененное сливочное масло и нарезать тонкими ломтиками. Выложить тыквенный крем на тарелки, сверху слоями – ломтики филе, тесто, салат из шпината.

## ►► На заметку

*Семейство тыквенных включает в себя различные сорта, например: гигантская тыква, мускусная тыква и т.д. Мускатная тыква относится к сорту мускусных. Ее мякоть окрашена в оранжевый цвет и имеет сладкий ореховый вкус.*







# Рыба & морепродукты

Очень часто рыбу используют в качестве основного блюда на праздничном столе. Но в последнее время рыбу и морепродукты принято включать в ежедневный рацион. Для рыбы очень важно иметь соответствующий «внешний вид». Для того чтобы рыба сохранила свой собственный аромат, ее можно готовить в тесте, в соленой корочке, пергаменте, ветчине. В результате рыба получается вкусной, ароматной и сохраняет все свои полезные свойства.

# Хрустящий штрудель с креветками

## с салатом из помидоров и соусом «Айоли»

на 4–6 порций | Оригинальный рецепт

1 Для штруделя. Обжарить грудинку в растительном масле до образования хрустящей корочки и выложить на бумагу, дать стечь жиру. Креветки вымыть и мелко порезать. Приправить солью, перцем и перцем чили. Рыбное филе вымыть и нарезать кубиками, приправить солью и белым перцем. Взбить миксером или блендером с 150 г охлажденных сливок. Остатки сливок смешать с несколькими каплями лимонного сока и еще раз взбить смесь миксером. Полученный рыбный фарш выложить в чашу, добавить креветки, покрошить мелко нарезанную грудинку. Поставить фарш в холодное место.

2 Развернуть 2 листа теста, смазать растопленным сливочным маслом, сверху положить еще 2 листа. Выложить по половине части рыбного фарша на листы теста, загнуть края и завернуть в рулет. Штрудель выложить на специальной бумаге на противень и полить растительным маслом. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут.

### Ингредиенты:

#### Штрудель:

80 г грудинки (ломтиками),  
1 ст. ложка раст. масла  
400 г очищенных креветок  
соль, перец чили  
300 г охлажденного филе  
белой рыбы (судак, треска)  
белый перец  
350 г охлажденных сливок  
лимонный сок  
4 листа теста для штруделя  
(25 x 25 см)  
50 г растопленного  
сливочного масла

#### соус «Айоли»:

1 зубчик чеснока, соль  
1 пучок базилика  
200 мл оливкового масла  
1 яичный желток  
1 ч. ложка горчицы  
сок 1/2 лимона  
свежемолотый перец

#### Салат:

500 г коктейльных помидоров  
1 пучок петрушки  
1 красная луковица  
2 ст. ложки олив. масла  
1 ст. ложка сахарной пудры  
2 ст. ложки белого уксуса  
«Бальзамико»  
соль, свежемолотый перец

3 Для соуса «Айоли» очистить чеснок и мелко нарезать. Растолочь чеснок с солью. Вымыть базилик, оборвать листья, смешать с оливковым маслом до образования пюреобразной массы. Взбить в отдельной чаше яичный желток с горчицей, постепенно добавлять смесь из масла с базиликом, взбивая венчиком. Добавить чесночное пюре, лимонный сок, приправить готовый соус солью и перцем.

4 Для салата. Вымыть коктейльные помидоры и разрезать пополам. Вымыть петрушку, мелко нарезать. Очистить лук, нарезать тонкими полосками, потушить в оливковом масле, добавить помидоры и петрушку, тушить еще 2–3 минуты. Добавить сахарную пудру и уксус. Выложить салат в чашу, приправить солью и перцем.

5 Разрезать штрудель на порции, подавать с соусом «Айоли» и салатом из помидоров.



# Дорада в панировке из морской соли

## с маслом из лайма и каперсов

на 4 порции | Нежная рыба с лимонным вкусом

1 Для рыбы. Очистить чеснок и мелко нарезать. Вымыть лимон, снять тонким слоем кожуру, натереть. Выжать сок. Цедру лимона, сок, чеснок смешать с 1/2 ч. ложки перца и оливковым маслом. Вымыть рыбу, обсушить. Обмазать со всех сторон маринадом.

2 Вымыть петрушку, розмарин и тимьян. Заложить петрушку внутрь рыбы. Иголочки розмарина и листья тимьяна оборвать и мелко порезать, смешать с солью в отдельной чаше. Яичные белки взбить до средней степени густоты и добавить соль. Всыпать муку и все хорошо перемешать.

3 Выложить бумагу для выпекания на противень и распределить примерно половину количества соли толщиной 1 см по форме рыбы. Выложить сверху рыбу и полностью засыпать оставшимся количеством соли. Придать форму. Готовить при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 50–60 минут.

### Ингредиенты:

#### Рыба:

2 зубчика чеснока  
1 лимон  
перец крупного помола  
4 ст. ложки оливкового масла  
2 тушки дорады (по 700 г)  
4 стебля петрушки  
по 1-му пучку розмарина и тимьяна  
2,5 кг крупной морской соли  
6 яичных белков  
80 г муки

#### Овощи:

600 г сваренного в мундире картофеля, соль  
8–10 маленьких артишоков  
4 ст. ложки оливкового масла  
1 зубчик чеснока  
6 веточек тимьяна  
свежемолотый перец

#### Масло:

2–3 лайма  
120 г сливочного масла  
1 ч. ложка сахарной пудры  
2 ст. ложки маленьких каперсов (консерв.)  
соль, свежемолотый перец

4 Для овощей. Картофель очистить и нарезать кубиками размером 0,5 см. Картофель бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–3 минуты, обдать холодной водой и выложить на бумагу, дать обсохнуть. Удалить внешние листья с артишоков и разрезать плод на 4 части. Разогреть оливковое масло в сковороде, обжарить в нем артишоки. Добавить картофель и жарить еще 5 минут. Выдавить чеснок. Добавить тимьян, соль, перец. Выложить овощи в жаростойкую форму.

5 Начать готовить овощи в духовом шкафу на 4-м уровне снизу за 15 минут до окончания приготовления рыбы. Удалить чеснок и тимьян после приготовления.

6 Для масла. Очистить лаймы, удалить белую кожицу. Сливочное масло разогреть в сковороде до образования пены. Мякоть лайма, сахарную пудру и каперсы смешать с маслом, приправить солью и перцем.

7 Подать на стол рыбу, разломить панировку. Сервировать с маслом из лайма и салатом из картофеля и артишоков.

# Форель с миндальной полентой и зеленой спаржей

на 4 порции | В «сезон спаржи» 

1 Для рыбы. 60 г миндальной стружки поджарить в сковороде без масла. Молоко прокипятить с 1 ч. ложкой сливочного масла и развести поленту. Добавить лимонную цедру и миндальную стружку и оставить на 5 минут. Приправить солью и перцем.

2 Вымыть рыбное филе, обсушить, приправить солью и перцем. 1 филе положить кожей вниз и полить и намазать сверху полентой. Сверху положить еще одно филе кожей кверху. Связать вместе в нескольких местах кухонной нитью.

3 Смазать противень растительным маслом, выложить рыбу и готовить рыбу в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. В начале активировать 1-ю подачу пара, после 10 минут – 2-ю.

4 Спаржу очистить на 1/3 снизу и вымыть. Вымыть помидоры и обсушить. Разогреть оливковое масло в жаростойкой форме и жарить спаржу 3–4 минуты.

## Ингредиенты:

### Рыба:

100 г миндальной стружки  
175 мл молока  
2–3 ст. ложки сливочного масла  
50 г поленты (полуфабрикат)

1 ч. ложка лимонной цедры  
соль, белый перец  
2 филе озерной форели (по 450 г)  
растительное масло для смазки противня  
1 пучок петрушки

### Спаржа:

1 кг зеленой спаржи  
400 г коктейльных помидоров  
2 ст. ложки оливкового масла  
4 веточки розмарина  
сок 1/2 лимона  
1 ст. ложка сливочного масла, соль  
свежемолотый перец, сахар

5 Вымыть розмарин. Помидоры, веточки розмарина, лимонный сок, сливочное масло добавить в спаржу. Смешать с солью, перцем, сахаром. Жарить на 4-м уровне снизу в течение 8 минут, перед окончанием приготовления рыбы.

6 Вымыть петрушку, оборвать листья, крупно порезать. Разогреть 2 ст. ложки сливочного масла до образования пены, добавить в него остатки миндальной стружки и петрушку, перемешать. За 5 минут до окончания приготовления полить образовавшимся соусом рыбу.

7 Рыбу выложить на тарелки, сервировать со спаржей.

## ▶ На заметку

*Удачная находка для декорации: на каждую тарелку добавить половинку неочищенного лимона. Лимон предварительно окунуть в сахар и обжарить на сковороде до образования карамели. Лимоны слегка остудить и подать к рыбе.*

# Фаршированный голец с тосканским салатом

на 4 персоны | Для «продвинутых» кулинаров 

1 Для разделывания рыбы сделать надрез глубиной 1 см острым ножом вдоль спинной части от головы до хвоста. Затем осторожно разрезать рыбу вдоль брюшной кости. Перерезать спинные кости у головы и хвоста и удалить вместе с внутренностями. Остальные кости удалить с помощью специального пинцета для рыбы. Возможно потрошить рыбу иным способом, указанным на упаковке.

2 Вымыть рыбу, обсушить. Полить лимонным соком, приправить солью и перцем.

3 Порезать хлеб «Чиабатта» кубиками размером 1,5 см. Вымыть розмарин. Выдавить чеснок. Разогреть 2 ст. ложки оливкового масла в сковороде и обжарить в нем хлебные кубики с розмарином и чесноком. Удалить розмарин и чеснок после обжаривания.

4 Сделать крестовые надрезы на помидорах и бланшировать их в кипящей воде в течение 20 сек. Затем обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать на 4 части, порезать кубиками размером 1 см. Очистить лук, разделить пополам и нарезать тонкими полосками.

## Ингредиенты:

### Рыба:

4 голец или форели  
(по 300–400 г;  
непотрошенных)  
сок 1-го лимона  
соль, свежемолотый перец  
250 г хлеба «Чиабатта»  
3 веточки розмарина  
1 зубчик чеснока  
8 ст. ложек олив. масла  
3 помидора  
2 красных луковицы  
1 пучок базилика  
50 г итальянской салями  
1 ст. ложка каперсов  
2 ст. ложки уксуса  
«Бальзамико»  
растительное масло для  
смазывания формы

### Соус песто:

1 пучок базилика  
1 пучок петрушки  
1 ст. ложка лимонного  
тимьяна  
40 г орехов пинии  
(или кедровых орехов)  
1 маленький зубчик  
чеснока  
200 мл оливкового масла  
40 г тертого пармезана  
соль, свежемолотый перец

5 Хлебные кубики, помидоры и лук, выложить в отдельную чашу. Добавить мелко нарезанные базилик и салями, каперсы, 3 ст. ложки оливкового масла и уксус «Бальзамико». Все как следует перемешать. Приправить салат солью и перцем. Начинить салатом рыбу и связать ее кухонной нитью.

6 Выложить рыбу на смазанный маслом противень, сбрызнуть сверху оставшимся оливковым маслом. Выпекать при температуре 160°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 35–40 минут. В начале приготовления активировать первую подачу пара, после 10 минут – вторую.

7 Для соуса песто: вымыть зелень, оборвать листья. Обжарить орехи пинии (кедровые орехи) на сковороде без добавления жира. Очистить чеснок. Растереть в блендере чеснок, зелень, тертый пармезан, орехи пинии с оливковым маслом. Приправить солью и перцем.

8 Вынуть рыбу из духового шкафа, сервировать с соусом песто. Можно подавать также с салатом из свежих овощей.



# Треска с мидиями и шафраном, запеченная в пергаменте

на 4 порции | Экзотическое блюдо средиземноморской кухни

- 1 Для рыбы: вино и мартини вскипятить, добавить шафран, настаивать 15 минут.
- 2 Сделать крестовые надрезы на помидорах, бланшировать их в кипящей воде в течение 20 секунд, обдать холодной водой, снять кожу, мелко порезать. Переперони разрезать вдоль, удалить зерна, вымыть, мелко порезать. Сливочное масло порезать кубиками. Базилик вымыть, оборвать листья, нарезать полосками.
- 3 Вымыть рыбное филе, обсушить, сбрызнуть лимонным соком, приправить солью и перцем. Мидии хорошо почистить щеточкой под проточной водой, отсортировать уже открытые мидии.
- 4 Подготовить 4 листа для выпечки размером 30 x 24 см, сложить каждый пополам. Завернуть края внутрь так, чтобы получился «карман». Выложить в «карман» мидии, помидоры, переперони, базилик. Добавить в каждый «карман» по 1-му рыбному филе и по 50 мл вина с шафраном. В конце добавить кубики масла и плотно завернуть края «карманов».

## Ингредиенты:

### Рыба:

150 мл белого вина  
50 мл мартини (dry)  
1 г шафрана  
4 помидора  
1 красный перчик пеперони  
100 г сливочного масла  
1 пучок базилика  
4 филе трески (по 200 г)  
сок 1/2 лимона  
соль, свежемолотый перец  
600 г мидий

### Картофель:

800 г мелкого картофеля,  
сваренного в мундире  
соль, 2 ст. ложки  
сливочного масла  
2 ст. ложки панировочных  
сухарей  
4 веточки тимьяна  
свежемолотый перец

- 5 Запекать рыбу на противне в духовом шкафу при температуре 200°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут.
- 6 Сваренный в соленой воде картофель обдать холодной водой, слегка остудить и очистить.
- 7 Разогреть сливочное масло в сковороде до образования пены и жарить панировочные сухари до золотистого цвета. Вымыть тимьян. Смешать картофель и тимьян со сливочным маслом, приправить солью и перцем.
- 8 Выложить «карманы» с рыбой на тарелки. Картофель подать отдельно.

## ►► На заметку

*Открывая конверты с рыбой непосредственно за столом, Вы сохраните неповторимый аромат приготовленного блюда. Рыбные «конверты» можно подавать с соусом «Айоли», салатом рукола и жареными гренками из белого хлеба.*



# Гуляш из карпа по-сегедски с лимонным кремом

на 4–6 порций | Блюдо венгерской кухни

1 Замочить квашеную капусту на ночь в воде, чтобы она стала мягче (по желанию). Вымыть рыбное филе, обсушить, приправить солью и перцем. Порезать кусками размером 4 см.

2 Лук и чеснок очистить, порезать мелкими кубиками. Разогреть 2 ст. ложки сливочного масла в противне и слегка обжарить в нем лук и чеснок. Добавить тмин, половину части лимонной цедры, порошок паприки, лавровый лист, томатную пасту и жарить все ингредиенты 1–2 минуты.

3 Вымыть майоран. Хорошо отжать сок от квашеной капусты. Рыбный бульон, 200 г сметаны, веточки майорана и кислую капусту добавить в противень. Выложить рыбу и слегка все перемешать. Тушить в духовом шкафу под крышкой при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 40–45 минут.

## Ингредиенты:

700 г квашеной капусты  
1 кг филе карпа (без кожи)  
соль, свежемолотый перец  
150 г белого лука  
2 зубчика чеснока  
3 ст. ложки сливочного масла  
1 ч. ложка молотого тмина  
цедра 2-х лимонов  
1,5 столовых ложки порошка паприки (сладкого)  
2 лавровых листочка  
2 ст. ложки томатной пасты  
6 веточек майорана  
600 мл рыбного или овощного бульона  
350 г сметаны  
сок 1-го лимона  
4 ломтика хлеба для тостов  
1 ст. ложка растительного масла

4 Остатки сметаны смешать с лимонным соком и оставшейся цедрой. Приправить солью и перцем. Тосты порезать кубиками. Разогреть сливочное и растительное масло в сковороде, обжарить хлеб до золотистого цвета, посолить.

5 Выложить гуляш из карпа на тарелки и сервировать с лимонным кремом и хлебными крутонами. К блюду можно подать отварной картофель с зеленью.

## ►► На заметку

*Картофель с зеленью. 800 г молодого картофеля в мундире варить до готовности в подсоленной воде с добавлением 1 ч. ложки тмина. Обдать холодной водой, очистить. Обжарить в сливочном масле с зеленью петрушки.*

# Красный люциан в банановых листьях с соусом «3 аромата»

на 2–3 порции | Изысканная рыба с азиатским оттенком 

1 Вымыть рыбу, обсушить. Очистить имбирь и чеснок. Все мелко порезать и растереть блендером с 1/2 ч. ложки морской соли. Смешать с растительным маслом. Сделать на рыбе косые надрезы через каждые 3 см. Натереть полученной смесью со всех сторон. Обрезать корешки кориандра и отложить для дальнейшего использования. Вымыть кориандр. Зеленью кориандра начинить брюшную полость рыбы.

2 Разделить пополам банановый лист и нагреть над включенной конфоркой, чтобы он стал эластичным. Обе части положить крест-накрест и завернуть в них рыбу. Связать кухонной нитью. Готовить на решетке в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 40–45 минут. Поставить вниз противень для сбора сока. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, после 10 минут – 2-ю.

## Ингредиенты:

### Рыба:

1,2 кг красного люциана (потрошеного)  
имбирь размером 3 см  
1 зубчик чеснока  
морская соль, 2 ст. ложки растительного масла  
1 пучок кориандра с корешками (из магазина азиатских товаров)  
1 банановый лист или пергаментная бумага

### Соус:

5 зубчиков чеснока  
5 розовых луковиц-шалот  
2 красных перца чили  
200 мл растительного масла  
3 ст. ложки пальмового сахара  
3 ст. ложки рыбного соуса  
1 ч. ложка пасты тамаринда (индийский финик) (из магазина азиатских товаров)  
сок 2-х лаймов  
1 пучок тайского базилика

3 Для соуса. Вымыть корешки кориандра, мелко порезать. Чеснок и лук-шалот очистить и мелко порезать. Перчик чили разрезать пополам вдоль, удалить зерна, вымыть. Все растереть блендером. Разогреть в небольшой посуде с 1 ст. ложкой растительного масла и тушить 2–3 минуты. Добавить пальмовый сахар, рыбный соус, пасту тамаринда и сок лайма, слегка проварить до растворения сахара.

4 Вымыть базилик, оборвать листья, обжарить их в оставшемся растительном масле, затем выложить на бумагу для выпечки. Рыбу выложить на блюдо и развернуть банановый лист. Сверху полить соусом и посыпать базиликом.

## ► На заметку

*Подавать с ароматным рисом и жареными овощами: например, небольшими початками кукурузы, луком, болгарским перцем или зеленой спаржей. С блюдом хорошо сочетаются устричный соус и светлый соевый соус с добавлением сахара.*

# Рулет из морского черта с луком и поджаренным хлебом

на 4–6 порций | Легкое летнее блюдо

1 Вымыть рыбное филе, обсушить. Вымыть базилик. Помидоры, орехи пинии, базилик и оливковое масло растереть блендером до однородной пасты. Обмазать пастой филе со всех сторон, приправить перцем. Выложить по 5 ломтиков ветчины в ряд краями друг на друга. Выложить рыбные филе на переднюю часть ветчины, и завернуть в рулеты.

2 Рыбные рулеты обжарить со всех сторон на сковороде в растительном масле. Затем готовить на противне в духовом шкафу при температуре 200°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут.

3 Зеленый лук вымыть, нарезать полосками длиной 6 см. Сахарную пудру разогреть в сковороде до образования карамели, добавить лук, сливочное масло, куриный бульон. Тушить все 8–10 минут, пока лук не покроется глазурью.

## Ингредиенты:

### Рыба:

2 филе морского черта  
(по 400 г)

10 листочков базилика  
6 сушеных помидоров  
40 г орехов пинии  
(кедровых орехов)

4 ст. ложки оливкового  
масла  
свежемолотый перец  
крупного помола

10 ломтиков пармской  
ветчины

1 ст. ложка растительного  
масла

### Лук:

3 пучка зеленого лука  
1 ч. ложка сахарной пудры

1 ст. ложка сливочного  
масла

100 мл куриного или  
овощного бульона

### Хлеб:

8 ломтиков итальянского  
белого хлеба  
оливковое масло  
1 зубчик чеснока

4 Вынуть рыбные рулеты из духового шкафа. Выложить хлебные ломтики на противень и сбрызнуть их оливковым маслом. Поджарить в духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу до золотистого цвета. Очистить чеснок, разрезать его на половинки. Снять хлебные ломтики с противня, слегка остудить и натереть чесноком.

5 Разрезать рулеты на порции. Посыпать глазированным луком поджаренный хлеб, сверху выложить куски рулета.

## ►► На заметку

*К блюду можно подавать поленту. Развести 80 г готовой поленты в 350 мл кипящего молока. Оставить на 5 минут. Посыпать 50 г тертого пармезана и добавить 1 ст. ложку сливочного масла. Приправить солью и мускатным орехом.*



# Тушеный осьминог с картофельным пюре

на 4 порции | Требуется длительного приготовления

1 Вымыть осьминога, обсушить. Варить в хорошо подсоленной воде в течение 5 минут, дать стечь, порезать небольшими порционными кусочками. Почистить лук, морковь, сельдерей, вымыть и порезать кубиками.

2 Оливковое масло разогреть в противне, поджарить лук, добавить морковь, сельдерей, жарить еще некоторое время. Затем выложить томатную пасту, вино, довести все до кипения, затем добавить кусочки помидоров.

3 Очистить чеснок, мелко нарезать, добавить в противень к овощам. Затем добавить кусочки осьминога, веточки тимьяна. Приправить солью и перцем, тушить в духовом шкафу под крышкой при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 1,5–2 часов.

4 Пюре. Почистить картофель, вымыть, нарезать кусочками размером 2 см. Варить в подсоленной воде до полной готовности. Слить воду, картофель оставить в кастрюле на некоторое время для выпаривания. Разогреть молоко и смешать половину части молока с картофелем.

## Ингредиенты:

### Осьминог:

1 осьминога (разделанного)  
соль  
по 100 г лука, моркови,  
кустового сельдерея  
2 ст. ложки оливкового  
масла  
1 ст. ложка томатной  
пасты  
150 мл красного вина  
600 г помидоров кусочками  
(консервированных)  
2 зубчика чеснока  
1 пучок тимьяна  
свежемолотый перец  
1 пучок петрушки  
1 ст. ложка тертой  
лимонной цедры  
1 ст. ложка каперсов  
(консервированных)

### Пюре:

600 г отварного картофеля  
соль  
300 мл молока  
50 мл оливкового масла  
50 г тертого пармезана  
тертый мускатный орех

### Дополнительно:

2 лимона  
2 ст. ложки сахара

5 Добавить в картофель оливковое масло и пармезан, и как следует размять. Добавить оставшееся молоко, постоянно помешивая, до образования однородной кремообразной массы. Размешивать не очень сильно, так как пюре может стать клейким. Добавить соль и мускатный орех.

6 Вымыть лимоны под горячей водой, обтереть, разрезать поперек на 2 половинки. Окунуть мякоть в сахар. Разогреть сковороду и жарить лимоны без добавления жира на стороне мякоти до образования карамельной корочки.

7 Вынуть противень из духового шкафа и удалить тимьян. Вымыть петрушку, оборвать листья, порезать. Добавить петрушку, лимонную цедру и каперсы в основное блюдо.

8 Подавать осьминога в соусе с картофельным пюре. Сервировать с лимонными дольками в карамели.

# Запеченный омар

## с кремом из сельдерея и ванильным маслом

на 2 порции | Для гурманов

1 Вымыть зелень и мелко порезать. Вскипятить 3 л воды, добавить зелень, тмин, уксус, лавровый лист, перец и варить 20 минут.

2 Омара держать 2–3 минуты головой вниз, чтобы слегка оглушить его. Затем опустить головой вниз в кипящую воду. Варить 8–10 минут, затем обдать холодной водой. Омара разрезать вдоль напополам. Вынуть мясо из хвостовой части. Промыть обе части омара и обсушить.

3 Масло. Вымыть базилик, оборвать листья. Приготовить пюре из масла, мякоти ванили, базилика. Добавить 2 щепотки морской соли и порошок чили. Масло завернуть в фольгу, сформировать в рулет толщиной 3–4 см и убрать в холодильник.

4 Для крема очистить сельдерей и нарезать кубиками по 0,5 см. Разогреть сливочное масло в кастрюле и обжарить в нем сельдерей. Добавить сливки и тушить под крышкой 15–20 минут. Приготовить пюре из сельдерея, приправить солью, перцем и мускатным орехом.

### Ингредиенты:

#### Омар:

- 1 пучок зелени для супа (сельдерей, петрушка, укроп и т.п.)
- 1 ст. ложка тмина
- 100 мл белого винного уксуса
- 1 лавровый листочек
- 1 ст. ложка черного перца (горошком)
- 1 омар (700–800 г)

#### Масло:

- 10 листочков базилика
- 80 г мягкого сливочного масла
- мякоть 1/2 стручка ванили
- морская соль грубого помола
- перец чили

#### Крем:

- 250 г сельдерея
- 1 ч. ложка сливочного масла
- 150 г сливок
- соль, свежемолотый перец
- тертый мускатный орех

5 Выложить крем из сельдерея в половинки омара. Мясо из хвостовой части нарезать мелкими кусочками и выложить сверху на крем. Жарить омара на решетке в духовом шкафу при температуре 200°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу в течение 5 минут.

6 Ванильное масло нарезать ломтиками по 0,5 см, выложить на омара и жарить еще 2–3 минуты на гриле.

### ► На заметку

К блюду можно подать фетуччини. На 2 порции: отварить 250–300 г спагетти в большом количестве подсоленной воды в течение времени, указанного на упаковке. Полить разогретым оливковым маслом и посыпать морской солью.

# Фаршированный кальмар с имбирем и соусом из тамаринда

на 4–6 порций | Блюдо азиатской кухни

1 Вымыть креветки, обсушить, мелко нарезать. Мариновать в соусе из сока лайма, рыбного соуса, 1 ч. ложки соевого соуса в течение 30 минут. Вымыть рыбное филе, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Посолить, добавить сливки и растереть блендером до образования пюреобразной массы. Креветки смешать с рыбной массой.

2 Вымыть кальмары, обсушить и начинить фаршем из креветок и рыбы. Закрепить зубочистками. Выложить кальмары в смазанную жиром жаростойкую форму и сбрызнуть оставшимся соевым соусом. Готовить в духовом шкафу при температуре 220°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 15–20 минут.

3 Очистить имбирь и нарезать тонкими полосками. Разогреть растительное масло в сковороде и обжаривать имбирь 3–5 минуты. Выложить на бумагу, дать стечь жиру.

## Ингредиенты:

### Рыба:

300 г очищенных креветок  
1 ч. ложка сока лайма  
1 ч. ложка рыбного соуса  
3 ч. ложки светлого соевого соуса  
100 г филе белой рыбы (например, трески, судака, морского окуня)  
120 г охлажденных сливок  
16–20 тушек маленьких кальмаров  
жир для формы  
80 г имбиря  
2 ст. ложки олив. масла

### Соус:

1 ст. ложка пасты тамаринда (из магазина азиатских товаров)  
2 ст. ложки сливового джема  
1 ст. ложка рыбного соуса  
2 ч. ложки светлого соевого соуса  
100 мл куриного бульона  
1 красный перчик чили

### Дополнительно:

1 пучок зелени кориандра  
100 г жареного арахиса

4 Для соуса вскипятить в отдельной посуде пасту тамаринда, сливовый джем, рыбный соус, соевый соус и куриный бульон. Вылить в чашу для соуса. Разрезать перчик чили пополам, удалить зерна, мелко порезать. Перемешать с соусом.

5 Вымыть кориандр, оборвать листья. Измельчить листья кориандра и арахис.

6 Посыпать фаршированные кальмары кориандром, обжаренным имбирем и орехами. Сервировать с соусом и дольками лайма.

## ►► На заметку

*Тамаринд – индийский финик. Внутри него содержится мякоть и семена. Имеет слегка кисловатый вкус. Используется в тайской и индонезийской кухне.*







# Птица

Блюда из курицы и других видов птицы пользуются популярностью во всем мире. Если Вы приготовите их с азиатскими специями или средиземноморскими приправами, Ваши гости смогут оценить Ваш кулинарный талант. А те, кто любит основательно подкрепиться, будут рады узнать, как разнообразны и неповторимы блюда из этого нежного и нежирного мяса.

# Грудки маисового цыпленка, запеченные в фольге с крошкой из грудинки и петрушки

на 4 порции | Нежное мясо с хрустящей корочкой

1 Чеснок очистить и мелко нарезать. Орегано вымыть, оборвать листья и мелко нарезать. Смешать в чаше чеснок, сливочное масло, орегано, лимонную цедру, добавить морскую соль и перец.

2 Грудки цыпленка вымыть и обсушить. Окунуть в масляно-лимонный соус и мариновать 15 минут. Почистить грибы и мелко нарезать.

3 Сложить каждый из 4-х листов алюминиевой фольги (30 x 40 см) посередине. Завернуть края, образовав форму карманов. В каждый «карман» уложить грудку цыпленка и грибы. Добавить в «карманы» вино и завернуть верхний край. Закрытые «карманы» запекать на решетке в духовом шкафу при температуре 200°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 25–30 минут.

## Ингредиенты:

1 зубчик чеснока  
1 пучок орегано  
2 ст. ложка растопленного сливочного масла  
1 ч. ложка лимонной цедры  
морская соль,  
свежемолотый перец  
4 грудки цыпленка (по 220 г)  
500 г разного вида грибов (например, лисичек, вешенок, шампиньонов)  
80 мл сухого белого вина  
1 пучок петрушки  
оливковое масло для фритюра  
8 ломтиков грудинка  
2 ст. ложки сметаны высокой жирности

4 Вымыть петрушку, оборвать листья. Разогреть большое количество оливкового масла и обжарить листья петрушки. Дать стечь на бумаге и слегка посолить по вкусу.

5 Ломтики грудинки обжарить на сковороде без жира до образования хрустящей корочки. Листья петрушки и грудинку раскрошить руками и высыпать в сервировочную чашу.

6 Грудки цыпленка вынуть из духового шкафа и выложить в тарелки прямо в фольге. Сервировать стол и раскрыть фольгу непосредственно перед употреблением. Добавить по 1-му шарикку сметаны и посыпать крошкой из грудинки и петрушки.

## ►► На заметку

*К блюду можно подать молодой картофель и спаржу. Рацион питания маисового цыпленка состоит в основном из кукурузы. Поэтому их кожица и мясо имеют интенсивный желтый цвет и специфический вкус.*



# Жареный цыпленок с салями «Чоризо»

## и картофелем с морской солью

на 4 порции | Блюдо испанской кухни 

1 Цыпленка вымыть со всех сторон, обсушить и натереть солью и перцем. Кончиком ложки или ножа слегка приподнять кожицу. Вымыть майоран и петрушку, 5 стеблей петрушки отложить отдельно. Оставшуюся петрушку и майоран порезать. Половину травяной смеси с несколькими ломтиками чоризо заложить под кожицу цыпленка.

2 Сделать надрезы в 3-х местах глубиной 1 см на ножках и бедрах цыпленка. Оставшуюся зелень заложить внутрь, а чоризо воткнуть в отверстия. Вымыть лимон, надрезать в 2-х местах, воткнуть лавровые листики. Начинить лимоном цыпленка, обмазать сверху оливковым маслом и зашить кухонными нитками.

3 Цыпленка жарить на универсальном противне в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 60–70 минут. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, а после 30 минут – 2-ю.

### Ингредиенты:

#### Цыпленок:

1 цыпленок-бройлер  
(ок. 1,5 кг, потрошенный)  
соль, свежемолотый перец  
1 маленький пучок  
майорана  
1 пучок петрушки  
200 г салями «Чоризо» или  
«Пепперонни» (ломтиками)  
1 лимон

2 лавровых листа  
4 ст. ложки оливкового  
масла

#### Овощи:

500 г мелкой моркови  
(слегка недозрелой)  
1 апельсин  
2 зубчика чеснока  
1 ст. ложки растопленного  
сливочного масла  
1 ч. ложка сахара  
соль, свежемолотый перец

#### Картофель:

800 г мелкого картофеля  
1 ст. ложка морской соли

4 Овощи. Морковь почистить; апельсины вымыть, разделить их на 8 частей; чеснок растолочь в чаше. Все смешать с 5 стеблями петрушки, растопленным сливочным маслом, сахаром, солью, перцем. Выложить в жаростойкую форму, накрыть фольгой и готовить в духовом шкафу на 4-м уровне снизу в течение 30 минут одновременно с цыпленком.

5 Вымыть картофель, выложить в кастрюлю и варить в 200 мл воды, с добавлением морской соли, без крышки, до тех пор, пока вода полностью не выкипит. Таким образом, картофель покрывается слоем соли. Вынуть картофель и добавить его на противень с цыпленком за 30 минут до окончания приготовления цыпленка. Жарить до готовности.

6 Чеснок, кусочки апельсина и петрушку отделить от моркови и протереть через сито над морковью. Цыпленка сервировать с соленым картофелем и овощами.

# Курица по-тайски

## с салатом из грейпфрута и авокадо

на 4 порции | Для ценителей азиатской кухни 

**1** Курицу вымыть, обсушить. Разрезать специальными ножницами вдоль позвоночной части и распластать. Сделать на бедрах 2–3 надреза.

**2** Лемонграсс очистить, мягкую часть сердцевины мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Вымыть кориандр и мелко нарезать. Лемонграсс, чеснок, кориандр, рыбный соус и пальмовый сахар растереть в блендере до образования пасты, добавить оливковое масло и перец. Натереть этой смесью курицу и оставить мариноваться на 2 часа.

**3** Курицу жарить на решетке, кожей вверх при температуре 160°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 40–50 минут. Вниз поставить универсальный поднос для сбора жира. В начале использовать активировать 1-ю подачу пара, после 10 минут активировать 2-ю. Если курица будет недостаточно обжарена, дожарить ее на гриле около 5 минут при температуре 240°C на 2-м уровне снизу (Гриль большой).

### Ингредиенты:

#### Курица:

2 тушки курицы  
(по 1 кг; потрошенные)  
2 стебля лемонграсса  
4 зубчика чеснока  
12 стеблей кориандра  
5 ст. ложек рыбного соуса  
2 ч. ложки пальмового или тростникового сахара  
4 ст. ложки арахисового масла  
1/2 ч. ложки белого свежемолотого перца

#### Салат:

2 спелых авокадо  
1 розовый грейпфрут  
2 луковицы  
1 красный перчик чили  
1 ст. ложка рыбного соуса  
1 ст. ложка сахара  
сок 1-го лайма  
1 ст. ложка листочков мяты (нарезанной полосками)

**4** Для салата почистить авокадо, разрезать на 2 части, удалить косточку и нарезать мякоть тонкими ломтиками. Грейпфрут очистить, снять белую пленку, так чтобы осталась только мякоть. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими колечками. Выложить все в отдельную чашу.

**5** Перчик чили разрезать вдоль пополам, удалить зерна, вымыть и мелко нарезать. Смешать с рыбным соусом, сахаром, соком лайма и мятой. Заправить этим соусом салат из авокадо и грейпфрута. Сервировать курицу с салатом.

### ▶ На заметку

*Вместо курицы можно использовать цыпленка. Блюдо можно подавать с карамелизованными дольками лайма или лимона в сахаре (см. стр. 42), багетом. В качестве гарнира подойдут рис или салат.*

# Цыпленок по-домашнему с лаймом, огурцами и кориандром

на 2 порции | Цыпленок в тесте

1 Для приготовления теста смешать муку с солью и  $\frac{1}{2}$  л теплой воды и замесить эластичное тесто.

2 Цыплят вымыть и обсушить. Плоды лайма вымыть, очистить кожуру тонким слоем. Выжать сок. Очистить чеснок и мелко нарезать. Имбирь очистить и нарезать ломтиками. Цедру лайма, чеснок, имбирь, пальмовый сахар, соль и перец растереть блендером до образования пасты. Добавить оливковое масло, сок лайма и обмазать этой смесью цыплят со всех сторон.

3 Тесто разделить на 4 части и раскатать каждую часть толщиной 0,5 см. Завернуть цыплят в тесто, защемить края.

4 Выложить цыплят на противень, предварительно покрытый бумагой для выпечки, и запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 55–60 минут. Дать слегка остыть и разломить тесто.

## Ингредиенты:

### Цыпленок:

1 кг муки

100 г соли

4 цыпленка (по 350 г)

2 лайма

2 зубчика чеснока

корень имбиря размером

3 см

1 ст. ложки пальмового или

тростникового сахара

соль, свежемолотый перец

6 ст. ложек оливкового

масла

### Заправка:

2 огурца

50 г сахара

40 мл рисового уксуса

или белого уксуса

«Бальзамико»

1 пучок кориандра

соль, свежемолотый перец

5 Огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сахар нагреть в кастрюле до образования светло-коричневого цвета и сбрызнуть уксусом. Огурцы замариновать в сахарно-уксусной смеси. Вымыть кориандр, оборвать листья, крупно нарезать и добавить к огурцам. Приправить солью и перцем.

6 Сервировать цыплят с огуречной заправкой. Можно подавать также с ароматным рисом, жареным луком и китайской капустой.

## ►► На заметку

*Цыплят можно натереть смесью из зелени (базилик, петрушка), чеснока и оливкового масла. Вместо тушки цыпленка можно использовать куриные ножки.*



# Индейка с тыквенной начинкой и клюквенно-кленовым соусом

на 4–6 порций | Специально ко Дню благодарения 

1 Индейку вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Очистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать кубиками размером 0,5 см. Лук очистить и нарезать вместе с мякотью тыквы кубиками по 0,5 см. Вымыть шалфей, оборвать листья, нарезать. Очистить имбирь, мелко нарезать.

2 Разогреть в сковороде 2 ст. ложки растительного масла и слегка обжарить в нем лук. Потом добавить мякоть тыквы, яблоки и жарить еще 2–3 минуты. Добавить нарезанные имбирь и шалфей. Приправить солью и перцем. Овощи выложить в большую чашу, сковороду промокнуть бумагой для выпечки.

3 Хлеб для тостов порезать кубиками. Оставшиеся 2 ст. ложки растительного масла и 1 ст. ложку растопленного сливочного масла разогреть в сковороде. Обжаривать хлеб до золотой корочки 5–7 минут, потом добавить к овощам. Взбить яйца. Последовательно добавлять молоко, взбитые яйца, пшено овощам, размешать. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Оставить на 30 минут.

## Ингредиенты:

1 тушка индейки  
(3–3,5 кг; потрошенная)  
соль, свежемолотый перец  
1 яблоко  
100 г лука  
400 г мякоти тыквы  
1/2 пучка шалфея или  
петрушки  
корень имбиря, размером  
5 см  
4 ст. ложки растительного  
масла  
250 г хлеба для тостов  
100 г растопленного  
сливочного масла  
200 мл теплого молока  
3 яйца (среднего размера)  
1–2 ст. ложки пшена  
тертый мускатный орех  
200 г грудинки  
(ломтиками)  
800 мл куриного бульона  
150 г сушеной клюквы  
50 мл яблочного уксуса  
2–3 ст. ложки кленового  
сиропа  
80 мл масла из  
виноградных косточек

4 Начинить овощной смесью индейку, зашить отверстие кухонными нитками. Индейку выложить в универсальный противень, полить растопленным сливочным маслом. Уложить со всех сторон ломтиками грудинки. Влить куриный бульон и готовить в духовом шкафу при температуре 150°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 4,5–5 часов. Во время приготовления поливать сверху бульоном. В начале активировать 1-ю подачу пара, после 1-го часа использовать паровой удар еще 2 раза.

5 За час до окончания приготовления удалить грудинку и слить бульон в кастрюлю. Индейку снова поставить в духовой шкаф и жарить до готовности. Вскипятить 300 мл бульона. Уксус, кленовый сироп и клюкву добавить в бульон и настаивать 30 минут. Полить блюдо для индейки маслом из виноградной косточки, приправить перцем. Выложить индейку, полить клюквенно-кленовым соусом, выложить отдельно ломтики грудинки. Можно подавать с пюре из сладкого картофеля и жареными початками кукурузы.

# Тушеные ножки индейки с соусом «Сальса» и овощами на гриле

на 4 порции | С ароматом свежих трав

1 Вымыть ножки индейки, обсушить, натереть солью и перцем и выложить в ряд в жаростойкую форму. Вымыть зелень. Выдавить чеснок в чашу, добавить разогретое оливковое масло, зелень, лимонную цедру. Полить ножки индейки и тушить в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 2,5–3 часа.

2 Соус «Сальса». Вымыть зелень, оборвать листья. Почистить чеснок. Каперсы, зелень, чеснок, анчоусы, горчицу и уксус растереть в блендере. Добавить оливковое масло, приправить солью и перцем.

3 Овощи. Перец разрезать вдоль пополам, удалить зерна, вымыть и разрезать на 4 части. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Цукини и баклажан очистить, вымыть и нарезать тонкими кружочками. Розмарин вымыть, оборвать веточки и мелко нарезать. Выдавить чеснок в чашу, добавить все овощи и оливковое масло. Приправить морской солью и перцем и оставить на 20 минут.

## Ингредиенты:

### Мясо:

2 ножки индейки (по 600 г)  
соль, свежемолотый перец  
1 пучок разных трав  
(розмарин, тимьян, шалфей)  
8 зубчиков чеснока  
700 мл оливкового масла  
цедра 1-го лимона

### Соус «Сальса»:

2 пучка петрушки  
2 пучка базилика  
2 зубчика чеснока  
1 ст. ложки каперсов  
3 анчоуса  
1 ст. ложка средне-острой  
горчицы  
2 ст. ложки белого винного  
уксуса  
80–100 мл оливкового масла  
соль, свежемолотый перец

### Овощи:

по 1-му красному и  
желтому болгарскому  
перцу, 1 белая луковица,  
2 цукини, 1 баклажан  
1/2 пучка розмарина  
1 зубчик чеснока  
80 мл оливкового масла  
морская соль, перец  
1 ч. ложка лимонной цедры

4 Овощи выложить в противень и жарить на гриле в духовом шкафу при температуре 220°C (Гриль большой) на 3-м или 4-м уровне снизу в течение 15–20 минут, до сохранения естественного цвета. Во время жарения один раз перевернуть. Снять кожу с перца и еще раз перемешать в чаше все овощи, добавив лимонную цедру.

5 Вынуть из духового шкафа ножки индейки и промокнуть бумагой для выпечки. Затем жарить еще 10–15 на гриле на решетке при температуре 220°C (Гриль большой) в течение 10–15 минут до золотистого цвета. Готовые ножки индейки вынуть из духового шкафа, подавать с овощами и соусом «Сальса».

## ► На заметку

К блюду можно подать ломтики белого хлеба, обжаренные в сковороде. Еще теплый хлеб натереть зубчиком чеснока и намазать сливочным маслом.

# Индейка по-тайски с карри, ананасами и помидорами

на 4–6 порций | Средне-острое блюдо 

1 Очистить грудку индейки от жир. Вымыть и обсушить. Приправить солью и перцем. Разогреть растительное масло в сковороде и обжаривать филе индейки со всех сторон в течение 5 минут.

2 Разогреть пасту карри в отдельной посуде с 3-мя столовыми ложками кокосового молока и варить 3–4 минуты. Добавить оставшуюся часть молока и как следует перемешать. Сок лайма, листочки лайма, пальмовый сахар и рыбный соус добавить в молоко и довести соус до кипения. Полить грудку соусом, и готовить в духовом шкафу при температуре 130°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 1,5–2 часов. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, затем повторить паровой удар через 30 минут.

3 Надрезать помидоры острым ножом и бланшировать в кипящей воде 20 секунд. Обдать холодной водой и снять кожицу.

## Ингредиенты:

1,2 кг филе грудки индейки (толщиной 8–9 см)  
соль  
белый свежемолотый перец  
2 ст. ложки растительного масла  
1 ст. ложка пасты карри  
2 банки кокосового молока (по 400 мл)  
сок 1-го лайма  
6 листочков лайма  
1½ ст. ложки пальмового или тростникового сахара  
3 ст. ложки рыбного соуса  
300 г коктейльных помидоров  
½ свежего ананаса  
1 пучок тайского базилика или кориандра  
2 красных перца чили

4 Очистить ананас, вырезать кочерыжку, и порезать мякоть кусочками размером прим. 2 см. За 30 минут до окончания приготовления добавить к индейке коктейльные помидоры и кусочки ананаса. Вымыть базилик, оборвать листья, отложить несколько листочков для украшения, остальные порезать и добавить незадолго до окончания приготовления в основное блюдо.

5 Перчик чили разрезать вдоль, удалить зерна, порезать тонкими полосками. Грудку индейки порезать тонкими ломтиками и выложить на тарелки. Подавать с соусом из ананасов и помидоров. Украсить полосками перца чили и листочками базилика.

## ▶▶ На заметку

*В качестве гарнира можно подавать ароматный рис или рис басмати и тертый соленый арахис для украшения.*

*Тайский базилик имеет более пряный вкус с оттенком аниса, в отличие от обычного базилика.*



# Утиная грудка с сельдереем и клецками с малиной

на 4 порции | Праздничное блюдо

1 Клецки. Разогреть в кастрюле молоко и масло, засыпать манную крупу. Как только на дне посуды образуется густой слой, снять кастрюлю с плиты и оставить на 10 минут. Добавить яйцо, соль, перец, мускатный орех, перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и оставить в холодном месте на 1 час.

2 Вымыть тимьян. Сельдерей очистить, нарезать кубиками по 0,5 см и, смешав с 2-мя столовыми ложками оливкового масла, тимьяна и сахара, выложить в жаростойкую форму. Приправить солью и перцем и тушить в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 40 минут до золотисто-коричневого оттенка.

3 Вымыть утиные грудки и обсушить. Сделать надрезы на коже в форме ромбиков. Приправить солью и перцем ту часть, где нет кожи.

4 Выложить грудки на холодную сковороду, политую растительным маслом. Жарить 5-6 минут кожей вниз, чтобы вытек жир. Перевернуть и жарить еще 1 минуту.

## Ингредиенты:

### Клецки:

200 мл молока  
80 г сливочного масла  
90 г манной крупы  
1 яйцо (среднего размера)  
соль, свежемолотый перец  
свежемолотый мускатный орех  
100 ягод малины  
1 ч. ложка нарезанного тимьяна  
растительное масло для фритюра

### Сельдерей:

1/2 пучка тимьяна  
500 г сельдерея  
3 ст. ложки оливкового масла  
1 ч. ложка сахара  
соль, свежемолотый перец

### Утиная грудка:

2 филе утиной грудки (по 350–400 г)  
соль, свежемолотый перец  
2 столовых ложки растительного масла  
50 г сахара  
50 мл малинового уксуса  
1 имбирь размером с грецкий орех  
50 мл куриного бульона

5 Утиные грудки жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 120°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 40 минут.

6 Сахар разогреть в кастрюле с 1-й столовой ложкой воды, погасить уксусом. Очистить имбирь, тонко нарезать, добавить в сироп. Добавить куриный бульон и варить до образования консистенции сиропа. Смазать кожу грудок сиропом, оставить 1 ч. ложку сиропа для клецок. Жарить на гриле при температуре 200°C в предварительно разогретом духовом шкафу (Гриль большой) на самом нижнем уровне 5–7 минут.

7 Клецки. Вымыть малину, смешать половину части с оставшимся сиропом и тимьяном. Из манной смеси сформировать 8 маленьких клецок и начинить их малиной с тимьяном. Жарить клецки в большом количестве растительного масла в течение 5 минут.

8 Дать слегка остыть мясу 2–3 минуты, нарезать ломтиками и подавать с сельдереем и ягодными клецками. Украсить оставшимися ягодами малины.



# Утиные ножки с корицей и цитрусовыми

на 4 порции | «Морозная» свежесть

1 Утиные ножки вымыть, обсушить, натереть морской солью и перцем. Имбирь очистить и нарезать ломтиками. Перчики чили разрезать пополам, удалить зерна, вымыть; добавить палочки корицы, анис, немного морской соли, перца и растолочь полученную смесь.

2 Разогреть утиный жир, добавить смесь из приправ. Вымыть цитрусовые, отрезать по 3 полоски цедры. Добавить в жир. Ножки утки выложить в жаростойкую форму и полить жиром. Тушить в закрытом виде в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 1,5–2 часа.

3 Очистить цитрусовые, удалить белую кожицу, выжать сок. Сахар карамелизировать на сковороде и погасить 100 мл сока цитрусовых. Добавить корицу и довести до кипения. Добавить мякоть фруктов, 3 ст. ложки утиного жира и нагревать в течение 2 минут, не доводя до кипения.

## Ингредиенты:

4 утиные ножки  
(по 350–400 г)  
морская соль,  
свежемолотый перец  
имбирь размером 4 см  
2 красных перчика чили  
3 палочки корицы  
2 «звездочки» аниса  
600 г утиного или гусиного  
жира  
1 апельсин  
1 розовый грейпфрут  
1 мандарин  
1 красный апельсин  
50 г сахара  
1 щепотка порошка корицы  
1/2 пучка шалфея  
200 мл растительного  
масла

4 Вымыть шалфей, оборвать листья. Жарить в растительном масле до образования хрустящей корочки. Выложить на бумагу для выпечки, дать стечь жиру и слегка подсолить.

5 Утиные ножки переложить на противень и жарить на гриле в духовом шкафу при температуре 200°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу 15–20 минут. Сервировать с цитрусовыми, посыпать сверху шалфеем.

## ►► На заметку

*К блюду можно подавать спагетти, отваренные в воде с маслом шалфея, морской солью, щепоткой корицы. Утиный жир можно хранить в холодильнике 1–2 недели. Если смешать его с жареным луком, получится хорошая основа на хлеб для бутербродов.*

# Утка с имбирем и апельсиновыми дольками в карамели

на 4 порции | Изысканное блюдо 

1 Отрезать крылышки утки, вынуть внутренности. Вымыть утку, обсушить. Намазать снаружи солью, внутри – солью, смешанной с перцем.

2 Лук и апельсины мелко нарезать. Вымыть базилик, оборвать листья, мелко нарезать и перемешать с луком и апельсинами. Начинить этой смесью утку, выложить в противень, залить бульоном. Готовить в духовом шкафу при температуре 140°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на среднем уровне 2–2,5 часа. Вначале осушить подачу 1-го парового удара, затем остальные через час после начала приготовления.

3 Вынуть утку из духового шкафа. Дать слегка остыть, удалить бедренные кости, ножки и грудку разделить. Снять жир. Раздробить кости. Жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 200°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут.

4 Соус. Разогреть растительное масло, обжарить в нем кубики лука, сельдерея и морковь. Добавить сахарную пудру, жарить до образования карамели, затем добавить томатную пасту, жарить все вместе еще некоторое время.

## Ингредиенты:

### Утка:

1 дикая или фирландская утка (2–2,5 кг)  
соль, свежемолотый перец  
1 луковица, 1 апельсин  
1/2 пучок базилика  
1 л куриного бульона

### Соус:

2 столовых ложки растительного масла  
200 г лука, кубиками  
по 80 г сельдерея и моркови, кубиками

1 ст. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка томатной пасты  
150 мл красного вина  
150 мл сливового вина  
1 зубчик чеснока  
40 г имбирных орехов (в сиропе; из магазина азиатских товаров)  
1 ч. ложка пищевого крахмала  
морская соль, перец

### Зелень:

800 г китайской капусты  
1 ст. ложка сахарной пудры  
50 г сливочного масла  
150 мл апельсинового сока  
100 мл куриного бульона  
1 лавровый листочек,  
кайенский перец

5 Добавить в смесь треть части красного и сливового вина и продолжать тушить, пока вино не выпарится. Утиные кости, натертый чеснок и утиный жир добавить в смесь и варить 1 час.

6 Зелень: почистить капусту, нарезать ромбиками размером 2 см, вымыть. Разогреть сахарную пудру в кастрюле до образования карамели, выложить в эту кастрюлю капусту и половину части сливочного масла. Жарить 2–3 минуты, потом залить апельсиновым соком и куриным бульоном. Добавить лавровый лист, щепотку кайенского перца, соль, перец по вкусу и жарить без крышки 20 минут. Добавить оставшееся сливочное масло и перемешать.

7 Соус протереть через сито. Уварить до объема 0,5 л. Порезать имбирные орехи и добавить в соус. Растворить пищевой крахмал в холодной воде, использовать для связки соуса. Приправить солью и перцем.

8 Части утки выложить кожей вверх на противень. Полить имбирным сиропом. Посыпать морской солью и жарить на гриле в духовом шкафу при температуре 200°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу 10–15 минут. Утку сервировать с соусом и зеленью.

# Утка с капустой пак-чой и салатом

## из манго и кориандра

на 4 порции | Китайский деликатес 

1 Утку вымыть со всех сторон, обсушить и выложить в подходящую кастрюлю. Смешать сорта соли с количеством воды, необходимым для полного растворения соли. Полить рассолом утку и залить водой, так чтобы утка была полностью погружена в воду. Поставить в холодильник на 3–4 дня. После того как утка просолится, вынуть из рассола и обсушить.

2 Маринад. Смешать соус хоисин, соевый соус, мед, рисовый уксус, смесь приправ, порошок чили. Обмазать утку маринадом. Оставить утку мариноваться в кастрюле под крышкой на ночь в холодильнике. Остатки маринада оставить для дальнейшего использования.

3 Утку готовить на решетке в духовом шкафу при температуре 140°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 2,5–3 часов. Вниз поставить противень с куриным бульоном. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, повторить еще 2 раза после часа приготовления. Поливать утку маринадом каждые 30 минут.

### Ингредиенты:

#### Утка:

1 утка (2,5–3 кг;  
потрошенная)  
50 соли для рассола  
50 г соли  
400 мл куриного бульона

#### Маринад:

2 ст. ложки соуса хоисин  
2 ст. ложки соевого соуса  
2 ст. ложки меда  
2 ст. ложки рисового уксуса  
1 ч. ложка смеси приправ  
1/2 порошка чили

#### Салат:

1 манго (ок. 500 г)  
1 пучок зелени кориандра  
2 головки зеленого лука  
1 ч. ложки сахарной пудры  
2 ст. ложки рисового уксуса  
1 ч. ложка кунжутного масла  
соль, свежемолотый перец

#### Пак-чой:

600 г капусты пак-чой или китайской капусты  
1 ст. ложка растительного масла  
1 ч. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка соевого соуса

4 Разрезать утку вдоль на 2 части. и жарить на гриле кожей вверх на решетке при температуре 200°C (Гриль большой) на 3-м или 4-м уровне снизу в течение 10–15 минут. Поставить вниз противень для сбора сока.

5 Жидкость, образовавшуюся при жарении процедить, вылить в кастрюлю, удалить жир. Варить до объема 200 мл.

6 Салат. Очистить манго, разделить мякоть от косточки и нарезать тонкими полосками. Вымыть кориандр, крупно нарезать. Лучок нарезать тонкими колечками. Смешать кориандр и лук с манго. Приготовить маринад из сахарной пудры, рисового уксуса и кунжутного масла, приправить солью и перцем. Полить маринадом салат манго и все как следует перемешать.

7 Очистить пак-чой, вымыть и мелко порезать. Обжарить в растительном масле. Добавить сахарную пудру, соевый соус и тушить еще 2 минуты.

8 Разделать утку. Грудку и ножки нарезать ломтиками. Сервировать с соусом, капустой пак-чой и салатом из манго и кориандра.



# Тушеная гусиная грудка с салатом из яблок и сельдерея

на 4 порции | Для осенней трапезы

1 Гусь. Косточки жарить на растительном масле в противне в духовом шкафу при температуре 220°C (Конвекция+) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут. Сделать косые надрезы на коже гусиной грудки на расстоянии 1 см друг от друга. Приправить солью и перцем. Выложить мясо в жаростойкую форму. Духовой шкаф предварительно остудить.

2 Разогреть в кастрюле 1 ст. ложку гусиного жира и жарить в нем кубики лука 2–3 минуты. Добавить оставшийся жир. Выдавить чеснок. Почистить имбирь и нарезать кусочками. Тимьян, чеснок, полынь, кусочки имбиря, апельсиновую цедру смешать с растопленным гусиным жиром и луком и добавить в противень с гусиной грудкой. Мясо должно полностью покрываться жидкостью. Готовить в духовом шкафу при температуре 100°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 2,5 часов.

3 Салат. Почистить сельдерей. Порезать кубиками размером 1 см. Смешать с сахарной пудрой, сливочным маслом, добавить немного соли и перца. Готовить в форме для соусов под крышкой в духовом шкафу на самом нижнем уровне в течение 40 минут.

## Ингредиенты:

### Гусь:

2 филе гусиной грудки  
(по 500–600 г; без костей;  
косточки мелко порубить)  
2 ст. ложки раст. масла  
соль, свежемолотый перец  
600 г гусиного жира  
200 г лука, кубиками  
1 пучок тимьяна  
1 пучок полыни  
5 зубчиков чеснока  
имбирь размером 3 см  
тертая цедра  
1/2 апельсина  
1/2 л гусиного бульона  
80 мл уксуса «Бальзамико»  
2 ст. сливового пюре

### Салат:

600 г сельдерея  
1 ч. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка растопленного  
сливочного масла  
соль, свежемолотый перец  
30 г орехов пинии  
(кедровых орехов)  
2 яблока (боскоп, бребурн)  
3 ст. ложки яблочного  
уксуса  
3 ст. ложки оливкового  
масла  
4 стебля базилика

4 Выложить косточки в кастрюлю, залить гусиным бульоном и варить под крышкой 30 минут. Процедить бульон в меньшую по размеру посуду, добавить уксус «Бальзамико», сливовое пюре. Варить соус до получения объема 200 мл. Можно добавить крахмал для получения более густой консистенции. Приправить солью и перцем.

5 Жарить орехи пинии в сковороде без добавления жира. Очистить яблоки, удалить сердцевину, и порезать кубиками, так же как и сельдерей, размером 1 см. Яблоки и сельдерей перемешать в отдельной посуде, залить яблочным уксусом и оливковым маслом, приправить солью и перцем. Вымыть базилик. Оборвать листья, нарезать полосками. Базилик и орехи выложить на дно салата.

6 Разогреть гриль (большой) до температуры 240°C. Гусиную грудку вынуть из противня, промокнуть бумагой для выпечки. Слегка посолить и жарить на гриле на решетке на 3-м или 4-м уровне снизу 5–10 минут до образования хрустящей корочки. Разрезать грудку на порции. Сервировать с соусом и салатом. Можно подавать также с жареным картофелем.

# Рагу из гуся под хлебной корочкой

на 4–6 порций | Отличное угощение в морозный день 

1 Гусиное мясо натереть солью и перцем. Почистить лук, морковь и сельдерей, нарезать кубиками размером 1 см. Разогреть в противне 2 ст. ложки растительного масла, обжарить в нем мясо со всех сторон, вынуть и отложить для дальнейшего приготовления. Нарезанные овощи жарить в оставшемся масле, затем добавить сахарную пудру и жарить до образования карамели. Добавить томатную пасту,  $\frac{1}{3}$  части красного вина и тушить все до полного выпаривания вина.

2 Мясо выложить в противень и залить гусиным бульоном. Вымыть тимьян. Глазурь поломать крупными кусками. Добавить варенье из смородины, глазурь и тимьян к мясу. Тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 1-го часа.

3 Смешать масло с мукой, добавлять небольшими хлопьями в рагу. Слегка проварить на плите для связывания. Приправить солью и перцем.

## Ингредиенты:

1,2 кг филе гусиной голени  
(без костей и кожи)  
соль, свежемолотый перец  
200 г лука  
100 г моркови  
200 г сельдерея  
4 ст. ложки растительного  
масла  
1 ст. ложка сахарной  
пудры  
1 ст. ложка томатной  
пасты  
300 мл красного вина  
600 мл гусиного бульона  
 $\frac{1}{2}$  пучка тимьяна  
40 г горькой шоколадной  
глазури  
1 ст. ложка варенья из  
черной смородины  
1 ст. ложка мягкого  
сливочного масла  
1 ст. ложка муки  
1 яичный белок  
1 кг теста для черного  
хлеба (готовое)

4 Рагу выложить в жаростойкую форму, обмазать по краям яичным белком. Раскатать хлебное тесто по размеру формы толщиной 1 см. Накрыть форму тестом, как следует прижать по краям и сделать в центре небольшое отверстие. Жарить в духовом шкафу на решетке при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на среднем уровне в течение 40–50 минут. Подавать рагу с хлебной корочкой.

## ► На заметку

*Блюдо можно подавать с салатом из сезонных овощей. При покупке птицы и мяса следует уделять особое внимание качеству продукции.*

# Гусиные ножки с грушево-луковыми тарталетками

на 4 порции | Семейный ужин на Рождество 

1 Отделить кожу от голени и отложить для дальнейшего использования. Голени посыпать солью и перцем. Лук, морковь и сельдерей очистить и нарезать кубиками размером 1 см. Разогреть 2 ст. ложки растительного масла в противне, обжарить в нем голени со всех сторон, выложить в отдельную посуду. Овощи обжарить отдельно в растительном масле, затем добавить сахарную пудру и жарить до образования карамели. Добавить томатную пасту, красное вино и варить до полного выпаривания вина. Выложить в противень с овощной смесью голени, залить сверху гусиным бульоном. Тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 3 часов.

2 Тарталетки. Разморозить тесто. Очистить лук и груши. Лук порезать тонкими кольцами. Груши разделить на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Обжарить лук и груши на сливочном масле в течение 5 минут. Добавить сметану, соль и перец.

3 Тесто раскатать толщиной 0,5 см. Вырезать 4 кружочка (Ø 12 см). Грушево-луковую массу распределить по кружочкам и выложить на противень.

## Ингредиенты:

### Гусь:

4 гусиных голени (по 400 г)  
соль, свежемолотый перец  
200 г лука  
100 г моркови  
200 г сельдерея  
5 ст. ложек раст. масла  
1 ст. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка томатной пасты  
300 мл красного вина  
1/2 л гусиного бульона  
1–2 ч. ложки пищевого  
крахмала  
1 зубчик чеснока  
4 веточки майорана  
тертая цедра 1/2 апельсина

### Тарталетки:

250 г замороженного  
слоеного теста  
3 белых луковицы  
2 спелых груши  
1 ст. ложка сливочного масла  
100 г жирной сметаны  
соль, свежемолотый перец

### Дополнительно:

100 г смеси из зелени  
(шалфей, розмарин,  
петрушка)  
200 мл растительного масла  
для фритюра

4 Готовить в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу от 15–20 минут. После 10 минут активировать режим уменьшения влажности.

5 Обжаривать по отдельности в растительном масле нарезанную и зелень и гусиную кожу, порезанную мелкими кусочками. Выложить на бумагу и слегка посолить.

6 Соус, образовавшийся при тушении протереть через сито. Овощи и голени снова выложить в противень. Смешать пищевой крахмал с 2-мя ст. ложками холодной воды. Довести соус до кипения и смешать с разведенным крахмалом. Выдавить чеснок в отдельную посуду. Вымыть майоран. Чеснок, майоран, апельсиновую цедру добавить в соус и варить еще 1 минуту. Приправить солью и перцем. Соус еще раз процедить через сито, полить им голени и разогреть получившееся блюдо.

7 Гусиные ножки сервировать на блюде. Полить соусом и посыпать хрустящими ломтиками зелени и гусиной корочкой. Подавать с тарталетками.







# Мясо

Профессионалам не нужно объяснять, что мясо лучше всего готовить в духовом шкафу. Это самый щадящий способ приготовления, при котором мясо получается сочным и вкусным. Предлагаемые рецепты добавляют разнообразия традиционным способам приготовления мяса: с корочкой, тушеному в пряном соусе или жареном в собственном соку. Любое из этих блюд достойно стать фаворитом.

# Свиное филе с глазурью и салатом из абрикосов и сельдерея

на 4–6 порций | Для особых случаев

1 Свиное филе приправить, посолить, хорошо поперчить. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем филе со всех сторон. Вымыть тимьян. Добавить тимьян, уксус и сироп свеклы в сковороду и глазировать свиные филе в сиропе. Затем выложить филе на решетку и жарить в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 50 минут. Подставить противень для сбора сока.

2 Овощи. Очистить лук, нарезать мелкими кубиками и тушить в кастрюле с 1 ст. ложкой сливочного масла. Вымыть абрикосы, удалить косточку, нарезать маленькими кусочками и тушить вместе с луком. Очистить сельдерей, нарезать кубиками по 0,5 см. Вымыть розмарин и добавить его вместе с сельдереем в кастрюлю с абрикосами. Залить овощным бульоном и варить 20 минут, пока сельдерей не станет мягким. Когда жидкость почти полностью выкипит, добавить оставшееся сливочное масло и crème double. Посыпать солью, перцем, добавить сахар. Вынуть розмарин.

## Ингредиенты:

### Мясо:

2 свиных филе  
(по 380 г; средняя часть)  
соль, свежемолотый перец  
1 ст. ложка растительного  
масла

3 веточки тимьяна  
1 ст. ложка уксуса  
«Бальзамико»

1 ст. ложка сиропа  
сахарной свеклы

### Овощи:

1 белая луковица  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
4 абрикоса  
300 г сельдерея  
3 веточки розмарина  
200 мл овощного бульона  
100 г crème double  
соль, свежемолотый перец  
сахар

### Дополнительно:

500 г мелкого картофеля,  
сваренного в мундире  
морская соль

3 Картофель почистить щеточкой и варить 20 минут в подсоленной воде. Затем налить 50 мл кипящей воды в сковороду, хорошо посолить. Слить картофель и выложить его в сковороду. Варить картофель до полного выкипания воды, пока картофель не покроется налетом из соли.

4 Свиное филе нарезать ломтиками и подавать с овощами и картофелем.

## » На заметку

*Вы можете посыпать филе обжаренными орехами пинии (кедровыми орехами) и листиками базилика, приготовленного во фритюре. При покупке свинины обратите внимание на то, что мясо должно иметь розоватый оттенок.*



# Молочный поросенок с финиками и печеными помидорами

на 4–6 порций | Обед в восточном стиле 

1 Каре молочного поросенка выложить шкуркой вниз в противень. Добавить 400 мл куриного бульона и готовить в духовом шкафу при температуре 100°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 1-го часа. Вынуть поросенка и сделать надрезы на шкурке на расстоянии 1 см. Слегка посолить. Мясной сок из противня долить к оставшемуся куриному бульону.

2 Разогреть в противне растительное масло. Сначала обжарить лук, затем сельдерей и морковь. Сахарную пудру разогреть до образования карамели, добавить томатную пасту, красное вино и слегка проварить. Добавить толченый чеснок и куриный бульон. Выложить в полученный соус поросенка на противень шкуркой сверху и готовить в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 1-го часа. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, после 30 минут приготовления – 2-ю.

3 Финики и тимьян перемешать с 2-мя ст. ложками оливкового масла. Разрезать 8 ломтиков грудинки наискосок и завернуть в них финики. Вымыть помидоры, сделать крестовой надрез у

## Ингредиенты:

### Поросенок:

2 каре молочного поросенка (по 500 г; со шкуркой и костями)  
800 мл куриного бульона  
соль, 2 ст. ложки растительного масла  
200 г лука, кубиками  
по 80 г кубиков сельдерея и моркови

1 ч. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка томатной пасты  
 $\frac{1}{4}$  л красного вина  
2 зубчика чеснока  
1 лавровый лист  
тертая цедра  $\frac{1}{2}$  лимона  
15 г имбиря (кусочками)  
1 ч. ложка приправы ras-el-hanout (смесь восточных приправ)

### Дополнительно:

200 г фиников (без косточки; прим. 16 шт.)  
4 ст. ложки олив. масла  
1 ст. ложка нарезанного тимьяна  
16 ломтиков грудинки  
8 маленьких кустовых помидоров  
соль, свежемолотый перец

основания и завернуть в оставшиеся ломтики грудинки. Приправить солью и перцем. Остатки оливкового масла разогреть в огнеупорной сковороде, обжарить финики, добавить помидоры. За 30 минут до окончания приготовления поросенка поставить сковороду с финиками и помидорами в духовой шкаф.

4 Вынуть противень с поросенком из духового шкафа и протереть образовавшийся соус через сито. Вынуть сковороду с финиками и томатами и накрыть крышкой. Поросенка жарить в отдельном противне на гриле в духовом шкафу при температуре 220°C (Гриль большой) на 2-м или 3-м уровне снизу, пока шкурка не станет хрустящей. Соус вскипятить в кастрюле, добавить лавровый лист, лимонную цедру, имбирь и ras-el-hanout. Варить еще 10 минут, затем снова протереть через сито. При желании добавить пищевой крахмал для связывания. Молочного поросенка посолить, поперчить и нарезать порционными кусками.

5 Подавать поросенка с соусом, финиками и помидорами. Можно сервировать с соленым картофелем, смазанным сливочным маслом и посыпанным лимонной цедрой и зеленью кориандра.

# Соленая грудинка в панировке из хрена с ризотто

на 4–6 порций | Для этого блюда потребуется время

1 Грудинку разделить так, чтобы в каждом куске было по две косточки. Выложить в противень, залить водой и готовить под крышкой в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 1-го часа. Суповую зелень и розмарин вместе с медом добавить в противень с грудинкой и готовить еще 1 час.

2 Для панировки порезать хлеб для тостов мелкими кубиками. Сливочное масло взбить до образования пены. Очистить чеснок. Вымыть эстрагон. Мелко порезать чеснок и эстрагон и добавить вместе с лимонной цедрой и хреном в масляную пену. Выложить в смесь хлебные кубики, приправить солью и перцем. Завернуть панировочную смесь в фольгу и убрать в холодное место.

3 Ризотто. Подготовить ок. 700 мл сока, образовавшегося при жарении грудинки. Очистить лук, порезать кубиками и тушить с оливковым маслом в отдельной кастрюле. Добавить рис, 150 мл сока грудинки, лимонный сок. Когда жидкость выкипит добавить еще такое же количество

## Ингредиенты:

### Грудинка:

2–3 кг свиной грудинки  
1 пучок зелени для супа  
1/2 пучка розмарина  
3 ст. ложки меда

### Для корочки:

150 г хлеба для тостов (без корки)  
150 г размягченного сливочного масла  
1 зубчик чеснока  
1/2 пучка эстрагона  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры  
60 г натертого на мелкой терке хрена  
соль, свежемолотый перец

### Ризотто:

1 белая луковица  
2 ст. ложки оливкового масла  
150 г риса для ризотто (Arborio или Carnaroli)  
сок 1-го лимона  
1 ст. ложка сливочного масла  
50 г тертого пармезана  
свежемолотый перец

сока грудинки и варить снова до выпаривания жидкости. Варить ризотто в общей сложности от 20 до 30 минут. По окончании приготовления добавить сливочное масло и пармезан. Приправить перцем.

4 Предварительно разогреть гриль (большой) в течение 5 минут до 240°C. Куски грудинки выложить выпуклой частью вверх на чистый противень. Панировочную массу нарезать ломтиками по 0,5 см, разложить на куски грудинки и жарить в духовом шкафу на 3-м уровне снизу до образования золотистого цвета. Сервировать с ризотто.

## ► На заметку

*Для разнообразия Вы можете подать ризотто с толченым жареным фундуком или миндальной стружкой. Блюдо из грудинки также удачно сочетается с салатом из свежих овощей.*

# Жаркое с овощным пюре и кнедлями

на 4–6 порций | Не только для истинных баварцев 

**1** Косточки жарить на противне в духовом шкафу при температуре 220°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 30 минут. Слить жир и отложить косточки для дальнейшего приготовления. Убавить температуру до 160°C. Жаркое выложить в противень шкуркой вниз. Готовить в духовом шкафу с добавлением 400 мл еще 45 минут. Вынуть жаркое и сделать крестовые надрезы на шкурке. Слегка посолить мясо. Слить жидкость и добавить ее к оставшейся части бульона.

**2** Протереть противень бумагой для выпечки и разогреть в нем растительное масло. Обжарить кубики лука, сельдерея и моркови до золотистого цвета. Добавить томатную пасту, пиво, слегка проварить. Добавить косточки, выдавить чеснок в бульон. Выложить в противень с бульоном жаркое шкуркой кверху и готовить в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу 1,5–2 часа. Вначале активировать 1-ю подачу пара, после 30 минут приготовления 2-ю и 3-ю.

## Ингредиенты:

### Жаркое:

500 г нарубленных косточек телятины  
1,5 кг грудинки (со шкуркой)  
1,4 л куриного бульона  
соль, 2 ст. ложки растительного масла  
200 г лука, кубиками  
по 80 г кубиков сельдерея и моркови  
1 ст. томатной пасты  
1/4 л солодового пива  
2 зубчика чеснока

### Пюре:

по 400 г моркови, сельдерея и корня петрушки  
1 пучок зелени петрушки  
1 ч. ложка молотого тмина  
1 ст. ложка слив. масла  
тертый мускатный орех

### Кнедли:

80 г лука, кубиками  
100 г сливочного масла  
по 1 ст. ложке нарезанного майорана и петрушки  
200 мл молока · 3 яйца  
тертый мускатный орех  
400 г белого хлеба, нарезанного кубиками  
100 г панировочных сухарей  
2 ст. ложки маргарина

**3** Пюре. Очистить овощи, нарезать кусочками. Добавить листья петрушки. Смешать тмин со сливочным маслом. Добавить соль, перец, мускатный орех и выложить все ингредиенты в жаростойкую форму. Тушить под крышкой в духовом шкафу на 4-м уровне снизу одновременно с мясом 1,5–2 часа. Приготовить пюре и оставить в закрытой посуде.

**4** Для кнедлей. Слегка потушить кубики лука в 2 ст. ложках сливочного масла. Добавить зелень, еще немного потушить, снять с плиты. Смешать с молоком и яйцами. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Белый хлеб жарить в оставшемся сливочном масле до золотистого цвета и выложить в большую чашу. Добавить яично-молочную смесь. Массу для кнедлей завернуть в фольгу, связать кухонной нитью и варить в кипящей воде 45 минут. Слегка остудить, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на маргарине с обеих сторон.

**5** Вынуть противень с мясом из духового шкафа. Протереть соус через сито. Жаркое готовить в противне на гриле при температуре 220°C (Гриль большой) на 3-м уровне. Подавать с соусом, овощным пюре и кнедлями.



# Глазированная свинина с капустой и ананасом

на 4–6 порций | Бабушкины рецепты 

1 Мясо. Очистить лук. Вымыть суповую зелень и варить в большом количестве воды с луком, лавровым листом и гвоздикой. Добавить мясо и варить в бульоне с зеленью 1–1,5 часа.

2 Вынуть мясо. Бульон оставить для дальнейшего приготовления. Шкурку мяса надрезать ромбиками. Разогреть в противне 2 ст. ложки растительного масла. Обжарить кубики лука, сельдерея и морковь до золотистого цвета. Посыпать сахарной пудрой, жарить до образования карамели. Добавить томатную пасту, вино и варить до полного выкипания вина. Добавить толченый чеснок, тмин и 800 мл мясного бульона.

3 Выложить мясо в противень с бульоном шкуркой кверху и готовить в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу 1–1,5 часа. Вначале активировать 1-ю подачу пара, после 30 минут приготовления 2-ю и 3-ю. Обмазывать мясо медом со всех сторон каждые 20 минут.

## Ингредиенты:

### Мясо:

1 луковица  
1 пучок суповой зелени  
3 лавровых листочка  
5 зерен гвоздики  
1,5 соленого окорока (с голени; со шкуркой)  
5 ст. ложек раст. масла  
200 г лука, кубиками по 80 г сельдерея и моркови, кубиками  
1 ч. ложка сахарной пудры  
1 ст. ложка томатной пасты  
1/4 л красного вина  
2 зубчика чеснока  
1/2 ч. ложки семян тмина  
2 ст. ложки меда акации  
1 пучок шалфея

### Капуста:

1 белая луковица  
1 ст. ложка раст. масла  
500 г кислой капусты  
400 мл овощного бульона  
300 г мякоти ананаса  
1 лавровый лист,  
2 гвоздички, 1 перчик чили (в мешочке для приправ)  
1 ст. ложка слив. масла  
2 ст. ложки абрикосового или ананасового конфитюра

4 Обжарить листья шалфея в растительном масле, затем выложить на бумагу.

5 Капуста. Очистить лук, нарезать кубиками, слегка потушить в растительном масле. Добавить кислую капусту, тушить еще некоторое время. Залить бульоном. Порезать ананас кубиками размером 1 см и добавить вместе с мешочком с приправами в бульон. Варить под крышкой 30–40 минут. Вынуть мешочек с приправами. Добавить сливочное масло и конфитюр, все перемешать и приправить солью и перцем.

6 Вынуть противень с мясом из духового шкафа. Протереть соус через сито в отдельную посуду. Мясо жарить в противне на гриле при температуре 220°C (Гриль большой) на 2-м уровне снизу 20–30 минут. Соус варить до получения объема 600 мл. Приправить перцем и по желанию добавить пищевой крахмал для связывания. Нарезать мясо на порции и подавать с соусом и капустой с ананасами. Можно также сервировать с отварным картофелем, обжаренным в сливочном масле и панировочных сухарях.

# Штрудель Salsiccia

## с красной свеклой и горчицей с инжиром

на 4–6 порций | Необычный рецепт

1 Для штруделя смешать говяжий фарш с розмарином и лимонной цедрой, солью, перцем. Красную свеклу нарезать кубиками по 0,5 см, промокнуть сок бумагой для выпечки и смешать с фаршем. Разогреть сливочное масло в сковороде и обжарить панировочные сухари до золотистого цвета.

2 Тесто для штруделя раскатать, на нижнюю часть выложить вдоль полоски фарша шириной 6 см. Сверху выложить колбаски, затем оставшийся фарш. Оставшееся тесто посыпать панировочными сухарями и завернуть в рулет. Завернуть концы и уложить рулет швом вниз на противень. Смазать сливочным маслом и запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 25–30 минут.

### Ингредиенты:

#### Штрудель:

500 г говяжьего фарша  
1 ст. ложка нарезанного розмарина  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры  
соль, свежемолотый перец  
200 г отварной свеклы  
3 ст. ложки размягченного сливочного масла  
3 ст. ложки панировочных сухарей  
1 упаковка теста для штруделя (ок. 200 г, замороженного)  
4 Salsiccia (итальянская колбаса) или колбаски для жаренья  
1 ст. ложка растопленного сливочного масла

#### Горчица:

4 свежих инжира  
200 мл красного вина  
50 мл уксуса «Бальзамико»  
1 ст. ложка меда акации  
2 ст. ложка дижонской горчицы  
1 ст. ложка обычной горчицы

3 Горчица. Вымыть инжир, обсушить и мелко порезать. Смешать с красным вином, уксусом, медом и варить до образования сиропа. Слегка остудить и смешать с 2-мя сортами горчицы. Разрезать штрудель на порции и сервировать с горчицей.

### ► На заметку

*К штруделю подходят тушеные листья шпината. Salsiccia – итальянская свиная колбаса в натуральной оболочке. Она имеет различные вкусовые оттенки, в зависимости от региона, где ее производят.*

# Свиное рагу

## со сметаной и хлебной запеканкой

на 4–6 порций | Удивительное лакомство

1 Мариновать мясо накануне. Почистить лук, нарезать мелкими кубиками. Мясо нарезать кусками размером 3 см и выложить вместе с луком в большую чашу. Вымыть тимьян и добавить его вместе с красным вином, уксусом и приправами в чашу с мясом. Мариновать мясо 24 часа.

2 На следующий день процедить маринад через сито, проварить и еще раз процедить. Дать стечь жидкости с мяса и лука и затем обжарить в растительном масле со всех сторон. Добавить томатную пасту и маринад. Уварить жидкость наполовину и добавить телячий бульон. Тушить мясо под крышкой в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 2–2,5 часа.

3 Для запеканки взбить яйца с молоком и зеленью. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Смазать жаростойкую форму жиром и выложить на дно ломтики белого хлеба. Залить яично-молочной смесью и оставить настаиваться на 15 минут. Добавить кусочки сливочного масла и готовить в духовом шкафу на 4-м уровне снизу одновременно с мясом в течение 30–40 минут.

### Ингредиенты:

#### Мясо:

1 кг лука  
1,2 кг свинины  
(шейная часть или окорок)  
1 пучок тимьяна  
1/2 л красного вина  
1/4 л красного винного уксуса  
15 горошинок черного перца  
2 лавровых листа  
5 ягод можжевельника  
2 ст. ложки раст. масла  
1 ст. ложка томатной пасты  
1,2 л телячьего бульона  
60 г ржаного хлеба  
2 ст. ложки яблочного джема  
1 ст. ложка сиропа сахарной свекл  
ок. 120 г сметаны

#### Запеканка:

4 яйца (среднего размера)  
400 мл молока  
2 ст. ложки смеси из трав  
(например, розмарин, тимьян, петрушка)  
мускатный орех  
жир для формы  
300 г белого хлеба  
50 г размягченного сливочного масла

4 Вынуть мясо из духового шкафа. Соус протереть через сито и слегка проварить. Ржаной хлеб крупно раскрошить, добавить в соус вместе с яблочным джемом и сиропом свеклы. Довести соус до кипения. Выложить мясо в соус, приправить солью и перцем.

5 Выложить порции мяса на тарелки, добавить по 1 ст. ложке сметаны. Подавать с хлебной запеканкой.

### ►► На заметку

*Сироп сахарной свеклы используется, прежде всего, в качестве пасты для бутербродов, а также в качестве соуса для картофельных оладьев.*



# Телятина с корочкой и креветками с картофельным пюре

на 4 порции | Оригинальное сочетание ингредиентов

**1** Мясо вынуть из холодильника за 1 час до приготовления. Сало нарезать маленькими кубиками, обжарить в сковороде до образования хрустящей корочки. Выложить на бумагу, дать стечь жиру. Вымыть креветки, нарезать кусочками по 0,5 см. Выложить в чашу.

**2** Вымыть куриные грудки, обсушить, мелко нарезать. Приготовить фарш с добавлением сливок, посолить. Смешать полученную массу с салом и креветками. Вымыть тимьян, оборвать листья, нарезать, смешать с лимонным соком. Добавить к куриному фаршу.

**3** Куски телятины приправить солью и перцем, намазать куриным фаршем толщиной 1 см. Обжарить в сковороде с каждой стороны по 1-й минуте. Куски телятины жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 50–60 минут. Подставить противень для сбора жира.

**4** Пюре. Почистить картофель, отварить в подсоленной воде, размять. Разогреть молоко со

## Ингредиенты:

### Мясо:

4 куса телятины  
(по 160 г, толщиной 3 см)  
40 г копченого сала  
5 очищенных креветок  
60 г филе куриной грудки,  
соль  
100 г холодных сливок  
4 веточки тимьяна  
лимонный сок  
свежемолотый перец  
1 ст. ложка оливкового  
масла

### Пюре:

500 г отварного картофеля  
соль  
150 мл молока  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
свежемолотый перец

### Дополнительно:

3 пучка зеленого лука  
120 г сливочного масла  
1 ч. ложка сахарной пудры  
50 мл овощного бульона  
соль, свежемолотый перец  
содержимое 1-й палочки  
ванили  
морская соль

сливочным маслом, добавить в картофель, приготовить пюре. Приправить солью и перцем.

**5** Вымыть зеленый лук, отделить луковички. Нарезать кусочками и обжарить в сливочном масле. Посыпать сахарной пудрой, жарить до образования карамели, залить бульоном. Тушить, пока жидкость полностью не выкипит. Добавить соль и перец.

**6** Оставшееся сливочное масло разогреть в кастрюле до образования пены. Мякоть ванили смешать с небольшим количеством морской соли, добавить к маслу. Подавать мясо с картофельным пюре, луком в карамели и ванильным маслом.

## ►► На заметку

*Мясо необходимо вынуть из холодильника за 1–2 часа до приготовления, чтобы процесс приготовления не был слишком длительным.*



# Тушеная телятина с зеленью и луком

на 4 порции | Приготовлено с любовью

1 Зачистить телятину от жира и жил. Посыпать морской солью и перцем и обжарить на раскаленном противне в оливковом масле со всех сторон. Вынуть мясо и отложить в сторону для дальнейшего приготовления. Лук и овощи очистить, нарезать большими кусками и жарить в мясном соке, образовавшемся от жарения. Добавить томатную пасту и сироп сахарной свеклы и варить до загустения.

2 Вымыть зелень. Смешать с приправами и залить телячьим бульоном. Выложить куски телятины в кастрюлю и тушить под крышкой при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 2–2,5 часа.

3 Очистить лук и отварить его в подсоленной воде в течение 5 минут. Слегка остудить и отрезать сверху кружок в форме крышечки толщиной 1 см. Вынуть серединку лука, так чтобы внутри уместилась 1 ст. ложка начинки. Внутреннюю часть лука порезать и обжарить в оливковом масле. Добавить сметану и тушить еще 5 минут.

## Ингредиенты:

### Мясо:

- 8 кусков филейной части телятины (ок. 1 кг)
- морская соль
- 2 ст. ложки олив. масла
- 200 г лука
- 100 г моркови
- 100 г сельдерея
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 400 мл красного вина
- 1 ст. ложка сиропа сахарной свеклы
- по 3 веточки тимьяна и розмарина
- 1 лавровый лист
- 8 горошин гвоздичного перца
- 1/2 л телячьего или овощного бульона
- 1 ст. ложки дижонской горчицы

### Лук:

- 8 белых луковиц
- 1–2 ст. ложки олив. масла
- 2 ст. ложки сметаны
- 4 ст. ложки тертого пармезана
- 1 ст. ложка розмарина
- 8 ломтиков грудинки
- жир для формы

4 Добавить к жареному луку пармезан, розмарин, приправить солью и перцем. Полученной массой начинить луковицы, обернуть каждую ломтиком грудинки. Закрепить зубочистками. Выложить в смазанную жиром жаростойкую форму и поставить запекать в духовой шкаф при температуре 160°C (Конвекция +) на 4-м уровне снизу за 25 минут до приготовления мяса.

5 Мясо оставить в теплом месте. Сок от жарения процедить в отдельную кастрюлю. Соус уварить наполовину, добавить соль, перец, горчицу и перемешать. Снять с плиты. Сервировать мясо с соусом и запеченным луком.

## ►► На заметку

*Можно подавать с картофельным пюре или картофелем в соленой корочке, обжаренным на сливочном масле с розмарином.*

# Телятина в хлебном тесте и салатом из редиса

на 4–6 порций | Хрустящее снаружи, сочное внутри 

1 Капусту порезать тонкими полосками и бланшировать в соленой воде некоторое время. Обдать холодной водой и промокнуть кухонным бумажным полотенцем. Вымыть петрушку, оборвать листья. Орехи пинии обжарить в сковороде без жира. Из петрушки, орехов пинии, пармезана и оливкового масла приготовить соус песто. Добавить соль и перец, смешать с капустой и отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

2 Хлебное тесто раскатать в форме прямоугольника размером 40 x 25 см. Просоленное мясо телячьей голени нарезать маленькими кусочками и смешать с солодовым экстрактом. На одну половину теста выложить вдоль капусту и мясо. Накрыть сверху второй половиной и как следует закрепить «батон» по краям.

## Ингредиенты:

600 г китайской капусты  
соль  
1 пучок петрушки  
50 орехов пинии  
50 г тертого пармезана  
80 мл оливкового масла  
свежемолотый перец  
1 кг теста на опаре  
(см. рецепт на стр. 204; или готовое тесто)  
800 г отварного засоленного мяса телятины  
(отварить заранее, см. ниже «На заметку»  
1–1,5 ст. ложки солодового экстракта  
мука для посыпания  
2 пучка редиса  
2 ст. ложки белого винного уксуса  
1 ч. ложка меда  
2 ст. ложки масла виноградной косточки  
1 пучок лука-резанца

3 Батон посыпать сверху мукой и оставить доходить еще 1 час. Затем выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 50–60 минут. Хлеб слегка остудить.

4 Очистить редис, вымыть, нарезать тонкими кружочками. Приготовить соус из белого уксуса, меда, масла виноградной косточки, соли и перца. Нарезать лук-резанец колечками и добавить в соус. Мариновать редис в соусе незадолго перед подачей на стол. Телятину в хлебе нарезать острым ножом ломтиками толщиной 2–3 см. Подавать с салатом из редиса.

## ▶▶ На заметку

*Мясо для этого блюда следует предварительно засолить, а затем отварить в воде с добавлением суповой зелени в течение 2–3 часов.*

# Жаркое из телятины

## с панчеттой и каннелони с сельдереем

на 4–6 порций | Выбор итальянцев 

1 Для жаркого сделать продольные надрезы на мясе и отбить его, так чтобы получился прямоугольный кусок толщиной 2–3 см. Мясо приправить солью и перцем. Очистить чеснок, вымыть базилик и оборвать листья. Чеснок, базилик, орехи пинии мелко нарезать и посыпать полученной смесью мясо. Свернуть мясо в рулет. Ломтиками панчетты обернуть мясной рулет и обвязать кухонной нитью.

2 Жаркое приправить перцем и обжаривать на растительном масле в сковороде со всех сторон 3–4 минуты. Затем жарить в противне при температуре 160°C (Влажная конвекция с 2-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу 45–60 минут. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, через 10 минут – 2-ю.

3 Для приготовления каннелони очистить картофель и сельдерей и порезать кубиками размером 1,5–2 см. Разогреть масло в отдельной кастрюле, добавить овощной бульон и варить под крышкой 30 минут до разваривания картофеля и сельдерея. Последние 5 минут варить без

### Ингредиенты:

#### Мясо:

1,5 кг телятины  
(шейная часть)  
морская соль  
свежемолотый перец  
2 зубчика чеснока  
1 пучок базилика  
100 г орехов пинии  
(кедровых орехов)  
80 г маринованных  
каперсов  
120 г панчетты или  
грудинки  
(ломтиками)  
3 ст. ложки оливкового  
масла

#### Каннелони:

200 г отварного картофеля  
400 г сельдерея  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
200 мл овощного бульона  
150 г тертого пармезана  
соль, свежемолотый перец  
тертый мускатный орех  
500 г каннелони  
жир для смазывания  
формы  
150 г сливок  
150 г сметаны

крышки для выпаривания жидкости. Приготовить пюре из отварных овощей и смешать с 50 г пармезана. Приправить солью, перцем, мускатным орехом. Начинить полученным пюре каннелони с помощью шприца.

4 Смазать жиром жаростойкую форму и выложить в нее каннелони. Смешать с остатками пармезана сливки, сметану и полить сверху каннелони. Посыпать солью и перцем и готовить в духовом шкафу на 4-м уровне снизу вместе с мясом в течение последних 25 минут.

5 Нарезать жаркое на порции, сервировать с каннелони. Можно посыпать базиликом.

### ► На заметку

*К блюду можно подать обжаренный зеленый лук. 2 пучка зеленого лука нарезать полосками 6 см в длину. Жарить в сливочном масле, добавить соль, перец и немного сахара.*



# Ромштекс

## с маслом из горчицы и эстрагона

на 4 порции | Удивительно сочное мясо

1 Ромштекс посолить, поперчить. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить куски мяса со всех сторон в течение 2-х минут. Тимьян вымыть. Выдавить чеснок и выложить в сковороду вместе с тимьяном. Обжаривать в этой смеси мясо еще некоторое время, затем готовить его на решетке в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 40–50 минут. Подставить противень для сбора жира.

2 Вымыть коктейльные помидоры, выложить в жаростойкую форму. Приправить солью и перцем, посыпать сахаром. Вымыть тимьян. Выдавить чеснок и добавить вместе с тимьяном и оливковым маслом к помидорам. Готовить помидоры одновременно с мясом в духовом шкафу в течение 30 минут.

3 Взбить сливочное масло венчиком. Вымыть эстрагон, оборвать листья и мелко нарезать, смешать с горчицей и медом, добавить к сливочному маслу. Посыпать солью и перцем, завернуть в фольгу, придав продолговатую форму. Убрать в холодильник.

### Ингредиенты:

#### Мясо:

4 ромштекса  
(по 220 г; толщиной 3 см)  
соль · свежемолотый перец  
2 ст. ложки оливкового  
масла  
4 веточки тимьяна  
1 зубчик чеснока

#### Помидоры:

250 г коктейльных  
помидоров  
соль, свежемолотый перец  
сахар  
4 веточки тимьяна  
1 зубчик чеснока  
4 ст. ложки оливкового  
масла

#### Масло:

140 г сливочного масла  
1/2 пучка эстрагона  
1 ст. ложка дижонской  
горчицы  
1 ч. ложка меда  
соль, свежемолотый перец

#### Пюре:

400 г сельдерея  
1 ст. ложка сливочного  
масла  
100 мл куриного бульона  
200 г сливок

4 Очистить сельдерей, нарезать кубиками размером 1 см. Разогреть сливочное масло в отдельной кастрюле и обжаривать сельдерей в течение 2-х минут. Добавить куриный бульон, сливки и оставить варить под крышкой на 20–30 минут. Добавить соль, перец, растереть до пюреобразной массы.

5 Вынуть масло из фольги и нарезать ломтиками толщиной 1 см. Выложить на куски мяса и поставить противень в духовой шкаф на 2–3 минуты разогреть при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-й уровень вниз. Пюре из сельдерея и помидоры распределить по тарелкам, сверху выложить ромштексы.

### ►► На заметку

*Вместо масла с эстрагоном и горчицей можно использовать масло с черемшой (см. рецепт на стр. 88). Мясо для ромштекса или ростбифа нужно держать в подвешенном состоянии минимум 2 недели для получения мраморного оттенка.*



# Жаркое из говядины с черемшой и луком-пореем

на 4–6 порций | Нетрадиционный рецепт

1 Лук, морковь, сельдерей, корни петрушки очистить и нарезать маленькими кубиками. Мясо посолить, поперчить и обжарить в раскаленном противне с добавлением растительного масла. Вынуть мясо и обжарить в этом же противне овощи. Добавить томатную пасту и сироп сахарной свеклы. Залить красным вином и уварить наполовину. Добавить бульон и приправы. Выложить в соус мясо и тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 2-х часов. Затем отлить 200 мл бульона, образовавшегося при жарении.

2 Вымыть черемшу, мелко порезать листья. Взбить сливочное масло и смешать с черемшой, добавить сухари и тертый пармезан. Приправить массу солью и перцем, завернуть в фольгу в форме рулета и убрать в холодное место.

3 Лук-порей размягчить в теплой воде, очистить и обжарить в растительном масле. Посыпать солью и перцем и жарить до образования карамели. Смешать с бульоном, образовавшимся при жарении, и варить еще 20 минут.

## Ингредиенты:

150 г лука  
по 60 г моркови, сельдерея  
и корня петрушки  
1 мяса молодого бычка  
(лопатка)  
соль, свежемолотый перец  
3 ст. ложки растительного  
масла  
1 ч. ложка томатной пасты  
1 ч. ложка сиропа сахар-  
ной свеклы  
1/4 л красного вина  
3/4 л овощного или  
говяжьего бульона  
2 лавровых листа  
6 зерен гвоздичного перца  
2 гвоздички  
50 г листьев черемши  
120 г размягченного  
сливочного масла  
150 г белых панировочных  
сухарей  
1 ст. ложка тертого  
пармезана  
400 г лука-порея  
или лука-шалот  
1 ч. ложка сахара

4 Вынуть мясо из противня, дать стечь жидкости и выложить в жаростойкую форму. Нарезать ломтиками масло с черемшой и обложить мясо со всех сторон. Бульон с луком процедить и варить до объема 350 мл.

5 Разогреть гриль (Большой) в течение 5 до температуры 240°C и жарить мясо на 3-м уровне снизу 2–3 минуты. Нарезать на порции и подавать с луковым соусом. Можно подавать с макаронными изделиями или картофелем.

## ►► На заметку

Черемша является «родственницей» чеснока. Ее легко отличить по специфическому запаху. Листья собирают в мае-июне, перед цветением. В качестве альтернативы Вы можете использовать 50 г соуса песто из черемши (готовый продукт).

# Говяжьи рулетики с консервированными фруктами и жареным луком

на 4 порции | Классика «по-итальянски»

1 Для рулетов: очистить белый лук, порезать полосками и обжарить до светло-коричневого цвета в оливковом масле. Выложить отбивные, посыпать их солью и перцем. На 1 половинку отбивной положить ломтик ветчины. Консервированные фрукты мелко порезать и разложить на ветчине, сверху положить полоски лука и завернуть отбивные в рулетики связать их кухонной нитью.

2 Разогреть в противне оливковое масло и обжарить рулетики со всех сторон. Вынуть рулетики из противня. Обжарить в оставшемся масле лук, сельдерей и морковь. Добавить томатную пасту, жарить еще некоторое время. Добавить  $\frac{1}{3}$  части красного вина и варить до полного выкипания жидкости

3 Добавить в противень с овощами говяжий бульон, розмарин, тимьян, лавровые листья, горошины перца. Выложить в противень рулетики и тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 1,5–2 часа.

## Ингредиенты:

### Рулетики:

2 белых луковицы  
3 ст. ложки оливкового масла  
6 говяжьих отбивных (по 160 г)  
соль, свежемолотый перец  
6 ломтиков пармской ветчины  
120 г консервированных фруктов  
160 г лука (кубиками)  
по 80 г моркови и сельдерея (кубиками)  
1 ч. ложка сахара  
1 ст. ложка томатной пасты  
 $\frac{1}{2}$  л красного вина  
3 веточки розмарина  
3 веточки тимьяна  
800 мл говяжьего или телячьего бульона  
2 лавровых листа  
12 горошин черного перца

### Лук:

4–5 луковиц  
1 ст. ложка муки  
 $\frac{1}{2}$  ч. ложка порошка паприки (сладкого)  
раст. масло для фритюра

4 Очистить лук, нарезать кольцами толщиной 2–3 мм. Смешать муку с порошком паприки и обвалять в этой смеси луковые кольца. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить лук до образования хрустящей корочки.

5 Вынуть рулетики из противня. Соус процедить в отдельную кастрюлю. Уварить соус до объема  $\frac{1}{2}$  л, добавить соль и перец, пищевой крахмал (по желанию). Снять кухонную нить с рулетов и разогреть их в соусе. Рулетики разрезать напополам и подавать по 3 половинки на порцию. Полить соусом и уложить вокруг жареные луковые кольца.

## ► На заметку

К этому блюду можно подавать поленту с песто: вскипятить 350 мл молока и развести готовую поленту (80 г). Варить 1 минуту. Смешать с 3-мя ст. ложками соуса песто (готовый продукт). Приправить солью и перцем.

# Филе говядины в винном соусе с перловкой

на 4–6 порций | Для истинных гурманов

1 Вынуть мясо из холодильника за 1 час до приготовления. Зачистить мясо от кожи и сухожилий. Посыпать смесью приправ, солью и перцем. Обжарить в растительном масле в течение 5 минут со всех сторон. Выложить мясо на решетку и жарить в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 2-х часов. Подставить вниз противень для сбора сока. Проверить степень готовности термощупом – температура должна достигать 58–60°C.

2 Варить перловую крупу в подсоленной воде 15 минут, затем промыть холодной водой. Очистить лук-шалот, нарезать мелкими кубиками и обжарить в оливковом масле. Добавить перловую крупу и жарить еще 1 минуту. Смешать с красным вином и портвейном и варить до полного уваривания жидкости. Добавить содержимое ванильных палочек и куриный бульон, затем варить еще 30 минут. В конце добавить кубики сливочного масла и снять с конфорки. Перловка должна получиться густой. Приправить солью и перцем.

## Ингредиенты:

### Мясо:

1 кг говяжьего филе  
(средняя часть; толщиной  
7–8 см)

1/2 ч. ложки смеси 5-ти  
приправ

1 ст. ложка раст. масла  
1/2 пучка тимьяна

2 ст. ложки сливочного масла

### Перловка:

200 перловой крупы

3 луковицы-шалот

2 ст. ложки оливкового  
масла

150 мл красного вина

100 мл красного портвейна  
содержимое 2-х ванильных  
палочек

1/2 л куриного бульона

50 г охлажденного  
сливочного масла  
(кубиками)

свежемолотый перец

### Дополнительно:

300 г свежих овощей  
(молодая морковь,  
сахарный горошек,  
зеленый лук, кольраби)  
3 ст. ложки слив. масла  
сахар

3 Очистить овощи и бланшировать в соленой воде некоторое время, чтобы овощи оставались твердыми. Обдать холодной водой и обжарить в сливочном масле 2–3 минуты. Посыпать солью, перцем и сахаром.

4 Вымыть тимьян. Разогреть сливочное масло до образования пены. Выложить в сковороду мясо и тимьян, обжаривать 1 минуту.

5 Распределить перловую крупу в соусе и овощи по тарелкам. Нарезать мясо ломтиками и выложить сверху.

## ►► На заметку

По желанию, блюдо можно посыпать зеленью, жаренной во фритюре. Обжаривать зелень (листья розмарина, тимьяна, петрушки) в растительном масле, затем выложить на бумагу и посолить.



# Бычьи хвосты

## с белыми грибами и зеленым салатом

на 6 порций | Своеобразный деликатес

**1** Посолить и поперчить бычьи хвосты. Разогреть растительное масло в противне и обжарить хвосты со всех сторон. Добавить морковь, сельдерей и лук, нарезанных кубиками. Жарить еще 5–10 минут. Посыпать сахаром, жарить до образования карамели. Добавить томатную пасту, красное вино и варить до полного выкипания жидкости.

**2** Вымыть зелень, очистить чеснок. Добавить чеснок, зелень, лавровый лист и говяжий бульон в противень. Тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 2-х часов.

**3** Вынуть мясо из противня, слегка остудить и отделить от кости. Соус процедить в отдельную кастрюлю и уварить до объема 1/2 л. Крахмал развести в холодной воде и добавить в соус для связывания. Приправить соус солью и перцем.

**4** Очистить белые грибы, не используя при этом воду. Нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжаривать грибы 1–2 минуты, посы-

### Ингредиенты:

1,2 кг бычьих хвостов  
(кусками толщиной  
4–5 см)  
2 ст. ложки раст. масла  
200 г лука, кубиками  
по 100 г сельдерея и  
моркови (кубиками)  
1 ст. ложка сахара  
1 ст. ложка томатной  
пасты  
600 мл красного вина  
3 веточки розмарина  
3 веточки тимьяна  
2 зубчика чеснока  
2 лавровых листа  
1 л говяжьего бульона  
1–2 ч. ложки  
картофельного крахмала  
400 г свежих белых грибов  
1 ст. ложка сливочного  
масла  
200 г телячьего фарша  
1 ст. ложка нарезанной  
зелени петрушки  
200 г свиной сетки  
(внутренний свиной жир)  
жир для формы  
2 пучка смешанной зелени  
уксус «Бальзамико»  
оливковое масло

пать солью и перцем. Оставить примерно 6 ст. ложек грибов для начинки, остальную часть убрать в теплое место.

**5** Смешать мясо бычьих хвостов, фарш из телятины, петрушку, добавить соль и перец. Свиную сетку разделить на 6 частей по 25 x 25 см. Мясной фарш выложить в середину сеток, сделать в нем небольшое углубление и уложить по 1 ст. ложке грибной начинки. Как следует закрепить края сетки. «Мешочки» с мясом выложить швом вниз в жаростойкую форму, смазанную жиром, и жарить в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут. По возможности поливать соусом во время жарения.

**6** Вымыть зелень. Мариновать в уксусе «Бальзамико», смешанным с оливковым маслом, затем выложить на тарелки. Рядом распределить оставшиеся грибы. Выложить порции мяса сверху и полить соусом. Можно подавать с мучными клецками в сливочном масле.



# Оссобуко из баранины с кокосом, помидорами и кориандром

на 4 порции | С азиатским оттенком

1 Посолить мясо. Очистить лук и нарезать мелкими кубиками. Разогреть растительное масло в противне и обжарить мясо со всех сторон. Добавить лук и жарить еще некоторое время. Добавить кокосовое молоко, помидоры и довести до кипения. Перчики чили разрезать пополам вдоль, удалить зерна, вымыть и мелко порезать. Имбирь почистить и натереть. Выложить чили, зеленый перец и имбирь в противень с мясом, посолить. Тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 2-х часов.

2 Овощи. Очистить капусту, вымыть и выложить на бумагу, дать стечь жидкости. Порезать ломтиками длиной 3–4 см. Обжарить на сковороде в растительном масле в течение 1-й минуты. Добавить соевый соус и кунжутное масло, жарить еще 3–4 минуты.

## Ингредиенты:

### Мясо:

4–5 порционных кусков баранины  
(по 350 г; толщиной 3 см)  
соль

1 пучок зеленого лука  
2 ст. ложки растительного масла

400 мл кокосового молока  
600 г консервированных помидоров  
(кусочками)

2 красных перчика чили  
имбирь размером 3 см  
1 ст. ложка зеленого перца  
(консервированного)

### Овощи:

400 г капусты пак-чой или китайской капусты  
1 ст. ложка растительного масла

2 ст. ложки соевого соуса  
1 ч. ложка кунжутного масла

### Дополнительно:

1 ст. ложка кокосовой стружки  
1 пучок зелени кориандра

3 Обжарить кокосовую стружку в сковороде без добавления жира. Вымыть кориандр и мелко нарезать стебли вместе с зеленью.

4 Баранину разложить по порциям, сверху добавить капусту пак-чой и посыпать кокосовой стружкой и кориандром. На гарнир можно подать ароматный рис или обжаренную яичную лапшу.

## ►► На заметку

*Классическое оссобуко готовят в Италии, используя для приготовления телячью ножку с помидорами, морковь, луком и бульоном или белым вином. В качестве гарнира подают ризотто или поленту.*

# Жареная баранья нога с чесноком в глазури

на 4 – 6 порций | Аромат Средиземноморья 

**1** Мясо посолить и поперчить. Разогреть оливковое масло в противне и обжарить ногу со всех сторон. Вынуть мясо и обжарить в масле кубики лука. Добавить сельдерей и морковь и жарить еще некоторое время. Добавить вино и томатную пасту. Варить до полного выкипания жидкости.

**2** Добавить в противень куриный бульон и помидоры. Вымыть розмарин, добавить его вместе с лавровым листом в противень, еще раз вскипятить соус. Выложить мясо в противень и уложить сверху ломтики панчетты.

**3** Готовить мясо в духовом шкафу при температуре 130°C (Влажная конвекция с 3-мя паровыми ударами) на 2-м уровне снизу в течение 2,5–3 часов. В начале приготовления активировать 1-ю подачу пара, затем через час подать пар еще 2 раза.

**4** Очистить чеснок и варить его в молоке 5 минут. Слить молоко и промыть зубчики чеснока под холодной водой. Приготовить в отдельной кастрюле карамельный сахар и смешать с чесноком.

## Ингредиенты:

### Мясо:

1 баранья нога (ок. 1,8 кг, без тазобедренной кости)  
3 ст. ложки олив. масла  
150 г лука, кубиками  
по 80 г моркови и сельдерея, кубиками  
1 ст. ложка томатной пасты  
400 мл красного вина  
450 мл куриного бульона  
400 г консервированных помидоров  
5 веточек розмарина  
2 лавровых листа  
100 г панчетты или грудинки (ломтиками)  
400 г белой консервированной фасоли  
1–2 ч. ложки тертой лимонной цедры

### Чеснок:

2 головки молодого чеснока  
200 мл молока  
40 г сахара  
40 мл белого уксуса «Бальзамико»  
50 мл куриного бульона  
30 г слив. масла

Залить белым уксусом и куриным бульоном. Тушить на слабом разогретой конфорке до образования сиропа. Добавить сливочное масло и поставить в теплое место.

**5** Вынуть мясо из противня, переложить на решетку и жарить на гриле в духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу, до образования хрустящей корочки. Поставить противень с соусом на конфорку. Удалить розмарин и лавровый лист. Слить жидкость с фасоли и добавить в соус. Довести до кипения, затем добавить соль, перец и лимонную цедру.

**6** Выложить рагу из фасоли на тарелки. Сверху разложить нарезанные куски баранины. Добавить сверху глазированный чеснок и слегка сбрызнуть карамельным сиропом.

# Баранья спинка в грильяже и овощами с уксусом «Бальзамико»

на 4 порции | На Пасху и не только ...

1 Баранью спинку посолить, поперчить и обжаривать в оливковом масле со всех сторон 2–3 минуты. Затем жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 85°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 50 минут. Поставить вниз противень для сбора сока.

2 Обжарить сахар до образования карамели. Добавить орехи пинии, быстро перемешать и сразу же выложить на противень. Остудить и мелко порезать. Оливки также мелко нарезать. Взбить сливочное масло и смешать с орехами, оливками, розмарином и молотыми сухарями. Приправить солью и перцем. Выложить массу в пакет для замораживания и раскатать скалкой в пласт толщиной ок. 7 мм. Убрать в холодильник.

3 Почистить овощи. Лук, баклажаны и перец нарезать кусочками по 2 см. Цукини нарезать кружочками толщиной 1 см. Разогреть оливковое масло в сковороде. Овощи сначала обжарить, затем тушить в течение 10 минут. Вымыть розмарин, добавить к овощам

## Ингредиенты:

### Мясо:

2 куска бараньей спинки (по 650 г; на косточке)

2 ст. ложки олив. масла

1 ст. ложка сахара

80 г орехов пинии (кедровых орехов)

60 г черных оливок (без косточки)

100 г размягченного сливочного масла

1 ч. ложка нарезанного розмарина

1 ст. ложка молотых сухарей

### Овощи:

1 белая луковица

1 баклажан

1 красный болгарский перец

1 средний цукини

2 ст. ложки оливкового масла

2 веточки розмарина

1 зубчик чеснока

100 мл уксуса

«Бальзамико»

100 мл красного

виноградного сока или портвейна

50 г сахара

вместе с цукини и выдавленным чесноком. Тушить еще 5 минут, приправить солью и перцем. Удалить чеснок и розмарин. Сохранять овощи теплыми.

4 Варить уксус и виноградный сок с сахаром до образования сиропа и мариновать в нем овощи некоторое время перед подачей на стол.

5 Мясо баранины вынуть из духового шкафа. Достать из холодильника замороженную массу для панировки, вырезать из нее прямоугольники по форме мясных кусков. Уложить сверху на мясо и запекать в духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 3-м уровне снизу от 3–5 минут.

## ►► На заметку

*К блюду можно подать мелкий отварной картофель, обжаренный в оливковом масле с морской солью. Для основного блюда лучше использовать мясо ягненка.*



# Спинка косули в хлебном тесте с яблочным муссом

на 4 порции | Блюдо к праздничному столу

1 Разогреть в противне 2 ст. ложки растительного масла и обжаривать кости 10–15 минут. Добавить лук, сельдерей, морковь и жарить еще 10 минут. Посыпать сахарной пудрой и жарить до образования карамели. Добавить томатную пасту,  $\frac{1}{3}$  части вина и варить до полного выкипания жидкости. Добавить бульон, и варить еще 1 час. После 45 минут приготовления добавить лавровый лист, ягоды можжевельника, бруснику и полоску апельсиновой цедры. Процедить соус, затем уварить до объема 300 мл, по желанию добавить крахмал для связывания. Посыпать солью и перцем.

2 Яблочный мусс. Вымыть яблоки, срезать верхнюю часть толщиной 1 см. Вынуть сердцевину. Смешать марципановую массу, фундук, тимьян и начинить этой смесью яблоки. Выложить яблоки на противень, сверху покрыть хлопьями сливочного масла. Запекать в духовом шкафу (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30–40 минут.

## Ингредиенты:

### Мясо:

3 ст. ложки раст. масла  
2 филе спинки косули (по 360 г; отделить от костей, кости мелко порубить)  
100 г лука, кубиками по 80 г сельдерея и моркови, кубиками  
1 ч. ложка сахарной пудры  
1 ч. ложка томатной пасты  
300 мл красного вина  
800 мл куриного бульона  
1 лавровый листок  
5 ягод можжевельника  
1 ст. ложка ягод брусники  
1 полоска апельсиновой цедры (прим. 5 см в длину)  
180 г телячьего фарша  
1 ч. ложки приправы из дикорастущих трав  
1 ч. ложка петрушки  
4 ломтика хлеба для тостов  
1 ст. ложка сливочного масла

### Яблочный мусс:

3 яблока  
50 г марципановой массы  
50 г молотого фундука  
1 ст. ложка тимьяна  
1 ст. ложка сливочного масла, сахар

3 Вынуть ложкой внутреннюю часть яблок и сложить в отдельную кастрюлю. Слегка прижать вилкой яблочную смесь, посыпать солью, перцем и сахаром. Сохранять мусс теплым.

4 Филе косули разрезать на 4 порционных куска длиной 10–12 см. Смешать телячий фарш с  $\frac{1}{2}$  ч. ложки смеси приправ и зеленью петрушки. Приправить солью и перцем. Куски мяса посолить, поперчить, обжарить в оставшемся растительном масле. Вынуть мясо из сковороды и слегка остудить.

5 Нанести тонким слоем фарш на тосты. Разрезать тосты напополам по горизонтали и завернуть в рулетики. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить тосты со всех сторон. Готовить на решетке в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 10–15 минут. Вынуть из духового шкафа и дать остыть в течение 5 минут.

6 Выложить яблочный мусс на тарелки. Разрезать куски мяса пополам, выложить их на мусс и полить сверху соусом.



# Ножка косули с имбирем во фритюре

на 4–6 порций | Классика с элементами экзотики

1 Выложить кости на противень, добавить 2 ст. ложки растительного масла. Жарить в духовом шкафу при температуре 220°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30–40 минут. Вынуть из духового шкафа и отложить для дальнейшего приготовления. Убавить температуру духового шкафа до 100°C (Верхний и нижний жар). Мясо косули натереть смесью приправ, солью и перцем и обвязать кухонной нитью. Разогреть 2 ст. ложки растительного масла в сковороде и обжарить мясо со всех сторон. Выложить на решетку и готовить в духовом шкафу на 2-м уровне снизу в течение 3–3,5 часов. Подставить вниз противень для сбора сока.

2 Разогреть в противне оставшееся растительное масло и обжарить в нем лук, сельдерей и морковь в течение 10 минут. Посыпать сахарной пудрой и жарить до образования карамели. Добавить 1/2 части вина, томатную пасту и варить до полного выкипания жидкости. Добавить куриный бульон, кости и варить еще 1 час.

## Ингредиенты:

### Мясо:

400 г костей косули  
6 ст. ложек растительного масла  
ножка косули  
(ок. 1,4 кг; без костей)  
1 ч. ложка смеси из  
5 приправ  
соль, свежемолотый перец  
150 г лука, порезанного  
кубиками  
по 80 г сельдерея и  
моркови, нарезанных  
кубиками  
1 ст. ложка сахарной  
пудры  
1 ч. ложка томатной пасты  
400 мл красного вина  
1/2 л куриного бульона  
1/2 пучка тимьяна  
имбирь размером 3 см  
тертая цедра 1/2 апельсина  
200 г охлажденного масла  
(кубиками)

### Имбирь:

150 г имбиря  
200–300 мл растительного  
масла для фритюра

3 Очистить имбирь и нарезать тонкими полосками. Разогреть растительное масло в кастрюле и обжарить имбирь до светло-коричневого цвета. Выложить на бумагу для выпечки, дать стечь жиру.

4 Для соуса вымыть тимьян, имбирь порезать ломтиками. Костный бульон процедить в отдельную посуду. Добавить имбирь, тимьян и апельсиновую цедру. Уварить до объема 300 мл, еще раз процедить через сито и добавить охлажденное сливочное масло. Приправить солью и перцем, снять с конфорки. Подавать мясо с соусом и имбирем во фритюре.

## ► На заметку

*К блюду можно подавать глазированный в сливочном масле зеленый лук и молодой картофель. При обжаривании имбирь теряет остроту и приобретает сладковатый вкус.*

# Гуляш из кабана

## с тимьяном и грибной горькой

на 4–6 порций | В холодный зимний день ...

**1** Мясо порезать кубиками размером 3 см, посыпать солью и перцем. Растительное масло разогреть в противне и обжарить мясо со всех сторон. Вынуть мясо и обжарить в этом же противне лук и грудинку. Добавить томатную пасту, красное вино и портвейн, уварить наполовину. Добавить мясо и куриный бульон. Тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 140°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 2-х часов.

**2** Грибы. Взбить яйца и молоко. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Почистить грибы, без использования воды, мелко порезать и потушить с розмарином и 1 ст. ложкой сливочного масла 2–3 минуты. Смазать жаростойкую форму сливочным маслом. Разложить ломтики хлеба, намазать яично-молочной смесью и добавить сверху рагу из грибов. Оставить на 15 минут. Уложить сверху хлопьями из сливочного масла и готовить в духовом шкафу на 4-м уровне снизу 30–40 минут одновременно с мясом.

### Ингредиенты:

#### Гуляш:

1 кг мяса кабана (лопатка)  
 2 ст. ложки раст. масла  
 600 г лука, кубиками  
 100 г копченой грудинки (кубиками)  
 1 ст. ложка томатной пасты  
 300 мл красного вина  
 100 мл красного портвейна  
 1/2 куриного бульона  
 6 ягод можжевельника  
 2 гвоздички  
 5 горошин гвоздичного перца  
 1 лавровый лист  
 1 палочка корицы  
 15 горошин черного перца  
 1 ч. ложка тертого имбиря  
 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры  
 80 г сливочного масла  
 3 ст. ложки молотых сухарей  
 1 ч. ложка тимьяна

#### Грибы:

3 яйца · 300 мл молока  
 тертый мускатный орех  
 300 г грибов (белых, лисичек, шампиньонов)  
 1 ст. ложка розмарина  
 2 ст. ложки слив. масла  
 200 г булочек (ломтиками)

**3** Приправы (ягоды можжевельника, гвоздички, гвоздичный перец, лавровый лист, корица, горошины перца) сложить в мешочек для приправ и добавить в гуляш за 20 минут до окончания приготовления. Перед окончанием приготовления снова удалить мешочек. Добавить к мясу имбирь и апельсиновую цедру. Приправить солью и перцем.

**4** Разогреть сливочное масло в сковороде до образования пены. Обжарить молотые сухари, смешать с тимьяном. Разложить гуляш по тарелкам и посыпать сверху молотыми сухарями. Подавать с грибами.

### ► На заметку

*Если у Вас нет специального мешочка для приправ, Вы можете использовать пустой чайный пакетик или ситечко для чая. Так Вы можете быстро удалить приправы из блюда.*





# Овощные блюда и запеканки

Запеканки часто недооценивают. Многие с удовольствием едят их, потому что эти кушанья очень легко приготовить. Но не каждому известен кулинарный потенциал запеканок. Они могут быть простыми и изысканными одновременно. Вы будете удивлены, какая вкусная начинка может скрываться под корочкой, и Вам захочется пробовать эти блюда снова и снова!

# Запеченный картофель со свеклой, белыми грибами и баклажанами

на 4 порции | Картофель с «тройной» начинкой

1 Хорошо вымыть картофель под проточной водой. Обсушить бумажным полотенцем, проткнуть в 2–3 местах вилкой и сбрызнуть оливковым маслом. Вымыть розмарин.

2 Распределить равномерно морскую соль по противню, сверху посыпать крупно нарезанным розмарином. Выложить сверху картофель и запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 50–60 минут.

3 Вымыть баклажан, нарезать тонкими ломтиками. Посолить, оставить на 15 минут просаливаться. Вымыть лимон, натереть цедру и выжать сок.

4 Смешать 2 сорта сметаны и разделить 3 части. В одну часть добавить несколько капель лимонного сока и тертый хрен. Очистить чеснок, мелко порезать, смешать с 1-й ч. ложкой лимонной цедры и добавить во 2-ю часть сметаны. Для 3-й порции подготовить нарезанный перчик и базилик. Все 3 соуса приправить солью и перцем.

5 Обжарить ломтики баклажан со всех сторон в растительном

## Ингредиенты:

12 картофелин среднего размера, сваренных в мундире (прим. 1,2 кг)  
7 ст. ложек оливкового масла  
1 пучок розмарина  
1 кг морской соли крупного помола  
1 маленький баклажан  
соль  
1 лимон  
400 г сметаны  
250 г сметаны высокой жирности  
1 ч. ложка тертого хрена  
1 зубчик чеснока  
1 красный перчик  
2 ст. ложка базилика (нарезанного полосками)  
свежемолотый перец  
120 г красной свеклы (в вакуумной упаковке)  
200 г белых грибов  
1 пучок кресс-салата  
30 г жареного лука  
1–2 ст. ложки уксуса «Бальзамико»

масле 2–3 минуты. Вынуть баклажаны и приправить перцем.

6 Порезать свеклу тонкими ломтиками. Очистить белые грибы, нарезать и обжарить в оставшемся растительном масле 2–3 минуты. Приправить солью и перцем. Срезать листья кресс-салата.

7 Сделать глубокие крестовые надрезы на картофеле и слегка разломить на четвертинки. На каждую тарелку выложить по 3 картофелины с разными соусами; на картофель с начинкой из хрена добавить свеклу и кресс-салат. К начинке из чесночного крема добавить грибы и жареный лук, к начинке с базиликом – баклажаны. Сбрызнуть картофелины уксусом.

## » На заметку

*Если у Вас нет возможности найти свежие белые грибы, можно использовать сушеные. Возьмите 40 г сушеных грибов и размочите их в теплой воде в течение 30 минут, слейте жидкость и обжарьте грибы в растительном масле.*



# Хлебная запеканка

## с тушеными овощами и маслом из либестока

на 4–6 порций | Быть всегда «в форме»

**1** Овощи. Почистить морковь, сельдерей, корень петрушки и нарезать мелкими кубиками. Почистить лук-шалот, не нарезаю. Обжарить овощи в оливковом масле 3–5 минут. Выдавить чеснок и выложить вместе с овощами, лавровым листом в жаростойкую форму. Добавить овощной бульон. Готовить в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30 минут.

**2** Верхний слой. Порезать белый хлеб кубиками размером 1 см и выложить в отдельную чашу. Почистить лук и мелко нарезать. Вымыть петрушку, оборвать листья, мелко нарезать, смешать с хлебом.

**3** Глазировать лук в сливочном масле и смешать с хлебной массой. Слегка разогреть молоко, смешать с яйцами и залить хлебную массу. Все перемешать, добавить соль, перец, мускатный орех и оставить настаиваться на 20 минут.

### Ингредиенты:

#### Овощи:

по 300 г моркови,  
сельдерей и корня  
петрушки  
300 г лука-шалот  
3 ст. ложка оливкового  
масла  
2 зубчика чеснока  
150 мл овощного бульона  
2 лавровых листа

#### Для верхнего слоя:

350 г белого хлеба  
(слегка черствого)  
1 луковица  
1 стебель петрушки  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
1/4 л молока  
3 яйца (среднего размера)  
соль, свежемолотый перец  
тертый мускатный орех

#### Масло:

по 1/2 пучка петрушки и  
либестока  
120 г сливочного масла  
1 зубчик чеснока  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры

**4** Вынуть овощи из духового шкафа. Удалить чеснок и лавровый лист. Выложить хлебную массу на овощи. Сверху распределить хлопьями сливочное масло (1 ч. ложку). Запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 20–25 минут.

**5** Масло. Вымыть петрушку и либесток. Оборвать листья и мелко нарезать. Разогреть в кастрюле сливочное масло до образования пены. Выдавить чеснок и добавить вместе с лимонной цедрой и зеленью в масло. Оставить на 1–2 минуты, затем удалить чеснок. Вынуть запеканку из духового шкафа, полить маслом, подать на стол.

### ►► На заметку

*Вместо масла Вы можете использовать сметану высокой жирности, также смешав ее с зеленью. У Вас получится холодный соус для запеканки. В качестве гарнира можно подавать листовой салат.*

# Картофельный пирог-башня с зеленым луком грибами в сливках

на 4–6 порций | Все лучшее «от природы»

1 Для пирога отварить картофель в подсоленной воде, с добавлением тмина. Слить воду, размять.

2 Просеять муку и крахмал. Разбить яйца и отделить белки и желтки. Взбить сливочное масло и смешать с яичными желтками, добавить в муку. Смешать сгусток double с картофелем. Взбить белки, добавить 1 щепотку соли. Замешивать тесто, поочередно добавляя 2–3 столовых ложки взбитых белков, картофельную массу, мучную смесь. Добавить в тесто соль, перец, мускатный орех.

3 Предварительно разогреть духовой шкаф до 240°C (Гриль большой) 5 минут. Смазать жиром жаростойкую форму (30 x 25 см) и покрыть дно бумагой для выпечки. Намазать слоем картофельную массу толщиной 3 мм и жарить на гриле в духовом шкафу на 3-м уровне снизу ок. 2 минут. Нанести сверху еще один слой картофельной массы толщиной 3 мм и жарить на гриле. Выкладывать все тесто в такой же последовательности. Выключить духовой шкаф, накрыть пирог фольгой и оставить его в духовом шкафу.

## Ингредиенты:

### Пирог:

500 г картофеля в мундире  
1 ч. ложка тмина, соль  
80 г муки  
120 г пищевого крахмала  
8 яиц (среднего размера)  
150 г размягченного сливочного масла  
100 г сливок высокой жирности (crème double)  
свежемолотый перец  
тертый мускатный орех  
масло для смазывания формы

### Дополнительно:

500 г различных грибов (шампиньоны, лисички и белые грибы)  
1/2 пучка петрушки  
2 луковицы-шалот  
2 ст. ложки сливочного масла  
1 зубчик чеснока  
150 г сливок  
1 полоска лимонной цедры  
100 г crème double  
соль, свежемолотый перец  
тертый мускатный орех  
2 пучка зеленого лука  
80 мл овощного бульона

4 Грибы в сливках. Вымыть грибы, порезать ломтиками. Вымыть петрушку, оборвать листья и мелко порезать. Очистить лук-шалот и порезать мелкими кубиками.

5 Обжарить лук-шалот в сливочном масле, добавить грибы, жарить еще 3–4 минуты. Выдавить чеснок, добавить сливки, лимонную цедру и варить в течение 5 минут. Удалить чеснок и лимонную цедру. Добавить петрушку и crème double. Все перемешать, приправить солью, перцем, мускатным орехом.

6 Вымыть зеленый лук, нарезать полосками длиной ок. 6 см, обжарить в оставшемся сливочном масле. Смешать с овощным бульоном, солью, перцем, мускатным орехом. Глазировать лук до полного выкипания жидкости. Нарезать пирог на порции, подавать с грибами и глазированным луком.

# Картофельная запеканка под хлебной корочкой с лососем и фенхелем

на 4–6 порций | Блюдо для настоящих мужчин

1 Вымыть картофель. Почистить кожуру щеточкой. Нарезать ломтиками толщиной 3 мм, варить в соленой воде 5–6 минут, затем слить воду.

2 Фенхель почистить и вымыть. Очистить чеснок и лук. Чеснок мелко порубить. Фенхель и лук нарезать тонкими полосками, обжарить в растительном масле 3–4 минуты, затем добавить чеснок, вино и щепотку шафрана. Варить еще 5 минут, пока вино полностью не испарится. Приправить солью и перцем.

3 Для маринада разрезать перчик чили вдоль пополам, удалить зерна, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Анчоусы мелко нарезать. Смешать перчик чили и анчоусы с лимонным соком. Вымыть филе лосося, обсушить и нарезать ломтиками толщиной 2 см, окунуть в маринад, приправить солью и перцем.

## Ингредиенты:

500 г молодого картофеля,  
соль  
400 г фенхеля  
1 зубчик чеснока  
2 белых луковицы  
5–7 ст. ложек оливкового  
масла  
100 мл белого вина  
молотый шафран  
свежемолотый перец  
2 свежих перчика чили  
(или 1 сушеный)  
2 филе анчоусов  
(консервированных)  
сок 1-го лимона  
600 г филе лосося  
(без кожи)  
жир для смазывания  
формы  
300 г сливок  
100 г тертого пармезана  
морская соль  
100 г хлеба для тостов

4 Смазать форму для запекания (30 x 25 см) жиром и выложить овощную смесь с фенхелем. Смешать сливки с 60 г пармезана и полить овощную смесь. Выложить сверху рыбу и сбрызнуть маринадом. Последним слоем выложить картофельные ломтики, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать морской солью и перцем. Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 20–25 минут.

5 Размельчить хлеб для тостов блендером и смешать оставшимся пармезаном. Посыпать запеканку, сверху сбрызнуть оливковым маслом. Запекать еще 10–15 минут до образования хрустящей корочки.

## ► На заметку

*Вместо лосося используйте также филе трески. В этом случае блюдо можно подавать с салатом из свеклы, заправленного сметаной с лимонным соком, солью и перцем. Салат посыпать листиками базилика.*



# Запеканка с пастой-оречiette брокколи и пеперони

на 4–6 порций | Итальянская палитра

1 Пасту варить в кипящей подсоленной воде согласно инструкции на упаковке до степени al dente. Очистить брокколи, вымыть и разделить на соцветия. Бланшировать в кипящей воде, затем обдать холодной водой. Коктейльные помидоры вымыть и порезать пополам. Смазать оливковым маслом форму для выпечки (30 x 25 см).

2 Очистить чеснок. Вымыть базилик, оборвать листья. Консервированные помидоры, чеснок, анчоусы, базилик и каперсы растереть в блендере до образования пасты. Добавить 3 ст. ложки оливкового масла, приправить солью и перцем.

3 Смешать брокколи, коктейльные помидоры с макаронами и пастой из базилика, выложить в форму. Натереть оба сорта сыра и посыпать сверху запеканку.

## Ингредиенты:

400 пасты-оречiette  
(короткие макароны)  
соль  
600 г брокколи  
200 г коктейльных  
помидоров  
100 мл оливкового масла  
2 зубчика чеснока  
1 пучок базилика  
800 г консервированных  
помидоров  
4 филе анчоусов  
(консервированных)  
50 г каперсов  
(консервированных)  
свежемолотый перец  
по 100 г сыра «Пармезан»  
и «Азиаго»  
2 перца пеперони  
100 г свежего белого хлеба

4 Пеперони разрезать вдоль пополам, удалить зерна, вымыть и мелко порезать. Белый хлеб измельчить блендером. Все смешать с оставшимся оливковым маслом и выложить сверху на запеканку. Посыпать сверху солью и перцем и запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Вынуть запеканку из духового шкафа, слегка остудить и подать на стол.

## ►► На заметку

К блюду можно подать салат из помидоров с руколой. Азиаго – итальянский ароматный сыр из коровьего молока. В качестве альтернативы можно использовать сыр «Гауда».

# Макаронная запеканка с помидорами, грибами и сыром

на 4–6 порций | «Макаронный» хит

1 Варить макароны в подсоленной воде, как указано в рекомендации на упаковке, до степени *al dente*. Слить воду, обдать холодной водой, дать стечь жидкости. Сделать крестовые надрезы на помидорах, бланшировать их в кипящей воде 15 секунд, затем обдать холодной водой и снять кожицу. Разделить помидоры на четвертинки, вынуть сердцевину и нарезать маленькими ломтиками.

2 Очистить чеснок. Вымыть базилик, оборвать листья. Помидоры, чеснок и базилик растереть в блендере до пюреобразной массы. Потереть пармезан на мелкой терке и добавить вместе со сливками в овощное пюре. Приправить солью и перцем.

3 Очистить лук и нарезать мелкими кубиками. Вымыть грибы и нарезать ломтиками. Обжарить лук в оливковом масле, добавить грибы и жарить еще 2–3 минуты. Посыпать солью, перцем и мускатным орехом.

## Ингредиенты:

400 коротких макарон,  
соль  
600 г помидоров на ветке  
2 зубчика чеснока  
1 пучок базилика  
100 г пармезана  
500 г сливок  
свежемолотый перец  
2 луковицы  
500 г грибной смеси  
(например, белые грибы,  
лисички и шампиньоны)  
5 ст. ложек оливкового  
масла  
тертый мускатный орех  
жир для смазывания  
формы  
400 г сыра «Таледжио»  
1 пучок петрушки  
100 г хлеба для тостов или  
обычного белого хлеба

4 Смазать жиром форму для запекания (30 x 25 см). Смешать макароны с соусом и грибами, выложить в форму. Нарезать сыр очень тонкими ломтиками и уложить сверху. Запекать блюдо в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут.

5 Вымыть петрушку, оборвать листья. Хлеб нарезать мелкими кубиками. Обжарить листья петрушки в оливковом масле 2–3 минуты, затем обжарить в этом же масле хлебные кубики. Посыпать готовую запеканку хлебными кубиками и листиками петрушки.

## ► На заметку

*Таледжио – пикантный ломбардский сыр мягкой консистенции из коровьего молока. Он имеет соломенно-желтую окраску. Вы можете также использовать сыр «Камамбер» или «Бри».*

# Макаронная запеканка с соусом «Болоньезе»

на 4–6 порций | Не только мясо бывает вкусным

1 Варить макароны в соленой воде 5–6 минут. Слить воду, обдать холодной водой, дать стечь жидкости. Очистить лук и 2 зубчика чеснока. Вымыть баклажан и цукини, очистить кожуру. Снять тонким слоем кожицу с перчика чили, разрезать пополам и удалить зерна.

2 Вымыть орегано и тимьян. Оборвать листья и мелко порезать. 2 ст. ложки оливкового масла разогреть в сковороде и обжаривать сначала все овощи 3–5 минут. Добавить томатную пасту и тушить еще некоторое время. Затем выложить консервированные помидоры и довести овощную смесь до кипения. Смешать овощную смесь с орегано и тимьяном, приправить солью и перцем. По желанию добавить хлопья перца чили или кайенский перец.

3 Смазать оливковым маслом жаростойкую форму (30 x 25 см) или противень. Выложить макароны ровным слоем.

## Ингредиенты:

400 г ригатони  
(макаронные рожки), соль  
1 белая луковица  
4 зубчика чеснока  
1 баклажан  
2 маленьких цукини  
по 1-му красному и  
желтому  
болгарскому перцу  
1 пучок орегано  
1 пучок тимьяна  
110 мл оливкового масла  
1 ст. ложка томатной  
пасты  
800 г консервированных  
помидоров  
(кусочками)  
свежемолотый перец  
150 г тертого пармезана  
400 г сыра «Рикота»  
морская соль  
1 ст. ложка тертой  
лимонной цедры  
1 ст. ложка зелени  
петрушки

4 Полить овощным соусом макароны, так чтобы макароны были полностью погружены в соус. Слегка встряхнуть форму для равномерного распределения. Посыпать пармезаном запеканку, сверху намазать сыром «Рикота». Сбрызнуть оливковым маслом и посыпать морской солью.

5 Готовить запеканку в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 35–40 минут.

6 Почистить чеснок, мелко порезать, обжарить в оставшемся оливковом масле. Добавить лимонную цедру и петрушку. Полить получившимся ароматным маслом запеканку.

## » На заметку

*Вы можете также приготовить ароматное масло с розмарином, тертой апельсиновой цедрой и молотым розовым перцем.*



# Лазанья из тыквы с телятиной и орехами пинии

на 4–6 порций | «Многослойное» наслаждение

1 Почистить лук и чеснок, мелко порезать. Порезать грудинку мелкими кубиками и обжарить с 2-мя ст. ложками оливкового масла. Добавить лук, чеснок, жарить 2 минуты, затем снять приготовленное ароматное масло с конфорки.

2 Нарезать мясо телятины кубиками размером по 0,5 см и обжарить на раскаленной сковороде в оливковом масле в течение 5 минут. Смешать мясо с томатной пастой, куриным бульоном, консервированными помидорами и выложить в противень. Стручок перца пеперони раскрошить руками и выложить в противень вместе с розмарином и лавровым листом. Добавить соль, перец, корицу. Тушить блюдо в духовом шкафу при температуре 140°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 2 часов.

3 Очистить тыкву, удалить семечки и порезать на дольки толщиной 1 см. Семена кориандра и оставшийся пеперони размельчить блендером. Добавить морскую соль, перец, щепотку корицы и смешать все с 3-мя ст. ложками оливкового масла.

## Ингредиенты:

2 луковицы  
2 зубчика чеснока  
50 г копченой грудинки  
100 мл оливкового масла  
500 г мяса телятины (тазобедренная часть)  
1 ст. ложка томатной пасты  
300 мл куриного бульона  
800 г консерв. помидоров  
2 сушеных перца пеперони  
2 лавровых листа  
6 веточек розмарина  
мелкая морская соль  
свежемолотый перец  
молотая корица  
600–800 г ореховой или мускатной тыквы  
1 ст. ложка семян кориандра  
4 филе анчоусов  
400 г жирной сметаны  
3–4 ст. ложки молока  
100 г тертого пармезана  
400 г теста для лазаньи  
300 г сыра «Моцарелла»  
60 г орехов пинии (кедровых орехов)

Дольки тыквы разложить на противне, покрытым бумагой для выпечки. Готовить в духовом шкафу вместе с запеканкой на 4-м уровне снизу в течение 45 минут.

4 Филе анчоусов мелко нарезать, смешать со сметаной, молоком и пармезаном. Слегка посолить и поперчить.

5 Смазать форму для выпечки (30 x 25 см) оливковым маслом и выложить слой теста для лазаньи. Далее чередовать слоями мясной соус, ломтики тыквы, сметану, и пласты теста. Сверху полить сырным соусом с анчоусами.

6 Нарезать ломтиками моцареллу и разложить сверху лазаньи. Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу при температуре 35–40 минут, тесто не станет мягким, а блюдо не покроется сверху румяной корочкой.

7 Орехи пинии обжарить в сковороде без масла, растолочь и посыпать готовую лазанью.

# Каннелони с рикотой с начинкой из лука и цикория

на 4–6 порций | Правильное приготовление начинки гарантирует отличный результат

1 Очистить лук и нарезать мелкими кубиками. Очистить цикорий, удалить корень. Листья вымыть и нарезать тонкими полосками.

2 Обжарить сахарную пудру в сковороде до образования карамели. Добавить 1 ст. ложку сливочного масла, лук, цикорий и жарить все вместе 2–3 минуты. Добавить уксус, тимьян, виноградный сок и варить, пока жидкость полностью не испарится. Выложить готовую смесь и слегка остудить. Добавить рикоту и яйцо, приправить солью и перцем.

3 Смазать жиром форму для запекания (25 x 22 см). С помощью ложки или шприца начинить каннелони массой с рикотой и выложить в форму слоями.

4 Сливки варить с куриным бульоном. Оставшееся сливочное масло растопить в отдельной посуде. Добавить муку, бульон со сливками, еще раз довести все до кипения. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

## Ингредиенты:

4–5 красных луковиц  
(ок. 200 г)  
500 г цикория  
1 ст. ложка сахарной пудры  
60 г сливочного масла  
2 ст. ложки красного винного уксуса  
1 ст. ложка порезанного тимьяна  
200 мл красного виноградного сока  
250 г сыра «Рикота»  
1 яйцо (среднего размера)  
морская соль мелкого помола  
свежемолотый перец  
жир для смазывания формы  
16–18 трубочек каннелони  
200 г сливок  
200 мл куриного бульона  
2 ст. ложки муки  
тертый мускатный орех  
200 г сыра «Фонтина» или «Азиаго»  
50 пармезана  
1/2 пучка базилика

5 Сыр «Фонтина» нарезать маленькими кусочками. Пармезан натереть на мелкой терке и смешать оба сорта сыра с бульоном. Подождать, пока сыр растворится, затем полить получившимся сырным соусом каннелони и запекать блюдо в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30 минут.

6 Вымыть базилик, оборвать листья и мелко порезать. Каннелони вынуть из духового шкафа, посыпать базиликом и подавать на стол.

## ► На заметку

Каннелони – большие макароны из пшеницы твердых сортов в форме трубочек. Лучше всего заполнять их начинкой с помощью шприцевального мешка. К каннелони можно подать листовую салат с жареными орешками и уксусом «Бальзамико».

# Пицца со спаржей, шпинатом, черемшой и свежим сыром

на 1 противень | Новое – это хорошо забытое старое 

1 Тесто. Высыпать муку в чашу и сделать углубление в центре. Растворить дрожжи с сахаром в 125 мл теплой воды и залить в углубление. Перемешать с мукой до образования жидкой кашицы. Тесто накрыть влажным полотенцем и поставить в духовой шкаф подниматься на 15 минут при температуре 35°C (Верхний и нижний жар).

2 Смешать оливковое масло с 1-й ч. ложкой соли, добавить в тесто. Замесить тесто. Поставить тесто доходить на 45 минут в теплое место.

3 Еще раз быстро замесить тесто и раскатать толщиной 0,5 см по форме противня. Оставить доходить на 20 минут.

4 Черемшу и шпинат вымыть, удалить стебли. Бланшировать в кипящей воде 10 секунд, обдать холодной водой, затем как следует отжать жидкость. Порезать листья, приправить солью и перцем.

5 Очистить спаржу, удалить жесткие окончания и порезать спаржу по диагонали ломтиками толщиной 0,5 см. Растопить сливочное масло в сковороде и обжаривать спаржу 2–3 минуты. Добавить соль, перец, сахар.

## Ингредиенты:

### Тесто:

250 г пшеничной муки (сорт 405)

1/2 кубика дрожжей (21 г)

1/2 ч. ложки сахара

5 ст. ложек оливкового масла, соль

### Начинка:

50 г черемши

300 г листового шпината  
морская соль мелкого помола

свежемолотый перец

800 г белой спаржи

1 ст. ложка сливочного масла

сахар

1–2 красного перца  
пеперони

1 пучок петрушки

1 зубчик чеснока

100 г пармезана

250 г сыра «Моцарелла»

200 г домашнего сыра

200 г сметаны высокой жирности

5 ст. ложек оливкового масла

6 Пеперони разрезать вдоль напополам. Вымыть, удалить зерна, нарезать мелкими кубиками. Вымыть петрушку, оборвать листья, мелко порезать. Очистить чеснок, мелко порезать. Натереть пармезан. Моцареллу порезать ломтиками. Смешать домашний сыр, сметану, пармезан и 3 ст. ложки оливкового масла. Добавить чеснок, петрушку, пеперони. Приправить готовую сырную массу морской солью и перцем.

7 Намазать половину сырной массы на тесто для пиццы. Сверху разложить спаржу, черемшу, шпинат, моцареллу. Оставшуюся часть сырной массы выложить ложкой сверху. Готовить пиццу в духовом шкафу при температуре 200°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на среднем уровне 30–35 минут. Готовую пиццу вынуть из духового шкафа, сбрызнуть оливковым маслом и подать на стол.



# Тыквенный пирог с острым салатом из апельсинов

на 1 пирог (форма – Ø 26 см) | Все самое вкусное – внутри

**1** Тесто. Немного муки смешать с 2-мя щепотками соли и посыпать поверхность для подготовки теста. Масло нарезать мелкими кубиками, смешать с мукой, добавить взбитое яйцо, 1 ст. ложки холодной воды и быстро замесить тесто. Завернуть тесто в фольгу и убрать в холодное место на 30 минут.

**2** Для начинки очистить тыкву, отделить семечки и мякоть и нарезать дольками толщиной 2–3 см. Очистить чеснок. Кориандр, фенхель, черный перец и перец чили размолоть блендером. Добавить чеснок, оливковое масло и еще раз перемешать. Выложить тыквенные дольки в жаростойкую форму и полить масляным соусом. Запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30 минут.

**3** Смазать жиром форму для запекания. Раскатать тесто толщиной 3–4 мм по размеру формы на посыпанной мукой поверхности. Выложить тесто в форму для запекания и как следует прижать. Поставить форму в холодное место.

## Ингредиенты:

### Тесто:

250 г пшеничной муки (сорт 405)  
130 г слив. масла  
1 яичный желток  
жир для смазывания формы  
мука (для посыпания)  
300 г слоеного теста (4 листа по 75 г)  
1 взбитое яйцо

### Начинка:

ок. 1,2 кг мускатной или ореховой тыквы  
1 зубчик чеснока  
по 1/2 ч. ложки семян кориандра, фенхеля и горошин черного перца  
1 сушеный перчик чили  
3 ст. ложки олив. масла  
1 пучок кориандра  
150 г сметаны  
2 яйца (среднего размера)

### Салат:

3 апельсина (без косточек)  
2 красных перца пеперони  
2 ст. ложки олив. масла  
2 ст. ложки белого винного уксуса · 1 ч. ложка меда  
1 ст. ложка семян кунжута (обжаренных)

**4** Вымыть кориандр. Оборвать листья и мелко порезать. Мякоть тыквы размять и смешать со сметаной, яйцами и половиной зелени кориандра. Приправить массу морской солью.

**5** Выложить тыквенную массу на тесто. Пласты слоеного теста выложить друг на друга и раскатать толщиной 0,5 см. Накрывать слоеным тестом тыквенную массу, прижать по краям. Сверху обмазать взбитым яйцом. В середине сделать отверстие размером прим. 2 см для выхода пара. Выпекать пирог в духовом шкафу при температуре 160°C (Интенсивное выпекание) на 2-м уровне снизу в течение 40–45 минут. Вынуть из духового шкафа, слегка остудить и переложить на блюдо.

**6** Очистить апельсины для салата, удалить белую кожицу и разделить на дольки. Пеперони разрезать вдоль пополам, удалить зерна и мелко порезать. Оливковое масло, уксус, мед, кунжут и пеперони перемешать, посыпать солью и перцем. В полученный маринад выложить апельсиновые дольки, добавить кориандр. Оставить мариноваться некоторое время. Затем разрезать пирог на порции и подавать с апельсиновым салатом.

# Рулет из сладкого картофеля с сельдереем и соусом песто из базилика с мятой

для 2 рулетов | Все ингредиенты на своем месте

1 Тесто. Просеять муку и высыпать в чашу. Добавить яичный белок, 3 ст. ложки растительного масла, 150 мл воды и 1 щепотку соли и замешивать тесто, пока оно не станет блестящим и эластичным. Тесто разделить на 2 части, сформировать в шары и обмазать оставшимся растительным маслом. Завернуть в фольгу и оставить на 1 час при комнатной температуре.

2 Для начинки очистить имбирь и потереть на мелкой терке. Очистить сладкий картофель и сельдерей и порезать кубиками размером 1 см. Обжарить картофель и сельдерей на противне с добавлением 2-х ст. ложек сливочного масла 2–3 минуты. Добавить перчик чили и тертый имбирь, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Готовить под крышкой в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут. Удалить перец чили.

3 Растереть овощи блендером до пюреобразной массы. Добавить сметану и яйца. Обжарить молотые сухари с добавлением 80 г сливочного масла. Посолить, добавить тимьян.

4 Тонко раскатать 1 шар теста и выложить на посыпанное мукой бумажное полотенце.

## Ингредиенты:

### Тесто:

300 г пшеничной муки (сорт 405)  
1 яичный желток  
4 ст. ложки раст. масла  
мука и растительное масло для обработки  
4 ст. ложки слив. масла

### Начинка:

Имбирь размером 3 см по 600 г сладкого картофеля и сельдеря  
100 г сливочного масла  
1 сушеный перчик чили  
морская соль  
тертый мускатный орех  
200 г жирной сметаны  
2 яйца (среднего размера)  
80 г молотых сухарей  
1 ст. ложка тимьяна  
жир для противня

### Песто:

1/2 пучка мяты  
2 пучка базилика  
1/2 зубчика чеснока  
60 г орехов пинии  
40 г тертого пармезана  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры  
150 мл оливкового масла

Растопить сливочное масло. Смазать ладони растительным маслом и растянуть тесто до прямоугольной формы (прим. 38 x 35 см), сделав его максимально тонким. Сразу же смазать тесто растопленным сливочным маслом. Посыпать сухарями с тимьяном.

5 Выложить половину начинки в полоску шириной 10–15 см на 1/3 часть теста спереди. Завернуть тесто в рулет с помощью бумажного полотенца.

6 Выложить рулет швом вниз на противень. Завернуть края вниз. Смазать рулет растопленным сливочным маслом. Приготовить 2-й рулет таким же способом. Запекать рулет в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 35–40 минут.

7 Для соуса песто вымыть мяту и базилик, оборвать листья. Очистить чеснок и крупно порезать. Обжарить орехи пинии в сковороде без жира. Все ингредиенты растереть блендером, добавить соль и перец.

8 Вынуть рулеты из духового шкафа, слегка охладить. Порезать на порции и подавать с соусом песто.

# Рагу из кролика с корочкой из слоеного теста

на 4–6 порций | Тает во рту

1 Для рагу зачистить мясо от жира и сухожилий, нарезать кусочками размером 1 см. Лук-порей, сельдерей, морковь почистить и нарезать ломтиками по 0,5 см. Вымыть апельсины горячей водой, натереть цедру, отжать сок.

2 Растопить сливочное масло в противне и обжаривать мясо 3–5 минут. Добавить нарезанные овощи и жарить еще 2–3 минуты. Влить апельсиновый сок, белое вино, сливки и куриный бульон. Добавить 1 ст. ложку розмарина и приправить рагу солью и перцем. Готовить под крышкой в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 60 минут.

3 Выдавить из оболочки Salciccía фарш и сформировать маленькие шарики. Обжарить мясные шарики в оливковом масле 1–2 минуты. Вынуть овощное рагу из духового шкафа, добавить к нему мясные шарики. Приправить солью и перцем. Выложить все в жаростойкую форму для запекания.

## Ингредиенты:

1 кг мяса кролика  
(бедро, бескостное)  
по 2 стебля лука-порея и  
черешкового сельдерея  
2 морковки  
1 апельсин  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
2 ст. ложки просеянной  
муки  
200 мл сухого белого вина  
300 г сливок  
200 мл куриного бульона  
2 ст. ложки нарезанного  
розмарина  
морская соль  
свежемолотый перец  
250 г Salciccía  
(итальянская колбаса)  
или любая сырая колбаса  
для жарения  
1 ст. ложка оливкового  
масла  
300 г слоеного теста  
(4 листа по 75 г)  
1 яичный желток (среднего  
размера)  
4 ст. ложки молока

4 Выложить листы слоеного теста друг на друга и раскатать тесто по размеру формы толщиной 0,5 см. Взбить яичный желток и молоко, смазать этой смесью края формы для запекания рагу. Сверху накрыть тестом, как следует прижать по краям и смазать оставшейся яично-молочной смесью. Нарезать тесто ромбиками и выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут до золотистого цвета.

5 Растереть в блендере апельсиновую цедру, оставшийся розмарин и 1 ст. ложку морской соли. Рагу распределить по тарелкам и посыпать ароматной солью из апельсина и розмарина.

## ►► На заметку

*Нежное мясо кролика имеет светлый цвет и слегка сладковатый вкус. К рагу из кролика можно подать картофельное пюре или жареный картофель в качестве гарнира.*



# Разноцветный пирог из помидоров с йогуртом и хрустящей сырной стружкой

на 4 порции | Если нужно быстро перекусить 

- 1 За день до приготовления: вымыть зелень, оборвать листья и мелко порезать. Очистить чеснок и мелко порезать. Смешать зелень и чеснок с йогуртом, приправить солью и перцем. Завернуть йогуртовую смесь в марлю, выложить в сито, подставить чашу для сбора жидкости и убрать в холодильник на ночь.
- 2 На следующий день: выложить листы теста друг на друга и раскатать в прямоугольную форму толщиной 0,5 см по размеру противня. Ровно обрезать тесто по краям. Выложить тесто на противень, покрытый бумагой для выпечки. Нанести йогуртовую смесь на тесто, оставить 1 см по краям.
- 3 Сделать крестовой надрез на помидорах, бланшировать в кипящей 10 секунд, обдать холодной водой и снять кожицу. Сбрызнуть помидоры оливковым маслом и приправить морской солью, перцем, добавить немного сахара. Выложить помидоры на йогуртовую смесь. Взбить желток и сливки, нанести эту смесь по краям теста.

## Ингредиенты:

1 пучок смешанной зелени (петрушка, шнитт-лук, эстрагон, базилик)  
 1 зубчик чеснока  
 500 г греческого йогурта (или сливочного йогурта)  
 морская соль  
 свежемолотый перец  
 300 г слоеного теста (4 листа по 75 г)  
 600 г красных и желтых коктейльных помидоров  
 2 ст. ложки оливкового масла  
 сахар  
 1 яичный желток (среднего размера)  
 2 ст. ложки сливок жир для смазывания противня  
 100 г пармезана

4 Смазать противень жиром. Натереть пармезан на мелкой терке и посыпать противень. Слегка примять руками и жарить в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 4-м уровне в течение 5 минут до хрустящей корочки. Вынуть из духового шкафа и остудить.

5 Выпекать пирог в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 25–30 минут. Мелко поломать пармезан и посыпать пирог. Можно подавать с зеленью.

## ► На заметку

*Оставшуюся зелень можно мелко порезать и заморозить в контейнере для льда.*

# Лук, фаршированный овощной смесью «Рататуй», на хлебном тесте

на 4 порции | Оригинальный рецепт 

1 Высыпать муку в чашу и сделать углубление. Развести дрожжи с 1-й щепоткой сахара в 65 мл теплой воды. Размешивать с мукой до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить тесто в духовой шкаф при температуре 35°C (Верхний и нижний жар) на 15 минут.

2 Мелко нарезать чеснок и смешать с оливковым маслом, 1/2 ч. ложки соли и розмарином. Замешивать тесто, пока оно не станет блестящим и эластичным. Поставить доходить в теплое место (см. п. 1) на 45 минут.

3 Очистить луковицы и варить в подсоленной воде 6–8 минут, слегка остудить. Срезать верхушку луковицы размером 1 см и удалить внутреннюю мякоть, так чтобы осталось место для 1–2 ст. ложек начинки. Очистить чеснок и порезать вместе мякотью лука. Разрезать болгарский перец вдоль пополам, удалить зерна, очистить баклажан и цукини. Вымыть овощи и порезать кубиками размером 0,5 см.

## Ингредиенты:

### Тесто:

140 г пшеничной муки (сорт 405)  
1/4 кубика дрожжей (10,5 г) сахар  
1 зубчика чеснока соль  
2 ст. ложки оливкового масла  
1 ст. ложка нарезанного розмарина  
мука для обработки

### Лук:

4 больших белых луковицы морская соль мелкого помола  
1 зубчик чеснока  
1 красный болгарский перец  
1/2 баклажана  
1 маленький цукини  
5 ст. ложек оливкового масла  
по 1 ст. ложке нарезанного розмарина и тимьяна  
200 г консервированных помидоров (кусочками)  
100 г тертого пармезана  
свежемолотый перец  
4 стебля базилика

4 Жарить овощи с луком с 3-мя столовыми ложками оливкового масла 4–5 минут. Добавить зелень, консервированные помидоры, чеснок и варить все 10–12 минут. Добавить 60 г пармезана, посыпать солью и перцем. Заполнить лук овощной смесью и посыпать сверху оставшимся пармезаном.

5 Тесто разделить на 4 порции, сформировать вручную лепешки толщиной 1–2 см, выложить на противень. Закрепить луковичи в центре лепешек и оставить тесто доходить еще на 15 минут.

6 Смазать края теста оставшимся оливковым маслом и запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Вынуть хлебные лепешки с луком из духового шкафа и слегка остудить.

7 Вымыть базилик, оборвать листья. Украсить хлебные лепешки базиликом и подавать на стол.

# Фаршированный перец с кускусом и лимонным чатни

на 4 порции | Классика в современной интерпретации

1 Обжарить миндальную стружку в сковороде без добавления жира. Выложить кускус, изюм и обжаренный миндаль в чашу. Вскипятить овощной бульон и добавить в чашу. Дать настояться в течение 5 минут, помешать ложкой. Вымыть кориандр, оборвать листья, мелко порезать и добавить вместе со сливочным маслом к кускусу. Приправить солью, перцем, добавить сахар и тмин.

2 Срезать верхнюю «крышечку» болгарского перца. Удалить зерна, вымыть и заполнить кускусом. Закрыть «крышечкой».

3 Очистить лук и чеснок. Разрезать перчик чили пополам и удалить зерна. Мелко порезать чили, лук и чеснок и обжарить в оливковом масле. Добавить помидоры и довести до кипения. Приправить солью, перцем, кориандром и тмином.

4 Вылить соус в жаростойкую форму. Уложить болгарский перец и тушить под крышкой в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 50–60 минут.

## Ингредиенты:

### Перец:

50 г миндальной стружки  
260 г готового кускуса  
40 г мелкого изюма  
600 мл овощного бульона  
1 пучок кориандра  
1 ст. ложка слив. масла  
1 ч. ложка сахара  
молотый тмин  
8 стручков болг. перца

### Соус:

1 луковица  
2 зубчика чеснока  
1 сушеный перчик чили  
3 ст. ложки олив. масла  
800 г консерв. помидоров  
молотый тмин и кориандр

### Сыр:

2 л молока  
4 ст. ложки лимонного сока  
1–2 ст. ложки олив. масла

### Чатни:

2 лимона  
1 ст. ложка зерен горчицы  
2 ст. ложки олив. масла  
30 г свежих или 50 г сушеных листьев карри  
1 ч. ложка порошка чили  
4 ст. ложки белого уксуса  
«Бальзамико»

5 Вскипятить молоко в большой кастрюле. Добавить лимонный сок и дать молоку свернуться. Уложить в сито слой марли, процедить свернувшееся молоко. Отжать жидкость. Оставшуюся сырную массу выложить в чашу. Приправить солью, перцем, оливковым маслом.

6 Вымыть лимоны под горячей водой, обсушить. Разрезать лимоны напополам, удалить зерна и порезать кубиками размером 1 см. Обжарить зерна горчицы в оливковом масле. Добавить листья карри, порошок чили и 1 ст. ложку сахара. Жарить еще некоторое время, затем погасить уксусом «Бальзамико», добавить кубики лимона и готовить еще 10 минут до загустения.

7 Сервировать фаршированный перец с соусом. Порезать сыр кусочками и распределить сверху. Полить лимонным чатни и подавать на стол.







# Десерты

Хороший десерт заставляет нас согрешить. И многие уже не раз поддавались его чарам. Это не удивительно, ведь как можно противостоять соблазнительному крем-брюле, шоколадному пирогу с начинкой из малинового безе или воздушным блинчикам? Вам есть что возразить?

# Торт Moscato-d'Asti с малиной

для 1-й разъемной формы (Ø 18 см) | Летняя свежесть

1 Для сдобного теста порезать сливочное масло кубиками. Смешать миксером сливочное масло, муку, сахарную пудру, добавить щепотку соли, ванильный сахар и яйцо. Завернуть тесто в фольгу и оставить на 30 минут в холодильнике.

2 Выложить дно формы для выпекания бумагой для выпечки и смазать сливочным маслом края формы. Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности и выложить тесто в форму, сформировать края высотой 3–4 см. Сверху накрыть тесто бумагой для выпечки и выложить сверху бобовые. Предварительно выпекать тесто в духовом шкафу при температуре 170°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–12 минут.

3 Выключить духовой шкаф. Вынуть тесто и удалить бумагу вместе с бобовыми. Намазать разогретым конфитюром тесто.

4 Смешать все ингредиенты для крема в одной посуде. Разогреть массу, помешивая до 50°C, протереть через сито и распределить по тесту. Выпекать в духовом шкафу при тем-

## Ингредиенты:

### Сдобное тесто:

120 г охлажденного сливочного масла  
250 г пшеничной муки (сорт 405)  
100 г сахарной пудры, соль  
1 упаковка ванильного сахара  
1 яйцо (среднего размера)  
50 г абрикосового конфитюра

### Крем:

¼ л Moscato d'Asti (итал. игристое вино)  
3 яйца (среднего размера),  
1 желток  
60 г сахара  
1 ст. ложка crème double  
несколько капель лимонного сока

### Дополнительно:

мука для посыпания  
сушеный горох или бобы (для ложного выпекания)  
300 г красной или белой смородины  
10 листочков базилика  
1 ст. ложка сахара  
2 ст. ложки тростникового сахара

пературе 110°C (Конвекция +) на 2-му уровне снизу 45–50 минут. Вынуть торт из духового шкафа и остудить.

5 Вымыть смородину, оборвать веточки. Вымыть листья базилика и обсушить бумажным полотенцем. Измельчить листья базилика блендером.

6 Посыпать торт тростниковым сахаром и поджечь для образования карамели. Разрезать торт и распределить сверху по порционным кускам ягоды смородины. Посыпать сверху базиликом.

## ►► На заметку

Торт можно подавать с клубникой в соусе «Бальзамико». 100 мл «Бальзамико», 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара перемешать и варить до образования сиропа. Остудить и смешать с мелко нарезанными ягодами клубники (300 г).



# Гратен из халвы с инжиром и летними фруктами

на 6 порций | Итальянская нуга

1 Вымыть фрукты, удалить косточки и порезать небольшими кусочками.

2 Развести сахарную пудру в небольшом количестве воды. Окунуть в сладкую смесь миндаль и выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки. Жарить в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–15 минут, до образования карамели. Вынуть миндаль из духового шкафа, остудить и крупно порезать.

3 Для панировки мелко поломать шоколадную глазурь; нугу, инжир – мелко порезать. Смешать сыр «Маскарпоне» с медом и яичным желтком. Добавить глазурь, нугу, инжир и белый кунжут. Взбить яичные белки, постепенно добавляя сахар, до образования густого крема. Смешать крем с массой из «Маскарпоне».

## Ингредиенты:

### Фрукты:

800 г смешанных фруктов (например, груша, абрикос, слива, персик)

### Миндаль:

2 ст. ложки сахарной пудры  
200 г. очищенного миндаля

### Для панировки:

100 г шоколадной глазури  
100 г ореховой нуги  
80 г сушеного инжира  
100 г сыра «Маскарпоне»  
2 ст. ложки меда  
2 яичных желтка (среднего размера)  
1 ст. ложка белого кунжута  
4 белка (среднего размера)  
50 г сахара

### Дополнительно:

сливочное масло для формы

4 Смазать маслом жаростойкую форму и выложить в нее фрукты. Распределить крем-овую массу и запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут, пока крем слегка не подрумянится. Вынуть блюдо из духового шкафа, посыпать жареным миндалем и подавать на стол еще теплым.

## ►► На заметку

Гратен можно готовить из ягодной смеси (малины, черники, ежевики). Этот десерт можно запекать в специальных формочках. Время приготовления: 10–15 минут.

# Ванильно-творожный мусс с черникой и бриошами

для 1-й формы (Ø) 28 см | В сезон сбора ягод 

1 Вымыть лимоны, натереть цедру. Отжать сок. Взбить 200 г сахара, мякоть ванили, лимонную цедру и сливочное масло. Отделить белки и желтки яиц, смешать белок, муку и пекарский порошок с масляным кремом. Творог и молоко разогреть до комнатной температуры, смешать с кремом. Добавить лимонный сок. Белки яиц взбить, добавить щепотку соли и взбивать до образования густого крема, постепенно добавляя сахар. Взбитые белки с помощью лопаточки для торта выложить на крем.

2 Вымыть чернику. Смазать маслом жаростойкую форму для выпекания и распределить чернику по дну. Сверху выложить крем и выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 40–45 минут. В конце запекать мусс при температуре 240°C (Гриль большой) на 2-м уровне снизу 3–4 минуты до золотистого цвета. Не допускать подгорания блюда!

## Ингредиенты:

2 лимона  
250 г сахара  
содержимое 2-х ванильных палочек  
100 г размягченного масла  
4 яйца (большого размера)  
100 г пшеничной муки (сорт 405)  
1 ч. ложка пекарского порошка (разрыхлитель теста)  
250 г сливочного творога  
300 мл молока  
соль  
300 г черники  
сливочное масло для формы  
250 г бриошей или халы (ломтиками)

3 Вынуть мусс из духового шкафа. Ломтики бриошей жарить на решетке в духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 4-м уровне снизу 3–4 минуты с обеих сторон.

4 Сервировать на порцию 1 ломтик бриошей на тарелке и сверху выложить 2 большие ст. ложки мусса. Можно также сервировать отдельно.

## ▶ На заметку

*Вместо черники Вы можете выбрать ягоды по сезону: клубника, ежевика, смородина. К муссу можно подать ванильное или йогуртовое мороженое.*

# Штрудель с персиком и муссом из белого шоколада

на 4–6 порций | Сладкий и хрустящий

1 Мусс. Размягчить желатин в холодной воде. Поломать шоколад мелкими кусочками. Взбить 220 г сливок. Разогреть молоко с оставшимися сливками.

2 Выложить яичные желтки и сахар в металлическую чашу. Добавлять в эту же чашу молочную смесь, постоянно помешивая венчиком. Взбивать массу до степени густого крема на горячей водяной бане.

3 Отжать желатин и смешать с ликером и яично-молочным кремом. Добавить растопленный шоколад. Крем взбивать на холодной водяной бане, затем смешать с взбитыми сливками. Мусс выложить в чашу и поставить на 1 час в холодное место.

4 Вымыть листья базилика, порезать полосками. Бланшировать персики в кипящей воде, затем обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать на четвертинки.

5 Растопить сливочное масло и смешать его с тростниковым сахаром, мякотью ванили и листьями базилика.

## Ингредиенты:

### Шоколадный мусс:

2 листа белого желатина  
250 г белого шоколада  
280 г сливок  
60 мл молока  
2 яичных желтка  
(среднего размера)  
1 ст. ложка сахара  
2 ст. ложки персикового  
ликера

### Персик:

10 листочков базилика  
2–3 спелых персика  
2 ст. ложки сливочного  
масла  
2 ст. ложки тростникового  
сахара  
содержимое 1-й ванильной  
палочки

### Штрудель:

1 упаковка теста для  
штруделя  
(ок. 160 г)  
40 г растопленного  
сливочного масла  
2 ст. ложки сахарной  
пудры

6 Выложить кусочки персика в жаростойкую форму и полить сверху растопленным маслом. Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 15–20 минут, пока фрукты не станут мягкими. Вынуть персики из духового шкафа и отложить.

7 Нарезать тесто для штруделя ломтиками по 6 см или вырезать ломтики любой формы и обмазать растопленным маслом. Посыпать сахарной пудрой.

8 Ломтики теста выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки и запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–15 минут. Охладить хрустящие ломтики.

9 Выложить на ломтик теста по два шарика мусса и 2–3 дольки персика базиликовой стружкой. Полить сиропом, образовавшимся при запекании персиков.



# Шоколадный крем-карамель с щербетом «Комбуча»

на 4–6 порций | Десерт, который тает во рту

1 Размягчить желатин в холодной воде. Сахар вскипятить в 100 мл воды и слегка остудить. Отжать желатин и растворить в сахарном сиропе.

2 Ягоды размешать с чаем «Комбуча». Протереть через сито в сахарный сироп. Все как следует перемешать и сложить в мороженицу. Как вариант: сложить в чашу и убрать в морозильную камеру, взбивать каждые 30 минут.

3 Для карамели поломать глазурь крупными кусками и растопить со сливочным маслом в металлической посуде в горячей водяной бане. Слегка остудить. Смешать яйцо и желтки, взбивать, постепенно добавляя сахар, до кремообразной пены. Смешать пену с шоколадной массой. Добавить взбитые белки.

## Ингредиенты:

### Щербет:

2 листочка белого желатина  
100 г сахара  
100 ягодной смеси (замороженной)  
200 мл чая «Комбуча»

### Крем-карамель:

250 г шоколадной глазури  
250 г размягченного масла  
1 яйцо (среднего размера)  
3 яичных желткам (среднего размера)  
250 г сахара  
4–5 яичных белков (среднего размера)

### Дополнительно:

сливочное масло для смазывания формы

4 Выложить дно жаростойкой формы (прим. 32 x 24 см) бумагой для выпечки, края смазать сливочным маслом. Выложить массу высотой прим. 3 см. Выпекать карамель в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 25–30 минут. Вынуть из духового шкафа и охладить. Карамель должна быть мягкой консистенции, т.к. она еще немного загустеет после приготовления.

5 Карамель разделить на порции специальными формочками и подавать с щербетом. По желанию можно сервировать со свежими ягодами и листочками мяты.

## » На заметку

«Комбуча» (*Kombucha*) – освежающий напиток, который образуется путем брожения сладкого чая и грибов *Kombucha*.

# Пирожки с тоффи и ягодным кремом

на 4–6 порций | Австрийская выпечка из дрожжевого теста 

**1** Тоффи. Смазать маслом маленькую форму для выпекания (ок. 15 x 10 см). Растопить сливочное масло в кастрюле. Добавить сгущенное молоко, сахар, сироп свеклы, варить 6–8 минут, пока масса не загустеет. Добавить какао и ванильный сахар. Вылить тоффи в форму и остудить. Когда масса затвердеет, разрезать ее на кусочки размером 1 см.

**2** Тесто. Высыпать муку в чашу и сделать углубление посередине. Разогреть молоко. Разломать дрожжи и смешать с молоком, щепоткой соли и сахаром. Добавить молочную смесь в углубление. Перемешивать муку до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

**3** Добавить в тесто яйца, желтки, 120 г сливочного масла и содержимое ванильной палочки. Замешивать тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрыть и поставить в теплое место на 30 минут.

## Ингредиенты:

### Тоффи:

сливочное масло для смазывания формы  
1 ст. ложка слив. масла  
80 мл сгущенного молока  
125 г сахара  
4 ст. ложки сиропа сахарной свеклы  
2 ст. ложки какао-порошка  
1 пакетика ванильного сахара

### Тесто:

500 г пшеничной муки (сорт 405)  
200 мл молока  
1 кубик дрожжей (42 г)  
2 ст. ложки сахара  
2 яйца (среднего размера)  
2 желтка (среднего размера)  
150 г размягченного масла содержимое 1-й ванильной палочки  
мука для посыпания  
сахарная пудра

### Ягоды:

300 г ассорти из ягод  
80 г сахара  
2 ст. ложки сыра «Маскарпоне»

**4** Еще раз быстро замесить тесто и раскатать на посыпанной мукой поверхности толщиной 1 см. Вырезать из теста кружочки (прим. 20 шт., Ø 4 см) и уложить на каждый кружочек по 1 кусочку тоффи. Обернуть начинку тестом, и сформировать шарики.

**5** Смазать сливочным маслом жаростойкую форму (30 x 24 см). Выложить пирожки плотным слоем, сверху посыпать сахарной пудрой (для образования хрустящей корочки при запекании). Оставить тесто еще на 20 минут.

**6** Растопить оставшееся сливочное масло и намазать пирожки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 25–30 минут.

**7** Перебрать ягоды и вымыть их. Перемешать ягоды с сахаром и сыром «Маскарпоне», довести до кипения, перелить в охлажденную посуду. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой и сервировать с ягодным кремом.

# Жасминовое крем-брюле с пряными апельсинами

на 4–6 порций | Азиатские мотивы

1 Апельсины почистить, удалить белую кожицу. Порезать ломтиками по 0,5 см и выложить в жаростойкую форму.

2 Очистить имбирь и нарезать ломтиками. Удалить листья с лемонграсса, очистить его и слегка отбить, чтобы он стал плоским.

3 Смягчить желатин в холодной воде. Вскипятить абрикосовый сок, белое вино, 200 мл воды и сахар. Добавить имбирь, лемонграсс и оставшиеся приправы, варить все в течение 5 минут. Остудить полученный сироп. Отжать желатин и растворить в сиропе. Залить сиропом апельсины и оставить на некоторое время.

4 Крем-брюле. Вскипятить молоко с сахаром и мякотью ванили. Опустить в молоко чайные пакетики на 5 минут.

5 Удалить чайные пакетики. Добавить в молоко сливки. Перемешать яйца с желтками и добавить в молоко. Заполнить этой массой глубокие плошки

## Ингредиенты:

### Пряные апельсины:

3–4 апельсина  
(без косточек)  
30 г имбиря  
2 стебля лемонграсса  
2 листика белого желатина  
400 мл абрикосового сока  
150 мл белого вина  
150 г сахара  
2 звездочек аниса  
1 палочка корицы  
содержимое 1-й палочки  
ванили

### Крем-брюле:

1/2 л молока, 75 г сахара  
содержимое 1-й палочки  
ванили  
3 пакетика жасминового  
чая  
250 г сливок  
2 яйца (среднего размера)  
4 желтка  
4–6 ст. ложки коричневого  
сахара  
1 ст. ложка сахарной  
пудры

или специальные формочки на 2–3 см по высоте. Готовить в духовом шкафу при температуре 100°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 50–60 минут, пока крем не застынет. Охладить крем до комнатной температуры.

6 Предварительно разогреть гриль (большой) в течение 5 минут до температуры 240°C. Посыпать крем сверху коричневым сахаром (по 1 ст. ложке на формочку) и готовить на 4-м уровне снизу до образования карамели.

7 Посыпать крем сахарной пудрой и сервировать с пряными апельсинами.

## ► На заметку

*Вы можете ароматизировать крем другим сортом чая или приправами. Коричневый сахар необходимо высыпать на крем непосредственно перед тем, как поставить крем в духовой шкаф, иначе он быстро впитается.*



# Шоколадный пирог с малиновым безе

для 1-й круглой формы (Ø 22 см) | Лакомый кусочек 

1 Пирог. Поломать крупными кусками глазурь и растопить вместе со сливочным маслом и порошком эспрессо в металлической чаше на горячей водяной бане. Охладить шоколадную массу.

2 Смазать сливочным маслом жаростойкую форму (Ø 22 см). Взбить яйца с сахаром и смешать с шоколадной массой. Добавить пищевой крахмал и миндаль. Заполнить массой форму на 2 см в высоту. Сверху распределить орехи пекан.

3 Шоколадное тесто запекать в духовом шкафу при температуре 150°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 15–20 минут.

## Ингредиенты:

### Для пирога:

200 г шоколадной глазури  
100 г размягченного масла  
1 ст. ложка порошка эспрессо  
сливочное масло для смазывания формы  
3 яйца (среднего размера)  
80 г сахара  
1 ст. ложка пищевого крахмала  
120 г молотого миндаля  
150 г орехов пекан

### Для безе:

80 г сахара  
3 яичных белка (ср. размера)  
200 г малины

4 Для безе вскипятить сахар с 40 мл воды. Снять с конфорки и остудить.

5 Хорошо взбить яичные белки. Помешивая, добавлять сахарный сироп и продолжать взбивать белки, пока не образуется густой крем. Перебрать малину, вымыть, обсушить и добавить в крем. Выложить кремovo-ягодную массу на шоколадную основу.

6 Выпекать пирог в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 5–10 минут, пока безе слегка не подрумянится. Остудить и подавать на стол.

## ►► На заметку

*Вы можете готовить блюдо в маленьких порционных формочках (Ø 10 см). В экзотической версии можно заменить малину и орехи пекан на равные количества кусочков манго и кокосовой стружки.*



# Карамельная горка с ягодами

на 6–8 порций | Традиционное блюдо в Южной Германии

- 1 Крупно поломать шоколад и вскипятить вместе с молоком, сгущенным молоком и мякотью ванили. Слегка остудить и смешать с яйцами.
- 2 Очистить яблоки, разделить на 4 части, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Смазать маслом жаростойкую форму.
- 3 Выложить слоями халу и апельсиновые ломтики в форму и залить яично-молочной смесью, так чтобы хлеб полностью покрывался жидкостью. Последним слоем выложить ломтики халы. Сверху обложить горку хлопьями сливочного масла. Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 45–60 минут.

## Ингредиенты:

100 г белого шоколада  
1/2 л молока  
100 мл сгущенного молока  
мякоть 1-й ванили  
5 яиц (среднего размера)  
3 яблока (например,  
«Кокс оранж»)  
1 плетенка (хала),  
нарезанная ломтиками  
или 10 сдобных булочек  
(400 г)  
сливочное масло для  
смазывания формы  
40 г охлажденного  
сливочного масла  
4 ст. ложки сахарной  
пудры  
500 г клубники  
1 ч. ложка апельсинового  
ликера  
(например, «Куантро»)

4 Посыпать горку 3-мя столовыми ложками сахарной пудры и запекать в духовом шкафу при температуре 240°C (Гриль большой) на 4-м уровне снизу 3–5 минут. Вынуть, слегка охладить и нарезать на порции.

5 Вымыть ягоды, разрезать (в зависимости от размера) на 2–4 части. Посыпать оставшейся сахарной пудрой и смешать с апельсиновым ликером. Сервировать карамельную горку с ягодами или подать их отдельно.

## ►► На заметку

К блюду можно подать замороженный йогурт: 200 г йогурта смешать с абрикосовым вареньем. Добавить 200 г взбитых сливок и поставить в морозильную камеру на 4 часа.

# Вестфальское суфле с вишнями в меду

на 4 порции | Традиционное блюдо в Мюнстере 

1 Для вишни вскипятить красное вино, портвейн, сок черной смородины, гренадин и мед и уварить наполовину.

2 Для суфле смазать сливочным маслом 4 формочки для суфле, посыпать сахаром и убрать в холодное место. Ржаной хлеб размолоть блендером. Обжаривать хлебные крошки с сахарной пудрой в сковороде в течение 5 минут, постоянно помешивая.

3 Мелко поломать глазурь, разогреть молоко и растопить в нем глазурь. Добавить творог, желтки и хлебные крошки. Масса должна быть теплой. Хорошо взбить белки с сахаром и смешать с молочно-хлебной массой.

## Ингредиенты:

### Вишни:

100 мл сухого красного вина  
100 мл красного портвейна  
150 мл сока черной смородины  
50 мл гренадина  
2 ст. ложки меда  
1/2 пучка лимонного тимьяна  
300 г сладкой вишни (без косточки)  
пищевой крахмал для связывания

### Суфле:

сливочное масло и сахар для формочек  
100 г вестфальского ржаного хлеба  
1 ст. ложка сахарной пудры  
70 г белой глазури  
3 ст. ложки молока  
100 г обезжиренного творога  
3 яичных желтка (среднего размера)  
4–5 яичных белков (среднего размера)  
40 г сахара

4 Заполнить формочки на 2/3 массой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 18–20 минут.

5 Вымыть тимьян, смешать с вишнями и добавить в винно-медовый сироп и варить в течение 5 минут. Удалить тимьян и добавить в сироп разведенный в холодной воде пищевой крахмал.

6 Одавать формочки на стол сразу же после приготовления, иначе суфле опадет. Сервировать вишни в сиропе отдельно.

## ▶ На заметку

К блюду подойдут шоколадные «листочки»: 15 г слив. масла, 150 г ореховой нуги и 60 г шоколада растопить на водяной бане. Добавить 60 г кукурузных хлопьев. Выложить все на бумагу для выпечки, остудить и мелко порезать.

# Бананы в тесте с креольским соусом

на 4 порции | Воспоминание о Карибах

1 Выдавить сок лимона и смешать с медом и порошком чили. Почистить бананы, нарезать тонкими ломтиками и смешать с маринадом.

2 Выложить листы теста на рабочую поверхность, смазать половиной части сливочного масла и посыпать кокосовой стружкой. Вырезать из хлеба круги (Ø 8 см).

3 Выложить круги из хлеба в середину каждого листа теста и намазать банановой смесью. Смазать края теста яичным белком и защипнуть, так чтобы получился «мешочек».

## Ингредиенты:

### Тесто:

1 лайм

1 ст. ложка меда

1/2 ч. ложки порошка чили

1–2 банана (по 240 г)

4 пласта теста фило (40 x 40 см; из холодильника)

100 г растопленного сливочного масла

100 г кокосовой стружки

4 ломтика халы или хлеба для тостов (толщиной 1 см)

1 яичный белок (среднего размера)

### Соус:

200 мл кокосового молока  
порошок чили

100 г шоколадной глазури  
2 cl рома

4 Обмазать «мешочки» оставшимся сливочным маслом. Выложить на противень и выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 15–18 минут.

5 Для соуса разогреть кокосовое молоко, добавить 1 щепотку порошка чили. Поломать глазурь и растопить в кокосовом молоке. Добавить ром, дать соусу слегка остыть и подавать вместе с бананами в тесте. По желанию можно сервировать с ломтиками перца чили, жареными во фритюре.

## ►► На заметку

*Попробуйте приготовить это блюдо с манго или ананасом вместо бананов. Тесто фило можно купить в магазине греческих или турецких товаров, либо заменить тестом для штруделя.*



# Блинчики в панировке с лимонно-творожной начинкой

на 4-6 порций | Тонкие блинчики с начинкой

- 1 Смешать все ингредиенты для теста, добавить щепотку соли и оставить на 30 минут.
- 2 Растопить сахар до образования карамели, вылить на противень, покрытый бумагой для выпечки и дать остыть. Поломать карамель крупными кусками и размолоть блендером.
- 3 Вымыть лимоны под горячей водой, натереть цедру, отжать сок. Хорошо взбить сливки. Перемешать все оставшиеся ингредиенты для карамели, добавить цедру и лимонный сок и выложить к сливкам.

## Ингредиенты:

### Тесто:

- 120 г пшеничной муки (сорт 405)
  - 200 мл молока
  - 200 г сливок
  - 1 пакетик ванильного сахара
  - 4 яйца (среднего размера)
  - 2 ст. ложки сахара
  - 60 г растопленного сливочного масла
  - соль
- ### Карамель:
- 100 г сахара
- ### Начинка:
- 3 лайма или лимона
  - 150 г сливок
  - 220 г обезжиренного творога
  - 70 г сахара
  - 1 ст. ложка ванильного сахара
  - 2 яичных желтка
  - 1–2 ст. ложки порошка для ванильного пудинга
  - 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
  - 1–2 ст. ложки рома

- 4 Жарить тонкие блины на сковороде, смазанной маслом. Смазать жиром жаростойкую прямоугольную форму. Выложить начинку на блинчики. Завернуть блинчики в рулеты и выложить в форму.
- 5 Запекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Посыпать карамельной пудрой и жарить на гриле при температуре 240°C (Гриль большой) на 4-м уровне снизу до образования карамели.

## ►► На заметку

Подавать с вареньем из абрикосов: 300 г абрикосов без косточки, разрезанных на 4 части, настаивать с добавлением 100 г сахара и содержащим 1-й ванильной палочки в течение 30 минут. Варить в небольшой посуде 5–6 минут.

# Ананасовый торт с соусом песто из арахиса

6 форм для тарталеток (Ø 12 см) или 2 формы (Ø 24 см) | Разнообразие ароматов

**1** Разморозить слоеное тесто. Почистить имбирь и потереть на мелкой терке. Разогреть сахар до образования карамели, добавить сливочное масло, имбирь и мякоть ванили. Полить формочки для тарталеток или большие формы карамельным сиропом.

**2** Очистить ананас, разрезать поперек, удалить кочерыжку. Мякоть порезать ломтиками по 2 см и выложить сверху на формы.

**3** Сложить посередине пластинки слоеного теста и тонко раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности. Вырезать круги по размеру формочек. Для больших форм разделить пластинки теста на 2 части, уложить друг на друга и раскатать. Вырезать круги по размеру форм.

## Ингредиенты:

### Тарталетки:

6 пластинок слоеного теста  
(по 75 г;)  
30 г имбиря  
120 г сахара

120 г сливочного масла  
мякоть 1-й ванильной палочки  
1 ананас  
мука для посыпания

### Песто:

1/2 пучка базилика  
40 г белого шоколада  
80 г жареного арахиса  
50 мл масла виноградной косточки

**4** Выложить круги в формочки, слегка прижать по краям и выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут. Большие торты выпекать 35–40 минут.

**5** Вымыть базилик для орехового песто, оборвать листья. Натереть шоколад и растереть вместе с орехами, маслом виноградной косточки и листьями базилика до образования пюреобразной смеси.

**6** Готовые тарталетки вынуть из духового шкафа и слегка остудить, полить соусом песто и подавать на стол.

## ► На заметку

*Можно подавать с йогуртовым муссом: очистить 1 банан, нарезать ломтиками и смешать с 250 г йогурта, 250 г сливок и 120 г сахарной пудры миксером. Заморозить массу в мороженице.*





# Выпечка

Пирог с корочкой из меда и тертого миндаля с розмарином, торт «Захер» с имбирем, тарталетки с молочным рисом. Классика в новом проявлении и оригинальное исполнение для любого торжества. Незабываемый вкус и масса впечатлений. Спорим, что гости попросят у Вас рецепт?

## Приготовление заварного теста



1 Вскипятить воду с молоком, сливочным маслом, солью и сахаром. Помешивая массу деревянной ложкой, добавлять муку, пока не образуется комок.



2 Перемешивать комок, пока он не отделится от дна посуды. Перемешивать комок еще 1 минуту. Этот процесс называется «Заваривание».



3 Тесто выложить в чашу. Добавлять по 1-му яйцу, постоянно помешивая. Готовить блюдо из теста дальше, согласно указаниям в рецепте.

## Приготовление бисквитного теста



1 Взбить венчиком яичные желтки с сахаром до кремообразной массы. Хорошо взбить яичные белки с небольшим количеством соли.



2 Муку просеять в чашу с яичными желтками и осторожно перемешать. Если указано в рецепте, добавить растопленное теплое сливочное масло.



3 1/3 части взбитых белков добавить в чашу с мукой и желтками. Разрыхлить массу и добавить оставшуюся часть белков. Готовое бисквитное тесто сразу же начать обрабатывать.

## Базовые знания Виды теста

**Заварное тесто** имеет специфический способ приготовления. Благодаря «Завариванию» происходит растворение содержащегося в муке крахмала и образуется вязкое тесто. Таким образом, при выпекании не образуются поры, и газ не выходит, а образует внутри теста пустоты. Поэтому в результате без дополнительных усилий получается легкая и воздушная выпечка.

**Бисквитное тесто** тоже обходится без дополнительных средств: скрытый во взбитых белках воздух образует при выпекании в тесте «тройной» объем. Очень важно осторожно смешивать взбитые белки с тестом и сразу же после этого начать выпекать тесто в предварительно разогретом духовом шкафу.

**Сдобное тесто** быстро и легко приготовить, способы его приготовления могут варьироваться. В зависимости от желаемой консистенции меняется порядок добавления ингредиентов. Чтобы тесто для пирога получилось «рыхлым», необходимо сначала смешать желтки и сахар. Для «мелкопористого» теста лучше сначала смешать часть сливочного масла и сахар, затем добавить оставшееся масло и желтки.

## Приготовление ПЕСОЧНОГО ТЕСТА



1 Смешать муку, сахар, лимонную цедру, соль и ванильный сахар. Охлажденное масло нарезать кубиками.



2 Смесь как следует растереть со сливочным маслом с помощью лопаточки. и размешать тесто миксером. Добавить яйцо, еще раз перемешать.



3 Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Тесто может храниться в холодильнике в течение до 7 дней, его также можно замораживать.

## Тесто для штруделя



1 Высыпать муку в чашу и сделать углубление. Смешать яичные желтки с водой и растительным маслом и залить в углубление.



2 Замесить эластичное тесто. Втереть немного растительного масла, завернуть тесто в фольгу и оставить на 1 час.



3 Раскатать тесто, выложить на кухонное полотенце, посыпанное мукой и тонко растянуть. Смазать растопленным сливочным маслом и обрабатывать дальше согласно указаниям в рецепте.

## Базовые знания Тесто

Ингредиенты для **песочного теста** необходимо предварительно охладить. Затем смешать ингредиенты и слегка замесить тесто. Перед выпеканием тесто должно некоторое время храниться в холодильнике. Готовое блюдо получается сухим, хрустящим и одновременно нежным. Если Вы добавите вместо сахара сахарную пудру, у Вас получится тесто еще более нежной консистенции.

**Тесто для штруделя** относительно легко приготовить. Очень важно как следует его замесить, чтобы оно не разрывалось при приготовлении. Особое искусство – тонко растянуть тесто. После раскатывания тесто выкладывается на посыпанное мукой полотенце и медленно растягивается до тех пор, пока не станет почти прозрачным.

**Слоеное тесто** готовить несколько сложнее. Перед выпеканием между слоями теста выкладывают тонкие ломтики сливочного масла, чтобы оно имело нужную консистенцию. Простой вариант приготовления слоеного теста Вы найдете на стр. 180. Также Вы можете использовать для приготовления готовое слоеное тесто глубокой заморозки.

# Йогуртовый кекс с ягодами

для 1-й формы (Ø 22 см) | Обязательно захочется попробовать еще раз

1 Смазать маслом форму, посыпать бисквитной крошкой и убрать в холодное место. Для приготовления сдобного теста отделить желтки и белки яиц. Взбить в отдельной чаше желтки, йогурт, растительное масло, мякоть ванили, лимонную и апельсиновую цедру, половину части сахара. Просеять в чашу муку и пекарский порошок и все перемешать.

2 Взбить белки с добавлением щепотки соли, всыпать оставшийся сахар, дать ему раствориться, затем все хорошо взбить. Постепенно добавлять взбитые белки к тесту вместе с замороженными ягодами.

3 Готовое тесто сразу же выложить в форму и выпекать в духовом шкафу при 160°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 50–60 минут. Слегка остудить йогуртовый кекс, вынуть из формы и охладить на решетке.

## Ингредиенты:

### Сдобное тесто:

4 яйца (большого размера)  
250 г йогурта  
240 мл растительного масла  
мякоть 1-й ванильной палочки  
по 1-й ч. ложке тертой цедры лимона и апельсина  
200 г сахара  
230 г пшеничной муки (сорт 405)  
1/2 пакетика пекарского порошка  
соль  
400 г смешанных лесных ягод  
(готовый продукт глубокой заморозки)

### Глазурь:

100 г сахара  
80 г миндальных орехов  
200 г белой глазури  
50 г размягченного сливочного масла  
1 ст. ложка растительного масла

### Дополнительно:

бисквитная крошка

4 Глазурь: варить сахар в 50 мл воды до образования карамели. Добавить миндаль. Выложить карамель на противень, покрытый бумагой для выпечки и остудить. Разломать грильяж в мешочке для заморозки с помощью скалки для теста.

5 Поломать белую глазурь и растопить на горячей водяной бане. Добавить сливочное и растительное масло, в конце перемешать с грильяжем. Готовый кекс полить глазурью с грильяжем и дать застыть.

## ►► На заметку

*Не размораживайте ягоды перед добавлением в тесто. В замороженном виде они не окрашивают тесто при приготовлении. Кекс можно также подать с взбитыми сливками или ванильным мороженым.*



# Морковный пирог с грильяжем из кунжута

для 1-й разъемной формы (Ø 28 см) | Сладкое лакомство

1 Смазать форму сливочным маслом, посыпать бисквитной крошкой и поставить в холодное место. Очистить морковь, потереть на мелкой терке. Отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

2 Отделить белки и желтки. Взбить желтки с мякотью ванили, 100 г сахара, сливочным маслом и лимонной цедрой до образования крема. Несильно взбить белки, всыпать оставшийся сахар и взбить до образования крема.

3 Смешать миндаль, муку, крахмал и пекарский порошок. Добавить массу из желтков, затем постепенно перемешивать с белковой массой. Выложить тесто в форму и разровнять. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 45–50 минут.

## Ингредиенты:

### Сдобное тесто:

300 г моркови · 5 яиц  
(среднего размера)  
мякоть 1-й ванильной палочки  
220 г сахара  
100 г размягченного масла  
1 ч.ложка тертой лимонной цедры  
300 г молотого миндаля  
50 г пшеничной муки (сорт 405)  
50 г пищевого крахмала  
1 ч.ложка пекарского порошка

### Дополнительно:

сливочное масло для смазывания формы  
бисквитная крошка  
200 г сахара  
100 г белого кунжута  
растительное масло  
400 г сливок  
по 1-му пакету закрепителя сливок и ванильного сахара

4 Выложить противень бумагой для выпечки. Варить сахар с 5-ю ст. ложки воды до образования карамели. Добавить кунжут, выложить карамель на противень, смазанный растительным маслом. Остудить грильяж и поломать мелкими кусочками.

5 Вынуть пирог из духового шкафа, остудить на решетке, затем вынуть из формы. Взбить сливки, смешанные с ванильным сахаром и закрепителем сливок, полученной смесью покрыть пирог. Сверху посыпать кусочками грильяжа и подавать на стол.

## ► На заметку

*Насыщенные маслом семена кунжута придают особенный вкус любой выпечке. Наилучший аромат достигается при жарении кунжута. Белый кунжут имеет более мягкий вкус, чем темный.*

# Хрустящий пирог с кремом «Waldmeister»

для 1-й разъемной формы (Ø 26 см) | Подойдет для пикника

1 Смазать форму сливочным маслом и выложить дно бумагой для выпечки. Взбить сливочное масло со сливками и сахарной пудрой. Смешать с миндальной стружкой. Добавить муку и еще раз перемешать. Выложить тесто в форму, сформировав края высотой 1 см. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 15–20 минут. Вынуть пирог, выложить на решетку, слегка остудить и смазать сливочным маслом.

2 Вскипятить вино с добавлением 90 г сахара. Добавить ясенник и настаивать 5 минут. Процедить сироп и охладить. Размягчить желатин в холодной воде для приготовления крема.

3 Разогреть в кастрюле 2 ст. ложки сиропа и растворить в нем 6 пластинок желатина. Добавить в кастрюлю 400 мл сиропа. Размешивать сироп на холодной водяной бане.

## Ингредиенты:

### Сдобное тесто:

135 г размягченного сливочного масла  
3 ст. ложки сливок  
135 г сахарной пудры  
150 г миндальной стружки  
75 г пшеничной муки (сорт 405)

### Крем:

600 г Moscato d'Asti (итал. игристое вино)  
180 г сахара  
30 г сушеных листочков ясенника (Waldmeister)  
8 пластинок белого желатина  
250 г сливок  
3 яйца (среднего размера)  
соль

### Дополнительно:

сливочное масло для формы  
50 г растопленного сливочного масла  
500 г клубники

4 Хорошо взбить сливки. Не- сильно взбить белки с 1-й щепоткой соли, всыпать оставшийся сахар и взбить до крепкой пены.

5 Как только сироп станет желеобразным, добавлять по очереди взбитые сливки и белки. Полученный крем равномерно нанести на пирог и убрать на 1 час в холодное место.

6 Вымыть клубнику, очистить, нарезать ломтиками и выложить на пирог. Отжать 2 пластинки желатина и растворить в 2-х ст. ложках оставшегося сиропа, затем долить остальной сироп и размешивать на холодной бане. Когда сироп загустеет, намазать поверх ягодного слоя и дать застыть. Подавать пирог на стол.

## ► На заметку

*Листья ясенника можно приобрести в овощном магазине или на рынке. Вместо них можно использовать 100 мл сиропа «Waldmeister» и 1/2 л Moscato d'Asti.*

# Творожно-миндальный пирог с горьким шоколадом

для 1-й разъемной формы (Ø 24 см) | Просто и изысканно

1 Смазать форму сливочным маслом, выложить дно бумагой для выпечки. Поставить в холодное место.

2 Обжарить миндаль в сковороде без жира и остудить. Взбить сливочное масло с сахаром до образования крема. Отделить белки от желтков и смешать желтки со масляным кремом. Добавить муку, миндаль, апельсиновую цедру и сыр «Рикота».

3 Несильно взбить белки с 1-й щепоткой соли, всыпать оставшийся сахар и взбить до крепкой пены. Смешать с остальными ингредиентами и выложить готовое тесто в форму, разровнять.

## Ингредиенты:

сливочное масло для смазывания формы  
120 г молотого миндаля  
120 г размягченного сливочного масла  
120 г сахара  
4 яйца (большого размера; комнатной температуры)  
50 г пшеничной муки (сорт 405)  
1 ст. ложка тертой апельсиновой цедры  
125 г сыра «Рикота»  
соль  
80 г горького шоколада  
100 г абрикосового джема

4 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 40–45 минут. Достать форму из духового шкафа, слегка остудить, затем вынуть пирог, выложить на решетку и дать остыть.

5 Мелко натереть горький шоколад. Разогреть абрикосовый джем в 50 мл теплой воды и смазать пирог. Дать пирогу остыть и посыпать тертым шоколадом.

## ►► На заметку

Готовность пирога легко проверить с помощью зубочистки. Для этого нужно воткнуть деревянную зубочистку в пирог, и если на ней не останется теста, пирог готов.



# Французский пирог с орехами и малиной (Клафути)

для 4 формочек (Ø 12 см) | Рецепт от французского кондитера

1 Смазать формочки сливочным маслом, выложить дно бумагой для выпечки и убрать в холодное место. Взбивать миксером сахар, сливочное масло, яйца, ликер и порошок для пудинга в течение 5 минут. Добавить миндаль и орехи пинии. Выложить массу в формочки.

2 Перебрать ягоды, слегка сполоснуть водой и обсушить. Распределить ягоды сверху теста, отступив от края формочки на 1 см.

3 Выпекать клафути в духовом шкафу при температуре 200°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 10–15 минут. Достать формочки из духового шкафа, остудить в течение 5 минут. Вынуть клафути из формочек и выложить на решетку, остудить.

## Ингредиенты:

сливочное масло для смазывания форм  
100 орехов пинии (кедровых орехов)  
125 г сахара  
125 г размягченного сливочного масла  
4 яйца (среднего размера; комнатной температуры)  
2 ст. ложки ликера «Амаретто»  
2 ст. ложки порошка для ванильного пудинга  
100 г молотого миндаля  
300 г малины  
150 г сметаны высокой жирности  
1 пакетик ванильного сахара

4 Смешать сметану с ванильным сахаром. Выложить по 1-й ст. ложке на клафути.

## ►► На заметку

Клафути придумали в Лимузен, провинции Центральной Франции. Пирог клафути – нечто среднее между сладкой запеканкой и тортом. В классическом варианте блюдо готовится с вишней. Вы можете использовать ежевику или сливу.



# Торт по-креольски с манго и орехом пекан

для 1-й разъемной формы (Ø 26 см) | Сладкие воспоминания об отпуске

1 Поломать нугу и глазурь. Порезать сливочное масло кубиками. Все растопить в чаше на горячей водяной бане. Раскрошить вафли в пакетике для заморозки с помощью деревянной лопаточки. Смешать вафли с масляной смесью. Установить съемный круг формы на бумагу и залить внутрь шоколадную массу, разровнять и хранить в холодильнике, пока масса не затвердеет.

2 Бисквит: несильно взбить белки, всыпать, 50 г сахара и взбить до крепкой пены. Просеять крахмал, добавить миндаль, орехи пекан и оставшийся сахар. Все перемешать. Выложить тесто в разъемную форму, покрытую бумагой для выпечки, разровнять. Выпекать в духовом шкафу при температуре 200°C (Верхний и нижний жар) на 3-м уровне снизу в течение 10 минут. Вынуть бисквит из формы и остудить.

3 Для крема варить сахар в 50 мл воды до светлого цвета. Несильно взбить белки, залить сахарным сиропом и взбить до крепкой пены.

## Ингредиенты:

### Для шоколадной основы:

120 г ореховой нуги  
100 г молочной глазури  
50 г сливочного масла  
80 г рисовых вафель

### Бисквит:

3 яичных белка  
(среднего размера)  
200 г сахара  
1 ст. ложка пищевого крахмала  
75 г молотого миндаля  
125 г толченых орехов пекан

### Крем:

125 г сахара  
2 яичных белка  
(среднего размера)  
4 пластинки белого желатина  
80 г кокосовой стружки  
200 мл кокосового молока  
3 cl коричневого рома  
125 г сливок

### Дополнительно:

1 манго  
80 г кокосовой стружки  
сахар (для обжаривания)

4 Размягчить желатин в холодной воде. Обжарить кокосовую стружку в сковороде без жира. Разогреть кокосовое молоко с ромом, добавить стружку. Отжать желатин, растворить в молоке с ромом и охладить. Хорошо взбить сливки. Когда масса достигнет комнатной температуры, добавить взбитые сливки и белки с сиропом.

5 Очистить манго, отделить мякоть от косточки и нарезать тонкими ломтиками. Снять круг с шоколадной основы и надеть сверху на бисквит. Намазать бисквит 4-мя ст. ложками кокосового крема и накрыть шоколадной основой. Сверху выложить ломтики манго и оставшийся крем. Замораживать торт в морозильной камере в течение 1-го часа.

6 Отделить торт острым ножом от формы и снять круг. Обжарить кокосовую стружку с сахаром, остудить и посыпать сверху пирог. По желанию можно вырезать маленькие шарики из мякоти манго и подавать вместе с тортом.



# Бисквитный торт с цветочным суфле

для прямоугольной формы (20 x 30 см) | Нежное удовольствие

1 Раскатать песочное тесто на посыпанной мукой поверхности в пласт размером 25 x 35 см и выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–12 минут. Еще теплое тесто обрезать по размеру формы для выпекания и намазать яблочным желе.

2 Для приготовления бисквита взбить яйца с сахарной пудрой и миндалем до образования крема. Несильно взбить белки с щепоткой соли, всыпать сахар и взбить до крепкой пены. Смешать сливочное масло, 2 ст. белковой пены и муку, затем добавить оставшуюся часть белков. Выложить бисквитное тесто на противень, покрытый бумагой для выпечки. Разогреть духовой шкаф до 180°C (Верхний и нижний жар). Выпекать бисквит на 3-м уровне снизу 18–20 минут. Снять тесто с противня вместе с бумагой и остудить.

3 Размягчить желатин в холодной воде. Разогреть 2 ст. ложки сиропа из цветков бузины и растворить в нем предварительно отжатый желатин. Размешать с йогуртом, добавив оставшийся сироп. Убрать в холодное место.

## Ингредиенты:

### Тесто:

250 г песочного теста  
(готовое, из холодильника)  
мука для посыпания  
2 ст. ложки яблочного желе  
5 яиц (среднего размера)  
185 г сахарной пудры  
185 г молотого миндаля  
5 яичных белков  
(среднего размера)  
соль · 2 ст. ложки сахара  
40 г размягченного сливочного масла  
50 г пшеничной муки  
(сорт 405)

### Суфле:

7 пластинок белого желатина  
200 мл сиропа цветков бузины  
325 г йогурта  
400 г сливок

### Дополнительно:

100 г миндальной стружки  
40 г сахарной пудры

4 Как только желе из йогурта начнет застывать, добавить к нему предварительно взбитые сливки.

5 Отделить от бумаги бисквитную основу и вырезать по размеру формы для торта (остатки бисквита крошить). Разрезать бисквит поперек.

6 Выложить песочное тесто в форму, сверху накрыть половиной бисквита и намазать половиной части цветочного желе бузины. Выложить сверху вторую часть бисквита и намазать оставшимся желе. Накрыть торт и убрать в холодильник на 1 час.

7 Размягчить миндаль в 2 ст. ложках воды, смешать с сахарной пудрой и выложить на противень, покрытый бумагой для выпечки. Жарить в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу до образования карамели. Остудить миндаль, наломать и посыпать торт. Разрезать торт на порции и, по желанию, украсить цветочками бузины.



# Бисквит по-генуэзски с жареным ванильным кремом

для 1-й разъемной формы (Ø 26 см) | Bella Italia

1 Смазать форму сливочным маслом, посыпать мукой и убрать в холодное место. Для приготовления бисквита смешать яйца и сахар в чаше и взбить на горячей водяной бане. Снять чашу с водяной бани и взбивать массу еще 5 минут. Затем взбивать на холодной водяной бане еще 5 минут, пока масса не охладится. Просеять в массу муку, перемешать, добавить растопленное сливочное масло.

2 Разогреть духовой шкаф до 180°C (Верхний и нижний жар). Выложить тесто для бисквита в разъемную форму и разровнять. Выпекать бисквит на 3-м уровне 50–60 минут. За 20 минут до окончания приготовления убавить температуру до 160°C. Достать бисквит из духового шкафа, слегка остудить и вынуть из формы. С помощью острого ножа сделать надрез по кругу, отступив 2 см от края формы.

3 Для крема размягчить желатин в холодной воде. Вскипятить молоко с добавлением 40 г сахара и мякотью ванили. Яичные желтки смешать с порошком для пудинга и 40 г сахара. Горячее

## Ингредиенты:

### Бисквит:

6 яиц (среднего размера)  
190 г сахара  
190 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
35 г растопленного  
сливочного масла

### Крем:

2 пластинки белого  
желатина  
175 мл молока  
260 г сахара  
мякоть 1-й ванильной  
палочки  
3 яичных желтка  
(среднего размера)  
15 г порошка для  
ванильного пудинга  
2 ст. ложки Grand Marnier  
(французский  
апельсиновый ликер)  
3 яичных белка  
(среднего размера)

### Дополнительно:

сливочное масло и мука  
для формы

молоко, помешивая, вливать в яичную массу. Перелить все в кастрюлю и варить массу еще 2 минуты. Снять с конфорки и немного остудить. Отжать желатин и добавить вместе с ликером в крем. Перемешивать до растворения желатина. Накрывать фольгой и остудить до комнатной температуры.

4 Вскипятить в кастрюле 150 г сахара в 40 мл воды до сохранения светлого цвета. Несильно взбить белки, влить сахарный сироп и взбивать еще 5 минут.

5 Смешать белки с ванильным кремом, 5 ст. ложек полученной массы заправить в кулинарный шприц и охладить. Оставшийся крем залить в углубление по краю бисквита и поставить на 30 минут в морозильную камеру.

6 Посыпать крем по краю бисквита оставшимся сахаром и поджечь до образования карамели. Украсить торт ванильным кремом из шприца.

# Шоколадный торт «Захер» с имбирем

для 2-х разъемных форм (Ø 22 см) | Ваше коронное блюдо

1 Смазать формы сливочным маслом, посыпать мукой и убрать в холодильник. Для приготовления бисквита поломать глазурь и растопить на горячей водяной бане. Взбить сливочное масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Разделить 7 яиц на белки и желтки. Смешать желтки и 1 яйцо и постепенно добавлять в масляный крем, добавить глазурь. Взбить яичные белки с 1-й щепоткой соли, всыпать сахар и взбивать до образования крепкой пены.

2 Просеять муку и крахмал. 2 ст. ложки взбитых белков смешать с шоколадно-масляным кремом. Добавлять по очереди муку с крахмалом и взбитые белки в масляный крем. Распределить массу по формам и выпекать по очереди в духовом шкафу при температуре 160°C (Верхний и нижний жар) на 3-м уровне снизу 35–40 минут (проверить готовность с помощью зубочистки). Опрокинуть бисквиты на бумагу для выпечки и остудить.

3 Для сиропа вымыть лайм под горячей водой, натереть цедру, выжать сок. Очистить имбирь и

## Ингредиенты:

### Бисквит:

150 г шоколадной глазури  
150 г размягченного масла  
1 пакетик ванильного сахара  
40 г сахарной пудры  
8 яиц (среднего размера)  
соль · 120 г сахара  
100 г пшеничной муки (сорт 405)  
50 г пищевого крахмала

### Сироп:

1 лайм  
имбирь, размером 3 см  
60 г сахара  
мякоть 1-й ванили  
1 палочка корицы  
50 мл апельсинового сока  
50 г абрикосового джема

### Дополнительно:

200 г абрикосового джема  
400 г марципановой массы  
сахарная пудра  
100 г имбиря в сахаре  
225 г шоколадной глазури  
150 г сливок  
45 мл молока  
75 г сиропа глюкозы (продается в аптеке)  
45 г размягченного масла

порезать ломтиками. Вскипятить 100 мл воды с сахаром, имбирем, мякотью ванили, цедрой и соком лайма, палочкой корицы. Добавить апельсиновый сок и джем. Настаивать сироп 10 минут. Процедить сироп через сито и остудить.

4 Разрезать бисквит поперек, снять верхнюю часть и полить сиропом на месте разреза. Разогреть джем с 5-ю ст. ложками воды, смазать обе части на месте разреза. Затем снова соединить обе части и смазать по краям сиропом. Размягчить марципановую массу и тонко раскатать между двумя листами фольги. Накрыть торт марципановой массой.

5 Мелко поломать засахаренный имбирь и шоколадную глазурь. Вскипятить сливки, молоко и сироп глюкозы. Снять с конфорки, добавить глазурь, сливочное масло, перемешивать до образования кремовой глазури. Выложить торт на решетку и покрыть кремовой глазурью. Посыпать засахаренным имбирем и убрать на 3 часа в холодильник перед подачей на стол.

# Торт «Латте маккиато» с марципаном

для 1-й разъемной формы (Ø 26 см) | Небольшой тортик

1 Смазать форму сливочным маслом, посыпать крошкой и убрать в холодное место. Разделить белки и желтки 2-х яиц. Желтки, яйцо и мед взбить до кремообразной массы. Несильно взбить оставшиеся белки с 1-й щепоткой соли, всыпать сахар и взбить до крепкой пены.

2 Смешать орехи, муку, порошок эспрессо и добавить к яично-медовой массе. Перемешивать, постепенно добавляя взбитые белки. Выложить тесто в разъемную форму и разровнять. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 3-м уровне 35–40 минут. Слегка остудить пирог и вытряхнуть из формы. Дать остыть и разрезать поперек.

3 Для крема размягчить желатин в холодной воде. Вскипятить молоко с порошком эспрессо и остудить. Поломать глазурь и растопить на горячей водяной бане. Яйцо, желток и Bailey's взбить на горячей водяной бане, добавить желатин, перемешивать до растворения. Влить молоко с эспрессо и растопленную глазурь. Все как следует перемешать. Готовый крем убрать в холодильник.

## Ингредиенты:

### Бисквит:

3 яйца (большого размера)  
50 г меда  
2 яичных белка · соль  
60 г сахара  
100 г молотого фундука  
60 г пшеничной муки (сорт 405)  
1 ст. ложка порошка эспрессо

### Крем:

5 пластинок белого желатина  
200 мл молока  
2 ст. ложки порошка эспрессо  
150 г белой глазури  
1 яйцо  
1 яичный желток  
2 ст. ложки Bailey's (ирландский ликер)  
500 г сливок  
3 яичных белка  
50 г сахара

### Дополнительно:

сливочное масло и бисквитная крошка для формы  
200 г марципановой массы  
1 ст. ложка порошка какао  
немного сахарной пудры

4 Несильно взбить сливки. Хорошо взбить белки, постепенно добавляя сахар. Когда крем в холодильнике застынет, перемешать его с взбитыми белками и сливками. Отложить 3 ст. ложки крема в отдельную посуду. Выложить половину бисквита в форму, сверху нанести половину части крема. Сверху выложить вторую часть и нанести оставшийся крем ровным слоем. Убрать торт в холодильник на 1 час.

5 Разделить марципан на 2 части. Смешать одну половину с какао. Вторую часть раскатать в пласт толщиной 1 см. Темный марципан порезать мелкими кусочками, разложить их на светлой части и слегка прижать. Сложить пласт пополам, посыпать сверху сахарной пудрой и раскатать между 2-мя листами фольги по размеру торта. Обмазать торт сбоку кремом и обложить полосой марципана. По желанию, можно выложить тонкий слой марципана сверху торта, посыпать какао и украсить зернами шоко-мокка.



# Ванильно-карамельные корзиночки

## с жареным миндалем

для 8 формочек (Ø 10–12 см) | Искусство приготовления

- 1 Сварить заранее сгущенное молоко в банках (3–4 часа). Полностью остудить.
- 2 Для приготовления песочного теста нарезать сливочное масло мелкими кубиками. Добавить муку, сахарную пудру, лимонную цедру, ванильный сахар и 1/2 ч. ложки соли. Перемешать миксером со специальными насадками для теста. Добавить яйцо, еще раз перемешать тесто, завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 30 минут.
- 3 Смазать формы сливочным маслом. Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности и вырезать 8 кругов, на 2 см больше, чем размер формочек. Выложить кружки в формочки, сформировать края размером 1 см. Накрыть формочки и убрать в холодное место на 15 минут.
- 4 Покрыть тесто бумагой для выпечки, сверху выложить бобовые. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–15 минут. Удалить бумагу и бобовые. Слегка охладить тесто и вынуть из формы.

### Ингредиенты:

#### Карамель:

2 банки сгущенного молока  
(по 400 г)

#### Песочное тесто:

250 г охлажденного масла  
500 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
200 г сахарной пудры  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры  
2 пакетика ванильного  
сахара  
соль · 1 яйцо  
(среднего размера)

#### Миндаль:

200 г очищенного миндаля  
120 г сахарной пудры

#### Для начинки:

300 г сливок  
40 г сахара  
мякоть 1-й ванильной  
палочки  
1 манго

#### Дополнительно:

сухие бобовые  
(для ложного выпекания;  
например, фасоль или  
чечевица)

5 Намочить миндаль в воде и смешать с сахарной пудрой. Выложить миндаль на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 220°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 10 минут до образования карамели. Вынуть из духового шкафа и охладить.

6 Хорошо взбить сливки с сахаром и мякотью ванили. Открыть банки с вареной сгущенкой и выложить сверху на формочки. Очистить манго, отделить мякоть от косточки и порезать мелкими кусочками. Распределить кусочки манго поверх начинки из сгущенки и покрыть сверху взбитыми ванильными сливками. Посыпать жареным миндалем и подавать на стол.

### ► На заметку

*Вместо жареного миндаля в карамели можно использовать арахис, фундук, кешью.  
Готовить орехи таким же способом, как и миндаль.*



# Торт из домашнего сыра с кокосом и манго

для одной формы (Ø 22 см) | Тает во рту

1 Для песочного теста нарезать сливочное масло мелкими кубиками. Добавить муку, сахарную пудру, лимонную цедру, ванильный сахар, щепотку соли. Перемешать миксером с помощью специальных насадок для теста. Добавить яйцо, перемешать еще раз. Завернуть тесто в фольгу и убрать в холодильник на 30 минут.

2 Смазать форму сливочным маслом. Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности и выложить в форму. Убрать в холодное место на 20 минут.

3 Вымыть лайм под горячей водой, обсушить, натереть цедру и отжать сок. Разделить белки и желтки яиц. Смешать желтки с домашним сыром, добавить половину части сахара, кокосовое молоко, сок лайма, цедру, муку и крахмал. Все перемешать.

4 Несильно взбить белки с щепоткой соли, всыпать оставшуюся часть сахара и взбивать до крепкой пены. Постепенно смешивать белки с сырной массой.

## Ингредиенты:

### Песочное тесто:

120 г охлажденного масла  
250 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
100 г сахарной пудры  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры  
1 пакетик ванильного  
сахара  
соль · 1 яйцо  
(среднего размера)

### Сырная масса:

1 лайм  
3 яйца (среднего размера)  
150 г домашнего сыра  
60 г сахара  
150 мл кокосового молока  
2 ст. ложки муки  
30 г крахмала  
соль

### Дополнительно:

сливочное масло для  
смазывания формы  
мука для посыпания  
3 пластинки белого  
желатина  
250 г пюре манго  
(готовый продукт)  
мякоть 1-й ванили

5 Распределить массу на тесте и выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут. Убавить температуру до 140°C и выпекать торт еще 15 минут до готовности. Вынуть из духового шкафа и остудить.

6 Размягчить желатин в холодной воде. Разогреть пюре манго и мякоть ванили в кастрюле, добавить желатин. Размешивать пюре на холодной водяной бане. Распределить пюре по тарту, прежде чем оно загустеет.

## ► На заметку

*Вы можете сами приготовить пюре из манго. В зависимости от величины, очистить 1–2 плода манго, отделить мякоть от косточки и растереть блендером. При желании, можно добавить сахар.*

# Тыквенный пирог с орехами пекан и глазированным имбирем

для 1-й разъемной формы (Ø 28 см) | Осеннее настроение

1 Для приготовления песочного теста нарезать сливочное масло маленькими кубиками. Смешать муку, сахарную пудру, лимонную цедру, ванильный сахар и 1/2 ч. ложки соли. Добавить сливочное масло и замесить тесто. В конце добавить яйцо, перемешать, завернуть тесто в фольгу и убрать в холодильник на 30 минут.

2 Смазать маслом форму для пирога. Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности и выложить в форму. Сформировать края. Поставить форму с тестом в холодное место на 15 минут.

3 Накрывать тесто бумагой для выпечки, сверху выложить бобовые. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–15 минут. Удалить бумагу вместе с бобовыми.

4 Очистить тыкву, удалить семечки. Порезать мякоть тыквы и имбирь маленькими кубиками и слегка потушить в сливочном масле. Растереть в блендере до пюреобразной массы, затем снова выложить в кастрюлю и варить, пока масса не приобретет консистенцию мармелада.

## Ингредиенты:

### Песочное тесто:

250 г охлажденного сливочного масла  
500 г пшеничной муки (сорт 405)  
200 г сахарной пудры  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры  
2 пакетика ванильного сахара  
1 яйцо (среднего размера)

### Мармелад из тыквы:

300 г мускатной или ореховой тыквы  
60 глазированного имбиря  
50 г сливочного масла

### Крем:

350 г молотого миндаля  
300 г размягченного сливочного масла  
300 г сахара  
3 яйца (среднего размера; комнатной температуры)

### Дополнительно:

фасоль или чечевица для ложного выпекания  
150 г орехов пекан  
1 ст. ложка сахарной пудры

5 Для приготовления крема обжарить миндаль в сковороде без жира и остудить. Взбить сливочное масло с сахаром. Постепенно добавлять миндаль и яйца в масляный крем.

6 Намазать тесто тыквенным мармеладом, сверху выложить миндально-кремовую массу. Посыпать орехами пекан и слегка прижать их. Выпекать в духовом шкафу при температуре 150°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 40–45 минут. Вынуть из духового шкафа и дать остыть (мин. 30 минут). Посыпать сахарной пудрой и подавать на стол.

## ► На заметку

*Хорошей альтернативой тыкве могут стать абрикосы. Потушите такое же количество кусочков абрикосов до полного выкипания жидкости. Далее следуйте указаниям в рецепте.*

# Торт из маракуйи с молочным рисом и карамельным сахаром

для 1-й формы (Ø 24 см) | Все новое – хорошо забытое старое

1 Для приготовления песочного теста порезать масло мелкими кубиками. Добавить муку, сахарную пудру, лимонную цедру, ванильный сахар и 1 щепотку соли. Перемешать миксером с помощью специальных насадок для теста. Добавить яйцо, замесить тесто. Готовое тесто завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 30 минут.

2 Тонко раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности и выложить в форму для торта. Поставить в холодное место на 15 минут.

3 Накрыть тесто бумагой для выпечки, сверху выложить бобовые. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 10–15 минут. Удалить бумагу вместе с бобовыми. Разогреть джем, намазать сверху тесто и отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

4 Для начинки разогреть сливочное масло в кастрюле и слегка потушить в нем рис. Смешать мякоть маракуйи и кокосовое молоко, добавить 1/3 этой части к рису и варить еще некоторое время, помешивая.

## Песочное тесто:

120 г охлажденного сливочного масла  
250 г пшеничной муки (сорт 405)

100 г сахарной пудры  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры

1 пакетик ванильного сахара

1 яйцо (среднего размера)

## Начинка:

1 ст. ложка сливочного масла

150 г риса круглой формы (например, рис для ризотто)

200 г мякоти маракуйи или

200 мл сока маракуйи

200 мл кокосового молока

120 г сахара

мякоть 1-й ванили

200 г домашнего сыра

2 яйца (среднего размера)

2 ст. тростникового сахара

(мелкого помола)

## Дополнительно:

фасоль или чечевица для ложного выпекания

50 г абрикосового джема

5 Добавить сахар и мякоть ванили, постепенно вливать молочно-ванильную жидкость и варить рис еще 20 минут. Снять с конфорки и слегка остудить.

6 Добавить к молочному рису домашний сыр и яйца, перемешать. Выложить массу на готовое тесто и разровнять. Выпекать торт в духовом шкафу при температуре 150°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут.

7 Вынуть торт из духового шкафа. Посыпать тростниковым сахаром по всей поверхности и поджечь для образования карамели. Слегка остудить, нарезать на порции и подавать на стол.

## ►► На заметку

*Маракуйя имеет и очень насыщенный аромат. Не ошибитесь при покупке: выбирайте чуть сморщенные плоды, т.к. именно они достигли нужной степени зрелости и имеют самый лучший вкус.*



# Мини-кексы с клюквой

на 8 формочек для суфле или чашек (Ø 8 см) | Итальянская рождественская выпечка 

- 1 Высыпать муку в чашу и сделать углубление. Раскрошить дрожжи и растворить их в теплом молоке. Залить в углубление. Перемешивать до образования жидкой кашицы. Накрывать чашу влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.
- 2 Добавить яйца, масло, 1 щепотку соли и замесить эластичное тесто. Если тесто будет жидковатым, добавить немного муки. Накрывать тесто и поставить доходить еще на 30 минут.
- 3 Размельчить шоколад, нугу, орехи и клюкву и смешать с тестом. Смазать сливочным маслом формочки и выложить бумагой для выпечки, так чтобы она выступала на 3 см от края по высоте.

## Ингредиенты:

250 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
50 г сахара  
80 мл теплого молока  
2 яйца (среднего размера)  
50 г размягченного  
сливочного масла  
соль  
60 г горького шоколада  
60 г ореховой нуги  
50 г орехов макадамия  
50 г сушеной клюквы  
сливочное масло для  
смазывания формы

4 Разделить тесто на 8 частей и сформировать из него шарики. Уложить шарики в формы и оставить доходить еще на 15 минут.

5 Выпекать кексы в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 10–15 минут. Достать формочки из духового шкафа, выложить на решетку. Дать остыть, затем вынуть кексы из формочек.

## ►► На заметку

*Возможны варианты приготовления кексов с дроблеными фисташками, изюмом, лимонными и апельсиновыми цукатами или коктейльной вишней (в качестве украшения).*



# Яблочные бриоши с каштанами

для 2-х прямоугольных форм (11 x 25 см) | Улучшит настроение в непогоду 

1 Для приготовления дрожжевого теста выложить муку в чашу и сделать углубление. Раскрошить дрожжи и растворить в теплом молоке с сахаром. Залить в углубление и перемешивать до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Смешать яйцо, желтки, 1/2 ч. ложки соли, ликер «Амаретто» и сливочное масло, добавить в муку. Замесить эластичное тесто. Поставить доходить в теплое место еще на 45 минут

3 Для приготовления начинки вымыть яблоки. Отрезать сверху «крышечку» и удалить ложкой сердцевину. Смешать марципан, изюм, миндаль, ванильный сахар и ром. Заполнить полученной массой яблоки, обмазать сливочным маслом и выложить в жаростойкую форму, смазанную маслом. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу 20–25 минут.

## Ингредиенты:

### Дрожжевое тесто:

500 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
1 кубик дрожжей (42 г)  
2 ст. ложки сахара  
160 мл теплого молока  
1 яйцо (среднего размера)  
4 желтка (среднего размера)  
2 ст. ложки «Амаретто»  
(итальянский ликер)  
150 г размягченного  
сливочного масла

### Начинка:

3 яблока (сорт «Кокс  
оранж»или «Боскоп»)  
60 г марципановой массы  
50 г изюма  
50 г дробленого миндаля  
1 пакетик ванильного  
сахара  
2 ст. ложки коричневого  
рома  
2 ст. ложки растопленного  
сливочного масла  
200 г каштанов  
(очищенных и обжаренных)

### Дополнительно:

1 желток  
50 мл молока

4 Вынуть из духового шкафа и остудить. Вынуть начинку и мякоть из яблок и размять вместе с каштанами. Смазать маслом формы для бриошей.

5 Еще раз быстро замесить тесто, разделить на 2 порции и раскатать в прямоугольники по 26 x 30 см. Распределить начинку на 1/3 части в длину. Завернуть тесто в рулет, выложить в формы и поставить доходить на 30 минут.

6 Смешать яичный желток и молоко. Намазать бриоши и выпекать их в духовом шкафу при температуре 160°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 30–35 минут. Вынуть формы из духового шкафа, выложить на решетку, слегка остудить и опрокинуть на блюдо. Разрезать на порции, пока бриоши не остыли. Подавать с взбитыми сливками и сахарной пудрой.

# Баба

## с сиропом из лемонграсса

для 8-ми чашек или маленьких форм для кекса (Ø 6 см) | Сказка Востока 

1 Для приготовления сиропа оборвать наружные листья лемонграсса и верхнюю сухую часть. Нижнюю половину мелко порезать. Очистить имбирь и крупно порезать. Вскипятить лемонграсс и имбирь сахаром в 1/2 л воды.

2 Для приготовления дрожжевого теста высыпать муку и лимонную цедру в чашу и сделать углубление. Раскрошить дрожжи и растворить их в молоке вместе с медом и ванильным сахаром. Залить в углубление и размешивать до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

3 Добавить яйца, сливочное масло и 1 щепотку соли. Перемешать тесто, и если оно окажется слишком жидким, добавить муки. Накрыть тесто и оставить доходить еще на 30 минут.

### Ингредиенты:

#### Сироп:

4 стебля лемонграсса  
20 г имбиря  
150 г сахара

#### Дрожжевое тесто:

250 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
1 ч. ложка меда  
1 пакетик ванильного  
сахара  
50 мл теплого молока  
4 яйца (среднего размера)  
50 г размягченного масла  
соль

#### Дополнительно:

сливочное масло для  
смазывания форм

4 Смазать формы сливочным маслом. Снова быстро замесить тесто. Разделить тесто на 8 частей, сформировать шарики и уложить в чашки. Оставить доходить еще на 30 минут.

5 Выпекать бабу в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут. Вынуть формы из духового шкафа, слегка остудить, затем выложить бабу в форму. Процедить сироп лемонграсса через сито и полить бабу сверху.

### ▶▶ На заметку

*В добавление к лемонграссу и имбирю Вы можете сервировать другие экзотические фрукты, например, мелко нарезанные плоды манго и личи.*

# Торт с медовой корочкой и лимонными дольками в сахаре

для 1-й разъемной формы (Ø 28 см) | Удивительное лакомство 

1 Для дрожжевого теста высыпать муку в чашу и сделать углубление. Раскрошить дрожжи и развести в молоке вместе с обычным и ванильным сахаром. Залить в углубление. Размешивать до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить тесто доходить в теплое место на 15 минут.

2 Добавить яйцо, лимонную цедру, сливочное масло и 1 щепотку соли и замесить пластичное тесто. Накрыть и убрать в холодильник на 45 минут.

3 Для приготовления корочки растопить сливочное масло в кастрюле и растопить в нем сахар. Добавить мед, сливки, миндаль и розмарин, варить еще некоторое время. Затем остудить.

4 Смазать форму сливочным маслом и выложить на дно бумагу для выпечки. Раскатать тесто и уложить в форму. Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой. Сверху распределить миндально-медовую массу и оставить доходить еще на 30 минут.

## Ингредиенты :

### Дрожжевое тесто:

250 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
1 ст. ложка сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
80 мл теплого молока  
1 яйцо (среднего размера)  
1 ч. ложка тертой лимонной цедры

50 г сливочного масла

### Корочка:

75 г сливочного масла  
50 г сахара  
1–1 1/2 ст. ложки меда  
75 г сливок  
100 г миндальной стружки  
1 ч. ложка розмарина

### Крем:

3 пластинки белого желатина  
100 г лимонной цедры в сахаре  
250 г сливок  
1/4 л молока  
60 г сахара  
мякоть 1-й ванили  
1 ст. ложка порошка ванильного пудинга  
3 яичных желтка (среднего размера)

5 Выпекать торт в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Если миндаль начнет слишком быстро поджариваться, убавить температуру до 160°C. Достать форму из духового шкафа, выложить торт на решетку и остудить.

6 Для приготовления крема размочить желатин в холодной воде. Мелко разломать лимонную цедру. Хорошо взбить сливки. Разогреть 200 мл молока с сахаром и мякотью ванили. Прокипятить, снять с конфорки, слегка остудить, добавить желатин и растворить. Добавить лимонную цедру и взбивать крем на холодной водяной бане. Как только крем загустеет, добавить взбитые сливки.

7 Разрезать торт поперек и разделить верхнюю половину на 16 порций. Нанести крем на нижнюю часть торта и уложить сверху порционные куски. Оставить готовый торт на 1 час перед подачей на стол для впитывания крема.



# Конвертики из слоеного теста с ревенем и экзотическим кремом

10 шт. | Кисло-сладкий эксперимент 

1 Для приготовления крема взбить сливочное масло с сахарной пудрой. Добавить миндаль и муку, затем, постоянно помешивая, добавить яйца, персиковый ликер, все перемешать и отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

2 Для приготовления мармелада очистить ревеня и нарезать кусочками толщиной 1 см. Вскипятить сахар с вином, мякотью ванили, добавить гренадин и ревеня. Варить мармелад 30 минут без крышки, затем остудить.

3 Вымыть листья базилика, обсушить и нарезать тонкими полосками. Добавить базилик в охлажденный мармелад.

4 Разморозить слоеное тесто. Раскатать тесто в пласт прямоугольной формы размером 55 x 30 см и 0,5 см в толщину. Прямоугольник разрезать один раз вдоль и 4 раза поперек, так чтобы получились 10 маленьких прямоугольников 11 x 15 см. Распределить крем на передней части прямоугольников, оставить края по 1 см. Сверху выложить 2–3 ст. ложки мармелада.

## Ингредиенты:

### Крем:

125 г сливочного масла  
125 г сахарной пудры  
125 г молотого миндаля  
50 г пшеничной муки (сорт 405)  
2 яйца (большого размера)  
4 cl персикового ликера

### Мармелад:

600 г ревеня  
200 мл белого вина  
150 г сахара  
мякоть 1-й ванили  
3 ст. ложки гренадина  
10 листочков базилика

### Дополнительно:

750 г слоеного теста (замороженного)  
мука для посыпания  
2 яичных желтка  
4 ст. ложки молока  
50 г сахарной пудры

5 Смешать желтки с молоком и смазать края теста. Завернуть прямоугольники по диагонали и плотно прижать по краям. Выложить конвертики на противень, покрытый бумагой для выпечки.

6 Выпекать конвертики в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15–17 минут. Разогреть гриль (большой) до 240°C. Посыпать конвертики толстым слоем сахарной пудры и готовить на гриле 3–4 минуты до образования карамели. Готовые конвертики вынуть из духового шкафа и охладить на решетке. Перед подачей на стол слегка посыпать сахарной пудрой.

## ►► На заметку

*Конвертики можно также готовить с фруктами и уже готовым мармеладом. Обратите внимание, что мармелад должен быть не очень сладким, так как кремовая масса содержит очень много сахара.*



# Грушевый торт с карамелью и греческим йогуртом

на 12 порций | Ароматная выпечка 

1 Порезать сливочное масло кубиками. Высыпать муку через сито в большую чашу, добавить масло и 1 ч. ложку соли. Размять тесто руками. Добавить 230 мл холодной воды и замесить тесто. Слоеное тесто считается готовым, если оно гладкое, но в нем просматриваются кусочки сливочного масла.

2 Раскатать тесто в прямоугольную форму 20 x 40 см. Завернуть концы теста с двух сторон посередине, так чтобы образовалось 3 слоя. Перевернуть тесто на 90°C, раскатать и снова завернуть. Завернуть в фольгу и убрать в морозильную камеру на 15 минут. Затем повторить процесс раскатывания и снова убрать в холодное место.

3 Очистить груши, разрезать вдоль и удалить сердцевину. Вскипятить 800 мл воды с сахаром, ванильным сахаром, белым вином, апельсиновой цедрой и корицей. Добавить груши, варить 4 минуты и оставить настаиваться еще 30 минут.

4 Смочить орехи водой и перемешать с сахарной пудрой. Выложить орехи на противень, покрытый бумагой для выпечки

## Ингредиенты:

### Слоеное тесто:

500 г сливочного масла  
500 г пшеничной муки  
(сорт 405)

соль

### Груши:

6 спелых груш (например,  
«Вильямс»)

150 г сахара

2 пакетика ванильного  
сахара

200 мл белого вина  
(на выбор)

цедра 1/2 апельсина  
1 палочка корицы

### Йогурт:

200 г ореховой смеси  
60 г сахарной пудры  
300 г греческого йогурта  
(10% жирности)

### Дополнительно:

мука для посыпания  
1 яйцо (среднего размера)  
2 ст. ложки молока  
80 г сахарной пудры

и выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 10 минут до образования карамели. Вынуть из духового шкафа и остудить.

5 Поломать орехи и смешать 1 половину с йогуртом. Дать стечь жидкости с груш и заполнить оставшимися орехами груши.

6 Раскатать слоеное тесто размером 40 x 40 см и разложить груши на небольшом расстоянии друг от друга плоской частью вниз на тесто. Обрезать тесто вокруг груш, отступив по краям 1–1,5 см, так чтобы получилось 12 маленьких тартелеток в форме груш. Смешать яичный желток и молоко и смазать края тартелеток. Выложить тартелетки на противень, покрытый бумагой для выпечки.

7 Выпекать тартелетки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут. Разогреть гриль (большой) до температуры 240°C. Посыпать тартелетки толстым слоем сахарной пудры и готовить на гриле 3–4 минуты до образования карамели. Остудить и сервировать с греческим йогуртом.

# Пахлава из слоеного теста с маком

## и инжиром в красном вине

для 1-й прямоугольной формы (30 x 25 см) | Из рецептов восточной кухни 

1 Для приготовления инжира смешать оба сорта вин, добавить сахар, мякоть ванили и 1 щепотку корицы и варить в кастрюле до образования сиропа. Вымыть инжир и варить в сиропе 5–8 минут, пока плоды не станут мягкими и полностью разварятся.

2 Для приготовления маковой начинки растереть в чаше до однородной массы домашний творог с маком.

3 Разморозить слоеное тесто. Смазать форму для выпекания сливочным маслом. Выложить по 2 пласта теста друг на друга и раскатать на посыпанной мукой поверхности по размеру формы. Выложить одну часть теста в форму и нанести сверху творожную начинку. Накрыть сверху второй половиной теста и разложить сверху вареный инжир. Накрыть оставшимся слоем теста и намазать сверху растопленным сливочным маслом. Разрезать поверхность глубиной 1 см на маленькие прямоугольники и убрать пахлаву в холодное место на 20 минут.

### Ингредиенты:

#### Инжир:

200 мл сухого красного вина  
150 мл красного портвейна  
50 г сахара  
мякоть 1-й ванили  
порошок корицы  
8 плодов инжира

#### Для маковой начинки:

200 г домашнего творога  
80 г мака (подслащенного)

#### Дополнительно:

6 пластов слоеного теста  
(по 75 г, замороженного)  
сливочное масло для смазывания формы  
2–3 ст. ложки растопленного сливочного масла  
50 мл апельсинового сока  
1 палочка корицы  
100 г меда  
50 г молотых фисташек

4 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 20–25 минут. Готовую пахлаву вынуть из духового шкафа и слегка остудить.

5 Вскипятить в кастрюле 100 мл воды с апельсиновым соком, корицей и медом. Снять с конфорки, дать настояться и удалить корицу. Полить пахлаву апельсиново-медовым сиропом и посыпать молотыми фисташками. Перед подачей на стол разрезать на порции.

### ► На заметку

*Пахлава относится к восточным сладостям, ее особенно любят готовить в Турции. В классическом варианте она готовится из тонкого теста фило и посыпается орехами, миндалем и фисташками.*

# Торт из слоеного теста с начинкой из фруктов в карамели

для одной формы (Ø 26 см) | Легкий и воздушный 

1 Для приготовления начинки вымыть персики и абрикосы, удалить косточки и нарезать ломтиками. Смешать фрукты в чаше с сахаром, мякотью ванили, корицей и анисом. Дать настояться в течение 30 минут.

2 Выложить фрукты в кастрюлю и тушить их некоторое время, пока они полностью не разварятся. Развести крахмал в 1 ст. ложке холодной воды и добавить к фруктовой массе для связывания. Удалить корицу и анис, остудить массу.

3 Для приготовления крема разогреть сливки с ванильным сахаром. Мелко поломать шоколад и растопить в сливках. Вылить сливки с шоколадом в чашу и остудить.

4 Разморозить слоеное тесто. Раскатать на посыпанной мукой поверхности и вырезать 2 круга (Ø 26 см). Выложить круги на бумагу для выпечки. Смешать яичный желток с молоком и намазать тесто. Поломать крупно орехи макадамия и посыпать сверху.

## Ингредиенты:

### Начинка:

2 персика  
4 абрикоса  
80 г сахара  
мякоть 1-й ванильной палочки  
1 палочка корицы  
1 звездочка аниса  
1 ч. ложка пищевого крахмала

### Крем:

220 г сливок  
1 пакетик ванильного сахара  
400 г белого шоколада

### Дополнительно:

500 г слоеного теста (глубокой заморозки)  
мука для посыпания  
1 яичный желток (среднего размера)  
2 ст. ложки молока  
125 г соленых орехов макадамия  
50 г сахарной пудры

5 Выпекать по очереди круги теста в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут. Разогреть гриль (большой) до температуры 240°C. Посыпать тесто толстым слоем сахарной пудры и готовить на гриле 3–4 минуты до образования карамели. Вынуть из духового шкафа и остудить.

6 Взбивать сливки с шоколадом с помощью венчика 5–7 минут, пока не получится воздушный шоколадный крем.

7 Выложить круг слоеного теста на блюдо, намазать шоколадным кремом. Сверху распределить фруктовую массу. Второй круг теста, по желанию, нарезать острым ножом на 12 порционных кусков и выложить по диагонали на крем, либо выложить круг целиком. Перед подачей на стол охлаждать торт в течение 30 минут.



# Яблочный штрудель

## со сливочным печеньем и миндалем

2 штруделя | Бабушкины рецепты

1 Просеять муку в чашу. Смешать яичный желток, 3 ст. ложки растительного масла, щепотку соли в 150 мл теплой воды. Добавить в муку и замесить эластичное тесто. Разделить тесто на 2 части и сформировать шары. Втереть в тесто растительное масло, завернуть в фольгу и оставить на 1 час для дальнейшего приготовления.

2 Для приготовления начинки замочить изюм в роме. Очистить яблоки, разделить на 4 части, удалить сердцевину и порезать тонкими ломтиками. Смешать яблоки, изюм, корицу, 50 г сахара и лимонный сок. Раскрошить сливочное печенье и добавить вместе со сметаной к начинке.

3 Жарить оставшийся сахар в сковороде до образования карамели. Добавить миндальную стружку и сразу выложить миндальную карамель на противень, покрытый бумагой для выпечки. Остудить грильяж и мелко поломать.

4 Раскатать один шар на посыпанной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 40 x 40 см. Выложить тесто на посыпанное мукой кухонное полотенце и тонко растянуть смазанными маслом руками.

### Ингредиенты:

#### Тесто для штруделя:

300 г пшеничной муки  
(сорт 405)

1 яичный желток  
(среднего размера)

5 ст. ложек растительного  
масла · соль

#### Начинка:

50 г изюма

3 ст. ложки коричневого рома

1,2 кг кисло-сладких яблок  
(например, «Кокс оранж»,  
«Брэбурн», «Боскоп»)

1 ч. ложка порошка корицы  
120 г сахара  
сок 1-го лимона

120 г сливочного печенья  
(австр.)

200 г сметаны высокой  
жирности

100 г миндальной стружки

#### Дополнительно:

мука и растительное масло  
для обработки

60 г растопленного  
сливочного масла

60 г сахарной пудры

5 Тонкое тесто смазать растопленным сливочным маслом и посыпать половиной части грильяжа. Половину яблочной начинки распределить вдоль теста на 10–15 см в ширину. С помощью кухонного полотенца завернуть штрудель в рулет. Таким же способом приготовить 2-ю половину теста.

6 Смазать противень сливочным маслом. Выложить рулеты швом вниз, плотно прижав друг к другу. Загнуть края теста вниз. Смазать штрудели сливочным маслом.

7 Выпекать штрудели в духовом шкафу при температуре 190°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Готовые штрудели вынуть из духового шкафа и слегка остудить. Посыпать толстым слоем сахарной пудры, нарезать на порции и подавать на стол. Сервировать с ванильным мороженым.



# Творожный штрудель с ревенем

2 штруделя | Единство противоположностей

1 Просеять муку в чашу. Смешать яичный желток, 3 ст. ложки растительного масла, щепотку соли в 150 мл теплой воды. Добавить в муку и замесить эластичное тесто. Разделить тесто на 2 части и сформировать шары. Втереть в тесто растительное масло, завернуть в фольгу и оставить на 1 час для дальнейшего приготовления.

2 Для приготовления начинки очистить ревень и мелко нарезать. Смешать со 100 г сахара и настаивать несколько минут до выделения сока. Обжарить миндаль в сковороде без добавления жира.

3 Взбить сливочное масло с мякотью ванили, лимонной цедрой и сахарной пудрой. Добавить яйцо и творог, перемешать. Взбить 120 г сливок и смешать вместе с сиропом бузины с творожным кремом.

4 Раскатать один шар на посыпанной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 40 x 40 см. Выложить тесто на посыпанное мукой кухонное полотенце и тонко растянуть смазанными маслом руками. Полить тесто растопленным маслом и посыпать жареным миндалем.

## Ингредиенты:

### Тесто для штруделя:

300 г пшеничной муки  
(сорт 405)

1 яичный желток  
(среднего размера)

5 ст. ложек растительного  
масла · соль

### Начинка:

400 г ревеня

140 г сахара

60 г молотого миндаля

60 г размягченного

сливочного масла

мякоть 1-й ванили

1 ч. ложка тертой

лимонной цедры

60 г сахарной пудры

2 яйца (большого размера;  
комнатной температуры)

500 г обезжиренного

творога

320 г сливок

100 мл сиропа цветков

бузины

### Дополнительно:

мука и растительное масло

для обработки

60 г растопленного

сливочного масла

5 Распределить половину части крема на  $\frac{1}{3}$  теста слоем шириной 10–15 см. Выложить ревень в сито, подставить чашу для сбора сока. Половину части ревеня распределить на творожной массе. Завернуть штрудель в рулет с помощью кухонного полотенца. Приготовить 2-й штрудель таким же способом.

6 Смазать маслом универсальный противень. Уложить штрудели плотно друг к другу швом вниз, края теста завернуть вниз. Намазать штрудели оставшимся сливочным маслом и посыпать сахаром.

7 Выпекать штрудели в духовом шкафу при температуре 190°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут. Оставшиеся сливки смешать с соком ревеня и полить штрудель. Выпекать еще 20–25 минут. Вынуть штрудели из духового шкафа и слегка остудить. Разрезать на порции и подавать на стол.

# Штрудель с начинкой из вишни, риса и ореховой нуги

2 штруделя | Невозможно устоять

1 Просеять муку в чашу. Смешать яичный желток, 3 ст. ложки растительного масла и 150 мл теплой воды, добавить 1 щепотку соли. Замесить эластичное тесто. Разделить тесто на 2 части и сформировать шары. Втереть в тесто растительное масло, завернуть в фольгу и оставить на 1 час для дальнейшего приготовления.

2 Вскипятить рис с молоком, сахаром, мякотью ванили и варить 15–20 минут. Вылить в чашу и остудить. Вымыть вишни, удалить косточки, обсушить.

3 Взбить сливочное масло с сахарной пудрой, лимонной и апельсиновой цедрой. Постепенно добавлять яйца и продолжать взбивать. Добавить сметану и молочный рис. Порезать нугу ломтиками 1–1,5 см.

4 Раскатать один шар на посыпанной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 40 x 40 см. Выложить тесто на посыпанное мукой кухонное полотенце и тонко растянуть смазанными маслом руками. Полить тесто растопленным маслом.

## Ингредиенты:

### Тесто для штруделя:

300 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
1 яичный желток  
(среднего размера)  
5 ст. ложек растительного  
масла · соль

### Начинка:

120 г риса для ризотто  
400 мл молока  
50 г сахара  
мякоть 1-й ванили  
500 г вишни  
60 г размягченного  
сливочного масла  
60 г сахарной пудры  
тертая цедра 1-го лимона и  
1-го апельсина  
2 яйца (среднего размера;  
комнатной температуры)  
200 г сметаны высокой  
жирности  
(комнатной температуры)  
200 ореховой нуги

### Дополнительно:

мука и растительное масло  
для обработки  
60 г растопленного  
сливочного масла  
50 г сахарной пудры

5 Половину части молочного риса распределить на  $\frac{1}{3}$  теста слоем шириной 10–15 см. Сверху выложить половину части вишен и ореховой нуги. Завернуть тесто в рулет с помощью кухонного полотенца. Приготовить 2-й штрудель таким же способом.

6 Смазать противень сливочным маслом. Выложить штрудели швом вниз плотно друг к другу. Завернуть края теста вниз. Смазать штрудели оставшимся сливочным маслом.

7 Выпекать штрудели в духовом шкафу при температуре 190°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Разогреть гриль (большой) до температуры 240°C. Посыпать штрудели толстым слоем сахарной пудры и готовить на гриле 2–3 минуты до образования карамели. Вынуть из духового шкафа и слегка остудить. Порезать на порции и подавать на стол.

# Эклеры с кофейным муссом

30 штук | Для любителей сладкого 

1 Для приготовления мусса поломать глазурь и растопить на горячей водяной бане вместе с приправами и порошком эспрессо. Замочить желатин в холодной воде. Взбить на горячей водяной бане яйцо, желток, сахар и ликер до образования крема и добавить растопленную глазурь. Отжать желатин и добавить в крем. Остудить крем до 30–35°C и добавить хорошо взбитые сливки. Поставить мусс охлаждаться на 2 часа.

2 Для приготовления теста смешать 1/8 л воды, молоко, сливочное масло, сахар и щепотку соли, вскипятить. Добавить муку, помешивать деревянной лопаточкой до тех пор, пока тесто полностью не отделится от дна посуды. Перемешивать тесто еще 1 минуту. Выложить тесто в чашу, добавить яйца, постоянно помешивая тесто, пока оно не станет гладким и блестящим.

3 Смазать противень сливочным маслом и посыпать мукой. Половину теста заправить в кулинарный шприц или мешочек с вырезом (Ø 8 мм) и выдавить тесто полосками размером 5 см в длину на расстоянии 4 см друг от друга. Смешать яичный желток с молоком и обмазать полоски теста.

## Ингредиенты:

### Мусс:

250 г белой глазури  
по щепотке молотого кориандра, порошка корицы и гвоздики  
1 ст. ложка порошка эспрессо (готовый)  
2 пластинки белого желатина  
1 яйцо · 1 желток (среднего размера)  
2 ст. ложки сахара  
2 ст. ложки кофейного ликера (например, Kahlúa)  
500 г сливок

### Заварное тесто:

1/8 л молока  
100 г размягченного сливочного масла  
1 ч. ложка сахара · соль  
150 г пшеничной муки (сорт 405)  
4 яйца (среднего размера)

### Дополнительно:

сливочное масло и мука для противня  
1 яичный желток  
1 ст. ложка молока  
какао-порошок для посыпания

4 Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу 15–17 минут. Вынуть, слегка остудить. Обработать 2-ю половину теста таким же способом.

5 Разрезать еще горячие эклеры вдоль напополам и остудить. Заправить кофейный мусс в кулинарный шприц с насадкой в форме звездочки и выдавить на нижнюю половину эклера, сверху накрыть верхней частью. Посыпать эклеры какао-порошком через мелкое ситечко. Подавать на стол. По желанию, можно выдавить немного крема на эклеры и украсить кофейными зернами.

## ► На заметку

*Kahlúa – мексиканский кофейный ликер. С недавних пор он пользуется популярностью и у нас в стране. Ликер Kahlúa является важной составляющей многих коктейлей, например, White Russian.*



# Пирожное «Орешек» из заварного теста с апельсиново-карамельным кремом

30 штук | Удивите Ваших гостей! 

1 Для приготовления крема замочить желатин в холодной воде. Обжарить в кастрюле 100 г сахара до образования карамели и залить апельсиновым соком. Варить сироп до полного растворения сахара. Добавить половину части сливок и уварить наполовину. Слегка остудить и растворить в этой массе желатин.

2 Взбить оставшиеся сливки до образования крепкой пены. Хорошо взбить белки, постепенно добавляя оставшийся сахар. Перемешать карамельную массу со сметаной, по очереди добавляя в нее взбитые сливки и белки с сахаром.

3 Для приготовления теста смешать  $\frac{1}{8}$  л воды, молоко, сливочное масло, сахар и щепотку соли, вскипятить. Добавить муку, помешивать деревянной лопаточкой до тех пор, пока тесто полностью не отделится от дна посуды. Перемешивать тесто еще 1 минуту. Выложить тесто в чашу, добавить яйца, постоянно помешивая тесто, пока оно не станет гладким и блестящим.

## Ингредиенты:

### Крем:

3 пластинки белого желатина  
120 г сахара  
100 мл апельсинового сока  
270 г сливок  
2 яичных белка (среднего размера)  
130 г сметаны высокой жирности

### Заварное тесто:

$\frac{1}{8}$  л молока  
100 г размягченного сливочного масла  
1 ч.ложка сахара  
соль  
150 г пшеничной муки (сорт 405)  
4 яйца (среднего размера)

### Дополнительно:

сливочное масло и мука для противня  
1 яичный желток (среднего размера)  
1 ст. ложка молока  
200 г сахара

4 Смазать противень сливочным маслом и посыпать мукой. Заправить половину теста в кулинарный шприц или мешочек с вырезом ( $\varnothing$  0,5 см) и выдавить на противень в форме шариков размером с грецкий орех на расстоянии 4 см друг от друга.

5 Смешать яичный желток с молоком и смазать пирожные. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15 минут. Вынуть пирожные из духового шкафа. Обработать оставшееся тесто таким же способом.

6 Обжарить сахар с добавлением 50 мл воды до образования золотистой карамели. С помощью зубочистки окунуть пирожные в карамель, затем остудить их на решетке. Заправить кулинарный шприц апельсиново-карамельным кремом и начинить разрезанные пополам пирожные. Соединить обе части и подавать «Орешки» на стол.

# Торт из заварного теста с кремом «Кассата»

1 торт (Ø 24 см) | Настоящее чудо! 

1 Для приготовления теста смешать  $\frac{1}{8}$  л воды, молоко, сливочное масло, сахар и щепотку соли, вскипятить. Добавить муку, помешивать деревянной лопаточкой до тех пор, пока тесто полностью не отделится от дна посуды. Выложить тесто в чашу, добавить яйца, постоянно помешивая тесто.

2 Разморозить слоеное тесто. Смазать 2 противня сливочным маслом. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности, вырезать круг (Ø 24 см) и выложить на противень. Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой.

3 Заправить половину теста в кулинарный шприц или мешок с вырезом (Ø 1 см). Нанести заварное тесто в форме спиралей на основу из слоеного теста, оставить край размером 1 см. Оставшееся тесто заправить в кулинарный мешок с маленьким отверстием (Ø 0,5 см).

4 Смешать молоко и яичные желтки, смазать заварное тесто. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) 35–40 минут, за 10 минут до окончания приготовления активировать режим автоматического уменьшения влажности.

## Ингредиенты:

### Заварное тесто:

$\frac{1}{8}$  л молока  
100 г размягченного сливочного масла  
1 ч. ложка сахара · соль  
150 г пшеничной муки (сорт 405)  
4 яйца (среднего размера)

### Основа:

200 г слоеного теста (замороженного)  
2 ст. ложки молока  
2 яичных желтка

### Карамель:

200 г сахара

### Крем:

50 г жареных орехов (фундук, грецкий орех, миндаль)  
120 г фруктов в сахаре (вишня или апельсиновые дольки)  
2 ст. ложки «Амаретто» (итал. ликер)  
250 г охлажденных сливок  
50 г сахарной пудры  
250 г сыра «Маскарпоне»

5 Посыпать мукой 2-й противень и выдавить из оставшегося заварного теста 16–18 шариков. Покрыть яично-молочной смесью.

6 Вынуть основу из духового шкафа и охладить. Поставить в духовой шкаф противень с шариками и выпекать температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) 20–25 минут, за 10 минут до окончания приготовления активировать режим автоматического уменьшения влажности.

7 Обжарить сахар в 50 мл воды до образования золотистой карамели. С помощью зубочистки окунуть шарики в карамель и охладить.

8 Размельчить орехи и фрукты в сахаре и смешать с ликером. Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить сыр «Маскарпоне» и перемешать. Добавить орехово-фруктовую смесь. Заправить массу в кулинарный мешок с отверстием (Ø 6 мм) и заполнить внутрь шариков снизу. Распределить шарики по краям торта, по желанию, закрепить их с помощью карамели. Оставшийся крем распределить хлопьями по тарту.

# Десерт из маракуйи с миндалем и ванильным сиропом

на 8–10 порций (по 200 мл) | Подается в бокалах

1 Для приготовления теста разделить белки и желтки яиц. Взбить яичные желтки вместе с ванильным сахаром и 70 г сахарной пудры. Смешать миндаль, муку, щепотку соли. Слегка разогреть сок маракуйи и добавлять по очереди с миндально-мучной смесью к яичному крему. Смешивать до образования однородного теста.

2 Взбить яичные белки с 1-й щепоткой соли, всыпать оставшуюся сахарную пудру и взбить до кремообразной пены. Постепенно добавлять белки в тесто.

3 Смазать огнеупорные стаканы сливочным маслом и заполнить тестом на  $\frac{2}{3}$ . Выпекать десерт в духовом шкафу при температуре 160°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 15–20 минут.

## Ингредиенты:

4 яйца (среднего размера)  
1 пакетик ванильного сахара  
120 г сахарной пудры  
120 г молотого миндаля  
60 г пшеничной муки (сорт 405)  
соль  
100 мл сока маракуйи  
сливочное масло для бокалов  
1 лайм  
имбирь размером 2 см  
мякоть 2-х стручков ванили  
80 г сахара

4 Выжать сок лайма. Очистить имбирь и нарезать тонкими ломтиками. Вскипятить в кастрюле 120 мл воды с соком лайма, мякотью ванили, сахаром и имбирем. Снять сироп с конфорки, дать настояться и удалить имбирь.

5 Готовый десерт вынуть из духового шкафа и слегка остудить. Добавить сверху в каждый бокал по 2 ст. ложки ванильного сиропа. По желанию, разрезать 1 плод маракуйи на 2 части и подавать с теплым десертом.

## ►► На заметку

Вы можете самостоятельно приготовить ванильный сахар: несколько стручков ванили выложить в стеклянную посуду, добавить сахар и настаивать под крышкой 1 неделю. Ванильный сахар готов!



# Тарталетки с черничным йогуртом

## и грильяжем из мюсли

10 тарталеток (Ø 10–12 см) | Мини-тортики

1 Для приготовления песочного теста порезать масло мелкими кубиками. Добавить муку, сахарную пудру и 1 щепотку соли. Перемешать миксером с помощью специальных насадок для теста. Добавить яйца, замесить тесто. Готовое тесто завернуть в фольгу и убрать в холодильник на 1 час.

2 Для приготовления грильяжа обжаривать сахар до образования золотистой карамели. Добавить мюсли и сразу же выложить смесь на противень, покрытый бумагой для выпечки. Дать остыть, затем поломать грильяж крупными кусками.

3 Перебрать чернику, вымыть и обсушить. Смешать в кастрюле с ванильным сахаром, слегка надавить на ягоды вилкой и разогреть. Растворить пищевой крахмал в холодной воде и добавить к ягодам для связывания.

4 Смазать формы сливочным маслом. Раскатать песочное тесто в пласт толщиной 3 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырезать из теста кружочки, (Ø 2 см). Выложить тесто в формочки, сформировать край на 1 см по высоте. Поставить в холодное место на 15 минут.

### Ингредиенты:

#### Песочное тесто:

100 г охлажденного сливочного масла  
250 г пшеничной муки (сорт 405)

100 г сахарной пудры  
соль

2 яйца (среднего размера, комнатной температуры)

#### Грильяж:

100 г сахара  
150 г мюсли  
(смесь)

#### Дополнительно:

200 г черники  
1 пакетик ванильного сахара  
1 ч. ложка пищевого крахмала  
сливочное масло для смазывания формочек  
мука для посыпания  
80 г белой глазури  
200 г греческого йогурта (10% жирности)

5 Проткнуть основание теста в нескольких местах вилкой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 170°C (Конвекция +) на 2-м уровне снизу в течение 10–12 минут. Достать формочки из духового шкафа и слегка остудить, затем вынуть тарталетки из форм и полностью остудить.

6 Поломать глазурь и растопить на горячей водяной бане. Покрыть тарталетки изнутри тонким слоем растопленной глазури и дать застыть. Затем выложить на каждую тарталетку по 1 ст. ложки черники и 1 ст. ложке йогурта. Посыпать грильяжем из мюсли.

### ► На заметку

*Маленькие тарталетки можно подавать к столу в любой момент. Для сладкой начинки используют любой крем (йогуртовый, творожный, сырный) и сезонные ягоды (например, малина или вишня).*

# Светлое печенье с арахисом

на 1 противень | Специально для блондинок

1 Обжарить арахис в сковороде без добавления жира, при средней температуре. Вынуть из сковороды и отложить в сторону для дальнейшего приготовления.

2 Разогреть в кастрюле сахар, сливочное масло и  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, перемешивать до растворения сахара. Остудить массу. Затем добавить яйца, желток и мякоть ванили.

3 Просеять муку в чашу. Добавить яичную смесь и замесить тесто. Выложить тесто на противень, покрытый бумагой для выпечки, и разровнять. Крупно растолочь арахис и посыпать сверху.

## Ингредиенты:

200 г арахиса  
400 г коричневого сахара  
200 г размягченного  
сливочного масла  
соль  
2 яйца (среднего размера)  
2 яичных желтка  
(среднего размера)  
мякоть 1-й ванили  
350 г пшеничной муки  
(сорт 405)

4 Выпекать тесто в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Вынуть из духового шкафа и слегка остудить. Нарезать еще теплое тесто на порции размером 4 см и подавать на стол.

## ▶▶ На заметку

*Вместо арахиса Вы можете использовать миндаль или грецкие орехи. При желании, добавьте в тесто при замешивании 1–2 ст. ложки изюма, сушеной клюквы или абрикосов.*

# Ореховые рулетики с абрикосами

40–50 шт. | Можно подавать к вину

1 Обжарить орехи пинии в сковороде без жира и остудить. Смешать муку с пекарским порошком и просеять в чашу. Мелко порезать сушеные абрикосы.

2 Взбить сливочное масло с сахарной пудрой, добавить яйца, корицу, щепотку соли и апельсиновую цедру. Добавить муку и замесить тесто. Добавить в тесто кусочки абрикосов и орехи пинии.

3 Разделить тесто на 4 части и сформировать в колбаски длиной 30 см. Выложить на противень бумагой для выпечки и слегка прижать, чтобы получились плоские полоски примерно 4 см в ширину и 11–12 см в длину.

## Ингредиенты:

150 г орехов пинии  
(кедровых орехов)  
280 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
1/2 ч. ложки пекарского  
порошка  
100 г сушеных абрикосов  
125 г размягченного  
сливочного масла  
185 г сахарной пудры  
2 яйца (среднего размера;  
комнатной температуры)  
1/2 ч. ложки молотой  
корицы  
соль  
1 ч. ложка тертой  
лимонной цедры  
мука для посыпания

4 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу 30–35 минут. Вынуть полоски из духового шкафа и остудить на решетке. Не выключать духовой шкаф. Порезать тесто ломтиками и снова выложить на противень. Выпекать еще 5–10 минут, пока тесто не подрумянится. Вынуть рулетики из духового шкафа и полностью остудить. При желании посыпать сахарной пудрой.

## ►► На заметку

Для приготовления соуса: вскипятить в 400 мл воды сок 2-х лимонов, 120 г сахара, пучок базилика и настаивать 5 минут. Процедить соус через сито и остудить.



# Песочное печенье с ореховой нугой

для 1-й прямоугольной формы (20 x 30 см) | Время чаепития

1 Выложить форму бумагой для выпечки. Для приготовления сдобного теста взбить сливочное масло с сахарной пудрой, ванильным сахаром и щепоткой соли. Добавить муку и замесить тесто. Выложить тесто в форму и разровнять. Выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C (Верхний и нижний жар) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Вынуть из духового шкафа и охладить.

2 Для приготовления начинки измельчить грецкие орехи и разогреть в кастрюле вместе с сахаром Muscovado, сгущенным молоком и сливочным маслом в кастрюле, но не доводить до кипения. Когда сахар растворится, нанести полученную смесь на тесто, дать остыть и поставить в холодное место на 20 минут.

## Ингредиенты:

### Сдобное тесто:

250 г размягченного сливочного масла  
120 г сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара  
соль  
300 г пшеничной муки (сорт 405)

### Для начинки:

150 г грецких орехов  
120 г сахара Muscovado (см. ниже) или коричневого сахара  
120 мл сгущенного молока  
120 г сливочного масла  
200 г ореховой нуги  
60 г сливок

3 Мелко порезать ореховую нугу. Разогреть сливки и растопить в них нугу. Полученную массу намазать на тесто и снова убрать в холодное место.

4 Вынуть тесто из формы и разрезать вдоль пополам. Затем нарезать полосками толщиной 2 см и подавать с кофе или чаем.

## ►► На заметку

*Muscovado – нерафинированный тростниковый сахар, с ярко выраженным карамельным ароматом и легким привкусом лакрицы. Его можно приобрести в магазинах азиатских товаров, в био-супермаркетах.*







# Хлеб и булочки

На самом деле самостоятельное приготовление хлеба – не очень сложное занятие. Можно сделать хлеб сладким, пикантным, – в любом случае у Вас будет больше возможностей для фантазии. И потом, что может быть лучше утреннего пробуждения от аромата свежих булочек?

## Приготовление дрожжевого теста



1 Всыпать муку в чашу и сделать углубление. Растворить дрожжи с сахаром в теплой воде, влить в углубление и замешивать тесто от края.



2 Накрывать тесто и оставить доходить на 15 минут. Еще раз как следует перемешать тесто. Накрывать и оставить в теплом месте еще на 30 минут.



3 Еще раз быстро замесить тесто и раскатать его на посыпанной мукой поверхности. Далее следовать указаниям в рецепте и поставить доходить тесто еще на 15 минут непосредственно перед выпеканием.

## Приготовление опары



1 Развести ржаную муку в теплой воде до консистенции густой каши. Накрывать и оставить на несколько дней, пока масса не станет серого цвета и не начнет пузыриться.



2 Смешать опару с оставшейся мукой и солью и замесить тесто.



3 Выложить тесто в чашу, подложив на дно чаши посыпанное мукой полотенце. Завернуть тесто полотенцем и накрыть чашу фольгой. Оставить тесто доходить на ночь.

## Основные знания Тесто

Дрожжевое тесто производится с помощью дрожжей для выпечки. Когда дрожжевые грибки попадают в нужные условия, происходит быстрый обмен веществ. Грибки начинают вырабатывать диоксид углерода, что ведет к быстрому поднятию теста и делает его рыхлым. Вместе с мукой идеальные условия для дрожжей обеспечивает сахар. При достаточном количестве жидкости и температуре 25–30°C создается нужная среда. Опара, так же как и дрожжи, используется как естественное средство для поднятия теста, в основном для выпекания изделий из ржаной муки. Принцип действия опары такой же, как и у дрожжей, лишь с той разницей, что образование дрожжей и молочнокислых бактерий происходит естественным путем. Для приготовления опары используется закваска, в которой после определенного времени возникают необходимые микроорганизмы. Готовую закваску можно приобрести в магазине, и тем самым, облегчить процесс приготовления.

# Приготовление ржано-пшеничного хлеба



**1** Зерна ржи залить водой и замачивать при комнатной температуре в течение суток. Затем процедить через сито.



**2** Всыпать ржаную и пшеничную муку в большую чашу, как следует перемешать и сделать углубление.



**3** Раскрошить дрожжи. Смешать с закваской, сахаром и водой до растворения дрожжей. Залить в углубление.



**4** Перемешивать тесто от края, до образования жидкой кашицы. Накрывать полотенцем и поставить в теплое место доходить на 30 минут.



**5** Добавить зерна ржи, соль и приправы и всыпать оставшуюся муку. Хорошо замесить тесто, чтобы оно стало эластичным.



**6** Накрывать тесто и поставить доходить на 1 час. Сформировать из теста 1 или несколько батончиков. Перед выпеканием оставить доходить на посыпанном мукой противне еще 1 час.

## Основные знания Тесто

Пшеничная мука – основа любой выпечки. В продаже имеются различные сорта муки (см. толковый словарь на стр. 227). Чем выше число, тем больше минеральных веществ содержится в муке. Для пшеничной муки характерны так называемые белки клейковины. Они обладают высокой способностью к набуханию и образуют при выпекании стабильную форму.

С учетом преобладания белков, по своей структуре ржаная мука не может быть пригодной для изготовления хлеба без добавления других веществ. С помощью заквашивания теста улучшаются свойства ржаной муки. Очень часто смешивают пшеничную и ржаную муку, добавляют закваску и дрожжи, чтобы получился вкусный ржано-пшеничный хлеб хорошей консистенции.

# Хлеб по-деревенски, приготовленный на опаре

1 буханка (2 кг) | Потребуется время 

**1** Для приготовления опары всыпать в чашу 500 г ржаной муки и добавить 700 мл теплой воды, перемешать до образования густой жидкой кашицы накрыть фольгой. Поставить в теплое место доходить на 3–4 дня, пока опара не окрасится в серый цвет и не начнет пузыриться.

**2** Смешать опару с оставшейся ржаной и пшеничной мукой, добавить 1 ст. ложку соли. Замешивать тесто в течение 5 минут, пока оно не станет эластичным. Покрыть дно чаши полотенцем, посыпанным мукой. Выложить на полотенце тесто и обернуть по краям. Накрыть тесто фольгой, чтобы тесто не высыхало, и оставить доходить на ночь в течение 12–14 часов.

## Ингредиенты:

750 г ржаной муки  
(сорт 1150)  
750 г пшеничной муки  
(сорт 1050)  
соль  
мука для обработки

**3** Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и сформировать круглую буханку. Выложить буханку на противень, посыпать мукой и сделать крестовой надрез 1 см глубиной. Выпекать хлеб в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 1-го часа. Хлеб считается пропеченным, если хлопнув по нему сверху, Вы услышите глухой звук. Вынуть хлеб из духового шкафа и слегка остудить на решетке.

## ►► На заметку

Для выпекания хлеба на основе готовой закваски: 500 г ржаной муки (сорт 1150), 350 г пшеничной муки (сорт 1050), 1 кубик дрожжей, 150 г закваски, 1 ст. ложка сахара, 450 мл теплой воды и 3 ч. ложки соли.



# Пивные булочки с анисом

для 1-й разъемной формы (Ø 28 см) | С карамельным привкусом 

- 1 Жарить сахар до образования карамели. Залить пивом и варить до растворения сахара. Снять с конфорки и остудить.
- 2 Всыпать оба сорта муки в большую чашу и сделать углубление. Раскрошить дрожжи и растворить в пиве. Залить пиво в углубление. Перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.
- 3 Добавить в мучную смесь соль, анис и смешать с оставшейся мукой. Замешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место еще на 45 минут.
- 4 Смазать маслом разъемную форму. Разделить тесто на 6 частей и сформировать шары. Уложить один шар в центр формы, остальные – по краям. Посыпать мукой и оставить доходить еще на 30 минут.

## Ингредиенты:

100 г сахара  
625 мл темного пива  
500 г пшеничной муки  
(сорт 1050)  
500 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1 кубик дрожжей (42 г)  
1 ст. ложка морской соли  
мелкого помола  
1 ч. ложка семян аниса  
сливочное масло для  
смазывания формы  
мука для обработки

- 5 Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 30–35 минут. Достать форму с булочками из духового шкафа и слегка остудить на решетке. Вынуть булочки из формы.

## ►► На заметку

*Если Вы будете угощать булочками детей, вместо темного пива лучше использовать солодовое. В этом случае Вам нужно будет уменьшить количество сахара в тесте на 80 г, т.к. солодовое пиво достаточно сладкое.*

# Ржано-пшеничный хлеб с приправами

1 батон (1,4 кг) | С азиатским привкусом 

1 Зерна ржи залить водой и оставить набухать на 1–1,5 дня. Затем слить воду через сито.

2 Раскрошить дрожжи и растворить вместе с опарой и сахаром в 350 мл теплой воды. Смешать оба сорта муки в большой чаше и сделать углубление. Залить дрожжевую смесь в углубление. Замешивать муку от края чаши до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 30 минут.

3 Добавить в тесто зерна ржи, смесь из приправ, соль и замесить тесто. Накрыть тесто фольгой и поставить доходить в теплое место на 1 час.

## Ингредиенты:

200 г зерен ржи  
 1/2 кубика дрожжей (21 г)  
 125 г разведенной опары  
 для теста  
 (готовый продукт)  
 1 ст. ложка сахара  
 300 г ржаной муки  
 (сорт 1150)  
 300 пшеничной муки  
 (сорт 550)  
 1–1,5 ст. ложки смеси 5-ти  
 приправ  
 1 ст. ложка морской соли  
 мелкого помола  
 1 ст. ложка семян фенхеля  
 1 ст. ложка семян  
 кориандра  
 мука для посыпания

4 Сформировать из теста длинный батон и выложить на противень. Посыпать фенхелем и кориандром и слегка прижать зерна к тесту. Накрыть батон кухонным полотенцем и поставить в теплое место еще на 1 час.

5 Посыпать батон небольшим количеством муки. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 50–60 минут. Готовый хлеб вынуть из духового шкафа и остудить на решетке.

## ▶▶ На заметку

Смесь из 5-ти приправ можно приготовить самостоятельно: смешать по 1/2 ст. ложки молотого тмина, кориандра, аниса, фенхеля и кардамона.

# Багеты

## с различными начинками

2 багета (по 400 г) | Вариации на классическую тему 

1 Для приготовления теста смешать молоко с 150 мл теплой воды и сахаром, добавить дрожжи и перемешивать до растворения. Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление. Залить молочную смесь в углубление и перемешивать от края до образования клейкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить тесто доходить в теплое место на 30 минут.

2 Добавить в тесто соль и замешивать тесто, пока оно не станет гладким и эластичным. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить в теплое место на 45 минут.

3 Для приготовления начинки из баклажан очистить перерони и разрезать вдоль пополам, удалить зерна и крупно порезать. Вымыть баклажаны, очистить и нарезать мелкими кубиками. Обжарить в оливковом масле 3–4 минуты, добавить перерони и жарить еще некоторое время, пока баклажаны не станут мягкими. Приправить солью и перцем. Для приготовления ореховой начинки обжарить орехи в сковороде без добавления жира.

4 Еще раз быстро замесить тесто и разделить на 2 части, одну половину теста перемешать

### Ингредиенты:

#### Тесто:

300 мл теплого молока

1 ч. ложка сахара

1/2 кубика дрожжей (21 г)

500 г пшеничной муки

(сорт 550)

1 ст. ложка морской соли

мелкого помола

#### Для начинки с баклажанами:

1 перчик перерони

1 баклажан (ок. 350 г)

2 ст. ложки оливкового

масла

соль, свежемолотый перец

#### Ореховая начинка:

200 толченых орехов

(фундук)

#### Дополнительно:

мука для обработки

2 ст. ложки молока

с орехами. Из обеих частей теста сформировать багеты длиной 40 см. Половину части баклажан распределить посередине вдоль теста. Соединить концы теста вдоль по краям, так чтобы начинка оказалась внутри. Выложить багеты на противень на достаточном расстоянии друг от друга. Сделать несколько продольных разрезов сверху. Накрыть полотенцем, посыпанным мукой и оставить доходить еще на 30 минут.

5 Намазать багеты молоком. Выложить на багет с баклажановой начинкой оставшиеся баклажаны. Выпекать багеты в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 30 минут. Багеты считаются пропеченными, если при легком хлопке сверху Вы услышите глухой звук.

6 В качестве альтернативы Вы можете приготовить начинку из лука или сыра фета. Для луковых багетов посыпать тесто 2-мя ст. ложками рубленого тимьяна и 150 г жареного лука. Для багетов с фетой перемешать тесто с 200 г с размягнутой феты и 1 ст. ложкой меда и готовить далее, как указано в рецепте выше.



# Хлеб с грецкими орехами и кленовым сиропом

2 батона по 500 г | Хрустящий хлеб 

1 Смешать оба сорта муки в большой чаше и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с кленовым сиропом в 300 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать муку от края до образования клейкой кашицы. Накрывать чашу влажным полотенцем и поставить в теплое место на 30 минут.

2 Мелко помолоть половину грецких орехов, вторую половину крупно порубить ножом. Добавить сливочное масло, грецкие орехи, масло грецкого ореха и соль в тесто и перемешивать до образования блестящего и эластичного теста. Накрывать тесто влажным полотенцем и оставить тесто доходить еще на 45 минут.

3 Еще раз быстро замесить тесто и разделить его на 2 части. Сформировать из теста длинные батоны и выложить в противень на достаточном расстоянии друг от друга. Накрывать посыпанным мукой полотенцем и оставить доходить еще на 30 минут.

## Ингредиенты:

250 г пшеничной муки  
(сорт 1050)  
250 г пшеничной муки  
(сорт 405)  
 $\frac{1}{2}$  кубика дрожжей (21 г)  
1 ст. ложка кленового  
сиропа  
(можно заменить  
тростниковым сахаром)  
200 г грецких орехов  
50 г размягченного  
сливочного масла  
2 ст. ложки масла грецкого  
ореха  
1 ч. ложка морской соли  
мелкого помола  
мука для обработки

4 Аккуратно снять полотенце. Посыпать батоны мукой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 200°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 35–40 минут. Для образования жареной корочки незадолго до окончания приготовления увеличить температуру. Выложить батоны на решетку и остудить в течение 30 минут.

## ► На заметку

Для приготовления хлеба с фундуком замените грецкие орехи и масло из грецкого ореха на равные количества фундука и масла из фундука. Для более изысканных вариантов используйте измельченные несоленые орехи макадами.

# Картофельный хлеб

## С ТМИНОМ

1 батон (1 кг) | С хрустящей корочкой 

1 Всыпать муку в чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить в молоке. Добавить тмин и солодовый экстракт и залить в углубление. Перемешивать с мукой от края до образования клейкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Очистить картофель и натереть на терке в чашу с тестом. Добавить соль, яйцо и оставшуюся муку. Замесить эластичное тесто. Накрыть и поставить в теплое место еще на 30 минут.

3 Еще раз быстро замесить тесто. Сформировать из теста длинный батон и выложить на противень. Посыпать морской солью, накрыть полотенцем и оставить доходить еще на 30 минут.

### Ингредиенты:

400 г пшеничной муки (сорт 550)  
 1 кубик дрожжей (42 г)  
 100 мл теплого молока  
 1 ст. молотого тмина  
 1 ст. ложка солодового экстракта  
 400 г отварного картофеля (приготовить заранее)  
 1 яйцо (среднего размера)  
 1 ч. ложка соли  
 мука для обработки  
 морская соль для посыпания

4 Аккуратно снять полотенце и посыпать батон мукой. Выпекать в духовом шкафу при температуре 190°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 45–50 минут. Готовый хлеб вынуть из духового шкафа. Остудить на решетке.

### ▶▶ На заметку

*Солодовый экстракт – сироп солодового сахара, который производится особым способом. Он улучшает качество выпекания и вкус готового блюда. Солодовый экстракт можно также заменить сиропом сахарной свеклы.*

# Фокачча

## С КОЗЬИМ СЫРОМ И МИНДАЛЕМ

на 1 противень | Ароматы Средиземноморья 

1 Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с медом в 350 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить тесто в теплое место на 15 минут.

2 Добавить лимонную цедру, морскую соль и 5 ст. ложек оливкового масла, все как следует перемешать. Замесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем и поставить доходить еще на 45 минут.

3 Еще раз быстро замесить тесто и раскатать на посыпанной мукой поверхности в прямоугольную форму по размеру противня (прим. 40 x 30 см). Выложить тесто на противень. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте еще на 30 минут.

### Ингредиенты:

750 г пшеничной муки  
(сорт 1050)  
1 кубик дрожжей (42 г)  
1 ст. ложка меда  
1 ст. ложка тертой  
лимонной цедры  
1 ст. ложка морской соли  
мелкого помола  
8 ст. ложек оливкового  
масла (extra virgin)  
мука для посыпания  
1/2 пучка тимьяна  
70 г сахара  
150 г очищенного миндаля  
200 козьего сыра  
(в форме рулетика)

4 Вымыть тимьян, оборвать листья. Обжарить сахар в сковороде до образования карамели. Добавить миндаль, затем выложить карамельную смесь на противень и остудить. Охлажденный миндаль поломать крупными кусками.

5 Осторожно снять полотенце с теста. Нарезать сыр маленькими кусочками и распределить вместе с миндальной карамелью сверху теста. Слегка придавить к тесту начинку, посыпать листьями тимьяна и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

6 Выпекать в духовом шкафу при температуре 170°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Готовую лепешку вынуть из духового шкафа, остудить на решетке, нарезать на куски и подавать на стол.



# Хлеб чиабатта

## с помидорами и пармской ветчиной

1 батон овальной формы (40 x 30 см) | Вкусная начинка 

1 Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с медом в 600 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть чашу влажным полотенцем и поставить доходить тесто в теплое место на 15 минут.

2 Добавить соль и оливковое масло, все как следует перемешать. Замесить эластичное тесто. Накрыть и поставить в теплое место еще на 45 минут.

3 Для приготовления начинки вымыть базилик, оборвать листья и нарезать тонкими полосками. Помидоры нарезать крупными кусками, ветчину – полосками. Натереть пармезан на мелкой терке.

4 Еще раз быстро замесить тесто и раскатать в прямоугольную форму (80 x 20 см) толщиной 1 см. Выложить все ингредиенты для начинки посередине теста. Завернуть тесто вдоль по краям и как следует закрепить.

### Ингредиенты:

#### Тесто:

1 кг пшеничной муки (сорт 550)  
30 г свежих дрожжей  
2 ст. ложки меда  
2 ст. ложки морской соли мелкого помола  
6 ст. ложек оливкового масла (extra virgin)

#### Начинка:

2 пучка базилика  
200 г высушенных на солнце помидоров (в масле)  
12 ломтиков пармской ветчины  
200 г пармезана  
100 г каперсов (консервированных)

#### Дополнительно:

мука для посыпания

5 Сформировать из теста овальную форму и плотно закрепить края. Выложить чиабатту на противень швом вниз. Посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить доходить в теплое место еще на 30 минут.

6 Выпекать чиабатту в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-й автоматической подачей пара) на 2-м уровне снизу в течение 40–50 минут. Готовый хлеб вынуть из духового шкафа, остудить на решетке и подавать на стол теплым.

### » На заметку

*Вы можете изменить ингредиенты начинки по своему вкусу. Попробуйте добавить жареные цуккини или болгарский перец, нарезанные кубиками. Вместо пармезана и базилика используйте Ваши любимые сыр и зелень.*

# Крестьянский хлеб

## с морской солью

2 каравая (по 700 г) | Можно подавать как отдельное блюдо 

1 Смешать оба сорта муки в большой чаше и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с медом в 550 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования клейкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Добавить опару, оливковое масло и соль, перемешивать все до образования эластичного и блестящего теста. Накрыть тесто влажным полотенцем и оставить доходить на 45 минут.

3 Еще раз быстро замесить тесто и разделить на 2 части. Сформировать хлеб в форме каравая и выложить на противень. Накрыть полотенцем и оставить доходить еще на 30 минут.

### Ингредиенты:

500 г пшеничной муки (сорт 550)  
 500 г пшеничной муки (сорт 1050)  
 30 г свежих дрожжей  
 1 ст. ложка меда  
 150 г разведенной закваски (готовый продукт)  
 75 мл оливкового масла (extra virgin)  
 1 ст. ложка морской соли крупного помола  
 мука для посыпания

4 Снять полотенце и посыпать каравай мукой. Выпекать хлеб в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 40–50 минут. Хлеб считается пропеченным, если при легком хлопке сверху Вы услышите глухой звук. Вынуть готовый хлеб из духового шкафа и остудить на решетке.

### ▶▶ На заметку

Основной рецепт приготовления может варьироваться. Добавьте в тесто на выбор 2 ст. ложки каперсов, нарезанных сушеных помидоров, свежую зелень или черные оливки, порезанные колечками.

# Улитки

## с соусом песто и баклажанами

10–12 улиток | Оригинальная форма 

1 Всыпать муку в чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с сахаром в 625 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Оставшуюся муку смешать с морской солью и замесить эластичное тесто. Накрыть полотенцем и поставить доходить в теплое место на 45 минут.

3 Для приготовления соуса песто вымыть зелень. Оборвать листья и растереть блендером вместе с оливковым маслом, пармезаном и орехами пинии. Приправить солью и перцем.

4 Разрезать баклажаны вдоль ломтиками толщиной по 0,5 см. Посолить, поперчить и оставить в воде на 10 минут. Обсушить с помощью полотенца и обжарить в оливковом масле с двух сторон по 2 минуты.

### Ингредиенты:

#### Тесто:

1 кг пшеничной муки  
(сорт 550)

1 кубик дрожжей (42 г)

2 ст. ложки сахара

1 ст. ложка морской соли

#### Соус песто:

1 пучок петрушки

1/2 пучка либестока

100 мл оливкового масла

50 г тертого пармезана

50 г орехов пинии

(жареных)

соль, свежемолотый перец

#### Баклажаны:

3 баклажана (900–1000 г)

соль · свежемолотый перец

60 мл оливкового масла

#### Дополнительно:

мука для посыпания

5 Еще раз быстро замесить тесто и разделить на 2 части. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в квадрат 40 x 40 см, толщиной 1 см. Сверху нанести ровным слоем соус песто. Выложить ломтики баклажанов и завернуть тесто в рулеты. Нарезать рулеты ломтиками по 5 см. Выложить ломтики на противень начинкой кверху плотно друг к другу и оставить доходить еще на 30 минут под полотенцем.

6 Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут. Вынуть противень из духового шкафа, разделить улитки друг от друга и остудить на решетке.

### ▶▶ На заметку

*Вместо баклажанов можно использовать ломтики тыквы: сначала приготовить их в духовом шкафу при температуре 180°C (Конвекция) в течение 25 минут. Орехи пинии можно заменить обжаренными семенами тыквы.*



# Булочки с розмарином и баклажанов, приготовленные в чашках

8–10 чашек (по 150 мл) | Необычное сочетание 

1 Всыпать муку в чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с медом в молоке. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Добавить сливочное масло и морскую соль и замесить эластичное тесто. Накрыть чашу полотенцем и поставить доходить тесто в теплое место на 45 минут.

3 Варить портвейн с сахаром в сковороде до образования сиропа. Вымыть инжир, надрезать крест-накрест и добавить вместе с розмарином в винный сироп. Варить некоторое время и слить сироп в отдельную чашу, чтобы инжир не разваливался.

4 Разрезать лист бумаги для выпечки на 10 маленьких квадратов и слегка намочить водой.

## Ингредиенты:

500 г пшеничной муки (сорт 550)  
 1/2 кубика дрожжей (21 г)  
 1 ст. ложка меда  
 1/4 л теплого молока  
 40 г размягченного сливочного масла  
 1 ч. ложка морской соли мелкого помола  
 200 мл красного портвейна  
 2 ст. ложки сахара  
 10 плодов свежего инжира  
 1 ст. ложка нарезанного розмарина  
 сливочное масло для чашек

Смазать чашки для выпекания сливочным маслом и уложить на дно бумажные квадратики. Еще раз быстро замесить тесто и сформировать из него 10 одинаковых шариков. Распределить шарики по чашкам и сделать в каждом шаре углубление. Выложить в углубление по 1-му инжиру с небольшим количеством сиропа и оставить доходить тесто еще на 15 минут.

5 Выпекать булочки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 15–20 минут. Вынуть противень из духового шкафа и слегка остудить. Выложить булочки из чашек и остудить на решетке.

## ► На заметку

*Попробуйте также другой вариант начинки: 100 г сушеных абрикосов и 2 ч. ложки нарезанного шалфея обжарить с небольшим количеством шпика, остудить и добавить в тесто перед выпеканием.*

# Булочки с луком и майораном, приготовленные в посуде для консервирования

8 булочек | Свежая выпечка 

1 Всыпать муку в чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с медом в 625 мл теплой воды. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Добавить морскую соль и замесить эластичное тесто. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 45 минут.

3 Для приготовления начинки вымыть майоран и оборвать листья. Очистить лук, разделить пополам и нарезать тонкими ломтиками. Обжарить лук в растительном масле до коричневого цвета. Добавить майоран, сахар и жарить до образования карамели. Посыпать морской солью. Отделить  $\frac{1}{3}$  луковой смеси для дальнейшего приготовления. Оставшуюся часть смешать с тестом.

## Ингредиенты:

### Тесто:

1 кг пшеничной муки  
(сорт 550)  
30 г свежих дрожжей  
2 ст. ложки меда  
2 ст. ложки морской соли

### Начинка:

1 пучок майорана  
300 г белого лука  
2 ст. ложки растительного  
масла  
 $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара  
морская соль  
1 перчик пеперони  
200 г сыра «Скаморца»  
(копченая моцарелла)

### Дополнительно:

сливочное масло для  
посуды  
мука для обработки

4 Стерилизовать 8 баночек для консервирования (по 400 мл) и высушить. Смазать сливочным маслом и выложить изнутри бумагой для выпечки.

5 Пеперони разрезать вдоль, удалить зерна, вымыть и тонко нарезать. Порезать сыр «Скаморца» на 8 одинаковых кубиков. Сформировать из теста 8 кружков, на каждый кружок выложить по 1 кубику сыра и немного перца. Завернуть тесто по краям и скатать в шарики. Выложить шарики в банки и распределить сверху оставшийся жареный лук. Оставить доходить еще на 30 минут.

6 Выпекать булочки в духовом шкафу при температуре 170°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 20 минут. Достать посуду с булочками из духового шкафа и слегка остудить. Затем вынуть булочки из посуды и остудить на решетке.

# Банановые булочки с орехами макадами

для 1-й разъемной формы (Ø 28 см) | Во время кофейной паузы 

1 Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с кленовым сиропом в молоке. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Выжать сок лайма. Очистить бананы и растереть до пюреобразной массы. Взвесить 300 г бананового пюре, если имеющегося количества не хватит, разбавить водой. Выложить пюре в чашу с мукой, добавить соль и замесить эластичное тесто. Накрыть и оставить доходить еще на 30 минут. Смазать сливочным маслом форму для выпекания и поставить в холодное место.

## Ингредиенты:

500 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
100 мл кленового сиропа  
50 мл теплого молока  
1 лайм  
2–3 банана  
соль  
сливочное масло для  
формы  
200 г жареных соленых  
орехов макадами

3 Еще раз быстро замесить тесто, разделить на порции и сформировать булочки по размеру шариков для гольфа. Плотнo уложить булочки в форму и оставить доходить еще на 30 минут.

4 Смазать тесто оставшимся кленовым сиропом. Измельчить орехи и посыпать тесто сверху.

5 Выпекать булочки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Достать противень с булочками из духового шкафа и слегка остудить. Затем вынуть из формы и остудить на решетке.

## ►► На заметку

*Сервируйте булочки с бокалом кокосового молока: смешать по 1-й части консервированного кокосового молока и обычного молока и добавить несколько кубиков льда. По желанию, слегка подсластить.*



# Шоколадная плетенка с перцем чили

2 плетенки | Слегка острое блюдо 

1 Разогреть молоко в отдельной кастрюле. Поломать шоколад и растопить в горячем молоке. Остудить молочную смесь.

2 Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с сахаром, порошком чили и кленовым сиропом в молоке. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

3 Добавить яйцо, сливочное масло и щепотку соли. Замесить эластичное тесто. Если тесто окажется слишком жидким, добавить еще муки. Накрыть тесто и поставить доходить еще 30 минут.

## Ингредиенты:

150 мл молока  
150 г горького шоколада  
600 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1 ст. ложка сахара  
1/2 ч. ложки порошка чили  
1 кубик дрожжей (42 г)  
1 яйцо (среднего размера)  
120 г размягченного  
сливочного масла  
соль  
мука для посыпания  
1 яичный желток  
(среднего размера)  
50 г сливок

4 Еще раз быстро замесить тесто и разделить его на 2 части. Затем разделить каждую порцию еще на 3 части и сформировать рулеты по 25 см длиной. Сплести из рулетов плетенки и убрать концы внутрь теста.

5 Выложить плетенки на противень. Взбить желток со сливками и обмазать плетенки. Поставить доходить еще на 30 минут.

6 Выпекать плетенки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Готовые плетенки вынуть из духового шкафа и остудить на решетке.

## ►► На заметку

*Можно подавать вместе с ванильным, ореховым или шоколадным мороженым. Нарезать ломтиками плетенки и сервировать с мороженым и жареной миндальной стружкой.*

# Сладкие булочки «Эспрессо» с ванильным маслом

10 булочек | Воспоминания об Италии 

1 Для приготовления ванильного масла взбить сливочное масло с мякотью ванили и сахарной пудрой. Выложить в чашу и поставить в холодное место.

2 Всыпать муку в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с конденсированным молоком и эспрессо. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

3 Добавить соль и замесить эластичное тесто. Накрыть и поставить доходить еще на 30 минут.

4 Разломать амареттини на крупные куски и добавить в тесто. Разделить тесто на 10 равных частей и сформировать шарики.

## Ингредиенты:

### Ванильное масло:

100 г размягченного сливочного масла  
мякоть 1-й ванили  
2 ст. ложки сахарной пудры

### Тесто:

500 г пшеничной муки (сорт 550)  
100 мл конденсированного молока с сахаром  
200 мл теплого крепкого эспрессо  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
соль  
80 г амареттини (итал. миндальные кексы)

5 Нарезать лист бумаги для выпечки на 10 полосок размером 6 x 30 см. Завернуть шарики в бумагу и несильно закрепить кухонными нитками, чтобы тесто могло еще немного подойти. Уложить булочки на противень и оставить доходить еще на 30 минут.

6 Выпекать булочки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 20–25 минут. Достать противень с булочками и слегка остудить. Отделить булочки от бумаги и остудить на кухонной решетке. По желанию, нарезать и подавать с ванильным маслом.

## ► На заметку

*Амареттини – маленькие хрустящие итальянские миндальные кексы. Свое название они получили благодаря характерному привкусу ликера «Амаретто». Кексы обычно подают с кофе.*

# Фокачча с вишней и розмарином

10 лепешек | Оригинальный рецепт 

1 Для приготовления теста всыпать муку с розмарином в большую чашу и сделать углубление в центре. Раскрошить дрожжи и растворить вместе с сахаром в молоке. Залить в углубление и перемешивать с мукой от края до образования жидкой кашицы. Накрыть тесто влажным полотенцем и поставить доходить в теплое место на 15 минут.

2 Вымыть вишни, обсушить и удалить косточки. Перемешать с сахаром и отложить в сторону для дальнейшего использования. Добавить соль в мучную смесь и замесить эластичное тесто. Накрыть и оставить доходить еще на 30 минут.

3 Еще раз быстро замесить тесто, разделить на 10 равных частей и раскатать в лепешки толщиной 1 см. Выложить лепешки на противень.

## Ингредиенты:

### Тесто:

500 г пшеничной муки  
(сорт 550)  
1 ст. ложка нарезанного  
розмарина  
1/2 кубика дрожжей (21 г)  
2 ст. ложки сахара  
300 мл теплого молока  
соль

### Дополнительно:

400 г вишни  
2 ст. ложки сахара  
мука для посыпания  
2 ст. ложки сахарной  
пудры  
100 г белого шоколада

4 Вишни без сока равномерно распределить на лепешках и слегка придавить к тесту. Посыпать сахарной пудрой и оставить доходить еще на 30 минут.

5 Выпекать лепешки в духовом шкафу при температуре 180°C (Влажная конвекция с 1-м автоматическим паровым ударом) на 2-м уровне снизу в течение 25–30 минут. Готовые лепешки вынуть из духового шкафа и остудить на решетке. Натереть шоколад на крупной терке и посыпать лепешки-фокачча.

## ►► На заметку

*Сладкие лепешки-фокачча можно также готовить с другими фруктами. Попробуйте заменить вишню малиной, ежевикой или черникой. Также можно выпекать лепешки с ломтиками абрикосов или яблок.*



**ЗАМЕШИВАНИЕ**

Сок от жарения овощей, мяса, мучную подливку, карамель, и т.д. растворить в холодной или теплой жидкости (например, воде, бульоне, вине или молоке).

**ОХЛАЖДЕНИЕ**

Сваренные или бланшированные продукты обдать холодной водой. Таким образом, процесс приготовления блюда резко прерывается. Использование холодной воды предотвращает склеивание макарон и риса; с яиц, помидоров, абрикосов проще удалить кожицу или сердцевину, при этом овощи и фрукты лучше сохраняют свой цвет.

**ВЗБИВАНИЕ**

Охлажденное масло кубиками или сливки взбить венчиком для добавления в суп, соус, крем, пюре. Консистенция блюд будет более воздушной.

**СВЯЗЫВАНИЕ**

Приготовление густых супов или соусов с добавлением сливок или сметаны высокой жирности, разведенных в холодной воде пищевого крахмала или муки. Для разведения всегда используется холодная вода. После растворения довести до кипения.

**БЛАНШИРОВАНИЕ**

Подготовленные овощи погрузить ненадолго (макс.5 мин.) в кипящую воду, вынуть и сразу обдать холодной водой. При этом овощи сохраняют естественный цвет и форму, легко очищаются, дольше сохраняют свои свойства при замораживании.

**ЛОЖНОЕ ВЫПЕКАНИЕ**

Чтобы избежать образования вздутий при предварительном выпекании сдобного (песочного) теста, на сырое тесто выкладываются сухие плоды (горох, фасоль, чечевица). Их необходимо оставить на время выпекания и после удалить.

**УВАРИВАНИЕ**

Бульон, соус, суп, сироп и т.д. оставить кипеть в открытом виде при максимальном температурном режиме. Жидкость будет испаряться, и блюдо станет более густым.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВО ФРИТЮРЕ**

Мясо, рыбу, кусочки овощей или фруктов (также в тесте), опустить в разогретый до 180°C жир или растительное масло. В данном случае лучше воспользоваться фритюрницей или выкладывать продукты на специальной решетке в кипящий жир или масло.

**ГЛАЗИРОВАНИЕ**

Полить выпечку сахарным или шоколадным сиропом; мясо – соком образовавшимся при жарении, овощи – сладким сиропом. С помощью глазирования блюда приобретают красивый цвет, блеск, ярко выраженный вкус.

**РАСТИРАНИЕ**

С помощью жидкости растереть муку, крахмал, до образования однородной массы, прежде чем использовать их для приготовления густых супов или соусов.

**ПАНИРОВКА**

Соленые или сладкие блюда посыпать панировочными сухарями, сыром, хлопьями сливочного масла или полить смесью из яиц, молока и сыра. Запекать блюдо в духовом шкафу при высокой температуре или на гриле до образования хрустящей золотистой корочки.

**РАЗМЕШИВАНИЕ В ХОЛОДЕ**

Кремы или соусы, размешивать в холодной водяной бане (см. Водяная баня), пока они не охладятся до нужной температуры и будут готовы к дальнейшему употреблению.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРАМЕЛИ**

Сахар смешать с небольшим количеством воды и варить до образования коричневого сиропа, или растопить сахар на сковороде без жидкости, помешивая. В карамельном сиропе можно готовить фрукты и овощи на сковороде или в духовом шкафу.

**МАРИНОВАНИЕ**

Мясо, рыбу, овощи, перед тем как жарить, готовить на гриле, или тушить, залить смесью из масла, уксуса или лимонного сока, добавить соль, приправы, зелень и оставить мариноваться. Данный процесс улучшит вкусовые качества блюд, сделает их более нежными.

**СОРТА МУКИ**

Существуют различные сорта муки. Цифры указывают, сколько минеральных веществ содержится в 100 г муки. Выделяют основные сорта: пшеничная мука сорта 405 очень мелкого помола идеальна для приготовления пирогов; пшеничная мука сорта 550 имеет повышенный процент содержания клейковины и используется для приготовления хлеба или мелкой выпечки, тесто для которых должно хорошо подниматься. Темная пшеничная мука сорта 1050 годится для изделий из сдобного теста и высококалорийных пирогов из дрожжевого теста. Ржаная мука сорта 1150 имеет пониженный процент содержания клейковины и смешивается с пшеничной мукой для хлебных изделий с плотной текстурой.

**ПРОТИРАНИЕ**

Супы, соусы и пюре пропустить через мелкое сито, чтобы сделать их более густыми.

**УМЕНЬШЕНИЕ ОБЪЕМА**

см. Уваривание

**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

Жарить орехи, хлеб, лук без добавления жира и жидкости на сильном огне в сковороде, в духовом шкафу или в тостере до образования коричневого цвета.

**СОЛЬ**

Соль – химическое соединение натрия и хлора – подчеркивает собственный вкус блюд. Профессиональные повара часто используют морскую пищевую соль, которая добывается из морской воды путем естественного выпаривания. Она содержит, помимо хлорида натрия около 2% минеральных веществ и микроэлементов таких, как кальций, магний, фтор, йод.

**ТУШЕНИЕ**

Предварительно пожаренные блюда (в основном, мясо и овощи) тушить при невысокой температуре в закрытой посуде на плите или в духовом шкафу, добавляя понемногу жидкости (бульон, основу, сок от жарения). Во время тушения все ингредиенты должны быть лишь частично покрыты жидкостью.

**РАЗДЕЛЫВАНИЕ**

Разделение на порции готовых блюд из мяса, дичи, рыбы перед сервировкой. Лучше всего блюдо разделять на деревянной разделочной доске с помощью острого ножа.

**ОШПАРИВАНИЕ**

Овощи (например, помидоры), фрукты (например, абрикосы, персики) или орехи (миндаль) обдать кипящей водой и оставить на короткое время. Это поможет легко удалить кожуцу.

**ВОДЯНАЯ БАНЯ**

В частично заполненную горячей водой посуду устанавливается небольшая емкость. В нем можно растапливать шоколад, взбивать крем или сливки, сохранять теплым супы. Для большинства блюд вода в посуде должна быть выше определенной температуры, чтобы блюдо в емкости не подгорело и не уменьшилось в объеме. Для того чтобы охладить кремы или соусы до нужной температуры, используют холодную водяную баню. (см. Размешивание в холоде).

Ананасовый торт с соусом песто из арахиса	145	Гуляш из карпа по-сегедски с лимонным кремом	38
Баба с сиропом из лемонграсса	175	Гусиные ножки с грушево-луковыми тарталетками	66
Багеты с различными начинками	208	Десерт из маракуйи с миндалем и ванильным сиропом	192
Банановые булочки с орехами макадами	220	Дорада в панировке из морской соли с маслом из лайма и каперсов	32
Бананы в тесте с креольским соусом	142	Жареная баранья нога с чесноком в глазури	95
Баранья спинка в грильяже и овощами с уксусом «Бальзамико»	96	Жареный цыпленок с салями „Чоризо» и картофелем с морской солью	50
Бисквит по-генуэзски с жареным ванильным кремом	162	Жаркое с овощным пюре и кнедлями	74
Бисквитный торт с цветочным суфле	160	Жаркое из говядины с черемшой и луком-пореем	88
Блинчики в панировке с лимонно-творожной начинкой	144	Жаркое из телятины с панчеттой и каннелони с сельдереем	84
Блинчики в панировке с лимонно-творожной начинкой	144	Жасминовое крем-брюле с пряными апельсинами	136
Булочки с луком и майораном, приготовленные в посуде для консервирования	219	Запеканка с пастой-оречiette, брокколи и пеперони	110
Булочки с розмарином и инжиром, приготовленные в чашках	218	Запеченный инжир с сыром «Маскарпоне» и ветчиной «Сан-Даниеле»	17
Бычьи хвосты с белыми грибами и зеленым салатом	92	Запеченный картофель со свеклой, белыми грибами и баклажанами	104
Ванильно-карамельные корзиночки с жареным миндалем	166	Запеченный омар с кремом из сельдерея и ванильным маслом	43
Ванильно-творожный мусс с черникой и бриошами	131	Запеченный омар с кремом из сельдерея и ванильным маслом	43
Вестфальское суфле с вишнями в меду	141	Индейка по-тайски с карри, ананасами и помидорами	56
Глазированная свинина с капустой и ананасом	76	Индейка с тыквенной начинкой и клюквенно-кленовым соусом	54
Говяжьи рулетики с консервированными фруктами и жареным луком	89	Йогуртовый кекс с ягодами	150
Гратен из халвы с инжиром и летними фруктами	130	Каннелони с рикотой с начинкой из лука и цикория	115
Грудки маисового цыпленка, запеченные в фольге с крошкой из грудинки и петрушки	48	Карамельная горка с ягодами	140
Грушевый торт с карамелью и греческим йогуртом	180	Картофельная запеканка под хлебной корочкой с лососем и фенхелем	108
Гуляш из кабана с тимьяном и грибной горкой	101		

Картофельный пирог-башня с зеленым луком грибами в сливках	107	Пирожное „Орешек» из заварного теста с апельсиново-карамельным кремом	190
Картофельный хлеб с тмином	211	Пицца с салями из фенхеля и сыром «Скаморца»	25
Конвертики из слоеного теста с ревенем и экзотическим кремом	178	Пицца со спаржей, шпинатом, черемшой и свежим сыром	116
Красный люциан в банановых листьях с соусом «3 аромата»	39	<b>Р</b> агу из гуся под хлебной корочкой	65
Крестьянский хлеб с морской солью	215	Рагу из кролика с корочкой из слоеного теста	120
Курица по-тайски с салатом из грейпфрута и авокадо	51	Разноцветный пирог из помидоров с йогуртом и хрустящей сырной стружкой	122
<b>Л</b> азанья из тыквы с телятиной и орехами пинии	114	Ржано-пшеничный хлеб с приправами	207
Лук, фаршированный овощной смесью «Рататуй», на хлебном тесте	123	Розовое филе телятины с тыквенным кремом и шпинатом	26
<b>М</b> акаронная запеканка с помидорами, грибами и сыром	111	Ромштекс с маслом из горчицы и эстрагона	86
Макаронная запеканка с соусом «Болоньезе»	112	Рулет из морского черта с луком и поджаренным хлебом	40
Мини-кексы с клюквой	172	Рулет из сладкого картофеля с сельдереем и соусом песто из базилика с мятой	119
Молочный поросенок с финиками и печеными помидорами	72	<b>С</b> ветлое печенье с арахисом	195
Морковная запеканка с лимонграссом и кориандром	14	Свиное рагу со сметаной и хлебной запеканкой	78
Морковный пирог с грильажем из кунжута	152	Свиное филе с глазурью и салатом из абрикосов и сельдерея	70
<b>Н</b> ожка косули с имбирем во фритюре	100	Сладкие булочки «Эспрессо» с ванильным маслом	223
<b>О</b> реховые рулетики с абрикосами	196	Соленая грудинка в панировке из хрена с ризотто	73
Оссобуко из баранины с кокосом, помидорами и кориандром	94	Спинка косули в хлебном тесте с яблочным муссом	98
Открытый эльзасский пирог (фламмухен) с белым луком и пряностями	24	<b>Т</b> арталетки с черничным йогуртом и грильажем из мюсли	194
<b>П</b> анини с овощами на гриле и сыром «Моцарелла»	18	Творожно-миндальный пирог с горьким шоколадом	154
Пахлава из слоеного теста с маком и инжиром в красном вине	181	Творожный штрудель с ревенем	186
Песочное печенье с ореховой нугой	198	Телятина в хлебном тесте с салатом из редиса	83
Печеный сельдерей с имбирем и креветками на шпажках	20	Телятина с корочкой и креветками с картофельным пюре	80
Пивные булочки с анисом	206	Торт «Латте маккиато» с марципаном	164
Пирожки с тоффи и ягодным кремом	135	Торт Moscato-d'Asti со смородиной	128
		Торт из домашнего сыра с кокосом и манго	168

Торт из заварного теста с кремом «Кассата»	191	Фокачча с вишней и розмарином	224
Торт из маракуйи с молочным рисом и карамельным сахаром	170	Фокачча с козьим сыром и миндалем	212
Торт из слоеного теста с начинкой из фруктов в карамели	182	Форель с миндальной полентой и зеленой спаржей	33
Торт по-креольски с манго и орехом пекан	158	Французский пирог с орехами и малиной (Клафути)	156
Торт с медовой корочкой и лимонными дольками в сахаре	176	<b>Х</b> леб по-деревенски, приготовленный на опаре	204
Тортилла с копченой форелью и кресс-салатом	21	Хлеб с грецкими орехами и кленовым сиропом	210
Треска с мидиями и шафраном, запеченная в пергаменте	36	Хлеб чабатта с помидорами и пармской ветчиной	214
Тушеная телятина с зеленью и луком	82	Хлеб чабатта с помидорами и пармской ветчиной	214
Тушеная гусиная грудка с салатом из яблок и сельдерея	64	Хлебная запеканка с тушеными овощами и маслом из либестока	106
Тушеные ножки индейки с соусом «Сальса» и овощами на гриле	55	Хрустящий пирог с кремом «Waldmeister»	153
Тушеный осьминог с картофельным пюре	42	Хрустящий штрудель с креветками с салатом из помидоров и соусом «Айоли»	30
Тыквенный пирог с орехами пекан и глазированным имбирем	169	<b>Ц</b> ыпленок по-домашнему с лаймом, огурцами и кориандром	52
Тыквенный пирог с острым салатом из апельсинов	118	<b>Ш</b> околадная плетенка с перцем чили	222
<b>У</b> литки с соусом песто и баклажанами	216	Шоколадный крем-карамель с щербетом «Комбуча»	134
Утиная грудка с сельдереем и клецками с малиной	58	Шоколадный пирог с малиновым бее	138
Утиные ножки с корицей и цитрусовыми	60	Шоколадный торт «Захер» с имбирем	163
Утка с имбирем и апельсиновыми дольками в карамели	61	Штрудель Salsiccia с красной свеклой и горчицей с инжиром	77
Утка с имбирем и апельсиновыми дольками в карамели	61	Штрудель с начинкой из вишни, риса и ореховой нуги	187
Утка с капустой пак-чой и салатом из манго и кориандра	62	Штрудель с персиком и муссом из белого шоколада	132
Утка с капустой пак-чой и салатом из манго и кориандра	62	<b>Э</b> клеры с кофейным муссом	188
<b>Ф</b> аршированный голец с тосканским салатом	34	<b>Я</b> блочные бриоши с каштанами	174
Фаршированный кальмар с имбирем и соусом из тамаринда	44	Яблочные тарталетки с утиной печенью и руколой	16
Фаршированный перец с кускусом и лимонным чатни	124	Яблочный штрудель со сливочным печеньем и миндалем	184
Филе говядины в винном соусе с перловкой	90		
Филе тунца в тесте с манговым чатни	22		

## ССЫЛКИ НА ИЗОБРАЖЕНИЯ

Обложка: Susie Eising  
стр. 7, 8, 9, 10: Miele; стр. 11 слева: Miele;  
стр. 11 справа внизу: StockFood/Viennaslide/  
Richter; стр. 148–149, 202–203: StockFood/  
Foodphotography Eising