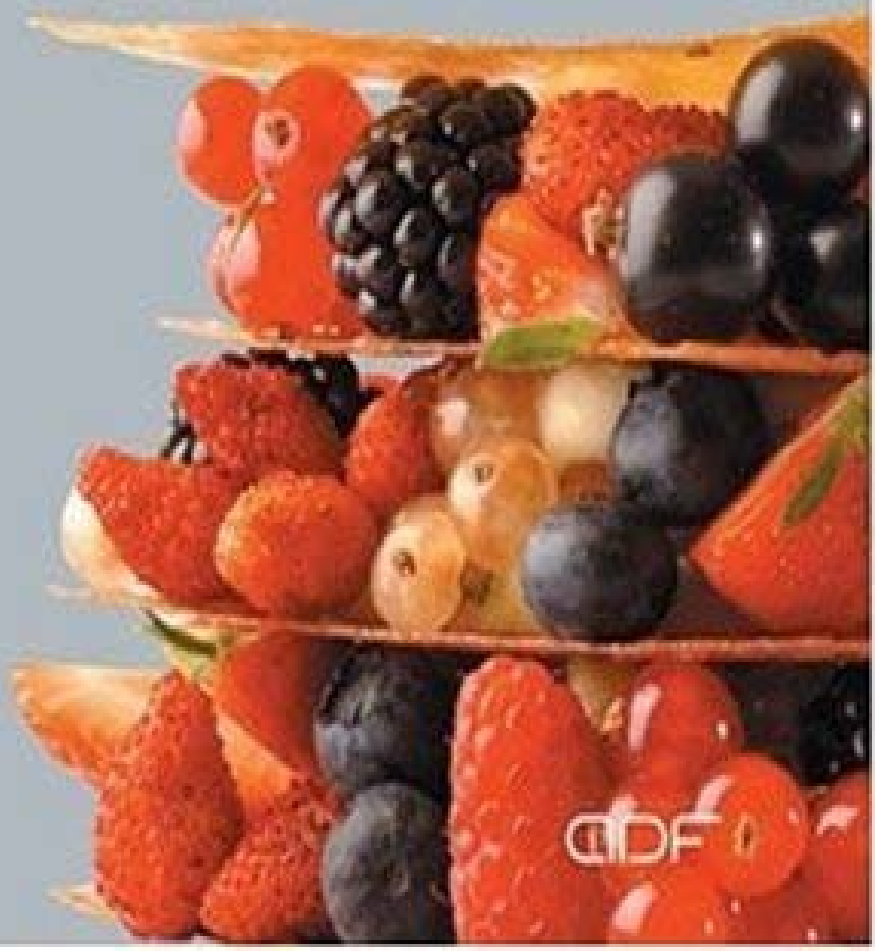
Grand Livre de Cuisine

Alain Ducasse's Desserts and Pastries

By Frédéric Robert



Большая кулинарная книга Алена Дюкасса

Фредерик Робер

Десерты и кондитерские изделия

Гвенаелю, разделяющему мою страсть к этой профессии

Алену Шапелю, который научил меня наслаждению от хорошей кухни

Благодарность

Новая книга это всегда вызов. Она была создана командой энтузиастов, скорее увлеченных, которым удалось передать этой книге свою собственную самобытность.

Итак, я считаю важным поблагодарить Матильду де Л'Экоте за новый взгляд, который она внесла в искусство приготовления десертов и за смелость: восстановление чистоты форм, правдивость изложения материала и значимость занимаемого места в этом мире.

Спасибо издательскому коллективу и мастерам графического искусства, совместно организованным издательством Lee, Софи Бриссо за написание и повторное чтение материала, Анне Шапоне и Мишель Андро за создание графики и модели.

Спасибо кондитерам из различных коллективов моих ресторанов за помощь, которую они оказали автору, особенно Фабрису Колиньону, пришедшему специально для того, чтобы внести свой вклад в эту чрезвычайную затею.

Но в особенности я пользуюсь этим необыкновенным случаем, чтобы воздать должное Фредерику Роберу, который преданно сопровождал меня в течение двадцати лет во всех профессиональных авантюрах и, который решительно оказал честь своим авторством этой книги. Я никогда не смогу отблагодарить его в достаточной мере.

Ален Дюкасс

Большая кулинарная книга

Алена Дюкасса

Фредерик Робер

Десерты и кондитерские изделия

Ален Дюкасс дважды оказал мне честь, попросив меня, написать предисловие для его книг. Для меня всегда было большим удовольствием погружаться в мысли мастера одного из самых загадочных искусств всех времен: поваренное искусство.

Замечательные поваренные книги не только освещают поваренное искусство. Они являются свидетельством, позволяющим понять цивилизацию, искусство жизни. Чтение Апициуса, Тайлевана, Ла Варена или Карем это не только чтение необыкновенных рецептов, это проникновение в нравы той эпохи.

Вот почему в книге, которую вы держите в руках, Дюкасс рассуждает о десертах. Я не буду критиковать до бесконечности предлагаемую им привлекательную программу. Я сделаю одно замечание очень важное для меня.

Я отмечаю в десертах Дюкасса возврат к применению фруктов, эти фрукты обычно смешаны с другими сладостями, но сами по себе они редко доминируют. Я получаю от этого нечто вроде личной удовлетворенности, так как с давних пор я сожалею о том, что в хороших ресторанах включение в состав десертов фруктов до такой степени отошло назад. Без сомнения современные шеф-повара в течение нескольких десятилетий считали фрукты, подаваемые в конце еды чем-то обычным, предназначенным для семейных празднеств, и они чувствовали необходимость предложить более оригинальные решения, очень сложные для приготовления в домашних условиях.

Таким образом, очень часто из-за чрезмерно ложной тонкости появляется удручающее исчезновение. Около тридцати лет назад было отмечено исчезновение или значительное уменьшение перечня закусок. Закуски больше не существовали. Они были заменены первым блюдом (1), то есть основным блюдом, что не имеет ничего общего с закуской. Нужно было ехать на Капри или в Палермо для того, чтобы обнаружить эти большие столы с закусками на выбор, приготовленные ранним утром, которыми угощались вволю и которые чудесно гармонировали с большим количеством овощей, морепродуктами и легкими колбасными изделиями.

Затем мы присутствовали при захоронении овощей. Блюда, настоящие овощные блюда потерпели крушение. Вам преподносили только знаменитые и опасные «маленькие овощи», что означало на самом деле овощи, нарезанные маленькими кусочками, которые смутно загораживали мясо или рыбу, к чему отныне сводилась вся кухня. К счастью эта нелепая мода недавно закончилась, и наши шеф-повара наконец-то поняли или снова открыли для себя, что овощи всегда были блюдом сами по себе, а не только невероятный «гарнир».

Я в равной степени буду приветствовать уверенное возвращение супов, которые после поглощения адом гастрономического порицания, наконец-то возвращаются на поверхность. Словно искусство приготовления супов не являлось одним из самых ценных, которые существовали!

И вот сейчас благодаря Алену Дюкассу мы снова обретаем фрукты. Безусловно, не только их. Многочисленные десерты, некоторые ставшие замечательной классикой пересмотрены им и представлены в равной степени среди проявления его мастерства. Но я хочу радоваться этому возрождению природы, естественности, возвышенной великим мастером, и еще более естественной, чем сама природа.

Жан-Франсуа Ревель. Французская Академия

(1) Слово, которое, впрочем, в классическом языке означает основное блюдо или основные блюда, не начало

Предисловие

... «искусство соленого и искусство сладкого»

«Мой отец хотел, чтобы я поступил в школу гостиничного хозяйства для того, чтобы там научиться овладевать технологией, вместо того, чтобы терять свое время и свою энергию на рискованное обучение. Вот почему я очень рано оказался на кухне, тогда как моей мечтой были скорее сладости.

Однако, я не смог бы начать лучше. В конце двух лет школы гостиничного хозяйства я оказался на кухнях Алена Шапеля, одного из лучших владельцев ресторана в мире. Ученик не очень одаренный, но труженик, я понял значение слов «продукты», «применение», «красота», «щедрость», «чувство». По воле судьбы я встретил другого шеф-повара, который перевернул мою карьеру кулинара. Два человека, два гениальных повара, которые на протяжении всей моей профессиональной жизни давали мне ориентиры, которые я никогда не забывал, даже после моего перехода в мир сладостей.

Я быстро объединил и оценил весь этот вклад, сохраняя в моей практике кондитера строгость и технику, усеянную тонкостью и непосредственностью моей первой профессии. Кондитер ли я? Я не знаю, возможно, неудавшийся повар, но эта книга является союзом двух специальностей. Таким образом, хоть я и отмечен этой двойственностью, мое образование мне позволило объединить два стиля очень часто разъединенные, искусство приготовления соленого и искусство приготовления сладкого. Этот союз для меня сам собой разумеющийся потому, что все в моей работе определяется любовью настоящих и простых вещей.

При контакте с Аленом Дюкассом мой горизонт открылся и значительно расширился. А именно, я понял, что нет ничего достигнутого, нет ничего точного, все является постоянным возобновлением.

Эта книга является результатом двадцати лет истории, которую мне было очень трудно сжать до нескольких страниц, поскольку они были полны фактов и необыкновенных событий.

Я не смогу отложить перо без слов благодарности всем кондитерам и всем поварам, с которыми я соприкасался до рождения этой книги. Особенно, я хотел бы воздать должное человеку, оставшемуся не названным, несмотря на его огромный талант: Жан Одуз, кондитер Алена Шапеля и истинный мастер сладкого дела.»

«Моя профессия ... кондитер повара»

«Из четырех направлений, определенных четырьмя основными ощущениями - хрустящий, мягкий, ледяной и горячий - выявляется структура искусства приготовления десертов. Это должно быть вкусно, но без избытка сахара. Он должен появляться в точной непрерывности приема пищи, не менять ее духа, определенного первым блюдом. Не должно быть изменений в стиле, ни пропасти между соленым и сладким: только изменение сервировки стола должно обозначить переход от одного к другому и заставить появиться мгновение сладостей. Также я унаследовал от моего перехода на кухню эту особенную технику, которая заключается в обработке аккуратной подготовки. Это то значение мгновенности, которое я стараюсь все больше и больше развить в моих десертах, скорее как повар кондитерских изделий.»

Фредерик Робер

Фредерик Робер

Фредерик Робер родился 27 февраля 1960 в Пон-де-Бовуазен (Изер).
В 1976 он поступает в школу гостиничного хозяйства Сен-Шамон. Он остается там два года до получения диплома.
В 1978 он поступает на кухни Алена Шапеля, где остается три года. После своей встречи с Аленом Дюкассом, он хочет специализироваться на кондитерских изделиях. Ален Шапель, видящий в нем повара, препятствует этому решению.
В 1981 он вовлекает кухни Луи Утье в состав Манделье-Ла-Напуль. Здесь он остается полтора года. Там, на Лазурном Берегу он снова встречает Алена Дюкасса. Тот просит работать у него в Жуана, Жуан-Ле-Пин, где он будет священнодействовать как шеф-повар кондитерских изделий. Именно здесь по-настоящему начинается история...
Фредерик Робер проводит свой первый сезон на кухне, затем, в 1984 году по его просьбе шеф-повар ставит его на изготовление кондитерских изделий. Много этапов будет отмечено из сезона в сезон в течение пяти лет, проведенных в Жуана.
У Гастона Ленотр, в Париже (база и классика кондитерских изделий)
У Эскобара (талантливый изготовитель изделий из нуги и кондитер)
У Робера Люнкса и Мишеля Шодена (шоколадники в Париже)
У Жиля Вильфе, мороженщик в Каннах (аромат и добавки)
У Жан-Поля Везиано, пекарь из поколения в поколение на Антибах (любовь к доброте и красоте, настоящая провансальская пицца)
Пребывание в Вене, в Австрии (ознакомление с венскими кондитерскими изделиями; открытие продуктов и методов зарубежного приготовления)
В 1987 году он следует за Аленом Дюкассом в Монако, для того, чтобы открыть ресторан Луи XV. Кроме кондитерских изделий он занимается выпечкой булочек. В 1990 году он возвращается в Монако для того, чтобы занять место шеф-повара кондитерских изделий в Отель де Пари до 1997 года. Затем он возвращается к Алену Дюкассу в ресторан, названный так же, как и авеню Раймон-Руанкаре.
С 1998 года он занимается всеми открытиями ресторанов Алена Дюкасса во Франции и за рубежом.
С 2000 года он преподает технику сладостей в школе ADF (образовательный центр Алена Дюкасса) в Аржанти.

Оглавление



Абрикос 12
Цитрусовые 18
Миндаль 34
Ананас 42



Бананы 54



Арахис 60
Кофе 62
Карамель 76
Черешня, вишня 94
Шоколад 102
Лимон 170



Инжир 180
Клубника 184
Лесная земляника 190
Малина 202
Творог 204
Фрукты 214
Фрукты засахаренные ... 234
Фрукты красные 240
Необычные ингредиенты 246



Манго 250
Каштаны 252
Мята 256
Безе 258
Мед 264
Мирабель 266
Кокосовый орех 270
Нуга 280



Апельсин 292



Персик 300
Груша 304
Яблоко 311
Пралине 336
Чернослив 336

Солодка 340
Ревень 342
Ром 346
Рис 348

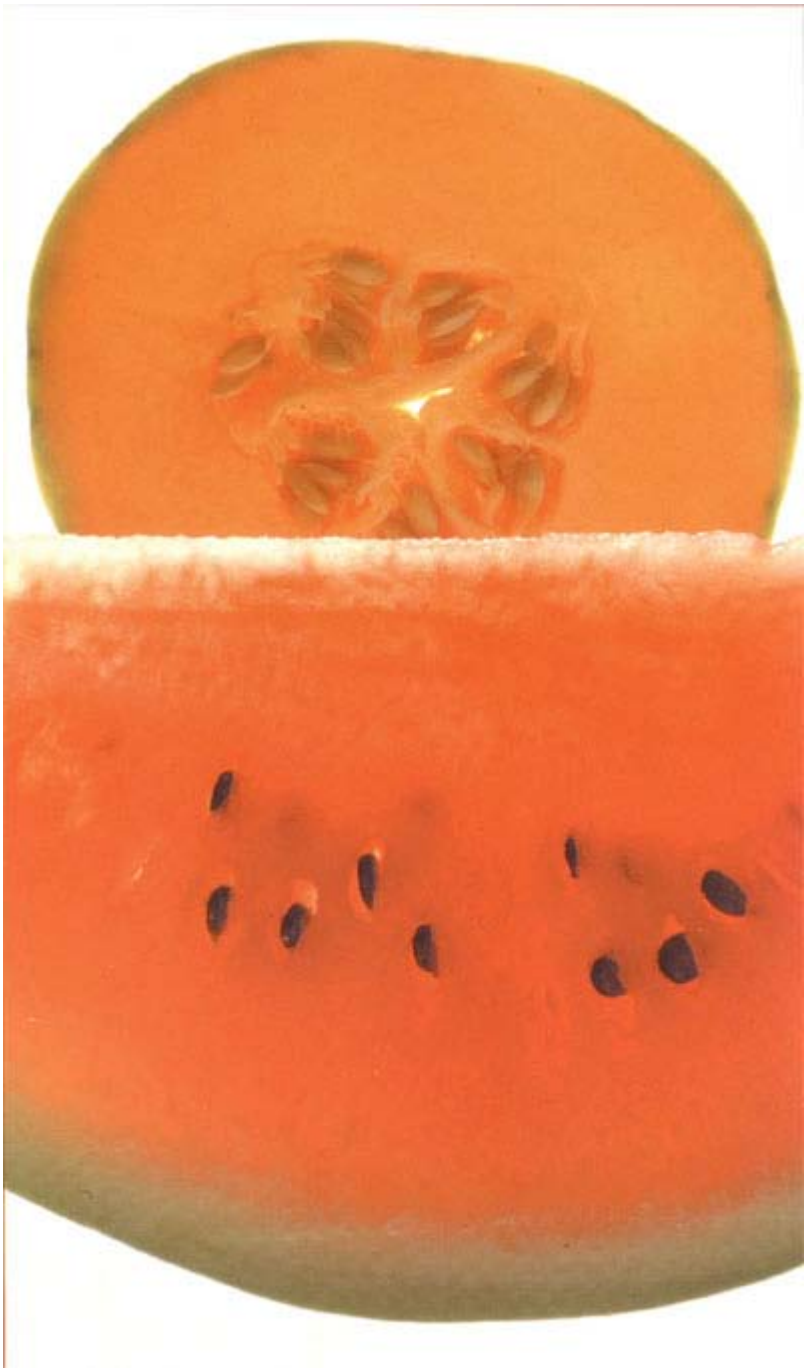
Ваниль 352





Хлеб, тесто, смеси
и основы приготовления 360
Печенье …….. 424

Шаг за шагом ……. 492
Выпечка в печи ……. 544
Сахар и сиропы ……. 546
Календарь фруктов …… 549
Глоссарий продуктов ……. 550
Рецепты …….. 566
Глоссарий терминов …….. 572
Алфавитный указатель …….. 576



Абрикос
Цедра
Миндаль
Ананас

Песочный абрикосовый торт

С ванилью,
фисташковым мороженым
малиновым и абрикосовым шербетом

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

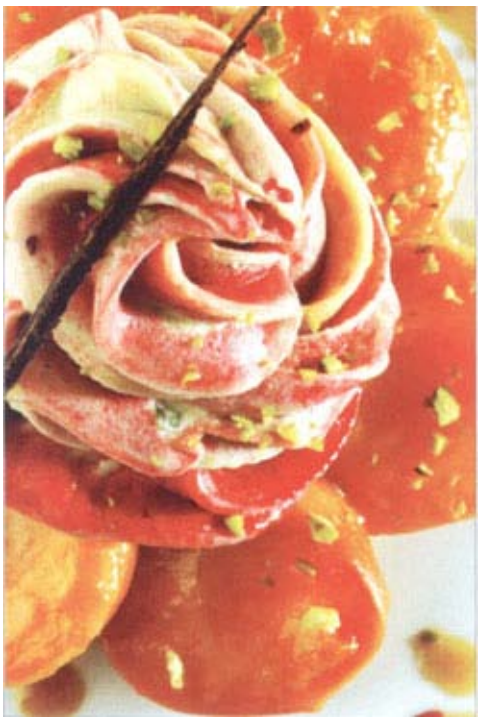
Песочное тесто по-бретонски
5 яиц
200 г сахарного песка
250 г мягкого масла
5 г соли
500 г муки
20 г разрыхлителя теста
2 стручка ванили

Начинка
Свежие абрикосы (из расчета 3 шт. порцию)
Стручок ванили, порезанный на кусочки
Масло (достаточное количество)
Сахар-песок (достаточное количество)
Клубничный сироп (достаточное количество, стр. 194)
Дробленые фисташки (достаточное количество)

Фисташковое мороженое
1 литр молока
100 мл сливок
50 г сухого молока
50 г дробленой глюкозы
250 г сахара-песка
8 желтков
75 г сливочного масла
9 г стабилизатора
140 г фисташковой пасты

Клубничный шербет
900г мякоти клубники
270г сахара-песка
90г дробленой глюкозы
250 мл воды
6г стабилизатора

Абрикосовый шербет
1 кг мякоти абрикос
220 г сахара-песка
100г дробленой глюкозы
260 мл воды
7г стабилизатора



Приготовление кругов из песочного теста

Вымесить сливочное масло, осторожно смешав его с солью, мукой и разрыхлителем теста. В другом сосуде быстро взбить желтки и сахар. Расщепить и потереть стручки ванили, добавить крошку в предыдущую смесь. Смешать две массы, не сильно вымешивая. Завернуть тесто в фольгу и оставить на сутки.
Раскатать тесто толщиной 2 мм, вырезать из него диски диаметром 8 см., выпекать при температуре 170°C в проветриваемой духовке. Охладить на решетке.

Приготовление мороженого и шербетов
Все ингредиенты довести до температуры 84°C, остудить до температуры 4°C, дать настояться. Затем приготовить абрикосовый и клубничный шербеты из смеси воды, сахара, глюкозы и стабилизатора. Охладить, затем добавить в каждый сироп мякоть соответствующего фрукта, дать настояться.
Приготовить мороженое и шербеты в мороженице, затем в бак для мороженого сложить по очереди мороженое и шербеты, в три или шесть слоев, для получения цветовой гаммы, которая красивее всего будет выглядеть при выкладывании смеси на пирог с помощью кондитерского мешочка.

Приготовление начинки
Удалить косточки из абрикосов. Обжарить абрикосы, смешать их со сливочным маслом, сахаром-песком и кусочками расщепленного пополам и тертого стручка ванили. Для внешнего вида торта важно, чтобы фрукты сохранились целыми. Как только абрикосы будут готовы, в сотейнике распустить фруктовый сок водой. Он понадобится для приготовления подливки.

Сборка и подача

Выложить в центр большой плоской круглой тарелки диск из песочного бретонского теста, сверху выложить шесть горячих абрикосовых подушечек. С помощью кондитерского мешка с рифленой насадкой выложить высокую красивую розетку из смеси трех ароматов мороженого и шербета. Полить вокруг соком, который остался от жарки абрикос и ниточкой уваренного клубничного сиропа. Непосредственно перед подачей посыпать дроблеными фисташками.



Абрикос

Фруктовый пирог с абрикосами

зернистая крошка амаретто,
горькое миндальное мороженое, выложенное пластами

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Смесь для пирога

Приготовить заварной крем в количестве 25% от веса пирога
200г сливочного масла
200г миндального порошка
200г сахара для глазирования
10г порошка для крема
100г яиц (белок и желток)

Абрикосовое пюре

1 кг свежих абрикос
1 кг сахара
350 мл воды
2 стручка ванили

Мороженое с горьким миндалем

830 мл цельного молока
50г сухого молока
210 мл сливок
2 желтка
140г сахара песка
45г Тримолина
105г миндальной пасты Любера
23г миндального молочка

Зернистая крошка амаретто

500 мл амаретто
400 мл воды

Начинка

Абрикосы (достаточное количество)
Свежий миндаль (достаточное количество)

Печение нугатин

100г сахарного песка
100г глюкозы
100г сливочного масла
100г дробленого миндаля



Окончательная обработка, оформление

Приготовление основы для пирога:

Взбить сливочное масло в крем. Ввести сахар и миндальный порошок. Взбивать массу, пока она не станет белой, затем по одному ввести яйца, затем порошок для крема. Добавить заварной крем. В конце добавить несколько свежих абрикосов.
Смазать круглые формы диаметром 6,5 см сливочным маслом, выставить на противень, вылить в них основу для пирога высотой 1,5 см и выпекать в течение 15 минут при температуре приблизительно ºС170в проветриваемой духовке.
Вынуть из форм, остудить.

Приготовление абрикосовой массы и зернистой крошки амаретто

Порезать абрикосы на кубики. Обжарить их с сахаром, водой и расколотым пополам и тертым стручком ванили, пока фрукты не станут мягкими. Поставить в холод.

Для получения зернистой крошки, смешать воду и амаретто. Поставить в морозильник.

Приготовление мороженого с горьким миндалем.

Подогреть молоко, сметану, сухое молоко, растворить в этой смеси миндальную пасту. Добавить остальные ингредиенты и готовить все на водяной бане при температуре ºС4
Охладить до 4ºС. Дать настояться, взбить и поставить в холод.

Приготовление печения нугатин.

Смешать сахар, глюкозу и сливочное масло, довести до кипения. Добавить миндаль. Выложить на противень, выстеленный Сильпат, массу размером с орех, и выпекать в проветриваемой духовке при температуре 180ºС. Охладить и выложить в сухое место.

Выложить охлажденную основу для пирога в формы диаметром 6,5 см. сверху выложить кусочки свежих абрикосов.
Вилкой поскрести замороженный амаретто и выложить полученную крошку на поверхность свежих абрикосов. В конце выложить мороженое из горького миндаля, выровнять поверхность на уровне высоты формы. Украсить четвертинкой абрикоса, пралине и несколькими свежими миндалями.
Отдельно подавать абрикосовое пюре.



Сашерторт

Абрикосы в желе и горький шоколад

На 3 десерта

Десерты

Ингредиенты

(круглые формы диаметром 16 см)

Бисквит Сашер

430г 70%-ной миндальной пасты
130г сахара для глазирования
210г яичных желтков
150г яиц
250г яичных белков
130г сахара
100г муки типа 45
100г какао-порошка
100г сливочного масла

Абрикосовый мармелад

550г абрикосов буржерон
400г сахара
Лимонный сок (достаточное количество)

Шоколадный мусс

260г 75%-ной какао-глазури
120г желтков
50г яиц
150г сиропа 30ºБоме
400г сливок

Шоколадная глазурь

500г 56%-ной шоколадной глазури
450мл сливок
750мл воды
600г сахара
250г какао-порошка
250г густой сметаны

Начинка

Половинки абрикос (достаточное количество)
Шоколадный декор (кружево и пластинки под мрамор, достаточное количество)
Золотистые листочки (достаточное количество)

Приготовление абрикосов в мармеладе

Очистить абрикосы от косточек и порезать их на кусочки. В миске для приготовления конфитюра выдержать абрикосы в сахаре в течение ночи. На следующий день довести до кипения и варить 10 минут до сгущения. Стараться, чтобы кусочки фруктов не разрушились во время варки.

Приготовление Бисквита Сашер

Смешать миндальную пасту с сахаром для глазирования, развести эту смесь яичными желтками и целыми яйцами. Отдельно взбить белки, постепенно добавляя сахар. Просеять муку и какао-порошок. Растопить масло на медленном огне.

Когда белки будут взбиты, ввести в них часть смеси яиц и миндальной пасты, затем добавить просеянные какао и муку, а затем остальные белки. В последнюю очередь добавить топленое масло, предварительно разведенное с небольшим количеством смеси.
Выложить это тесто толщиной 1см и размером 40х60см на лист бумаги. Выпекать бисквит в закрытой духовке при температуре 70ºС.

Приготовление шоколадной глазури

Сначала приготовить основу для глазури: подробить твердую шоколадную глазурь, довести сливки до кипения и вылить их на дробленый шоколад. Довести воду и сахар до кипения, добавить какао-порошок, снова довести до кипения. Повторить с добавлением густой сметаны. Осторожно смешать две массы, не допуская образования пузырьков. Накрыть пищевой пленкой и поставить в прохладное место.

Приготовление шоколадного мусса

Приготовить массу для мусса: на водяной бане варить сироп 30Боме с желтками и яйцами. Когда смесь начнет становиться густой, охладить в миксере.

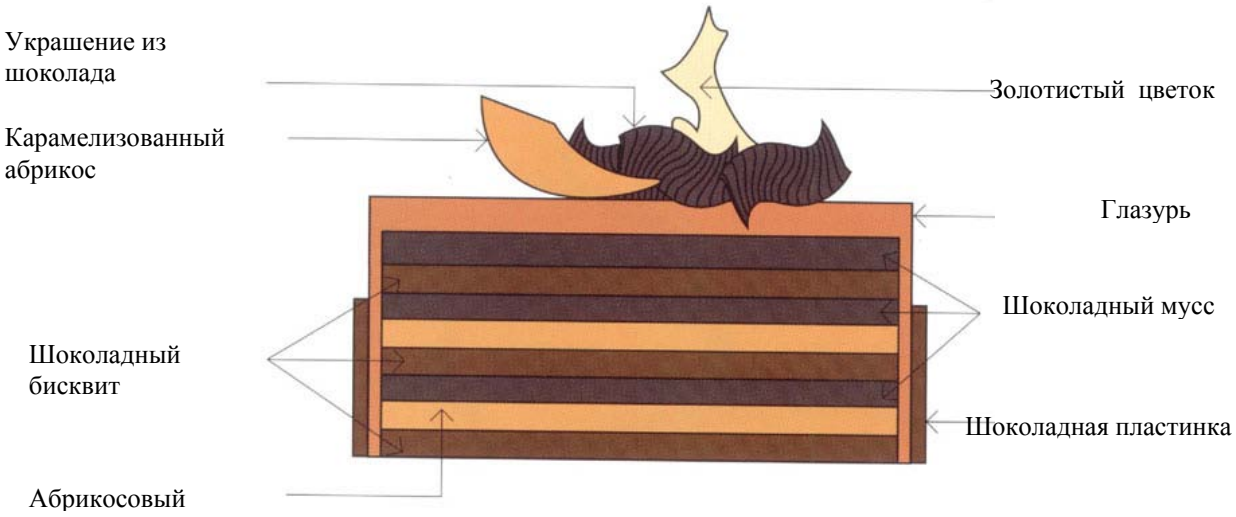
Взбить сливки, растопить шоколадную глазурь, добавить немного взбитых сливок к растопленной глазури. Ввести ранее приготовленную, взбитую и охлажденную массу для мусса, в конце ввести оставшиеся взбитые сливки.

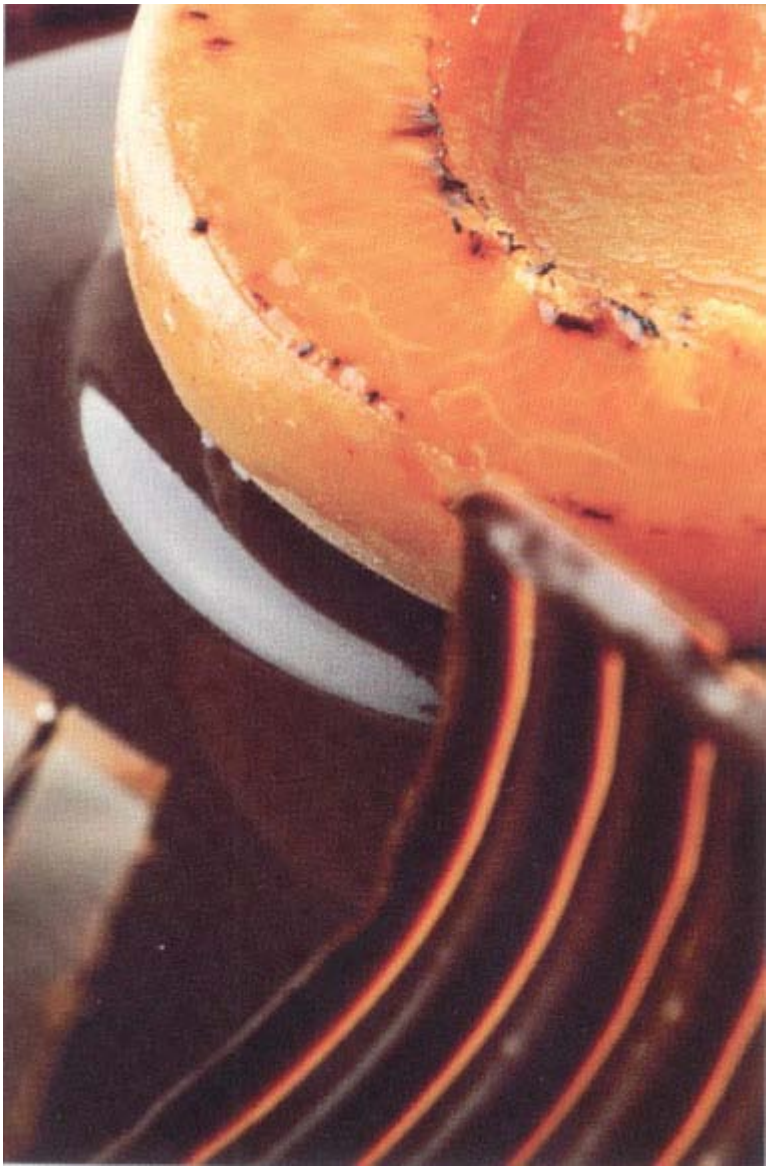
Приготовление десерта

Разрезать на куски бисквит Сашер. Сверху выложить абрикосовое желе, покрыть шоколадным муссом. Повторить чередование желе и мусса еще раз. Сверху накрыть бисквитом, полить его шоколадным муссом и выровнять поверхность. Поставить в холод.









Оформление:

Покрыть десерт подогретой шоколадной глазурью. Украсить слегка карамелизованной на горелке половинкой абрикоса, кружевом из шоколада, золотистыми цветками. По бокам украсить гранями из шоколада мраморного цвета.

Париж-Монако-Нью-Йорк

На 1 форму длиной 36 см и 6,5 см диаметром.

Этот десерт был создан, воздавая должное нашим трем гастрономическим ресторанам, и включает фирменные блюда трех городов, в которых они находятся: булочку – для Парижа, цитрусы Ментонне для Монако, песочную крошку для Нью-Йорка.

Приготовление сдобного теста

Это тесто должно быть приготовлено накануне. Готовить его шаг за шагом в соответствии с инструкцией, приведенной на стр. 490.

Сформировать из теста колбаску весом 350г и сложить в форму. Дать тесту подняться и выпекать при температуре 190ºС в проветриваемой духовке около 35 минут. Вынуть из формы, охладить на решетке и отставить в сторону.

Приготовление песочной крошки.

Готовить тоже накануне, как и сдобное тесто.

Смешать все ингредиенты, приготовить смесь на листе. Покрошить смесь на противень и сушить ночь при комнатной температуре.

Выпекать при температуре 165С в проветриваемой духовке. Охладить, отложить в сторону.

Приготовление цитрусового мармелада

Готовить по рецепту, описанному на стр. 404. Фрукты нужно помолоть и смешать с сиропом для варки.

Приготовление заварного крема.

Довести до кипения молоко и стручок расколотой пополам и тертой ванили.

Взбить яйца с сахаром до образования белой массы, затем добавить порошок для крема. Влить в эту смесь молоко и довести до кипения. Снять с огня, добавить сливочное масло, охладить в миксере с насадкой-пластинкой, до получения однородной и гладкой массы.

Поставить в холодильник.

Приготовление пропитки

Смешать все ингредиенты, поставить в холодильник. Если сок не слишком густой, уварить его часть и добавить в остальной сироп.

Приготовление десерта

С помощью ножа-пилы нарезать сдобное тесто на кусочки, затем осторожно снять корочку по всей длине, стараясь не испортить ее, одним пластом и отложить ее в сторону.

Разрезать сдобное тесто, с которого сняли корочку, на три горизонтальных пласта равной толщины. Пропитать каждый пласт сиропом.

На нижний пласт выложить мармелад из цитрусов, второй пласт промазать заварным кремом, а на третий снова выложить мармелад из цитрусов. Создать форму цилиндра.

Наполнить внутренность корочки от сдобного теста заварным кремом и выложить корочку вокруг сдобы. Придать сдобе форму и поставить на 20 минут в холодильник.

Ингредиенты

Сдобное тесто

500г муки
23г пекарских дрожжей
60г сахара-песка
12г мелкой соли
300г яиц
400г сливочного масла
2 желтка

Песочная крошка

250г муки
250г сливочного масла
250г сахара-песка
225г миндального порошка

Цитрусовый мармелад

3 красных грейпфрута Ruby Red
2 столовых апельсина
1 лимон

Заварной крем

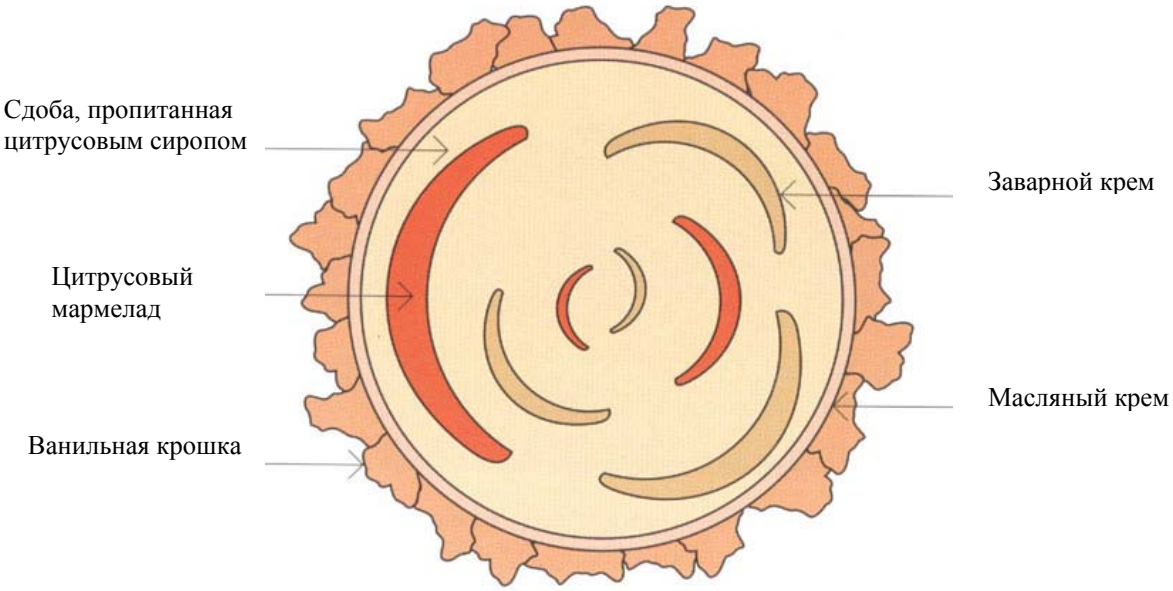
1 литр цельного молока
8 яичных желтков
200г сахарного песка
80г порошка для крема
1 стручок ванили
60г сливочного масла

Пропитка

500мл 30º сиропа Боме
100мл воды
30мл сока цитрусов

Масляный крем

См. рецепт Мокко, стр. 74





Украшение

Подача

Размягчить и разгладить масляный крем. Смазать ним сдобу по всей поверхности, затем тщательно присыпать крошкой, обращая внимание на то, чтобы нигде не было пропусков, и вся поверхность была покрыта крошкой. Сдоба должна быть полностью «панирована» крошкой. Поставить в холодильник. Перед подачей присыпать сахаром для глазирования. Подавать, порезав на кусочки.



Цитрусовые

Легкое желе с лаймом,
шербет Маргарита

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты
Шербет Маргарита

1.3 литра воды
600г сахара-песка
330г глюкозы
50г сухого молока
10г текилы
50г сока лайма

Лимонное желе

500 мл 30º сиропа Боме
3 лайма
3 лимона
3 пластинки желатина

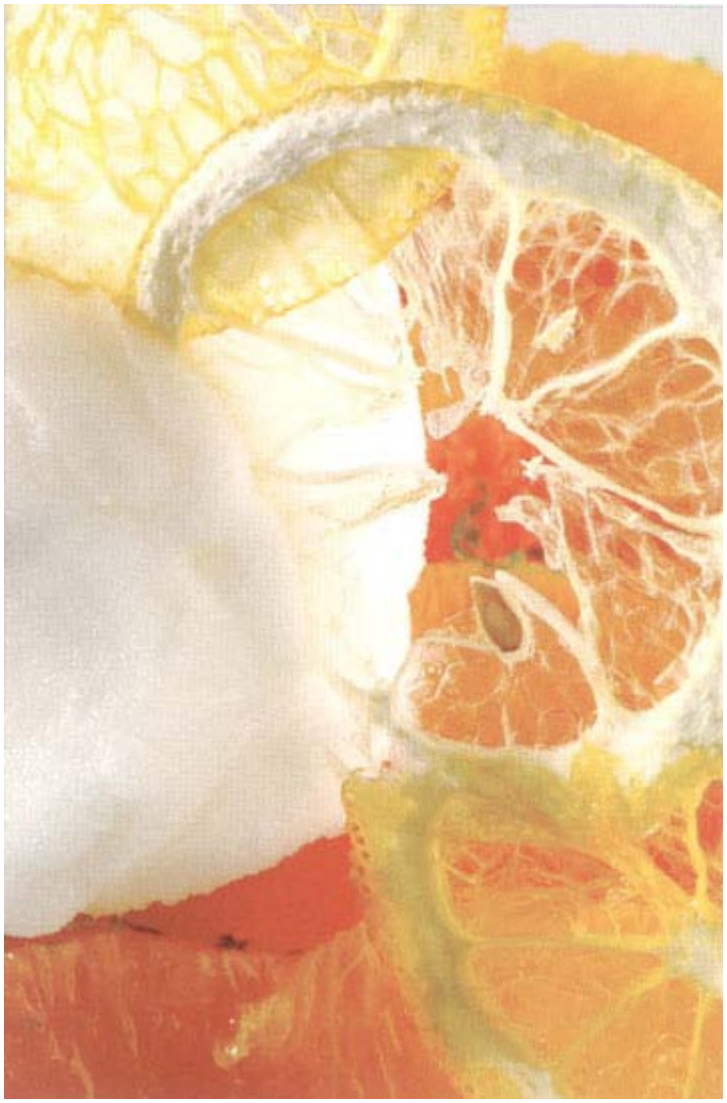
Начинка

Красный грейпфрут Флорида (достаточное количество)
Марокканские апельсины (достаточное количество)

Приготовление шербета и желе

Шербет Маргарита: приготовить сироп из сахара, глюкозы, сухого молока и воды. Остудить. В остывшую массу добавить остальные ингредиенты, дать настояться до 4ºС, взбить и отставить в сторону.

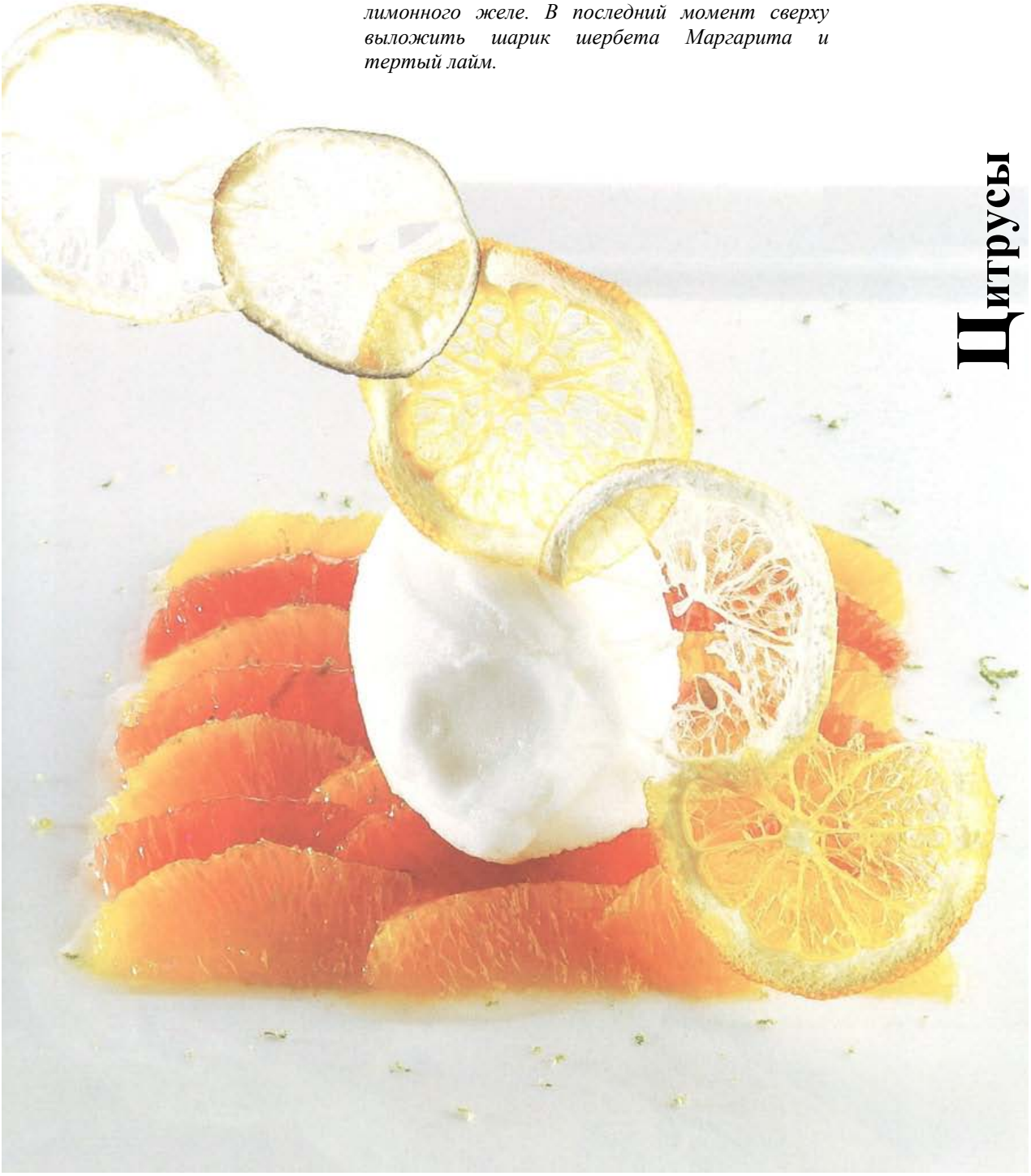
Порезать пополам лаймы и лимоны. Залить их сиропом, довести до кипения, снять с огня и настаивать до остывания сиропа. Размочить до пластинки желатина в воде, затем ввести желатин в теплый сироп. Вынуть половинки лимонов и остудить сироп. Держать желе в прохладном месте.



Украшение

Подача

Быстро почистить грейпфруты и апельсины. Вырезать сегменты и разрезать пополам вдоль. Выложить на тарелки. Покрыть тонким слоем лимонного желе. В последний момент сверху выложить шарик шербета Маргарита и тертый лайм.



Цитрусы в горечи

Засахаренная цедра

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Шербет из клементина

1 л сока клементина
285г сахара рафинада
100г дробленой глюкозы
260мл воды

Апельсиновое печенье

500г сахара
125г муки
200мл апельсинового сока
250г топленого масла

Зернистая крошка лайм-ваниль

600мл воды
300г сахара рафинада
2 стручка ванили
1л сока лайма

Начинка

Свежая цитрусовая цедра (для конфетти)
Сироп 15° Боме (достаточное количество)
Сегменты свежих цитрусов: красные апельсины, апельсин Навель, розовые грейпфруты, корсиканские клементины.
Пектин (достаточное количество)

Приготовление шербета и зернистой крошки

Для получения шербета из клементина растереть цедру клементина с кусочками сахара-рафинада для того, чтобы кусочки сахара хорошо впитали аромат цедры.
Приготовить сироп и охладить до 4°С., добавить сок клементина, дать настояться и взбить.
Для приготовления зернистой крошки использовать ту же технологию: перетереть лимонную цедру с кусочками сахара. Приготовить сироп, опустив в него тертые стручки ванили. Снять сироп с огня, остудить, добавить сок, процедить через мутовку, вылить все в прямоугольную форму. Заморозить. В последний момент перед подачей поскрести вилкой для получения кристалликов.

Приготовление апельсинового печенья

Растопить сливочное масло, добавить в него все ингредиенты. Смешать. Вырезать шаблон (пластиковый трафарет) диаметра тарелки и использовать его для формирования печенья. Выпекать на противне при температуре 180°С в проветриваемой духовке. Как только корж испечется, разрезать его на 2 части.

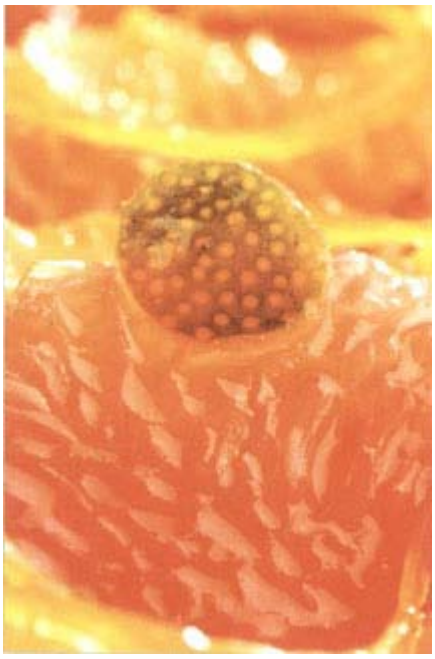
Приготовление начинки

Конфетти готовят, нарезая цитрусовую цедру специальной насадкой №10. Каждый цитрус нужно отварить отдельно в сиропе 15° Боме и выложить в соответствующий сироп.
Быстро почистить фрукты и вырезать сегменты цитрусов. Сохранить сок. Полученный сок уварить, затем загустить с помощью пектина. Это желе понадобится для глазирования фруктов.

Оформление

Украшение

Выложить шербет клементина на дно глубокой тарелки, добавить зернистую ванильно-лаймовую крошку. Выложить на тарелку сегменты цитрусов и глазировать уваренным соком. Присыпать конфетти из цедры и добавить половинки сухого печенья в последний момент.





Фирменное лимонное желе с засахаренным и покрытым сахаром кусочком красного грейпфрута

На 10 порций

Десерт, подается на тарелке

Ингредиенты:

Апельсиново-имбирный шербет

1 литр сока красного апельсина
80г свежего имбиря
50г дробленой глюкозы
100мл воды
250г сахара

Лимонное желе

3 лимона
2 лайма
2 листка желатина
500мл 30º сиропа Боме

Кусочек красного грейпфрута (на 1 порцию)

1 красный грейпфрут Флорида
500 мл воды
100г сахара

Начинка

Сахар-песок (достаточное количество)

Приготовление шербета

Почистить имбирь и потереть его на мелкую терку. Подготовить сироп из воды, сахара, глюкозы и имбиря. Перед охлаждением пропустить через сито. Добавить апельсиновый сок, дать настояться, взбить.

Приготовление лимонного желе.

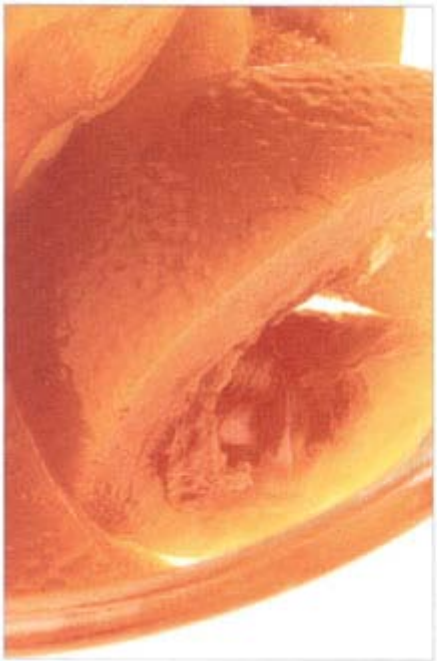
Помыть и протереть лимоны и лаймы, порезать на кусочки.
Размочить желатин в холодной воде. Приготовить сироп из 30º Боме исходя из пропорции 500 мл воды – 675г сахара песка. К 500мл сиропа добавить лимоны. Довести до кипения, снять с огня, остудить. Вынуть кусочки лимонов и добавить пластинки размягченного в холодной воде желатина. Вынеси на холод, дать загустеть. Поставить в морозильник.

Приготовление засахаренного грейпфрута

Порезать красный грейпфрут на четвертинки. Бланшировать фрукты два раза в кипящей воде.
Приготовить сироп из сахара и воды, опустить в него четвертинки грейпфрута, довести до кипения и снять с огня.
Повторять операцию четыре раза, добавляя при каждой варке по 100г сахара. Вынести на холод.

Оформление и подача

Вылить лимонное желе в стакан. Добавить четвертинки грейпфрута, предварительно отцедив их и погрузив в сахар песок. Сверху выложить шарик шербета.







Равиоли с цитрусами
С соком мелиссы и свежих фруктов пассифлоры

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты:

Белое тесто

300г муки типа 00 (мука с низким содержанием глютена, которую легче вымешивать)
160 мл воды

Лимонный крем

500мл лимонного сока
600г сахара
750 густой сметаны
18 желтков
250г сливочного масла
85г порошка для крема

Фруктовый брюнуаз

1 папайя
1 манго
1 ананас Виктория
1 киви

Начинка

500 свежего плода пассифлоры
½ пучка мелиссы
500мл воды
350г сахара песка
100г очищенного масла

Приготовление белого теста

Накануне приготовить белое тесто: осторожно вымесить все ингредиенты вручную, сформировать шар и оставить в холодильнике.
Смешать и сварить ингредиенты лимонного крема по технологии приготовления заварного крема, в конце добавив сливочное масло, когда крем уже готов. Убрать с огня, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Приготовление равиоли

На следующий день после приготовления белого теста, раскатать его с помощью раскаточной машины до толщины 0,5 мм, так чтобы лист был как можно более однородным. Подготовить парное количество раскатанных кругов теста.
Наполнить кондитерский мешок лимонным кремом и выложить крем на раскатанное тесто маленькими кучками размером с большой лесной орех. Не мочить тесто, чтобы можно было залепить равиоли. Для этого использовать специальные формы №4 и №5. первая форма послужит для склеивания теста, не отрезая его, вторая – для отрезания теста. Выложить на сито и держать в прохладном месте.

Оформление и подача

Почистить фрукты и порезать на брюнуаз. Выложить фрукты на дно каждой глубокой тарелки. Сверху выложить веером по пять равиоли на порцию. Добавить сок мелиссы-пассифлоры и украсить пучком мяты и несколькими веточками мелиссы.

Приготовление сока мелисса-пассифлора

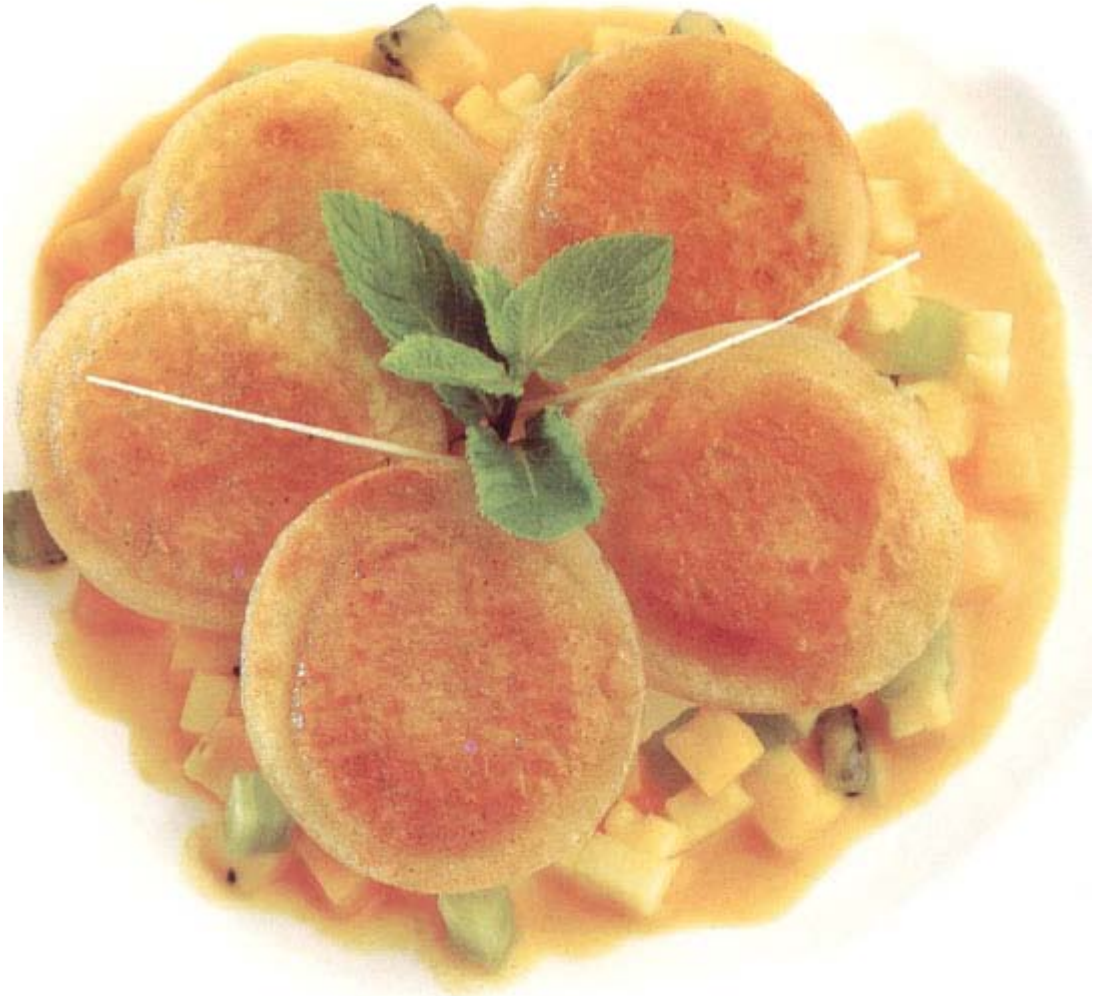
Приготовить сироп из воды и сахара: заварить в нем мелиссу в течение 15 минут, вынуть ее и отставить в сторону.

Порезать пополам плоды пассифлоры, вынуть мякоть и протереть через сито. В остывший мелиссовый сироп добавить сок пассифлоры.

Приготовление и подача равиоли

В чуть кипящей воде проварить равиоли в течение 1 минуты. Сцедить, затем обжарить в очищенном сливочном масле на медленном огне с одной стороны. В конце добавить щепотку сахара-песка. Поворачивать сковородку, чтобы сахар растаял, и карамелизировать равиоли.





Хрустящий цитрусовый десерт
Нежный, кислый десерт.

На 10 порций
Десерт. Подается на тарелке.

Ингредиенты

Песочное тесто
700г сливочного масла
560г муки
280г сахара
100г миндального порошка
100г желтков

Апельсиновое печенье
500г сахара
125г муки
200мл апельсинового сока
250г топленого масла
1 апельсиновая цедра

Цитрусовый мармелад
10 грейпфрутов
4 апельсина
5 клементинов
2г пектина

Лимонный крем
8 лимонов (на 400 мл сока)
550г сахара
10 яиц
750г сливочного масла
1 пластинка желатина

Шербет из клементина
1,5 кг клементинов
285г сахара рафинада
100г дробленой глюкозы
260мл воды

Карамель типа Сюзетт
180г сахара
500мл апельсинового сока
100г сливочного масла

Начинка
Сегменты свежих цитрусов,
Кусочки сушеных в сушильной камере апельсинов
Цедра и конфетти из цитрусов

Приготовление коржей из песочного теста
Размягчить сливочное масло, смешать с солью, мукой и миндальным порошком. В другом сосуде быстро взбить желтки с сахаром, затем соединить две смеси. Накрыть массу пищевой пленкой и дать постоять.
Раскатать тесто толщиной 2мм, вырезать круги диаметром 8см, которые будут нужны для формирования десерта, затем выпекать их в духовке при температуре 170°С.
Держать в сухом месте.

Приготовление сухого апельсинового печенья.
Растопить сливочное масло. Смешать его с другими ингредиентами, вылить на противень с покрытием Сильпат, используя шаблон, обернутый вокруг круглой формы диаметром 8 см и высотой 6см. Выпекать в духовке при температуре 180°С, затем формировать из теста бочонки.

Приготовление цитрусового мармелада.
Отделить сегменты всех цитрусов. Измельчить их на брюнуаз и собрать сок. Уварить сок, добавить пектин и в конце добавить в сок фрукты, измельченные на брюнуаз. Оставить в холодном месте.

Приготовление лимонного крема.
Мелко потереть лимонную цедру. Тщательно перетереть с сахаром для того, чтобы сахар хорошо пропитался ароматом лимона. Выдавить лимонный сок. Размягчить желатин в холодной воде.
Смешать сахар и яйца, хорошо взбить до образования белой массы. Добавить лимонный сок. Варить на водяной бане при 83ºС. Снять с огня. Когда масса остынет до 50ºС, ввести в нее размягченный желатин, затем небольшими порциями добавить сливочное масло, тщательно взбивая при каждом добавлении масла.

Приготовление клементинового шербета
Приготовить шербет из клементинов: перетереть клементины с кусочками сахара, затем из сахара приготовить сироп. Выдавить сок клементинов (1 литр). Остудить сироп до 4°С, добавить сок клементинов, дать настояться, затем вылить на Пакоже.

Приготовление карамели Сюзетт и начинки
Приготовить карамель из сахара, разбавить цитрусовым соком, в конце взбить со сливочным маслом.
Для начинки выделить сегменты цитрусов, отставить в сторону.

Сборка и подача
Выложить корж из слоеного теста в центр апельсинового печенья, которое сформировано в форме бочонка. Покрыть апельсиновым мармеладом, затем лимонным кремом, повторить мармеладом и кремом еще раз.
Выложить все в центр плоской тарелки, полить вокруг карамелью Сюзетт, в завершение выложить сверху шар шербета из клементина и украсить сушеным апельсином, цедрой и конфетти.



Шляпка с сюрпризом
С ментонскими цитрусами
Цедровым соком

На 25 порций
Десерт. Подается на тарелке.

Ингредиенты

Масса для мороженого

650мл сиропа 30º Боме
320г яичных желтков
Мандарин Империал (достаточное количество)
2 литра сливок
5 пластинок желатина

Шоколадное напыление

300г белого шоколада
300г масла какао

Украшение

6 апельсинов
6 грейпфрутов
6 лаймов
сироп 30º Боме (достаточное количество)

Для приготовления этого десерта понадобится следующее оборудование:
25 форм для яичного желе
25 дисков диаметром 12см из пергаментной бумаги



Приготовление шляпок

Размягчить белый шоколад. Выложить его в формы для яичного желе и поставить замораживаться в морозильник.

Размочить желатин в холодной воде.

Приготовить массу для мороженого. Для этого взбить желтки, добавляя в них ниточкой горячий сироп. Как только масса сварится, охладить килограмм этой массы и ввести в нее сливки, затем размягченный и процеженный желатин. Все хорошо перемешать и ввести в массу Мандарин империал, вылить в формочки с шоколадом эту массу и оставить в холоде на 1 час.

Под рукой нужно иметь размягченный белый шоколад. Глазировать лист бумаги белым шоколадом.

Вынуть из формочек их содержимое (чехол шляпок на дисках). Десерт теперь имеет форму шляпок. Снова поставить их в морозильник. Как только десерт затвердел, снять с него бумагу. С помощью пистолета нанести на десерт напыление из белого шоколада. Поставить в морозильник.

Приготовление украшения

Тонко снять цедру с апельсинов, грейпфрутов и лаймов. Снять кожуру с фруктов и порезать дольки. Держать порезанные на кусочки фрукты в собственном соку.

Отварить цедру в небольшом количестве сахара.

Отделка и оформление

Глазировать тарелки соком цедры, затем на середину каждой тарелки горкой положить салат и цедру. На них положить с небольшим наклоном шляпку. Украсить пучком мяты.



Миндальные трубочки
Легкий медовый крем

На 10 порций
Экзотическое наслаждение.

Ингредиенты
Слоеное тесто (достаточное количество
1 кг миндальной пасты 70%
200гр фиников
60гр конфитюра из горького апельсина
порошок мациса (достаточное количество
2 ст. ложки свежего тертого миндаля
400мл жидкости с ароматом цветка апельсина
яичный белок (достаточное количество)
топленое масло (достаточное количество)

Медовый крем
300мл сливок
70мл жидкого меда

Для украшения
жидкий мед (достаточное количество)

Оформление и украшение
Взбить сливки. Добавить жидкий мед как только сливки начнут становиться густыми. Закончить взбивать, когда сливки станут вязкой консистенции.
Поджарить трубочки с очень горячем фритюре при температуре 180°C пока они хорошо не подрумянятся. Сцедить масло. Непосредственно перед подачей глазировать их жидким медом с помощью кисточки и подавать со сливками, взбитыми с медом.

Приготовление трубочек
Извлечь косточки из фиников, измельчить финики. Смешать с миндальной пастой все указанные ингредиенты. Поделить полученную массу на шарики и сформовать колбаски диаметром 1см.

Смазать каждый кусочек слоеного теста топленым сливочным маслом. Выложить на него колбаску с миндальной массой, свернуть тесто трубочкой, смазывая для лучшего склеивания белком. Оставить на ночь в морозильнике.





Миндальное печенье с жареным сахаром

Выход примерно 1,5 кг миндального печенья

Традиционное блюдо

Ингредиенты

Миндальное печенье с ванилью и кофе
1 кг ТРТ (миндальный порошок и сахар для глазирования, взятые в равных количествах)
180 г яичных белков
125 мл воды
500 г сахара
180 г яичных белков
1 г винно-каменной кислоты в порошке
2 стручка ванили
15 мл крепкого кофе

Шоколадное миндальное печенье
1 кг ТРТ (миндальный порошок и сахар для глазирования, взятые в равных количествах)
85 г какао-порошка
200 г яичных белков
125 мл воды
500 г сахара
200 г яичных белков
2 г винно-каменной кислоты в порошке
красный краситель (достаточное количество)

Измельчить смесь из миндаля и сахара для глазирования на миксере, просеять, затем смешать со 180 г ячных белков. Для приготовления шоколадного миндального печенья какао-порошок добавляют в смесь ТРТ сразу же. Краситель и концентрированный кофе будут добавлены в жидкие яичные белки.
Взбить оставшиеся яичные белки с винно-каменной кислотой в крепкую пену. Поджарить сахар при 118˚С и вылить струйкой во взбитые яичные белки.
Как только яичные белки прекратят парить, их добавить в миндальный ТРТ. Осторожно перемешать: нужно, чтобы из смеси можно было сделать ленту.
Наполнить смесью отсадочный мешок и отсадить миндальные печенья маленькими горками одинаковых размеров на пергаментную бумагу или на лист Сильпат. Оставить на некоторое время, затем выпекать в течение 8 минут при 160˚С в вентилируемой печи.

Миндальное печенье с ванилью и кофе выпекать при 155˚С в вентилируемой печи. Примерное время выпечки - 10 минут.
Для того, чтобы было легко снимать миндальное печенье, необходимо при выемке из печи налить немного воды между пергаментной бумагой и противнем, на котором оно выпекалось. Если при выпечке использовался лист Сильпат, с него печенье легко снимается холодным.
Оставить на решетке, если хотите, можете их начинить, затем склеить половинки.





Миндальное печенье со взбитым белком

Традиционное блюдо

Ингредиенты

250 г миндального порошка
450 г сахара для глазирования
200 г яичного белка, отделенного от желтка (см объяснение)
60 г сахарного песка
1 г винно-каменной кислоты в порошке

Наполнители и ароматизаторы

Миндальное печенье с шоколадом
40 г какао-порошка
6 капель красного красителя

Миндальное печенье с лимоном
6 капель эфирного масла лимона
желтый краситель (достаточное количество)

Миндальное печенье с клубникой
200 мл сока клубники (см. стр. 186)
6 капель красного красителя

Миндальное печенье с кофе
200 мл концентрированного кофе эспрессо (кофе Траблит содержит много влаги)

Миндальное печенье с кокосовым орехом
50 г пудры кокосового ореха

Существует много способов приготовления миндального печенья, из них два являются основными: Один заключается в жарении сахара, а другой в использовании взбитых белков.
Выпечка также отличается в зависимости от используемой печи – статической и вентилируемой – качества яичных белков, происхождения миндаля, типа сахара для глазирования (крахмалистый –содержащий крахмал или без него).
Важно, чтобы белки были отделены от желтка накануне, по крайней мере, за 48 часов.

Приготовление смеси
Измельчить смесь из миндаля и сахара для глазирования миксером, просеять. Эта смесь должна быть тонко размолотой и сухой. При необходимости ее нужно подсушить в сушильной печи.
Смешать винно-каменную кислоту с яичными белками, отделенными от желтков накануне. Все взбить миксером, постепенно добавляя сахарный песок до получения крепкой пены.
Ввести часть взбитых белков в смесь сахара с миндалем, затем добавить оставшуюся часть белков, до получения массы из которой можно сделать ленту.

Добавление ароматизаторов
Наполнители и ароматизаторы добавляют следующим образом: какао-порошок или пудра кокосового ореха добавляется к смеси из миндаля и сахара для глазирования, тогда как концентраты, ароматизаторы и красители добавляют во взбитые белки.

Формовка и выпечка
Наполнить отсадочный мешок с гладким наконечником № 8.
Отсадить миндальное печенье с равными интервалами на пергаментную бумагу или на лист для выпечки Сильпат.
Оставить на 20 минут при комнатной температуре.
Температура выпечки зависит от печи.
В вентилируемой печи : 160˚C.
В статической печи : 210˚C, затем 170˚C на противнях с двойным дном.
Примерное время выпечки 10 минут.
Для того, чтобы легко снять миндальное печенье, необходимо при выемке из печи налить немного воды между пергаментной бумагой и противнем, на котором оно выпекалось. Если при выпечке использовался лист Сильпат, печенье снимают, когда оно остыло.
Можно начинить миндальное печенье и склеить половинки.



Бостok

На 10 персон

Ингредиенты

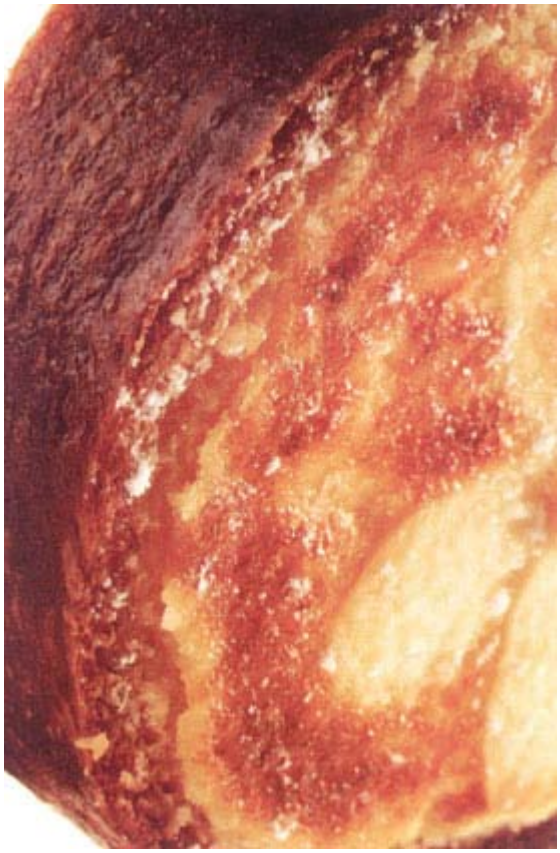
Миндальный сироп
250 г сахарного песка
175 мл воды
250 г миндаля сладкого
2 г миндаля горького очищенного
62 г сахара для глазирования
вода цветков апельсина

Миндальный крем
200 г масла
400 г ТРТ (миндальный порошок и сахар для глазирования, взятые в равных количествах)
50 г сливочной пудры
120 г яиц
400 г кондитерского крема (то есть 50% массы других ингредиентов)

Отделка
Бриошь муселин (достаточное количество, см. рецепт «Шаг за шагом» на стр. 490)
хлопья миндаля (достаточное количество)

Приготовление миндального сиропа
Вскипятить 150 мл воды с 250 г сахара.
Очистить миндаль, смешать с сахаром для глазирования и 250 мл воды. Вылить кипящий сироп в эту смесь поставить на слабый огонь. Варить в течение 20 минут.
Снять с огня. После варки добавить воду цветков апельсина. Хранить в холодильнике.

Приготовление миндального крема
Размягчить масло до консистенции помадки. Взбивая, добавлять понемногу яйца. Ввести ТРТ и сливочную пудру, затем добавить кондитерский крем в количестве 50% от общего веса полученной массы. Разровнять и хранить.



Отделка

Разрезать бриошь муселин на куски толщиной 1,5 см. Пропитать миндальным сиропом, затем дать стечь на решетке. Намазать кусочки бриоши миндальным кремом, посыпать хлопьями миндаля. Посыпать сахаром для глазирования и поставить в горячую печь до получения желаемого цвета.



Ананас с ананасом
и зеленым яблоком

На 10 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

Пломбир с ванилью
1 литр молока
800 г сахара
600 г яичных желтков
1,750 г сливок
1 стручок ванили

Фруктовое мороженое с ананасом
900 г мякоти ананаса
240 мл воды
270 г сахара
30 г тонко измельченной глюкозы
6 г стабилизатора для фруктового мороженого

Жареный ананас
2 ананаса
масло и сахар (достаточное количество)
коричневый ром (достаточное количество)
ананасовый сок (достаточное количество)

Фруктовый брюнуаз
Остаток ананаса, используемого в этом рецепте
2 зеленых яблока

Отделка
200 мл мякоти зеленого яблока
сироп 16˚ Боме (достаточное количество)
1 кончик ножа аскорбиновой кислоты
сушеные фрукты (ананас, зеленое яблоко) и стручок сушеной ванили



Бретонское песочное печенье с кокосовым орехом
5 яичных желтков
200 г сахарного песка
2 стручка ванили
250 г масла
5 г соли
500 г муки
20 г разрыхлителя теста
тертый кокосовый орех (достаточное количество)

Приготовление фруктового мороженого с ананасом
Сначала приготовить сироп со всеми ингредиентами, кроме мякоти ананаса. Варить, затем остудить и добавить фруктовую мякоть. Остудить до 4˚C, оставить для созревания и заморозить в мороженице.

Приготовление пломбира с ванилью
На паровой бане при 84˚C варить молоко, сахар и яичные желтки. Остудить эту смесь в миксере. Расколоть стручок ванили, соскоблить и положить зерна в сливки. Взбить сливки с ванилью, влить в смесь пломбира. Вылить все на противень толщиной 1 см и поставить в холодильник.

Приготовление жареного ананаса и брюнуаз
Формы для этого блюда будут прямоугольной формы (6 x 7 см) и 4,5 см высотой. Нарезать ананас, размеры кусочков должны соответствовать размерам формы. Припустить эти кусочки с маслом и сахаром, затем залить небольшим количеством рома и ананасовым соком. Оставить эту карамелизованную смесь для подачи.

Остатки ананаса будут использованы и для приготовления тонких ананасовых чипсов, высушенных в печи, и для нарезки на брюнуаз. Нарезать также на тонкий брюнуаз зеленое яблоко и смешать оба фрукта. Хранить.

Приготовление подливки из зеленого яблока
Смешать мякоть зеленого яблока и сироп 16˚ Боме. Добавить немного аскорбиновой кислоты, чтобы не было окисления. Хранить.

Приготовление бретонского песочного печенья с кокосовым орехом
Смешать муку, масло, соль и разрыхлитель. Все размять пальцами. Смешать яичный желток с сахаром и ванилью. Добавить яичную эмульсию к песочной массе для получения однородной смеси. Поставить в холодильник. Раскатать толщиной 2 мм и разрезать на прямоугольники 6 x 7 см. посыпать кокосовым орехом и выпекать в печи при 170˚C до необходимого цвета. Остудить и хранить.

Отделка и оформление

Когда все готово, на дно формы положить песочное печенье с кокосовым орехом, затем слой жареного ананаса; накрыть кусочком ванильного пломбира соответствующих размеров, затем идет слой брюнуаз из яблока и ананаса. Завершить слоем фруктового мороженого с ананасом.

На середину плоской тарелки средних размеров положить извлеченное из формы блюдо, украсить чипсами из ананаса, стручком сушеной ванили. Налить ниточкой подливку из зеленого яблока и добавить немного карамели, полученной от жарения ананаса.



Ананас в сэндвиче
печеный и сырой ананас,
крошка

На 10 персон
Десерт на тарелке

Ингредиенты

Ананасовый корж
500 г мякоти ананаса
150 г сахара
6 пластинок желатина

Кокосовый мусс
800 г пюре кокоса
10 пластинок желатина
140 г яичных белков
160 г сахара
600 г сливок

Крошка
500 г масла
500 г сахара
500 г муки
375 г пудры миндаля

Отделка
белый виноград (достаточное количество)
ром (достаточное количество)
треугольники ананаса (достаточное количество)
мякоть свежего очищенного кокоса (достаточное количество)

Приготовление массы для крошки и подготовка винограда
Крошку приготовить заранее. Размять пальцами муку, масло, сахар и пудру миндаля до получения твердой, однородной массы.
Крупно накрошить и оставить на всю ночь для просушки при комнатной температуре.
Белый виноград вымочить в роме.

Приготовление ананасового коржа
Залить пластинки желатина холодной водой.
Тонко измельчить мякоть ананаса, добавить сахар, выпарить лишнюю влагу на сильном огне. Дать стечь пластинкам желатина и добавить их в мякоть ананаса. Хорошо перемешать. Налить эту мякоть в рамку по размерам блюда; поставить в холодное место.

Выпечка крошки
Разостлать вымоченный белый изюм на рамке по размерам блюда. Покрыть его высохшей крошкой и все выпекать в печи при 165˚С в течение 20-25 минут. Остудить до комнатной температуры.

Приготовление кокосового мусса
Залить пластинки желатина холодной водой.
Приготовить итальянское безе: варить сахар при 121˚С. Взбить яичные белки в пену, затем влить струйкой горячий сироп.
Взбить сливки. Дать стечь желатину. Добавить в мякоть кокоса итальянское безе, взбитые сливки и набухший желатин. Положить половину этой смеси в рамку по размерам блюда. Сверху положить ананасовый корж. Намазать оставшейся частью кокосового мусса, все поставить в холодильник.



Отделка и оформление
Запечь в печи треугольники ананаса, которые будут использованы для оформления, сохранить сок, появившийся после выпечки. Нарезать блюдо из ананаса и кокоса в форме сэндвича, положить на тарелку; поверхность блюда украсить треугольниками из запеченного ананаса и украсить свежим натертым кокосовым орехом. На тарелке соком, оставшимся после выпечки ананаса, нарисовать веревочку и положить в длину несколько треугольников из сырого ананаса.



Ананас в пончиках
пряная приправа,
кокосовый крем
молочный коктейль с бананом и зеленым лимоном

На 10 персон
Ингредиенты

Кокосовый крем
250 мл сливок
250 мл кокосового молока
250 мл молока
10 яичных желтков
175 г сахарного песка

Желе из зеленого лимона
7 зеленых лимонов (для 300 мл сока)
150 г кускового сахара
2 1/2 пластинок желатина

Пряная приправа
300 г сахарного песка
1 литр ананасового сока
2 стручков длинного перца
5 пластинок имбиря
6 стручков кардамона
цедра апельсина
(достаточное количество)

Десерт на тарелке

Бальзамический уксус
10 мл сока зеленого лимона

Смесь для пончиков(оладий)
170 г муки
170 г крахмала
30 г разрыхлителя теста
260 мл воды

Молочный коктейль с бананом
1 свежий банан
молоко (достаточное количество)
ванильное мороженое (достаточное количество)
аскорбиновая кислота (достаточное количество)

Отделка
1 ананас
свежий кокосовый орех
(достаточное количество)



Приготовление кокосового крема
Взбить венчиком желтки с сахаром добела. Смешать и подогреть все жидкие ингредиенты. При закипании снять с огня и влить, взбивая, смесь желтков и сахара. Разлить смесь по маленьким горшочкам. Выпекать их в печи при 100˚С в течение 25 минут, затем поставить в холодное место.

Приготовление желе из зеленого лимона
Замочить пластинки желатина в холодной воде.
Хорошо натереть лимоны кусочками сахара, чтобы они пропитались эфирным маслом цедры, выдавить сок лимона.
Нагреть сахар с соком зеленого лимона. Хорошо размешать. Не доводя до кипения, добавить стекшие пластинки желатина. Все остудить, затем разлить эту жидкость по маленьким, высоким и узким стаканам для водки, стоящим на льду под углом. Заполнить каждый стакан на треть и поставить в холодное место для застывания.

Приготовление пряной приправы
Поджарить сахар для получения карамели. Разбавить ананасовым соком.
Измельчить длинный перец, тонко нарезать свежий имбирь, взять зерна кардамона и измельчить их.
Нарезать цедру апельсина тонкими волокнами. Все смешать с разбавленной карамелью, уварить до тонкого слоя. Добавить в приправу бальзамический уксус и сок зеленого лимона.

Приготовление теста для пончиков и жареных ананасов
Смешать муку, крахмал и разрыхлитель теста. Разбавить водой. Хранить.
Нарезать ананас соломкой одинаковых размеров. Сначала смочить их в смеси для пончиков, варить несколько минут в большом количестве соленой воды до температуры близкой к закипанию первый раз, затем второй раз. Жарить в масле из виноградных косточек при 160˚С до золотистого цвета.

Приготовление молочного коктейля с бананом
Сначала смешать банан с молоком и небольшим количеством аскорбиновой кислоты. Закончить, добавляя ванильное мороженое. Перед подачей налить молочный коктейль в стакан для водки с желе из зеленого лимона.

Отделка и оформление
Распределить все на тарелке: жареный ананас как артишоки, кокосовый крем, посыпанный свежим тертым кокосом, пряную приправу в маленькой пиале и, наконец, молочный коктейль с бананом и желе с зеленым лимоном.



Ананас, жареный, в хрустящих чешуйках
крем с ромом Мартиник,
ананасовый сок

На 4 персоныДесерт на тарелке

Ингредиенты

Хрустящие чешуйки
100 г слоеного теста
(стр. 502)
100 г сахара для глазирования

Жареный ананас
1 большой ананас
100 г сахара
80 г масла
коричневый ром
Мартиник (достаточное количество)

Крем с ромом
100 г кондитерского крема
100 г взбитых сливок
коричневый ром
Мартиник (достаточное количество)

Отделка
1 пучок свежей мяты

Приготовление хрустящих чешуек
Очень тонко раскатать слоеное тесто, посыпая его сахаром для глазирования. Вырезать из него пастилки выемкой диаметром 3 см, положить их между двумя листами бумаги и двумя грилями. Выпекать в печи при 200˚C до цвета карамели.

Приготовление крема
Размягчить холодный кондитерский крем. Добавить взбитые сливки, немного рома. Хранить.

Отделка и оформление

Приготовление жареного ананаса и сока
Ананас очистить от кожуры, разрезать вдоль на две части. Удалить сердцевину, затем разрезать каждую половинку вдоль на четыре кусочка.
Растопить масло и сахар в сотейнике. Когда эта смесь приобретет цвет карамели, положить туда кусочки ананаса, обжарить с двух сторон до золотистого цвета, затем их убрать. Налить в сок от жарения ром, поджечь. Ром концентрируется, налить небольшое количество ананасового сока. Процедить и хранить сок.

Положить на тарелку два кусочка ананаса друг напротив друга. По середине положить кондитерский крем с ромом в форме купола. В крем углубить карамелизованные чешуйки из слоеного теста, имитируя ананас. Закончить оформление, ставя пучок мяты на верхушку десерта, описать круг ниточкой сока, оставшегося от жарения.







Мороженое Пина Колада

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Фруктовое мороженое с анансом
900 г мякоти ананаса
240 мл воды
270 г сахара
30 г тонко измельченной глюкозы
6 г стабилизатора для фруктового мороженого

Крошка из белого рома
1 литр воды
200 г сахара
200 мл белого рома

Ананасовое желе
300 мл ананасового сока
80 г сахара
3 пластинки желатина

Пломбир с кокосом
250 мл кокосового молока
100 г сахара
150 г яичных желтков
270 г сливок

Отделка
Брюнуаз из ананаса (достаточное количество)
ананасовые чипсы
стручок сушеной ванили
листья мелиссы

Приготовление фруктового мороженого и крошки
Приготовить сироп с водой, сахаром и глюкозой. Остудить и добавить мякоть ананаса. Охладить до 4˚С, оставить для созревания, заморозить в мороженице, хранить.

Для получения крошки воду с сахаром довести до кипения, остудить. В холодном виде туда добавить белый ром, перемешать и поставить в холодильник.

Приготовление ананасового желе
Залить пластинки желатина холодной водой. Подогреть сахар с ананасовым соком и хорошо перемешать. Не доводя до кипения, снять с огня и добавить пластинки желатина. Все остудить, затем налить эту жидкость в стаканы, стоящие во льду под углом. Каждый стакан заполнить на одну треть и поставить в холодильник.

Приготовление пломбира с кокосом
Взбить венчиком сливки. На паровой бане смешать кокосовое молоко, яичные желтки и сахар. Все довести до 84˚С, массу остудить, затем осторожно добавить взбитые сливки. Когда желе ананаса застыло, налить кокосовый пломбир в каждый стакан на одну четверть. Поставить в холодное место.





Отделка и оформление
Вилкой поскрести застывшую смесь из белого рома для получения крошки.
В каждый стакан положить маленький шарик ананасового фруктового мороженого на кокосовый пломбир. Украсить небольшим количеством брюнуаза из ананаса, добавить крошку из белого рома и шарик ананасового фруктового мороженого.
Украсить стручками сушеной ванили, чипсами ананаса, высушенными в печи, и листьями мелиссы.



БАНАН

БАНАН

Банановый торт
С нугатином,
Виноградным фланом и ромовым кремом

На 4 порции
Десерт

Ингредиенты

Тесто для торта
200г муки
50г кукурузного крахмала
110г сливочного масла
75мл молока
2 яйца
12г пекарских дрожжей
12г сахара
5г соли

Флан
250мл молока
125мл сливок
2 желтка
1 яйцо
85г сахара
37г муки
65г яичных белков
1 щепотка соли
½ стручка ванили

Нугатин
200г сахара
200г глюкозы
150г сливочного масла
150г измельченного миндаля

Банановo-виноградная масса
2 банана
20г белого винограда
Сливочное масло (достаточное количество)
Ром (достаточное количество)

Украшение
Бананы (достаточное количество)
Нейтральный соус (достаточное количество)

Приготовление теста для торта
Смешать миксером молоко, яйца, сахар и дрожжи.
Посечь муку с кукурузным крахмалом, солью и сливочным маслом. Осторожно добавить предыдущую смесь для получения однородного, не слишком жесткого теста.
Оставить тесто на 1 час в морозильнике, затем раскатать в 2мм толщиной и выложить ним противень для торта с бортиками 4мм, предварительно смазанный сливочным маслом.

Приготовление банановo-виноградной массы
Порезать бананы на ломтики и карамелизовать их в сливочном масле и сахаре. Разбавить ромом и добавить светлый виноград. Вынести в холод и вылить эту массу на дно торта.





Приготовление массы для флана
Довести до кипения молоко и сливки с половиной расщепленного стручка ванили. Охладить и держать в холоде.
Взбить яйца с сахаром и мукой, затем добавить предыдущую смесь.
Взбить белки в густую пену с солью и осторожно с помощью лопаточки в три захода смешать с предыдущей смесью.

Выпечка торта
Вылить массу флана на торт и выпекать в течение 30 минут при температуре 200ºC. Как только торт будет готов, перевернуть его на решетку для того, чтобы вынуть из формы, снова перевернуть и остудить.

Приготовление нугатина.
Довести до кипения сахар и глюкозу. Снять с огня, добавить сливочное масло и миндаль. Выложить все на лист Сильпат и выпекать в духовке при температуре 200ºC до образования цвета карамели.
Порезать нугатин на пастилки с помощью специальной круглой формы диаметром, равным диаметру порезанных бананов для украшения торта.

Оформление и Подача

Порезать на кружочки бананы для украшения торта. Выложить эти кружки на торт, чередуя их с пастилками нугатина. Сверху полить нейтральным соусом.

Банан



Банановый спид

На 10 порций
Экзотическое наслаждение

Ингредиенты:

Масса для сухого печенья

100г бананов
30г сахара
10г муки
30г топленого масла
25мл молока

Ванильное мороженое

1л молока
100мл сухого молока
75г дробленой глюкозы
240г сахара
8г стабилизатора
8 яичных желтков
64г сливочного масла
2 стручка ванили

Шоколадный соус

500мл молока
250мл сливок
600г шоколадной глазури
150г сахара

Шантийи

500г сливок
100г сахара
1 стручок ванили

Глазированные бананы
Бананы сорта Фрессинетт (достаточное количество)
Сливочное масло, сахар, коричневый ром (достаточное количество)

Приготовление ванильного мороженого

Варить все ингредиенты при температуре 84ºС на водяной бане, затем охладить до ºС. Настоять, взбить.

Приготовление сухого банановое печенья

Размять мякоть банана с сахаром, просеянной мукой, молоком и топленым маслом. Как только эта смесь будет готова, выложить ее на Сильпат. Раскатать ее как можно тоньше с помощью скалки и листа бумаги. Заморозить. Вынуть из морозилки и сразу же выпечь в духовке при температуре 160ºС. Как только смесь приобретет золотистый цвет, вынуть из духовки и оставить в сухом месте.

Приготовление Шантийи и соуса.

Расколоть стручок ванили, собрать зерна и добавить их в сливки. Взбить ванильные сливки с сахаром в очень плотную густую массу шантийи.
Для приготовления шоколадного соуса, подробить шоколадную глазурь. Вскипятить молоко и сливки с сахаром. Вылить эту горячую смесь на дробленую глазурь. Все хорошо перемешать.

Приготовление глазированных бананов.

Почистить бананы сорта фрессинетт, обжарить их в сливочном масле с сахаром до образования карамели. Разбавить карамель коричневым ромом и глазировать фрукты полученным соусом.

Сборка
Подача

Выложить на тарелку слой глазированных бананов, сверху украсить розеткой крема Шантийи, сверху на него выложить шар ванильного мороженого. В мороженое воткнуть кусочки сухого банановое печенья. Шоколадный соус подавать отдельно.





АРАХИС

КОФЕ

КАРАМЕЛЬ

ВИШНЯ, ДИКАЯ ВИШНЯ

ШОКОЛАД

ЛИМОН

Хрустящий карамельный десерт

Арахисовое сладко-соленое мороженое

Молочная глазурь

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Сухое карамельное печенье

150г сахара
2,5г пектина
100г сливочного масла
50г глюкозы
50мл воды

Молочное кружево

300г молочной помадки
200г глюкозы
200г молочной глазури

Арахисовое мороженое

1 литр молока
80г сахара
140г арахисовой пасты
12 желтков

Молочная глазурь

300г молочной глазури
5г крупной соли
60г крошки фёйтин

Арахисовая пралина

1 кг соленого арахиса
400г сахара

Присыпка

500г сливочного масла
500г муки
500г сахара
375г арахисовой пралины

Приготовление арахисового мороженого

Довести все ингредиенты до температуры 84ºС на водяной бане, остудить до ºС, дать настояться. Разлить в горшочки и поставить на Пакоже.

Приготовление сухого печенья и молочного кружева

Для приготовления массы для сухого печенья, смешать пектин с сахаром. Растопить сливочное масло с глюкозой. Смешать две массы, добавить воду, довести до кипения и снять с огня. Выпекать на Сильпат в духовке при температуре 180ºС.

Для приготовления кружев из молока, сварить помадку и глюкозу при температуре 150С. Растопить молочную глазурь. Снять с огня, добавить в смесь помадки и глюкозы. Дать загустеть на Сильпат, пропустить через режущий аппарат, затем через Термомикс. Процедить смесь и оставить в сухом месте. Выпекать на Сильпат в духовке при температуре 180ºС.

Приготовление молочной глазури и присыпки

Для приготовления глазури размягчить молочную глазурь. Разровнять ее на родоиде, присыпать крошкой фёйтин и солью, затем накрыть вторым листом родоида и раскатать все как можно тоньше. Оставить в прохладном месте.

Для присыпки осторожно смешать все ингредиенты пока смесь не возьмется комочками. Сушить на противне целый день, затем при необходимости выпечь в духовке при температуре 170ºС.

Приготовление арахисовой пралины

Довести сахар до температуры 117ºС, добавить арахис. Масса должна загустеть. Продолжать приготовление до тех пор, пока арахис не будет полностью покрыт сахарной корочкой и карамелизован. Остудить и крупно подробить.





Арахис

Оформление и подача

На плоскую тарелку среднего размера выложить сухое карамельное печенье. Выложить сверху шар арахисового мороженого, украсить арахисовой пралиной. В мороженое воткнуть куски молочной глазури, молочное кружево и украсить присыпкой.



Зернистая крошка горького шоколада

кристаллики кофе арабика в капуччино
со вкусом цикория

На 6 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Шоколадный шербет

50мл молока
100г сахара песка
100г кувертюр Ганайа
100г какао порошка

Кофейная крошка

500мл кофе
75г сахара песка

Крем

500мл сливок
30г растворимого кофе

Украшение

Какао порошок (достаточное количество)

Приготовление шербета и зернистой шоколадной крошки.

Для приготовления шербета, довести до кипения сахар и молоко. Добавить шоколад, ввести какао порошок. Охладить дϑС,4 дать настояться, взбить.

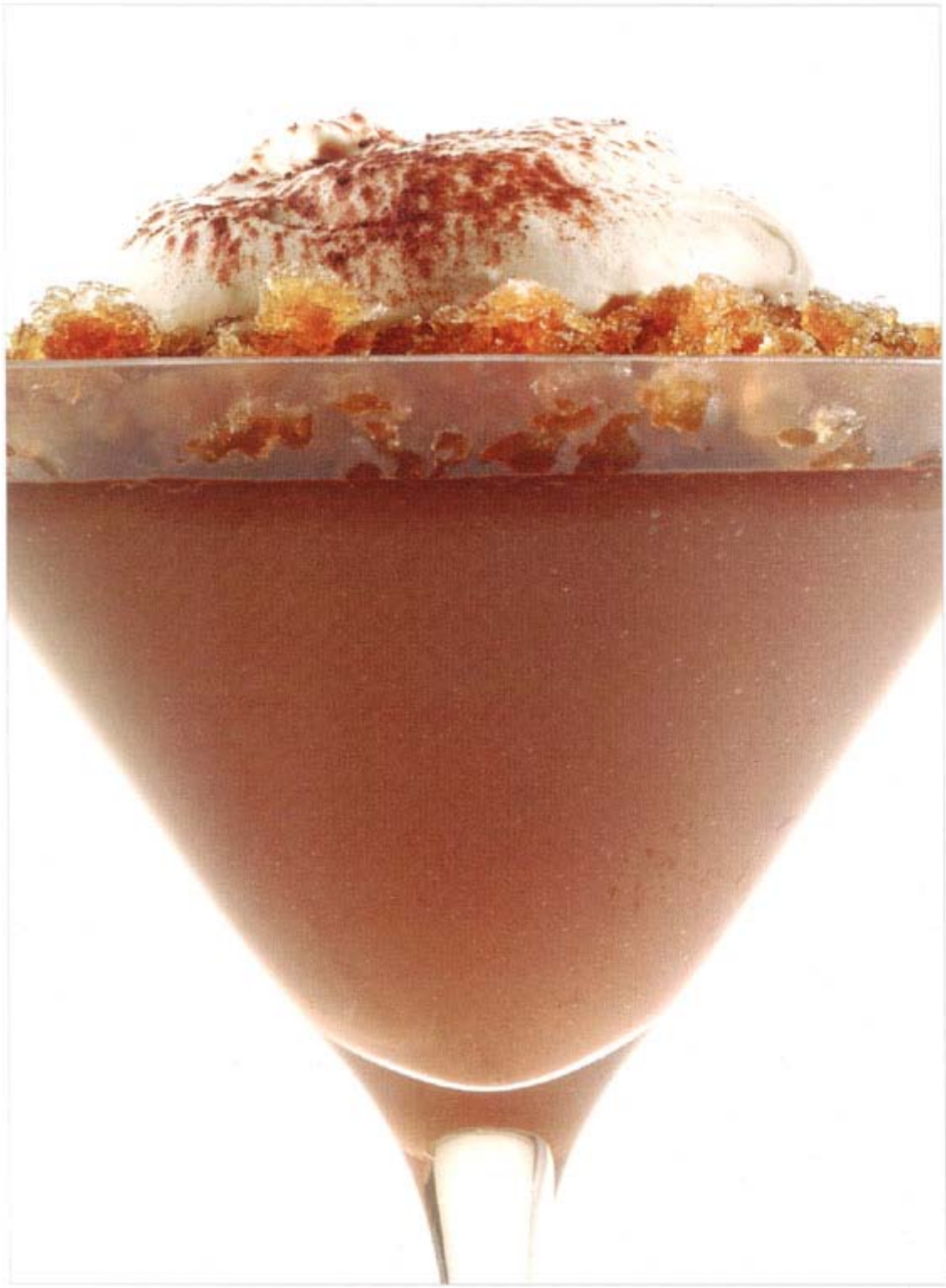
Приготовить кофейную крошку, смешав ингредиенты, не нагревая их. Вылить в прямоугольный сосуд и поставить в морозильник. Для получения кристалликов нужно поскрести замороженную смесь вилкой.

Формование и подача

Взбить сливки с растворимым кофе, таким образом, чтобы смесь не была слишком густой.

Выложить в стакан на ножке две трети шоколадного шербета. Посыпать кристалликами замороженного кофе, затем добавить полную ложку взбитых сливок с кофе. Присыпать какао и сразу же подать.





Замороженная чаша с орехами и пралине в капуччино

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Кофейное мороженое

1 литр молока
300мл сливок
40г сухого молока
80г дробленой глюкозы
200г сахара
8 желтков
80г сливочного масла
230г молотых кофейных зерен

Мороженое пралине

1 литр молока
100мл сметаны
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
250г сахара
8 желтков
65г сливочного масла
200г пралине

Горшочек тирамису

Крепкий кофе эспрессо (достаточное количество)
250г маскарпоне
250г сливок
3 яйца
80г сахара песка
Бисквит Павезини (достаточное количество)

Нугатин

200г сахара
200г глюкозы
200г сливочного масла
200г измельченного миндаля.

Кофе фраппе

Ванильное мороженое (достаточное количество)
Кофейная зернистая крошка (достаточное количество)
Сливки (достаточное количество)
(все ингредиенты в равном количестве)

Украшение:

Какао-порошок (достаточное количество)

Оформление, украшение и подача

Непосредственно перед подачей приготовить взбитый кофе, смешав все ингредиенты в миксере. Подробить нугатин. Наполнить стакан на три четверти мороженым с пралине, в центре сформовать отверстие. В отверстие выложить дробленый нугатин, в последнюю очередь выложить кофейное мороженое и разровнять поверхность.

В последний момент перед подачей посыпать нугатином и залить взбитым кофе. Притрусить какао порошком. Поставить стакан или бокал на плоскую тарелку среднего размера. Рядом поставить небольшой горшочек тирамису.

Приготовление мороженого

Для приготовления кофейного мороженого довести до кипения молоко, сливки и кофе, дать настояться в сосуде без крышки 15 минут. Процедить через сито, затем варить все ингредиенты при температуре 84ºС на водяной бане. Охладить до температуры 4ºС, дать настояться, взбить.

Приготовить мороженое с пралине. Для этого все ингредиенты довести до кипения на водяной бане, охладить до температуры 4ºС, взбить, поставить в холод.

Приготовление горшочка тирамису

Приготовить массу для тирамису, соединив все ингредиенты в сосуде и взбивая их миксером в крепкую массу.

Пропитать бисквиты кофе и выложить ними дно горшочков. Покрыть массой тирамису, повторить операцию три или четыре раза и поставить в холодное место.

Приготовление нугатина

Соединить глюкозу с сахаром и сливочным маслом. Довести до кипения и добавить жареный миндаль. Выпекать по необходимости на Сильпат, выложенном на противень в проветриваемой духовке при температуре 180ºС до образования золотистого цвета. Остудить и порезать куттером. Хранить в сухом месте. Остатки хранить на противне Кома.





Маслянистый кофейный десерт

соус с горьким какао,
сабайон с охлажденным вином марсала

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Облегченный английский крем
250мл молока
140г сахара
8 желтков
450г взбитой сметаны

Кофейный десерт
500мл молока
80г жареного кофе
16г растворимого кофе
60г экстракта кофе
16 желтков
260г сахара
4 пластинки желатина
860г взбитой сметаны
200г кофейного шоколада (глазурь белая бразильская), отлитого пластинками на Родоид и измельченного в стружку

Сабайон с марсалой
125г желтков
125г сахара
10г муки
30г пасты тирамису
200мл марсалы

Украшение
Какао-порошок (достаточное количество)
Шоколадная стружка (достаточное количество)

Кофейная меренга
100г яичных белков
100г сахара песка
100г сахара для глазирования
20г уваренного эспрессо

Соус с горьким какао
550мл молока
100мл воды
50г сливок
100г какао порошка
85г черного квертюр Ганайа

Оформление и подача
На квадратную тарелку выложить пять батончиков меренги. Сверху на них выложить кофейный десерт комнатной температуры, полить соусом их горького какао.
Сверху украсить шоколадной стружкой. Украсить тарелку сабайоном с марсалой, подать сабайон отдельно и присыпать тарелку какао-порошком.

Приготовление облегченного английского крема
Довести молоко до кипения. Взбить яичные желтки с сахаром до образования белой пены. Ввести молоко, варить как английский крем и внять с огня только когда масса загустеет. Охладить смесь миксером. В остывший крем добавить взбитую сметану. Разлить в формы в виде дисков Flexipan со стороной 4см и поставить в морозильник.

Приготовление кофейного десерта
Довести молоко до кипения с добавлением всех видов кофе, дать настояться 1 час и процедить через сито. Взбить желтки с сахаром до образования белой массы, ввести молоко. Варить на сильном огне как английский крем и снять с огня когда масса загустеет.
Размочить пластинки желатина в холодной воде в течение нескольких минут. Сцедить, ввести в кофейную массу и остудить в миксере. Когда смесь остынет, ввести взбитую сметану, затем сразу же разлить в полусферические формы. Выложить внутрь каждой полусферы замороженные диски английского крема, а также стружку черного кофейного шоколада. Выровнять поверхность кофейной массой, поставить в морозильник с очень низкой температурой. Вынуть из форм и хранить в морозильнике.

Приготовление сабайона с марсалой
Смешать все ингредиенты. Варить их на водяной бане при температуре 82ºС, затем остудить массу в миксере. Поставить в морозильник.

Приготовление кофейной меренги
Взбить белки с сахаром, затем ввести сахар для глазирования Maryse. Добавить кофе. Наполнить кондитерский мешок с ровной насадкой и выложить смесь в виде батончиков на противень, накрытый пергаментной бумагой. Выпекать при температуре 100ºС в течение 30 минут.

Приготовление соуса с горьким какао
Довести до кипения все ингредиенты соуса с горьким какао, постоянно помешивая массу. Разровнять поверхность, хранить в теплом месте.



Миндальное печенье с начинкой маскарпоне

Мороженое тирамису

На 10 порций

Десерт. Подается на тарелке



Ингредиенты

Миндально-кофейное печенье

350г миндального порошка
575г сахара для глазирования
15г кофейного аромата
250мл яичного белка
2г крема Тартр

Мороженое тирамису

1 литр молока
200мл сливок
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
180г сахара
10 желтков
70г сливочного масла
80г стабилизатора для мороженого
200г пасты тирамису

Крем с маскарпоне

250г маскарпоне
3 яйца
250мл сливок
100г сахара

Украшение

какао-порошок (достаточное количество)

Приготовление миндально-кофейного печенья

Помолоть миндальный порошок и сахар для глазирования. Просеять смесь один или два раза в зависимости от качества миндаля.

Взбить белки с кремом тартр, затем загустить с сахаром. Осторожно смешать две массы (миндаль-сахар и взбитый белок). Развести кофейный аромат в небольшом количестве этой массы, затем смешать с остальной массой.

Наполнить этой массой кондитерский мешок с насадкой №10. выложить печенье диаметром 8см и выпекать в духовке при температуре 180°С на двойном противне, покрытом Сильпат.

Вынуть противни из духовки и сделать выемки в печенье. Вынутую из печенья мякоть сохранить и высушить.

Приготовление крема с маскарпоне

В сосуде миксера соединить все ингредиенты. Взбивать на 2-ой скорости, тщательно наблюдая за тем, чтобы не разделять массу на куски. Крем должен быть плотным и мягким.

Приготовление мороженого тирамису.

Соединить все ингредиенты, варить их при температуре 84°С на водяной бане, затем охладить массу до температуры 4°С. Дать выстояться сутки, затем взбить.

Оформление и подача

Измельчить в мелкую крошку высушенную мякоть миндального печенья. На плоскую тарелку среднего размера выложить две ракушки миндально-кофейного печенья, которые склеены между собой шаром крема с маскарпоне. Присыпать какао-порошком. На слое крошки миндально-кофейного печенья выложить шар мороженого тирамису.



Тирамису
Наш рецепт

На 10 порций
Экзотическое наслаждение

Ингредиенты

250г бисквита Павесини или слегка подсушенного бисквита

Крем тирамису

500г маскарпоне
500г сливок
5 яиц
100г сахара песка

Пропитка и украшение

500мл кофе эспрессо
какао-порошок (достаточное количество)
100г кувертюр из Бразильского кофе

Приготовление крема и пропитанного бисквита

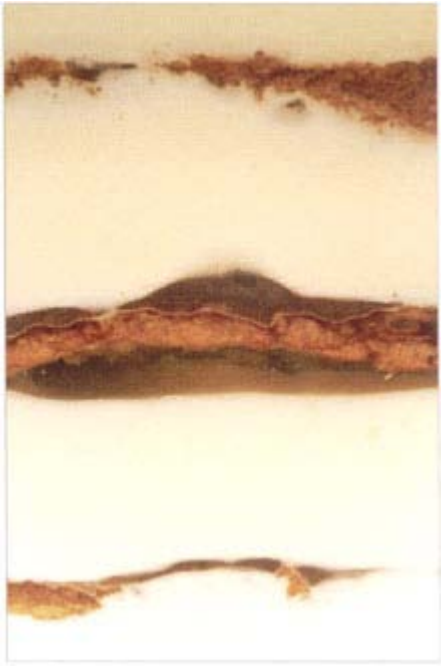
Приготовить кофе эспрессо.
Взбить ингредиенты крема тирамису на первой скорости миксера для того, чтобы растворить ингредиенты, затем взбить в густую массу. Рекомендуется не взбивать крем слишком быстро во избежание расслоения крема на куски. Как только крем загустел, разделить его на две части и добавить в одну часть уваренный кофе.

Пропитать бисквиты Павесини кофе.
Размягчить кофейный кувертюр и разровнять на листе Родоида размером 40х60см. Оставить до затвердения и вырезать кружки того же диаметра, который используется при подаче.

Оформление и подача десерта

В стеклянной чаше выложить первый слой бисквита, вымоченного в кофе. Покрыть слоем крема с маскарпоне без кофе. Присыпать какао и накрыть пластинкой шоколада.
Сверху выложить второй слой бисквита, вымоченного в кофе, покрыть слоем крема с маскарпоне, в который добавлен кофе, и снова повторить первые две операции.
Разровнять поверхность. Поставить в прохладное место. В последний момент присыпать какао-порошком. Подавать к столу.







Замороженная кофейно-ореховая пирамида

На 45 штук
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Ореховое мороженое

1 литр молока
200мл сливок
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
180г сахара
10г желтков
70г сливочного масла
8г стабилизатора для мороженого
80г ореховой пасты Sevarome

Кофейный пломбир

120г яичных желтков
135г сахара
30г сахара
180мл молока
22г молотых кофейных зерен
8г растворимого кофе
335г взбитой сметаны

Молочное напыление

500г молочного шоколада Jivara
200г масла какао

Взбитый кофейный крем

200мл сливок
30г уваренного кофе

Украшение

-уваренный кофе эспрессо (достаточное количество)
-тонкие пластинки молочного шоколада в форме пирамид – квадратное основание и треугольные грани (достаточное количество)
-какао-порошок (достаточное количество)

Приготовление пирамид из орехового мороженого

Соединить все ингредиенты, довести до температуры 84°С на водяной бане. Остудить до 4°С, выдержать 24 часа, затем взбить.
Формы в виде пирамид из флексипана предварительно выдержать в морозильнике, затем вынуть и заполнить мороженым. Снова поставить в морозильник, пока мороженое не застынет.



Приготовление кофейного пломбира

Довести молоко до кипения. В течение 30 минут настоять в молоке зерна кофе и растворимый кофе, затем процедить молоко через сито.
Взбить белки с сахаром и молоком, выдержать смесь на водяной бане, пока масса не станет густой. Охладить миксером.
Ввести взбитую сметану, затем ввести эту массу внутрь пирамид. Разровнять поверхность. Покрыть поверхность квадратами молочного шоколада размером дна формы в виде пирамиды. Выдержать в холоде. Вынуть мороженое из пирамид, затем произвести напыление топленым молоком на две стороны пирамиды с помощью специального пистолета.

Оформление и подачи

Взбить крем с уваренным кофе. На плоской тарелке средних размеров выставить пирамиду. С помощью взбитого кофейного крема приклеить на пирамиду две треугольных грани из молочного шоколада. Слегка присыпать какао остальные грани. Добавить несколько капель уваренного кофе.



Мокко
Кофейный десерт

На 2 формы по 16см
Десерты

Ингредиенты

Дакуаз с орехами

250г сырых лесных орехов
250г сахара для глазирования
220г яичных белков
60г сахара песка

Кофейное пирожное

200г яиц
125г сахара песка
125г просеянной муки
40г сливочного масла
4г растворимого кофе

Хрустящий слой Нескафе

500г пралине с лесным орехом
125г глазури цвета слоновой кости
200г крошки фёйтин
50г Нескафе

кофейный мусс

250мл цельного молока
30г кофе арабика в зернах
100г сахара песка
½ стручка ванили
100г сливок
3 желтка
2 г порошка для крема
3 пластинки желатина
625г сливок
100мл рома

Масляный кофейный крем

250мл цельного молока
200г сахара песка
215г желтков
825г сливочного масла
200г итальянской меренги (см. стр. 44)
кофейный экстракт (достаточное количество), кроме Трабли

Молочно-кофейная глазурь

565мл воды
250мл сливок
100г сахара песка
150г глюкозы
250г молочной глазури
100г глазури цвета слоновой кости
2 пластинки желатина
20г растворимо кофе

Украшение

500г молочной глазури
Дробленный Нескафе (достаточное количество)
Измельченная крошка фёйтин (достаточное количество)
Глазурь цвета слоновой кости (достаточное количество)
Кофе (пропитка для кофейного пирожного, достаточное количество)

Приготовление дакуаз с лесными орехами

Поджарить лесные орехи и крупно подробить с сахаром для глазирования.
Взбить белки, добавить сахар, взбить еще и осторожно смешать с орехово-сахарной массой. Вылить массу в круглые формы диаметром 18см, притрушенные сахаром для глазирования и выпекать в течение 8 минут при температуре 200ºС, охладить на решетке.

Приготовление кофейного пирожного

Растопить сливочное масло. Смешать сахар и яйца и варить смесь на водяной бане при температуре 45ºС. Как только масса начнет тянуться, отобрать часть ее и смешать с топленым сливочным маслом. Смешать оставшуюся массу с мукой, затем соединить две смеси и закончить, добавив в смесь растворимый кофе. Форму для пирожного смазать маслом и присыпать мукой, вылить в нее полученную смесь. Выпекать в духовке при температуре 200ºС, без пара, в течение 30 -35 минут. Вынуть из формы и остудить на решетке.

Приготовление хрустящего Нескафе

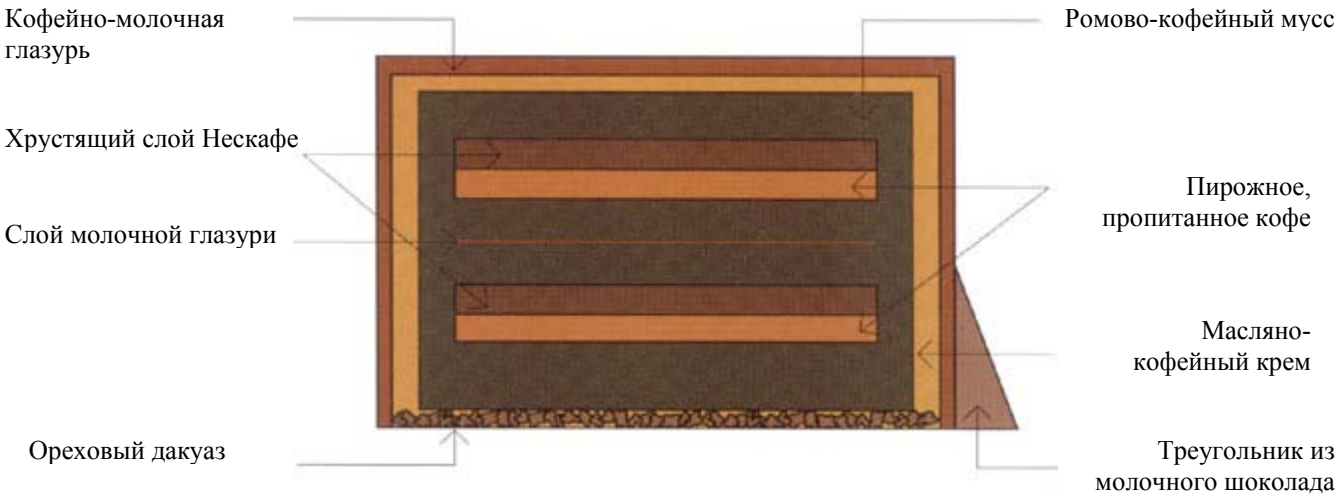
Растопить глазурь цвета слоновой кости. Смешать Нескафе с крошкой фёйтин, добавить ореховый пралине и топленую глазурь. Между двумя листами бумаги раскатать массу с помощью скалки толщиной 3мм. Выставить в холод, затем с помощью круглой формы вырезать диски диаметром 16см (по 2 на 1 десерт)

Приготовление кофейного мусса

При необходимости обжарить и размолоть кофейные зерна. Молоко довести до кипения, добавить кофе и дать настояться под крышкой 30 минут.
Подогреть сливки. Приготовить карамель всухую из сахара и расколотого пополам и тертого стручка ванили. Разбавить карамель теплыми сливками, затем молоком, в котором прежде настоялся кофе. Размочить желатин в холодной воде.
Взбить желтки с порошком для крема, затем добавить смесь молоко-сливки-кофе и приготовить английский крем. Когда масса станет теплой, ввести в нее размягченный и отцеженный желатин.
Взбить крем шантийи, смешать две массы, добавив в конце ром. Ром служит для усиления запахов.

Приготовление масляного кофейного крема

Его готовят в три захода.
Сначала приготовить классический английский крем, в который нужно добавить масляную помадку, а в конце итальянскую меренгу. Ароматизировать смесь отваром нескольких сортов кофе (кроме очень горького экстракта Трабли)



Приготовление молочно-кофейной глазури

Измельчить молочную глазурь и глазурь цвета слоновой кости. Размочить пластинки желатина в холодной воде. Смешать воду, сливки, сахар и глюкозу. Довести до кипения, добавить растворимый кофе, затем вылить смесь на дробленую глазурь. Варить при температуре 105ºС. Остудить и добавить пластинки размягченного желатина. Не превышать температуру 35ºС для того, что бы не потерять характерного блеска желатина.

Приготовление украшения

Размягчить молочную глазурь и тонко раскатать на родоиде.

Прежде чем шоколад затвердеет, посыпать его Нескафе и дробленой крошкой фёйтин. Когда шоколад затвердеет, вырезать из него несколько треугольников, которые понадобятся для украшения десерта вокруг, а также круги диаметром 16см (по два на 1 десерт), которые понадобятся для формовки.

Формовка

Круги, вырезанные на родоиде, смазать сливочным кремом. В центр круга выложить ореховый дакуаз. С помощью кондитерского мешка выложить сверху кофейный мусс, затем выложить хрустящий слой Нескафе. Затем – слой молочного крема и пирожное, порезанное на куски толщиной 1/2см и пропитанное эспрессо. Повторить действия еще раз и закончить кофейным муссом на расстоянии 2см от края. Сверху смазать масляным кремом и поставить в холод.



Подача

Вынуть из форм, снять Родоид. Глазировать десерт с помощью размягченной глазури и украсить вокруг треугольниками из шоколада.

С помощью рожка, наполненного глазурью цвета слоновой кости, написать сверху «Моккo». Хранить в холоде и подавать холодным.



Карамельно-молочный десерт

На 12 кружков диаметром 16см (на 12 порций)

Карамель

Десерт

Формовка данного десерта осуществляется в обратном порядке: Сначала оформляют верхнюю часть, окончательное оформление производят после извлечения десерта из формы.

Молочный мусс готовится в последнюю очередь, прямо перед формовкой.

Приготовление крем-брюле с сычуаньским перцем

Подробить сычуаньский перец. Довести до кипения молоко и сливки с перцем, дать настояться 10 минут в закрытом сосуде.

Слегка взбить желтки с сахаром. Процедить через сито на смесь из сливок и молока с настоявшимся в них перцем. Все перемешать.

Выпекать эту смесь в формах Флексипан диаметром 10см в проветриваемой духовке при температуре 100°С в течение 30 минут.

Выдержать в морозильнике.

Приготовление карамельного мусса с соленым сливочным маслом

Варить сахар с глюкозой до образования карамели. Развести карамель сливками, снова варить на огне при температуре 170ºС. Остудить, затем добавить соленое сливочное масло.

Взбить 720г сливок. Размочить пластинки желатина в холодной воде. Довести до кипения сироп 30° Боме. Приготовить массу для мороженого, хорошо взбив яичные желтки с горячим сиропом, который добавляют тонкой струйкой.

Ввести в разбавленную сливками карамель пластинки отцеженного желатина. Хорошо перемешать, затем осторожно ввести массу для мороженого, затем взбитые сливки. Вылить смесь в круг диаметром 10см и выставить на холод.

Приготовление молочных пластинок

Размягчить молочную глазурь, тонко раскатать на листе бумаги и вырезать формочкой круг диаметром 12см для десертов.

Приготовление хрустящего орехового коржа

Поджарить лесные орехи, ошелушить их, затем крупно подробить их с сахаром для глазирования.

Взбить яичные белки, загустив их сахаром. Осторожно смешать эту меренгу с орехово-сахарной массой. Ввести полученную массу в кондитерский мешок с ровной насадкой №8 и выложить с его помощью круги диаметром 16см. присыпать сахаром для глазирования и выпекать в духовке в течение 35 минут при температуре 170ºС. Остудить на решетке.

Ингредиенты

Крем-брюле с сычуаньским перцем

300мл цельного молока
300мл сливок
120г яичных желтков
80г сахара песку
Сычуаньский перец (достаточное количество)

Карамельный мусс с соленым сливочным маслом

100г соленого сливочного масла
150г глюкозы
375г сливок
225г сахара песка
150г яичных желтков
150г сиропа 30º Боме
720г сливок (взбить)
7 пластинок желатина

Молочный мусс

600г молочной глазури
1 литр взбитых сливок
250г желтков
150г сиропа 30º Боме

Молочные пластинки

300г молочной глазури

Хрустящий ореховый корж

500г яичных белков
200г сахара песка
400г сахара для глазирования
400г сырых лесных орехов

Молочное напыление

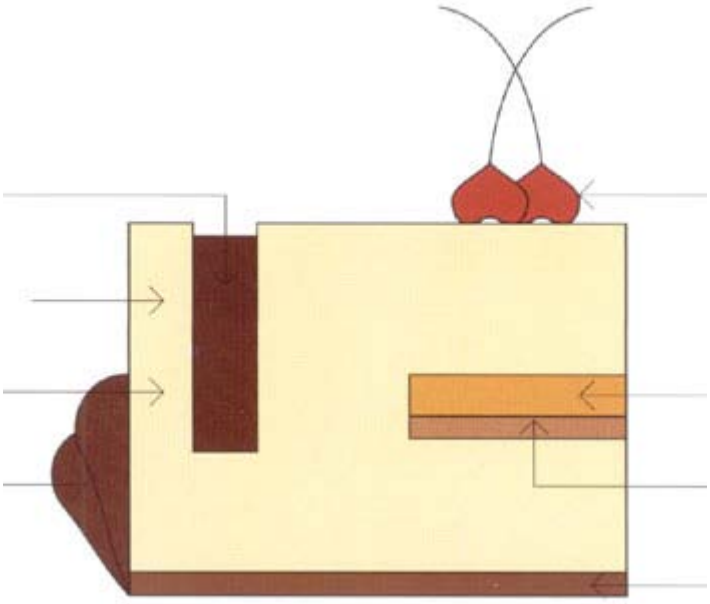
500г масла какао
500г молочной глазури

Жидкая карамель

250г сахара песка
500г сливок

Украшение

Жидкая карамель (достаточное количество)
Стружка молочного шоколада (достаточное количество)
Лесной жареный орех, вымоченный в карамели (достаточное количество)



Приготовление молочного напыления

Растопить на водяной бане масло какао и молочную глазурь. Процедить через сито и держать в теплом месте.

Приготовление жидкой карамели

Подогреть сливки. Довести сахар до состояния карамели и распустить ее сливками.

Приготовление молочного мусса

Этот мусс нужно использовать сразу же после приготовления. Его нужно готовить непосредственно перед использованием.

Приготовить массу для мороженого, как описано выше, взбив яичные желтки с горячим сиропом (35–30 °Бом.), который вливают тонкой струйкой.

Взбить сливки в пену, растопить глазурь. Смешать оба ингредиенты, ввести в полученную смесь массу для мороженого.

Формовка десерта

Как было сказано ранее, формовка производится в обратном порядке. В круглые формы вылить слой молочного мусса высотой 2.5см. Поставить в холод, затем с помощью формы для вырезания диаметром 2,5см вырезать шесть отверстий на одинаковом расстоянии друг от друга.

Накрыть пластинкой молочного шоколада, затем выложить тонкий слой молочного мусса. Затем приклеить круг крем-брюле, затем круг карамельного мусса, хорошо прижав его для того, чтобы мусс выступил за края.

Закончить формовку хрустящим ореховым коржом выставить в холод. Вынуть из формы, нанести молочное напыление с помощью специального пистолета.



Украшение и подача
В отверстия вылить жидкую карамель. Украсить центр десерта орехами в карамели, вокруг десерт посыпать стружкой молочного шоколада. Держать в холодном месте.



Вариации с карамелью

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Карамельное мороженое
750мл цельного молока
250мл сливок
250гр сахара песка
10 яичных желтков

Карамельный пломбир
250мл цельного молока
150гр яичных желтков
75мл сливок
200гр сахара песка
275гр взбитой сметаны

Нугатин
500гр сахара песка
250гр глюкозы
350гр миндаля

Лепешка жиандужа
500гр жиандужа
120гр осколки дробленого нугатина

Карамельные сливки
50гр сахара песка
200мл сливок

Украшение
Жидкая карамель (достаточное количество)

Приготовление ванильного мороженого

Довести сливки до кипения. Приготовить карамель, для этого сварить сахар на сухой сковороде, затем распустить половиной горячих сливок. Добавить остальные сливки, молоко, желтки и готовить на водяной бане при температуре 84°С. Охладить до температуры 4ºС и дать настояться. Взбить и поставить в холод.

Приготовление карамельного пломбира.

Соединить молоко, желтки и 100гр сахара-песка. Все смешать, и готовить на водяной бане при температуре 84°С.
Отдельно вскипятить сливки. Приготовить карамель из оставшегося сахара, затем распустить ее горячими сливками.
Соединить две массы и охладить в миксере.
Когда масса остынет, осторожно ввести в нее взбитую сметану. Вылить все в форму толщиной 1,5см и поставить в холод.
Порезать замерзшую массу на прямоугольники 4х9, убрать в холод.

Приготовление нугатина

Обжарить миндаль, затем измельчить его.
Варить сахар и глюкозу до образования карамели. Добавить молотый миндаль. Выложить массу на Сильпат и поставить в морозильник.
Подробить нугатин как можно мельче, притрусить ним Сильпат, выпекать в проветриваемой духовке при температуре 180ºС, контролируя степень готовности по цвету.
Раскатать массу очень тонким слоем скалкой, снова поставить в духовку для того, чтобы размягчить массу, затем порезать ее на прямоугольники размером 5х10. Оставить в сухом месте.

Приготовление жиандужа

Растопить жиандужа и ввести в него осколки дробленого нугатина. Раскатать между двумя листами бумаги толщиной 5мм и поставить для застывания в морозильник.
Как только масса застынет, порезать на прямоугольники размером 4х9см.

Приготовление карамельных сливок

Вскипятить сливки. Приготовить карамель из сахара, затем распустить карамель горячими сливками. Хранить при комнатной температуре.

Формовка и подача

В центр тарелки выложить прямоугольник нугатина. Сверху на нугатин выложить лепешку жиандужа, затем второй прямоугольник нугатина, карамельный пломбир, третий прямоугольник нугатина, шар карамельного мороженого и последний прямоугольник нугатина.
Украсить контур тарелки ниткой карамельных сливок и ниткой жидких сливок.





Карамельная розетка spoon food

На 10 порций

Экзотическое наслаждение

Ингредиенты

Нейтральная смесь для карамельного мороженого

1 литр молока
50гр сухого молока
400гр тримолина
8 яичных желтков
75гр сливочного масла
43гр стабилизатора для мороженого
125гр сахара

Карамель для мороженого

50гр сахара песка
100мл сливок

Сливочная помадка

300гр сахара-сырца
300гр сахара песка
60гр жидкой глюкозы
300мл молока
1 стручок ванили
1 щепотка соли
60гр сливочного масла

Карамельный сироп

200гр сахара песка
вода (достаточное количество)

Карамельное кружево

100гр сахара песка
30гр сливочного масла

Приготовление смеси, затем самого карамельного мороженого.

Смешать все ингредиенты смеси и слегка подогреть. В то же время приготовить карамель темного цвета из 50гр сахара-песка. Распустить карамель сливками и добавить все в смесь. Довести до температуры 84°С, затем охладить до 4°С. Оставить на ночь настояться, затем взбить.

Приготовление сливочной помадки

Сварить сахар песок, сахар сырец, глюкозу и молоко. Довести до температуры 124°С. Затем добавить тертую ваниль и ее зерна, соль и сливочное масло. Загустить помадку, вылить в форму. Как только помадка остынет, порезать ее на маленькие кубики.

Когда мороженое будет взбито, добавить в него маленькие кубики помадки. Держать в холоде.

Приготовление карамельного кружева и соуса.

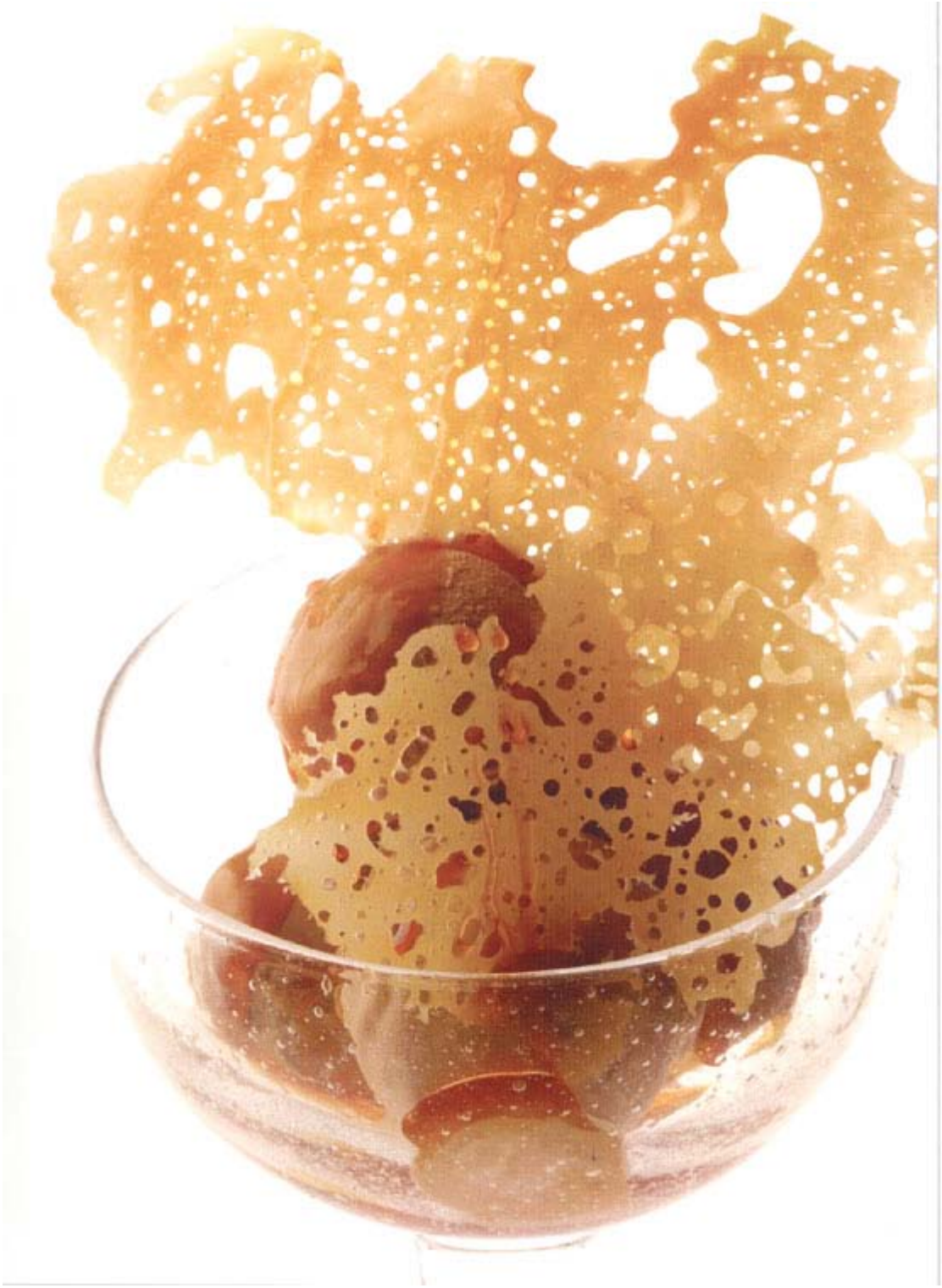
Приготовить карамель из сахара песка. Снять с огня, добавить сливочное масло. Выложить карамель на Сильпат, дать застыть и мелко помолоть. Просеять полученный порошок на Сильпат и поставить в выключенную духовку, достигшую температуры 200ºС. Как только образуется кружево, вынуть и поставить в сухое место.

Для приготовления карамельного соуса приготовить из сахара карамель, добавить достаточное количество воды для получения сиропообразной консистенции.

Оформление

Выложить карамельное мороженое со сливочной помадкой в охлажденную розетку. Полить карамельным сиропом и украсить кусочками карамельного кружева.





Сент-Оноре

На 10 порций
Десерт

Ингредиенты

Заварное тесто

250мл молока + дополнительно горячее молоко (при необходимости, см. рецепт)
250мл воды
10гр соли
20гр сахара
225гр сливочного масла
275гр просеянной муки
500гр яиц

Крем Шибуст

250мл молока
120гр яичных желтков
90гр+175гр+45гр сахара
30гр порошка для крема
1 стручок ванили
3 пластинки желатина
50мл воды
175гр яичных белков

Украшение

150гр слоеного теста
250гр сахара для карамели

Десерт Сент-Оноре был впервые приготовлен в 1846 году господином Шибустом, французским кондитером, который работал на улице Сент-Оноре, в Париже. Его именем назван крем, с которым подают этот десерт. Крем Шибуст, более нежный, чем обычный крем Шантийи, должен быть приготовлен одновременно с приготовлением десерта, и даже в момент его подачи.

Приготовление заварного теста

Соединить молоко, воду, соль, сахар и сливочное масло. Довести до кипения, снять с огня и добавить муку. Все хорошо перемешать и подсушить на огне. Как только тесто начнет отделяться от стенок сосуда, оно готово. Выложить тесто в бак для взбивания миксером. Разбить яйца на венчики для того, чтобы облегчить взбивание. Сначала взбить массу с 1/3 яиц, затем, когда масса станет однородной, ввести остальные яйца. Если тесто кажется очень густым, добавить горячего молока.

Выложить заварное тесто на противень с помощью кондитерского мешка с ровной насадкой №8. Выложить пирожные как можно более равномерно, учитывая распределение тепла в духовке, из расчета 70 пирожных на противень размером 40х60см. Выпекать в духовке при температуре 200°С, затем срезать верхушки для формовки десерта.

Приготовление основы для десерта

Раскатать слоеное тесто на раскаточной машине толщиной 1,5см. Дать постоять, затем порезать на круги диаметром 15см. Проколоть тесто, затем выложить на него кольцо из заварного теста на расстоянии 1 см от края. Поставить в холод, затем выпекать в духовке при температуре 200°С в статичной духовке.

Приготовление карамельных леденцов

Приготовить карамель, просто поджарив сахар на сухой сковороде. Формами для леденцов послужат кольца из пластилина диаметром 2,5см. Выложить их на Сильпат и вылить в них карамель. Охладить, убрать кольца из пластилина.

Приготовление крема Шибуст

Размочить пластинки желатина в холодной воде.

Приготовить заварной крем из молока, яичных желтков, 90гр сахара, расколотого и тертого стручка ванили и порошка для крема. Добавить в горячую смесь пластинки отцеженного желатина.

Приготовить сироп из воды и 175гр сахара. Варить при температуре 121°С. Взбить белки, загустив их 45гр сахара, затем, постоянно взбивая, добавить тонкой струйкой сахар, варенный при температуре 121°С.

Влить эту меренгу в заварной крем и наполнить полученной смесью кондитерский мешок с насадкой для Сент-Оноре.

Формовка и подача

Сент-Оноре нужно подавать сразу же после приготовления.

Выложить крем Шибуст в центр десерта, затем наполнить кремом пирожные, предварительно срезав с них верхушки. Выложить пирожное на десерт. Выложить карамельные леденцы на пирожные с ванильным кремом Шибуст.





Карамель

Слово «карамель» происходит от испанского слова, которое в свою очередь произошло от латинского слова «cannamella», то есть «сахарный тростник». Это слово возникло, когда впервые начали использовать сахарный тростник в кондитерском производстве (13-14 век), речь тогда шла только о жарке сахара в большой кастрюле.

С тех пор производство карамели значительно эволюционировало и подчиняется определенным правилам. Название «карамель» в кондитерском производстве применяется только когда речь идет о блюде, которое приготовлено из сахара, обжаренного с жирным веществом, молоком или сметаной, а также различными ароматными ингредиентами или добавками, необходимыми для улучшения его вкусовых качеств, таких как соль.

Термин «toffee», «ириска», английского происхождения, обозначает мягкую карамель или, в стране ее происхождения, напротив, очень твердую карамель.

Термин «butterscotch» шотландского происхождения и обозначает карамель с добавлением большого количества сливочного масла.



На 1 форму размером 40х60см

Довести сливки и сливочное масло до кипения с лавандовым медом и расколотым и тертым стручком ванили.
Варить сахар, глюкозу и воду при температуре 145ºС, затем разбавить смесью масла, сливок и меда.

Снова варить при температуре 121ºС, постоянно помешивая. Вылить в форму и заморозить.
После полной заморозки вынуть из формы, порезать и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.

Ингредиенты
1,5кг сливок
150гр соленого сливочного масла
9 стручков ванили
150гр лавандового меда
1,125 кг сахара песка
900гр глюкозы
225 мл воды



Карамель с соленым сливочным маслом

На 1 форму размером 40х60см
Кондитерские изделия

Ингредиенты
1,6кг полу-соленого сливочного масла
1 литр сливок
25гр соли
2кг сахара песка
300гр глюкозы

Довести сливки и сливочное масло с солью до кипения.

Жарить сахар и глюкозу в сухой сковородке при температуре 145ºС, затем распустить карамель кипящей предыдущей массой сливок и масла.

Снова варить при температуре 120ºС, постоянно помешивая. Вылить в форму и заморозить.

После полного застывания, вынуть из форм, порезать на кусочки и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.



Кондитерские изделия

Карамель

На 1 форму размером 40х60см

Довести сливки и сливочное масло до кипения с растворимым кофе и Трабли. Жарить сахар, глюкозу на сухой сковородке при температуре 145ºС, затем разбавить предыдущей кипящей смесью.

Снова варить при температуре 120ºС, постоянно помешивая. Вылить в форму и заморозить.
После полной заморозки вынуть из формы, порезать и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.

Ингредиенты
1 литр сливок
1,6 кг полу-соленого сливочного масла
50гр растворимого кофе
50гр экстракта Трабли
2 кг сахара песка
300гр глюкозы



Шоколадно-миндальная карамель

На 1 форму размером 40х60см
Кондитерские изделия

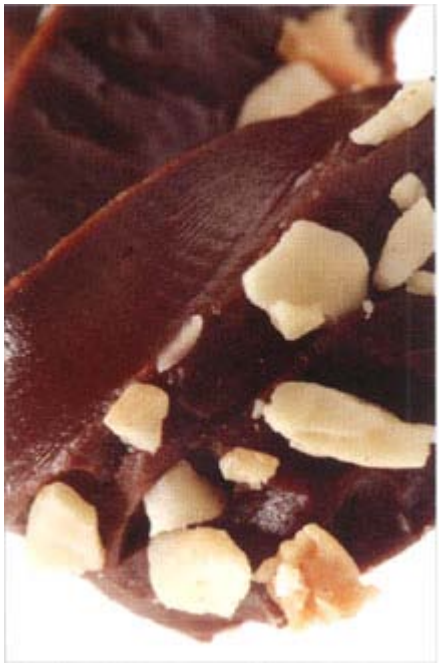
Ингредиенты
1,2 литра сливок
825гр сливочного масла
3 стручка ванили
3гр мелкой соли
3гр соды
1,95 кг сахара песка
195гр глюкозы
450мл воды
825гр масса какао
540гр измельченного жареного миндаля

Довести сливки и сливочное масло с расколотым и тертым стручком ванили, солью и содой до кипения. Оставить в тепле и дать настояться. Измельчить массу какао.

Варить сахар, глюкозу и воду при температуре 145ºС, затем распустить карамель предыдущей горячей массой сливок и масла (вынуть ваниль). Добавить измельченную массу какао.

Снова варить при температуре 180ºС, постоянно помешивая. Снять с огня и по окончанию варки добавить миндаль. Вылить в форму и заморозить.

После полного застывания, вынуть из форм, порезать на кусочки и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.





Карамель с анисом и корнем солодки

Кондитерские изделия

Карамель

На 1 форму размером 40х60см

Довести сливки и сливочное масло до кипения.
Жарить сахар, глюкозу на сухой сковородке при температуре 145ºС, затем разбавить смесью сливок и сливочного масла.

Снова варить при температуре 120ºС, постоянно помешивая.
По окончании приготовления снять с огня и добавить зеленый анис, звездный анис, порошок солодки и Рикард.
Вылить в форму и заморозить.
После полной заморозки вынуть из формы, порезать и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку.
Хранить в сухом месте.

Ингредиенты
1 литр сливок
1,6 кг сливочного масла
2 кг сахара песка
300гр глюкозы
50гр порошка звездного аниса
50гр порошка зеленого аниса
100гр порошка солодки
150мл Рикард



Карамель с апельсином и фисташками

На 1 форму размером 40х60см
Кондитерские изделия

Ингредиенты
1 литр сливок
100гр Тримолина
150мл воды
600гр глюкозы
750гр сахара песка
90гр консервированного измельченного апельсина
90гр целых лущеных фисташек
5 капель апельсиновой эссенции

Довести сливки и Тримолин до кипения.

Варить сахар, глюкозу и воду при температуре 145°С, затем распустить карамель предыдущей массой. Снова варить при температуре 118°С постоянно помешивая.
Снять с огня и по окончанию варки добавить фисташки, консервированные апельсины и апельсиновую эссенцию. Вылить в форму и заморозить.

После полного застывания, вынуть из форм, порезать на кусочки и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.



Карамель с лаймом

Кондитерские изделия

Карамель

На 1 форму размером 40х60см

Ингредиенты
500гр масла какао
1,4кг белого шоколада
600мл сока лайма
2кг сахара песка
500гр сливочного масла

Измельчить масло какао и белый шоколад. Варить сок лайма с сахаром и сливочным маслом при температуре 120ºС, постоянно помешивая.
По окончании приготовления снять с огня и добавить измельченные масло какао и белый шоколад.
Вылить в форму и заморозить.
После полной заморозки вынуть из формы, порезать и завернуть каждый кусочек в отдельную упаковку. Хранить в сухом месте.



Сковородка с вишнями в красном вине
Молочный коктейль с киршем

На 5 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

500гр крупных вишен Бигарро
150гр сливочного масла
100гр сахара
1 апельсиновая цедра
1 лимонная цедра
200мл красного вина
Молотый перец (достаточное количество)
½ стручка ванили

Молочный коктейль с киршем
100мл сметаны
100мл молока
100мл толченого льда
Кирш (достаточное количество)

Украшение
Белый молотый перец (достаточное количество)
Свежая апельсиновая и лимонная цедра (достаточное количество)



Приготовление вишен
Извлечь из вишен косточки, обжарить их с сахаром и сливочным маслом, затем распустить красным вином. Закончить приготовление, стараясь не размять вишни, добавив апельсиновую и лимонную цедру, половинку стручка ванили (предварительно расколов и потерев его) и молотый перец. Нужно чтобы вино покрывало вишни бигарро.

Приготовление молочного коктейля
В сосуде миксера смешать молоко, сметану, дробленый лед и кирш. Быстро взбить. Вылить на блюдо, дать муссу растечься по поверхности. Выдержать в морозильнике.

Подача
На плоскую тарелку выложить вишни, обжаренные в подливке, сверху осторожно выложить немного мусса с киршем.
Украсить цедрой апельсина и лимона. Притрусить сверху молотым перцем (один поворот мельницы).



Свежая вишня в лакомом сухом печенье
Крем с киршем
Фисташковое мороженое

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Песочное тесто по-бретонски

500г сливочного масла
10г соли
1кг муки
40г пекарского разрыхлителя
10 яичных желтков
400г сахара
2 стручка ванили

Фисташковое мороженое

1 литр молока
100 мл сливок
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
200г сахара
8 яичных желтков
75г сливочного масла
9г стабилизатора для мороженого
140г фисташковой пасты

Пломбир с киршем

500г яичных желтков
350г сиропа 30° Боме
1 литр взбитых сливок
кирш (достаточное количество)

Украшение

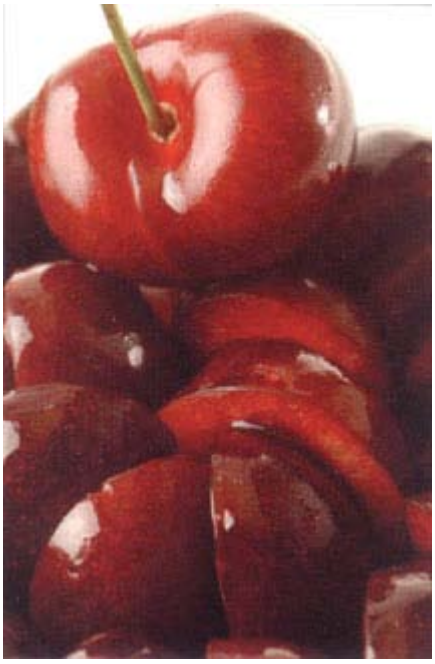
Вишни бигарро
Сироп (достаточное количество, чтобы слегка приварить вишни)
Вишневый сок (см. стр. 98)
Вишневое варенье (см. стр.98)

Приготовление песочного теста по-бретонски

Размягчить сливочное масло, смешав его с солью. Ввести просеянную муку, смешанную с пекарским разрыхлителем.

Отдельно взбить яичные желтки с сахаром до образования густой смеси кремового цвета.
Расколоть стручок ванили и поскрести его ножом, затем к взбитым желткам добавить зерна ванили.
Соединить две смеси – смесь из муки и сливочного масла и смесь желтков и сахара, смешать их, не слишком вымешивая тесто.

Оставить в холоде на ночь, затем раскатать тесто толщиной 2мм с помощью раскаточной машины. Вырезать из теста коржи диаметром 10см. выпекать коржи в духовке при температуре 170°C.



Приготовление фисташкового мороженого

Смешать все ингредиенты мороженого, не подогревая их. На водяной бане довести смесь до температуры 84°C. Дать настояться, взбить в мороженице.

Приготовление пломбира с киршем

Смешать на водяной бане желтки с сиропом, проварить. Как только смесь сварится, охладить в миксере. Ввести взбитые сливки и кирш. Вылить эту смесь в тонкую форму и выставить в холод.

Как только смесь заморозится, порезать на диски немного большего размера, чем коржи из песочного теста по-бретонски.

Создание украшения.

Вынуть косточки из вишен, слегка проварить их в небольшом количестве сиропа, пока они слегка не размягчатся.
Уварить вишневый сок до сиропообразной консистенции для того, чтобы глазировать им.

Формование и подача

Приготовить круглые тарелки. Сначала собрать десерт на листе бумаги в обратном порядке. Сначала выложить слегка приваренные вишни, сверху выложить замороженный пломбир, затем диск бисквита. Перевернуть полученный десерт с листа бумаги на тарелку (можно смазать бисквит небольшим количеством сметаны). Глазировать вишни уваренным соком вишен и подавать отдельно фисташковое мороженое на подливке из вишневого варенья.



Меренговый торт с вишнями

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Ванильное мороженое

1 литр молока
100мл сливок
240г сахара
50г сухого молока
75г дробленой глюкозы
8 яичных желтков
64г сливочного масла
3 стручка ванили
8г стабилизатора для мороженого

Вишневый шербет

1 литр молока
120г сахара
100г дробленой глюкозы
275г воды
200г сахара

Вишневое варенье

1кг вишни без косточек
2г пектина
200г сахара

Меренга

300г яичных белков
300г сахара песка
300г сахара для глазирования

Шантийи

500мл сливок
200г сахара для глазирования
1 стручок ванили

Украшение

Уваренный вишневый сок (сок из вишневого варенья) – достаточное количество
Свежие вишни без косточки (достаточное количество)
Свежие вишни с веточкой (достаточное количество)

Приготовление мороженого и шербета

Довести все ингредиенты ванильного мороженого до температуры 85°С. 84 Остудить до температуры 4°С, 4 дать настояться, взбить в мороженице.

Для приготовления вишневого шербета смешать все ингредиенты, не нагревая их, затем довести до температуры 85°С. Охладить до температуры 4°С, 4 дать настояться, взбить в мороженице.
Как только два вида мороженого готовы, смешать две смеси, вымесить на мраморной доске и выложить в формочки в виде колец диаметром 6см. Дать застыть в холоде.

Приготовление меренги

Взбить яичные белки с частью сахара песка, затем закрепить оставшимся сахаром. В конце добавить просеянный сахар для глазирования. С помощью кондитерского мешочка с насадкой, сформировать меренгу для основы меренгового торта, и в виде батончиков. Выпекать в духовке при температуре 120ºС в течение полутора часов.

Формование и подача

На квадратную тарелку белого цвета выложить основу меренгового торта, полить вишневым вареньем и выложить сверху смесью мороженого и шербета. Сделать на верхушке десерта маленькую выемку и выложить туда свежие вишни без косточек. Украсить вишней с веточкой. Полить небольшим количеством уваренного вишневого сока. Отдельно, на тарелке, подать маленький соусник с вишневым соком, еще один соусник с кремом шантийи и несколько батончиков меренги.

Приготовление вишневого варенья

Отварить вишни без косточек с сахаром (из указанного количества оставить 2 столовых ложки сахара), пока фрукты не станут мягкими. В конце приготовления, отобрать немного уваренного сока для украшения и подачи. Смешать оставшийся сахар с пектином и ввести смесь в вишневое варенье. Варить еще 2 минуты.

Приготовление шантийи

Расщепить стручок ванили, выбрать зерна для добавления их в крем. Ввести сахар для глазирования и взбить все в шантийи.





Фисташковый бокал
Свежие и засахаренные вишни
Миндально-вишневая подливка

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Фисташковое мороженое
1 литр молока
100мл сливок
250г сухого молока
250г дробленой глюкозы
250г сахара
8 яичных желтков
75г сливочного масла
8г стабилизатора для мороженого
140г фисташковой пасты

Вишневое варенье
1кг вишни без косточек
800г сахара
15г пектина

Украшение
Фисташки
Вишни бигарро
Свежий очищенный миндаль
Измельченные фисташки

Молочный коктейль с киршем
200мл молока
200мл сливок
200мл толченого льда
Кирш (достаточное количество)

Пирог
200г сливочного масла
400г ТРТ-смесь из 50% сахара для глазирования и 50% миндаля
10г порошка для крема
2 яйца
Свежие вишни (достаточное количество)

Меренга
300г сахара песка
300г сахара для глазирования
300г яичных белков



Приготовление меренги
Взбить яичные белки в густую пену, закрепить частью сахара песка, в конце добавить оставшийся сахар. Когда меренга станет крепкой, добавить просеянный сахар для глазирования. С помощью кондитерского мешочка с насадкой, выложить меренговую массу в виде ракушек. Выпекать полтора часа в духовке при температуре 120ºС, по окончании выпекания, выложить в сухое место.

Приготовление фисташкового мороженого
Смешать все элементы фисташкового мороженого, на водяной бане довести их до температуры 84ºС, затем смесь охладить до 4ºС. Дать настояться, взбить в мороженице.

Приготовление вишневого варенья
Варить вишни при температуре 80ºС 10-15 сахаром и пектином.
Снять с огня, и в последний момент добавить в него свежие вишни без косточек.

Приготовление подливки
Смешать элементы пирога, кроме вишен, и добавить их в последнюю очередь. Вылить в маленькие горшочки и выпекать в духовке при температуре 170ºС пока масса не загустеет.

Оформление и подача
Выложить на дно бокала на ножке фисташковое мороженое. Сверху выложить ракушки меренги, украсить вишневым вареньем, покрыть мороженым и разровнять поверхность.

Украсить вишневым вареньем, полить молочным коктейлем, посыпать измельченным с помощью ножа свежим миндалем и фисташками.
Подавать на тарелке, одновременно подавая маленький соусник с вишнево-миндальную подливку



Десерт Палет или Монте-Карло

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Сухое печенье

50г сливочного масла помадки
35г сахара
2 яичных желтка
5 яиц
35г миндальной пудры
35г просеянной муки
50г шоколадного ганаш
сироп 30º Боме
Ликер амаретто (достаточное количество)

Ореховый мусс

100г ореховый шоколад жиандужа
30г ореховый пралине
100мл сливок
200мл взбитой сметаны

Глазирование

350мл воды
450г сахара
75г сухого молока
100г какао-порошка
300мл сливок
4 пластинки желатина

Украшение

шоколадный соус (достаточное количество)



Приготовление сухого печенья

Взбивать сливочное масло с сахаром до тех пор, пока смесь не побелеет. Медленно добавить желтки, затем по одному яйца.
Растопить на водяной бане шоколад ганаш ввести его в предыдущую смесь.
Смешать миндальную пудру с мукой. Также добавить в предыдущую смесь.

Раскатать полученное тесто на противне, покрытом Сильпат толщиной приблизительно 1/2см. выпекать 10 минут при температуре 200 °С.
Вырезать коржи диаметром 10см с помощью формочки.

Приготовление орехового мусса

Растопить ореховый шоколад на водяной бане. Добавить в него ореховый пралине. Смешать.
Довести сливки до кипения. Охладить, затем добавить в шоколад. Затем добавить взбитую сметану.

Формование Палет

Смешать сироп 30 °Боме и ликер амаретто для приготовления пропитки.
Выложить диски сухого печенья в формы в виде колец диаметром 10см. пропитать их сиропом с амаретто. Смазать ореховым муссом. Разровнять поверхность, затем поставить в холод.

Приготовление глазури.

Приготовить шоколадную глазурь, смешав в кастрюле воду, сахар, сухое молоко и какао-порошок. Варить в течение 15 минут, постоянно помешивая. Снять с огня. Когда масса остынет, ввести в нее пластинки желатина и растворить их, постоянно помешивая. Убрать в холод.

Формование и подача

Выложить на дно бокала на ножке фисташковое мороженое. Сверху выложить ракушки меренги, украсить вишневым вареньем, покрыть мороженым и разровнять поверхность.

Украсить вишневым вареньем, полить молочным коктейлем, посыпать измельченным с помощью ножа свежим миндалем и фисташками.
Подавать на тарелке, одновременно подавая маленький соусник с вишнево-миндальной подливкой

Оформление и подача

Вынуть палеты из формочек. Полить глазурью, убрать в холод.
Выложить палету на тарелку. Украсить центр палеты золотым листочком, стружкой шоколада. Отдельно подавать шоколадный соус.



Луи XV
с хрустящей глазурью

на 21 персону

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Дакуаз
1 кг пудры лесного ореха
1 кг сахарного песка
800 г яичных белков
400 г сахара для глазирования

Смесь фейетин
1,2 кг пралине
600 г фейетина
300 г кувертюр цвета слоновой кости

Шоколадный мусс
800 г ганаш паради (ингредиенты и рецепт ниже)
700 мл сливок

Ганаш паради
1 кг шоколада
900 мл сливок
1,2 кг сахара
500 мл густых сливок
500 г какао-порошка
1,5 литра воды

Отделка
стружка молочного шоколада (достаточное количество)
золотой листок

Ганаш паради для этого рецепта должна быть приготовлена заранее

Приготовление дакуаз
Перемешать пудру лесного ореха и сахарный песок. Взбить яичные белки венчиком, добавляя понемногу сахар для глазирования. Аккуратно ввести смесь из лесного ореха и сахара. Разровнять смесь на противне, покрытым листом пергаментной бумаги 40 см x 60 см.
Выпекать 10 минут в печи с вентиляцией при 190˚. Охладить. Высечкой вырезать дакуаз коржами диаметром 10 см.

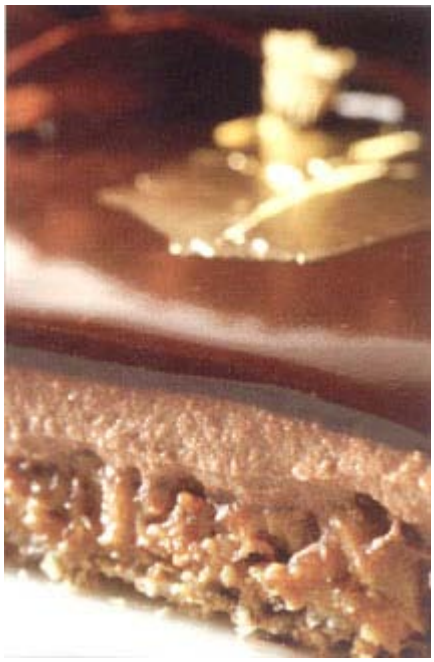
Приготовление смеси фейетин
Измельчить кувертюр цвета слоновой кости и растопить на паровой бане с пралине. Добавить фейетин. Все хорошо перемешать.

Положить коржи дакуаз на нижние кружки с диаметром 10 см. Покрыть смесью фейетина. Поставить в холодное место.

Приготовление ганаш паради
Эта ганаш будет служить муссом и глазурью.
Изделие должно быть сделано заранее. Очень тонко измельчить шоколад. Довести до кипения сливки. Вылить его на измельченный шоколад. Хорошо перемешать.

Приготовить шоколадный соус: довести до кипения 1,5 литра воды с сахаром, какао и густые сливки.
Смешать 1 кг ганаш паради с 1 литром шоколадного соуса. Поставить в холодное место на 24 часа.

Приготовление шоколадного мусса
Взбить сливки. Размягчить 800 г ганаш паради. Аккуратно смешать обе массы. Этой массой заполнить кружки и разровнять. Держать в морозилке.



Оформление
и подача

Извлечь блюда из формы. Их остудить вместе с размягченной ганаш паради. Положить Луи XV на круглую тарелку средних размеров. Украсить блюдо стружкой молочного шоколада и золотым листком.



Шоколадная пицца

На 10 персон

Впрочем удовольствие

Ингредиенты

Шоколадная бриошь
50 мл воды
40 г пекарских дрожжей
1 кг муки
30 г соли
89 г сахара
550 г яиц
700 г масла
50 г какао-порошка
Шоколадная начинка
сливки (достаточное количество)
сахар-патока * (достаточное количество)
какао-порошок (достаточное количество)
масло (достаточное количество)
измельченный черный шоколад
(достаточное количество)

* *Примечание: сахар-патока это*
обычный сахар коричневого цвета, нежной консистенции, вержуаз тростниковый. Речь идет о чистом соке тростникового сахара, выпаренного естественным способом. В Латинской Америке, где он очень распространен, он называется «панела» (Колумбия), «пилончио» (Мексика) и т.д., его продают в магазинах экологически чистых продуктов под различными наименованиями: панела, чистый сахар, сахар мусковадо… У него повышенная сладость.



Подготовка теста

Приготовить тесто для бриошь (см. стр. 490). Дать подойти в течение часа, затем дать отстояться в холодильнике. Раскатать это тесто как для пиццы и дать подойти на противне.

Укладка и выпечка пиццы
Ингредиенты указаны без количества, оно зависит от потребности и вдохновения. Посыпать тесто сахаром-патокой, какао-порошком и небольшими кусочками масла. Выпекать в печи при 170˚С в течение примерно 25-30 минут.

Полувыпеченное изделие сбрызнуть сливками. Как только смесь начнет таять, посыпать пиццу измельченным шоколадом. Снова поставить в печь и выпекать 1 минуту.

Подавать горячей (важно) или, в крайнем случае, теплой.





Шоколадный кекс

для 2 форм длиной 15 см

Хлеб
и венские кондитерские изделия

Ингредиенты

125 г яиц
360 г сахарного песка
140 г арахисового масла
85 г горького какао-порошка
200 г муки типа 55
7 г разрыхлителя теста
125 г густых сливок
240 мл цельного молока

Приготовление теста

Просеять муку с какао и разрыхлителем теста. Предварительно нагреть печь до 200˚C (вентилируемая). Перемешать яйца с сахаром и маслом. Ввести понемногу смесь из муки, какао и разрыхлителя, затем густые сливки и наконец молоко. Перемешать тесто до однородной массы, не делая его очень плотным.

Выпечка

Формы смазать маслом. Вылить туда тесто на половину высоты, распределить смесь по форме. Поставить в печь: начать выпечку при 200˚C в течение 10 минут, затем снизить температуру печи до 150˚C и выпекать 1 час 30 минут. Проверить готовность, протыкая кекс острием ножа. Он должен выходить чистым. В противном случае, выпечку продолжить. Вынуть кексы из форм на решетку. После полного охлаждения хранить в пищевой пленке.





Шоколадное мороженое с кремом шатильи

На 10 персон

Классический

Ингредиенты

Шоколадное мороженое
1 литр молока
120 мл сливок
60 г масла
230 г сахара
50 г тримолина
450 г кувертюра Гуанажа
30 г пасты какао
100 г яичных желтков
5 г стабилизатора для мороженого

Шоколадный соус
1 литр молока
500 мл сливок
1,2 кг кувертюра черного
80 г пасты какао
300 г сахара

Крошка из рома и кофе
1 литр кофе
150 г сахара
100 мл коричневый ром

Шантильи
1 литр сливок
зерна 2 стручков ванили расколотые и измельченные
160 г сахара
какао-порошок при подаче

Нугатин
1 кг рубленого миндаля
1,250 кг сахара
1 кг жидкой глюкозы

Приготовление мороженого и крошки

Все ингредиенты для шоколадного мороженого довести на водяной бане до 84˚С; охладить до 4˚С, затем оставить для созревания, обработать на центрифуге и хранить.
Положить сахар в кофе, добавить ром, поставить в морозилку для загустевания.
После того, как он превратится в комок, измельчить до крупинок при помощи вилки.

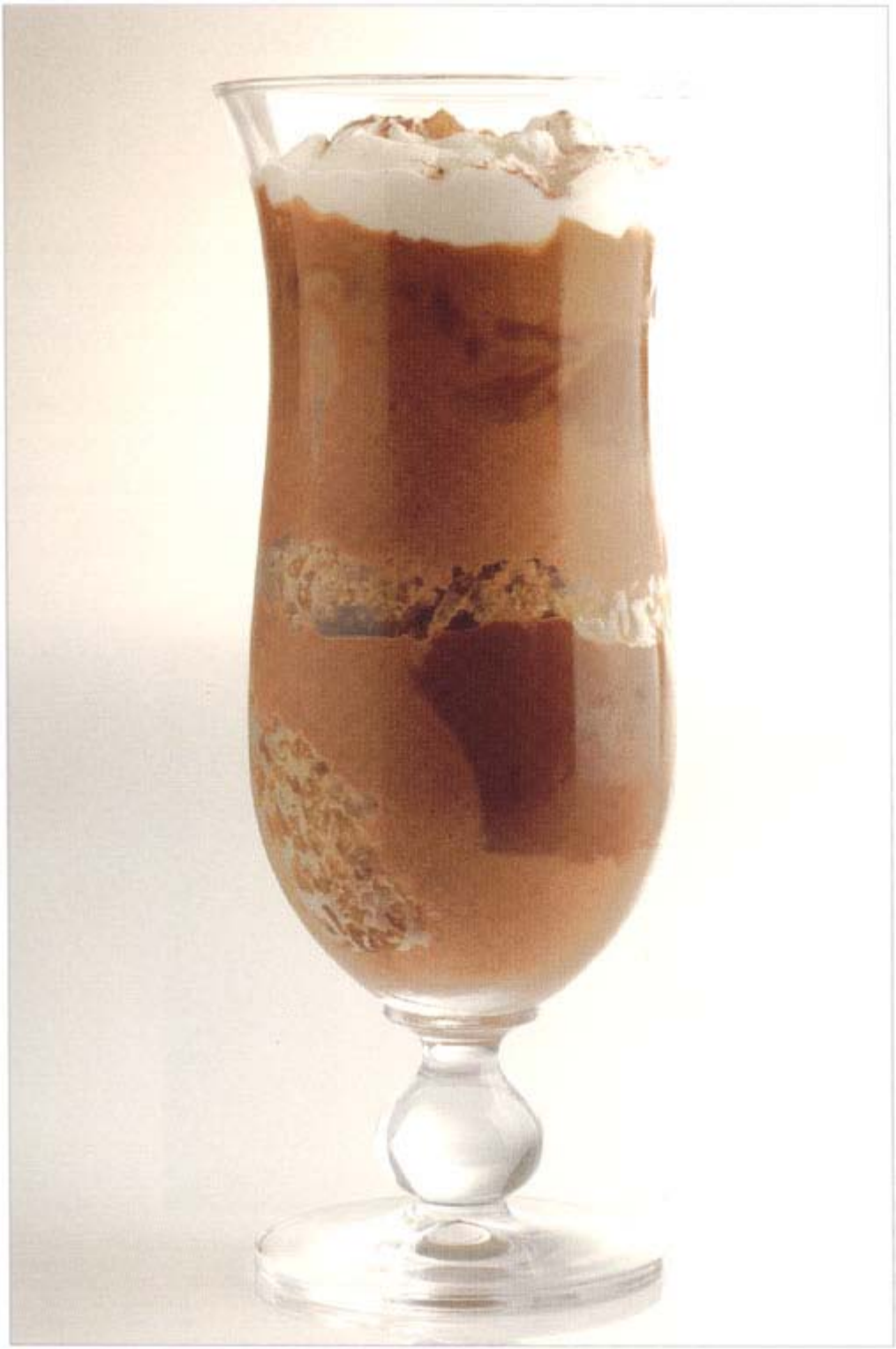
Оформление и подача

В большой высокий стакан поочередно добавить все элементы, кроме ванильного крема, который добавляют в конце. Перед подачей посыпать какао и нугатином.

Приготовление отделки и соуса
Приготовить обычный нугатин (см.стр.128), затем измельчить его на маленькие кусочки.
Для получения шоколадного соуса смешать молоко, сливки и сахар; довести до кипения. Снять с огня и добавить измельченный черный кувертюр и пасту какао.
Взбить сливки с сахаром и стручками ванили; не взбивать сильно, сливки должны сохранять «текучую» консистенцию.







Шоколадный мусс

На 10 персон

Классический

Ингредиенты

Шоколадный мусс

300 г	кувертюра черного до 56% какао
8	яичных желтков
150 г	сахара
250 мл	яичных белков
75 г	сливок

Шоколадный соус

250 мл	молока
125 г	сливок
200 г	кувертюра черного
20 г	паста какао
75 г	сахара

Отделка

200 г	кувертюра черного
	шоколадная стружка
	(достаточное количество)

Приготовление шоколадных оболочек

Размягчить черный кувертюр отделки. Заполнить форму из Флексипана диаметром 6,5 см. Поставить для загустевания в холодильник, затем вынуть из формы. Хранить в холодном месте.

Приготовление шоколадного мусса

Растопить черный кувертюр со сливками; хорошо разровнять, остудить.

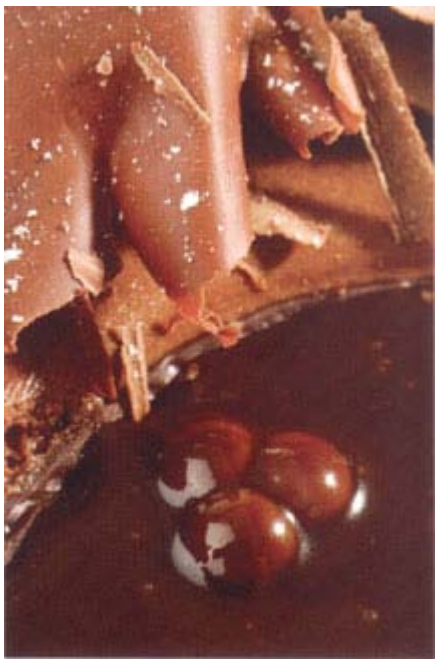
На паровой бане взбить яичные желтки со 100 г сахара в сабайон. Остудить.

Кроме того, взбить белки, добавляя оставшиеся 50 г сахара.

Когда кувертюр остыл, добавить туда часть взбитых белков. Ввести остаток взбитых белков в холодный сабайон; и, наконец, осторожно соединить обе массы.
Мусс должен быть использован сразу же после приготовления.

Приготовление шоколадного соуса

Тонко измельчить черный кувертюр и пасту какао. Довести до кипения молоко, сливки и сахар.
Снять с огня и добавить измельченный черный кувертюр и пасту какао. Остудить.



Оформление и подача

Вылить шоколадный мусс в салатницу. В центр положить шоколадные оболочки и погрузить в мусс. При подаче заполнить шоколадные оболочки слегка прохладным соусом. Приготовить шоколадную стружку, разогревая в руках плитку кувертюра и нарезая ее ножом. Украсить мусс этой стружкой и посыпать сахаром для глазирования.



Форе нуар

Для 10 персон
Легкое блюдо, подаваемое перед десертом

Ингредиенты

Шоколадный бисквит
280 г яичных желтков
260 г сахарного песка
250 г яичных белков
50 г муки
50 г кукурузного крахмала
50 г какао-порошка
100 г масла

Варенье из вишни
600 г вишни
400 г кристаллического сахара
сок лимона
(достаточное количество)

Крем с вишневой водкой
250 мл молока
80 г яичных желтков
90 г сахара
5 пластинок желатина
220 г сливок
вишневая водка
(достаточное количество)

Шоколадный мусс
250 г кувертюра черного до 75% какао
375 г взбитых сливок
125 г массы для мороженого (см. рецепт)

Масса для мороженого
185 г яичных желтков
130 г сахара
40 мл воды

Пропитка
вишневый сок
(достаточное количество)
вишневая водка
(достаточное количество)

Шоколадное напыление
200 г кувертюра черного
500 г масла какао

Отделка
Гриотин
(достаточное количество)
200 г кувертюра черного
200 г кувертюра молочного

Для этого рецепта используют рамки 17x17 см и 3,5 см высотой

Приготовление шоколадного бисквита
Хорошо взбить миксером яичные желтки с 200 г сахарного песка. В другом миксере взбить яичные белки, добавляя оставшиеся 60 г сахарного песка.

Просеять муку, крахмал и какао-порошок. Растопить масло и остудить.
Добавить часть взбитых белков в смесь желтков и сахара и остаток в просеянные ингредиенты. Аккуратно смешать обе массы, добавить топленое масло, не забывать об осторожности. Выложить эту массу на противень 40 x 60 см, покрытый Сильпат, и выпекать 10 минут в печи при 180˚С. Остудить на решетке.

Этот бисквит для формования блюда, будет разрезан на квадраты с боковой стороной 17 см (из расчета три квадрата для одного блюда).

Приготовление варенья из вишни
Срезать хвостики и удалить косточки из вишен.
В тазу для варенья смешать сахар и 120 мл воды. Довести до кипения и варить при 100˚С. Фрукты опустить в сироп и добавить сок лимона, снова довести до кипения. Снять пену, варить 15 минут на сильном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока фрукты не погрузятся в сироп и не станут полупрозрачными. Хранить в банках.

Подготовка крема с вишневой водкой
Размочить пластинки желатина в холодной воде. Взбить сливки, ароматизируя их вишневой водкой. Хранить.
Приготовить английский крем, взбивая яичные желтки с сахаром, затем довести массу до 84˚С с предварительно вскипяченным молоком. Когда крем достиг комнатной температуры, ввести туда процеженный желатин, затем остудить смесь на льду. Как только она остыла, добавить взбитые сливки с вишневой водкой. Налить в рамки 17 x 17 см, толщиной 1 см и поставить в холодное место.

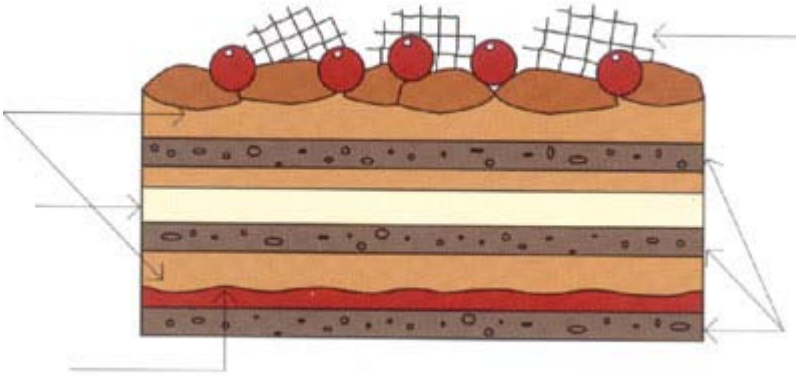


Приготовление шоколадного мусса

Его готовят, когда все другие элементы готовы, перед непосредственным использованием.
Начать с приготовления массы для мороженого, жаря воду и сахар при 121˚С. Тем временем взбить миксером желтки и, продолжая взбивать, влить туда тонкой струйкой кипящий сироп. Хорошо взбить смесь и охладить на 2-ой скорости.
Растопить черный кувертюр, добавить туда часть массы для мороженого со взбитыми сливками. Соединить обе массы.

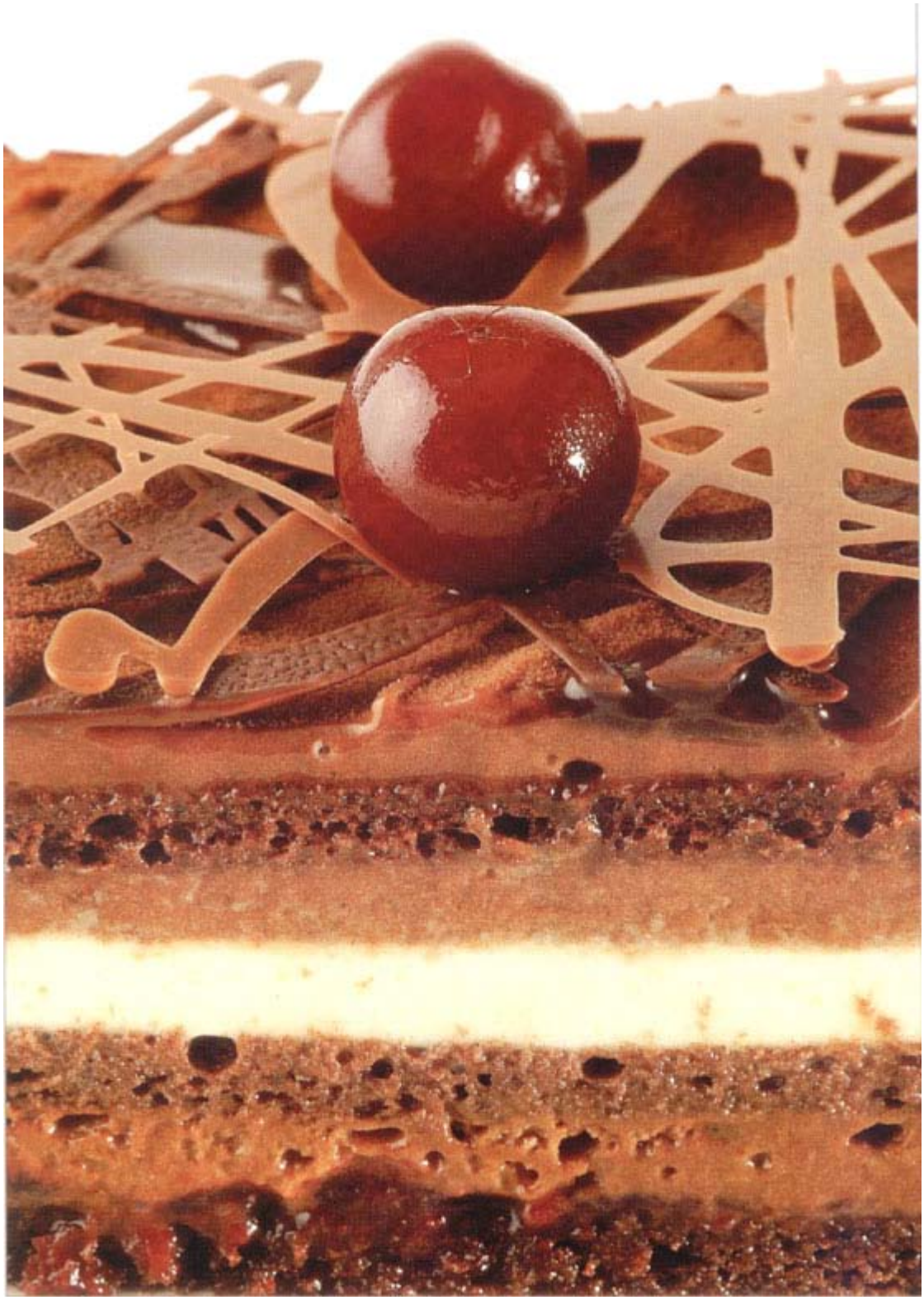
Подготовка напыления

Растопить черный кувертюр и масло какао. Процедить, хранить в теплом месте.



Оформление и отделка

Смотреть рисунок. Разрезанные бисквиты будут пропитаны смесью из вишневой водки и сока кислой вишни.
Начинать с укладки на дно рамки пропитанного бисквита, его покрывают тонким слоем варенья из вишни, затем шоколадным муссом. Положить второй пропитанный бисквит, немного мусса, затем корж с вишневой водкой покрытый муссом. Накрыть последним бисквитом и оформить блюдо, украшая его тонкими короткими волнами шоколадного мусса. Поставить в холод на 1 час, затем вынуть из формы. Украсить боковые поверхности небольшим количеством шоколадного мусса, затем произвести отделку, покрывая напылением из пистолета сверху и по бокам.
Украсить грильяжем из черного молочного шоколада, а также несколькими гриотин.



Шоколад-малина

На 10 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Ганаш
1 литр молока
200 мл сливок
800 г кувертюра манжари
800 г чистого кувертюра караиб
400 г масляная помадка

Шоколадное бретонское песочное тесто
500 г масляная помадка
10 г соли
1 кг муки
40 г разрыхлителя для теста
10 яичных желтков
400 г сахарного песка
50 г какао-порошка

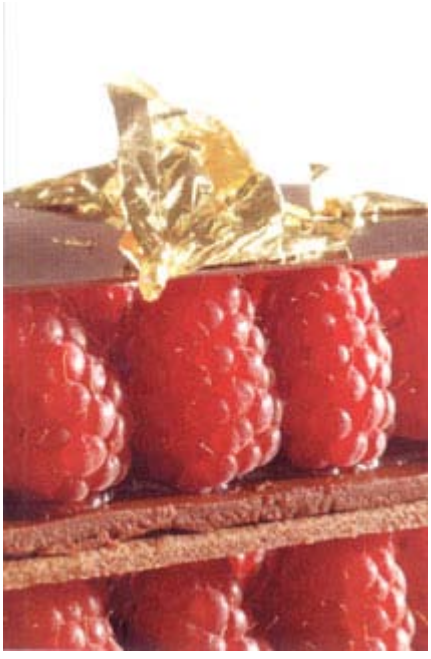
Варенье из малины
500 г шарики малины (замороженные)
1 кг сахара
15 г пектина

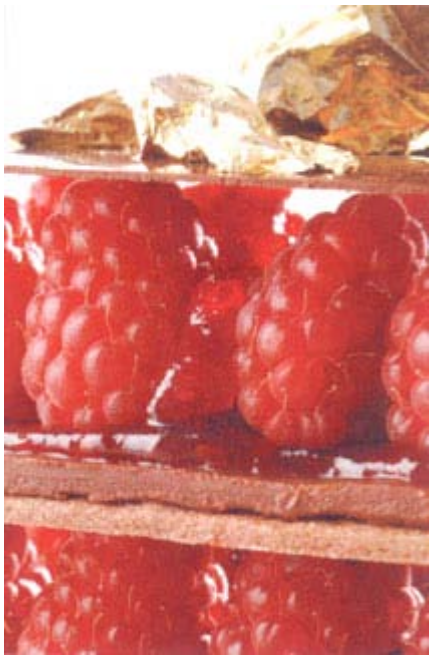
Малиновый сок
500 г малины
200 г сахарного песка

Украшение и отделка
Красивая свежая малина
Золотой листок
Пластинки шоколада

Приготовление ганаш
Вскипятить молоко и сливки, вылить на тонко измельченный шоколад. Разровнять, затем добавить масло. Снова разровнять. Разлить тонким слоем в рамки и поставить в прохладное место до тех пор, пока ганаш не станет твердой (примерно на 1 час). Разрезать на прямоугольники по размеру чуть меньше, чем предусмотрено для шоколадных песочных пластин.

Приготовление песочных прямоугольников
Посолить масло. Добавить муку, затем разрыхлитель для теста и наконец просеянное какао. Отдельно взбить яичные желтки с сахаром до белого цвета. Смешать обе массы расширенным концом ложки. Поставить в холодное место и оставить на несколько часов. Раскатать тесто толщиной 2 мм, разрезать на куски 5 x 9 см и выпекать в предварительно разогретой до 170˚C печи.





Приготовление варенья и сока
Взять немного сахара, смешать с пектином. Сахар довести до 120˚C, туда добавить шарики малины, варить на медленном огне, затем добавить сахар с пектином. Перемешать, остудить.
Выпаривать влагу из малины с сахаром на паровой бане в течение, примерно, одного часа на слабом огне. Процедить через марлю, не приминая, чтобы сок оставался чистым.

Оформление и отделка

На шоколадную песочную пластинку положить пластинку ганаши, покрыть легким слоем варенья из малины. На этот слой положить свежую малину. Повторить действие таким образом, чтобы получилось два ряда песочного слоя, ганаши, варенья и малины. Закончить пластинкой из шоколада, украсить золотым листком. Поставить на тарелку и описать круг малиновым соком.



Шапо дю папе

с гриотин и белым шоколадом,
соусом из вишневой водки

На 6 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

18 гриотин
500 г кувертюра черного

Масса для мороженого
100 г белого шоколада
3 яичных желтка
400 мл сиропа до 30° Боме
250 мл сливок

Напыление
100 г черного шоколада
100 г масла какао

Соус
уваренный сок вишни, с
небольшим добавлением
вишневой водки
(достаточное количество,
см. стр. 98)
свежая вишня с черешком
(достаточное количество)

Для приготовления и подачи по этому рецепту вам будут необходимы следующие элементы:
6 форм в форме яйца из желе и
пластика
6 кружков из пергаментной
бумаги диаметром 12 см

Приготовление шапо
Смягчить шоколад черного кувертюра. Покрыть им 6 форм из желе в форме яйца и поставить в холодильник для загустевания.
Довести сироп до кипения.
Приготовить массу для мороженого, взбивая яичные желтки, вливая туда тонкой струйкой сироп. Хорошо взбить смесь.
Растопить белый шоколад.
Взбить сливки. Смешать белый шоколад, сливки и массу для мороженого. Наполнить формы этой смесью, добавляя по 3 гриотин в каждую. Поставить в морозилку на 1 час.

Приготовление напыления
Растопить на паровой бане черный шоколад и масло какао.
Процедить и поставить в теплом месте.



Отделка
Охладить 6 бумажных кружков диаметром 12 см со смягченным шоколадом черного кувертюра.
Содержимое форм вынуть на центр круга, чтобы в совокупности получить форму шляпки.
Для приготовления напыления растопить на паровой бане черный шоколад и масло какао.
Процедить и поставить в теплом месте.
Как только все затвердеет, убрать бумагу. При помощи пистолета произвести напыление черным шоколадом.

Подача
Положить шапо на тарелку средних размеров. Украсить свежей вишней и верхушкой из соуса.



Шоколад-апельсин сладкий и горький

На 20 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

Мармелад из апельсина
6 апельсинов горьких
1 апельсин сладкий
1 лимон
сахар (достаточное количество)

Шоколадное песочное тесто
500 г масла
10 г соли
1 кг муки
20 яичных желтков
400 г сахара-сырца
25 г какао-порошка

Ганаш
1 литр молока
200 мл сливок
1,6 кг кувертюра гуанажа 70%
400 г масла

Английский шоколадный крем
650 мл молока
650 мл сливок
8 яичных желтков
125 г сахара
500 г кувертюра ганажа 70%
4 пластинки желатина

Шоколадная глазурь
1 кг кувертюра карак до 56% какао
900 мл сливок
600 г сахара
250 г какао-порошка
250 мл густых сливок

Напыление из черного шоколада
500 г кувертюр черный
500 г масла какао

Отделка
дольки апельсина (достаточное количество)
взбитые сливки (достаточное количество, см. рецепт)
250 мл примерно сока цитрусовых

Для приготовления по этому рецепту необходимо предусмотреть прямоугольные усеченные формы 5 см x 9 см, с параллельной боковой стороной, размер самой большой боковой стороны 4 см (прямоугольная трапеция)

Отделка и подача
Приготовить напыление: растопить на паровой бане черный кувертюр и масло какао.
Процедить и поставить в теплом месте.
Покрыть лепешки английского крема напылением из пистолета. Глазировать ганаш глазурью из черного шоколада. Поставить в холодное место.
Выпарить сок цитрусовых до густой консистенции. Смешать его со взбитыми сливками в пропорции одна треть выпаренного сока на две трети сливок.
На квадратную тарелку средних размеров извлечь из форм два блюда на одну линию. Украсить промежуток между лепешками линией из взбитого цитрусового крема. Положить на боковую поверхность дольку апельсина и положить в выемку ганаш немного апельсинового мармелада.

Приготовление апельсинового мармелада
За 48 часов до приготовления нарезать неочищенные апельсины и лимон очень тонкими пластинками. Удалить семена, но не выбрасывать.
Положить пластинки фруктов в таз и залить 2,25 литрами воды. Оставить для размягчения на всю ночь.
Довести содержимое таза до кипения и кипятить 35 минут. Снова оставить на всю ночь.
Взвесить содержимое таза (фрукты и воду) и добавить такое же количество сахара. Завернуть семена в узелок из ткани. Довести до кипения, положить узелок и кипятить в течение 1 часа 20 минут.
Горячий мармелад разлить по банкам.

Приготовление шоколадного песочного теста
Быстро смешать все ингредиенты. Поставить тесто в холодное место. Раскатать, разрезать по размерам прямоугольных усеченных форм. Выпекать на Сильпат в вентилируемой печи примерно 10 минут при 170°C. Остудить.
Половину песочных пластинок покрывают апельсиновым мармеладом.

Приготовление ганаш
Измельчить гуанаж. Довести молоко и сливки до кипения. Вылить на шоколад, затем добавить кусочки масла. Перемешать до получения гладкой однородной массы.

Приготовление шоколадного английского крема
Размочить желатин в холодной воде. Измельчить гуанаж.
Приготовить основной английский крем: вскипятить молоко и сливки, отставить.
Взбивать яичные желтки с сахаром до получения белой смеси, затем добавить туда кипящее молоко и сливки. Варить до загустения. Снять с огня. Добавить в теплую массу гуанаж и процеженный желатин.

Формование
Положить на дно до половины формы песочные пластинки с мармеладом. Наполнить эти формы английским кремом. Оставшуюся часть формы заполнить ганаш. Все поставить в холодное место. Когда лепешки с ганаш остынут, круглой высечкой сделать углубление в центре.

Приготовление шоколадной глазури
Измельчить черный кувертюр. Сливки довести до кипения. Вылить их на шоколад и перемешать для получения ганаш.
Довести 750 мл воды и сахара до кипения. Добавить какао-порошок и снова довести до кипения. Добавить густые сливки и снова довести до кипения. Смешать этот соус с ганаш и поставить отстояться. Хранить в холодильнике.



Шоколадная помадка
на основе чая Earl Grey

На 10 персон

Десерт на
тарелке

Ингредиенты
1 литр сливок
35 г чая Earl Grey
375 г кувертюра молочного
375 г кувертюра черного
9 яичных желтков
250 г сахара

Крошка шоколад-чай
230 г масла
230 г сахара
400 г муки
50 г какао
3 ст.ложки измельченных листков чая Earl Grey

Чайный сироп
120 г сахара-сырца
5 г чая Earl Grey
100 мл воды

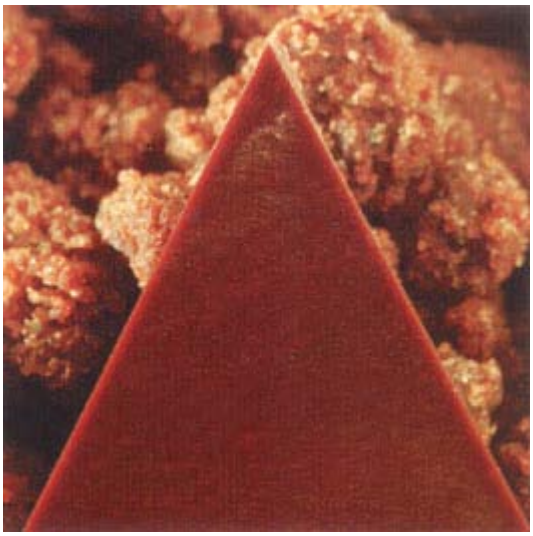
Отделка
треугольные пластинки шоколадной помадки (достаточное количество)

Приготовление помадки
Довести 500 мл сливок до кипения. Добавить чай. Дать настояться до охлаждения.
Приготовить ганаш: измельчить молочный и черный кувертюр.
Процедить сливки с чаем.
Довести до кипения и горячими вылить на измельченных шоколад. Хорошо перемешать.
Взбить оставшиеся 500 мл сливок.
Приготовить массу для мороженого: жарить сахар при 121°C. Взбить миксером яичные желтки, продолжая взбивать, влить тонкой струйкой сироп. Хорошо взбить смесь. Охладить.
Смешать ганаш с небольшим количеством взбитых сливок.
Смешать оставшиеся сливки с массой для мороженого. Затем смешать ганаш и массу для мороженого.
Вылить массу в форму, в рамку толщиной 2,5 см. Поставить в холод для загустения.

Приготовление крошки шоколад-чай
Смешать масло, сахар, муку, какао и измельченный чай.
Накрошить тесто на противень.
Сушить 24 часа при комнатной температуре.
Выпекать при 170°C в вентилируемой печи до изменения цвета. Хранить в сухом месте.

Приготовление чайного сиропа
Растопить сахар-сырец со 100 мл воды. Довести до кипения, добавить чай и дать настояться до охлаждения. Процедить и хранить.

Подача
Разрезать помадку на треугольники со стороной 8 см. Положить одну порцию помадки на тарелку среднего размера, посыпать крошкой.
Описать вокруг помадки чайным сиропом круг и украсить ее шоколадным треугольником





Шоколадный крем
ванильный с засахаренной
карамелью и кофейным сабайоном

На 10 персон

Десерт на
тарелке

Ингредиенты

Шоколадное бисквитное тесто

500 г сахара для глазирования
500 г масла
400 г муки
100 г какао-порошка
500 г яичных белков

Глазурь крем-брюле
500 мл молока
500 мл сливок
125 г сахарного песка
300 г яичных желтков
2 стручка ванили

Шоколадный крем
250 мл молока
250 мл сливок
3 яичных желтков
500 г сахара
220 г кувертюра черного

Кофейный сабайон
1 двойной кофе эспрессо
20 мл воды
120 г сахара
7 яичных желтков

Отделка
1 кг лесного ореха
200 г сахара
масла (достаточное количество)
взбитые ванильные сливки (достаточное количество) (см. рецепт стр.56)
карамельный сироп (достаточное количество)
какао-порошок (достаточное количество)

Приготовление шоколадного бисквитного теста
Растопить масло. Добавить сахар для глазирования, затем просеять муку и какао. Постепенно добавлять белки до получения однородной массы. Поставить в холодное место.
Приготовить трафарет для формования цилиндра диаметром 7 см и высотой 7 см, который будет использован при оформлении блюда.
Раскатать тесто на Сильпат, используя трафарет. Убрать трафарет. Выпекать при 170°C в вентилируемой печи до изменения цвета. В горячем виде изделию придают при помощи круга форму цилиндра.

Приготовление глазури крем-брюле
Смешать венчиком яичные желтки с сахаром. Молоко со сливками довести до кипения и продолжая взбивать вылить все в смесь желтков с сахаром. Процедить. Выпекать при 100°C в вентилируемой печи в течение 45 минут на противне и паровой бане. Остудить. Формовать на Пакоже. Поставить в холодное место.

Приготовление шоколадного крема
Измельчить шоколад. Взбивая, смешать яичные желтки с сахаром. Молоко со сливками довести до кипения, все вылить в смесь желтков с сахаром, хорошо перемешивая.
Варить до загустевания, процедить и вылить в горячим на шоколад. Аккуратно перемешать и поставить в холодное место.

Подача
Поставить цилиндр из шоколадного бисквитного теста посередине плоской тарелки среднего размера. Начинить шоколадным кремом, песочными орехами, шариком глазури крем-брюле и взбитыми с ванилью сливками. Украсить другими песочными орехами, покрыть карамельным сиропом. Завершить кофейным сабайоном. Посыпать какао.

Приготовление украшения
Приготовить песочные орехи: сначала их поджарить при 160°C. Растворить сахар в небольшом количестве воды, довести до кипения и туда положить обжаренные орехи. После того, как масса сформировалась, продолжать жарение до тех пор, пока сахар не карамелизуется и полностью не покроет орехи. Выложить на противень и хранить.
Приготовить карамель, поджаривая сахар без жидкости, непрерывно помешивая. При достижении необходимого цвета снять его с огня и разбавить водой для получения сиропа.

Приготовление сабайон
Приготовить сабайон, размешивая в Хотвит двойной эспрессо, сахар, яичные желтки и 20 мл воды. Продукт должен быть легким и вкусным.





Кракелин нугатин

с мягким
и хрустящим шоколадом

На 23 штуки
Десерт на тарелке

Ингредиенты

Сюксе нуазет
225 г сахара для глазирования
225 г целых лесных орехов
75 г муки
300 г яичных белков
125 г сахарного песка

Нугатин
100 г сахара
100 г глюкозы
100 г хлопьев миндаля
100 г масляной помадки

Шоколадный мусс
500 мл молока
20 яичных желтков
600 г черного шоколада до 75% какао
300 г какао-порошка
300 г масла
10 яичных белков
250 г сахара
500 мл сливок
10 пластинок желатина

Крем пралине
375 г пралине в зернах (шоколадная фабрика Опера)
125 г пралине Вайс

Карамельная глазурь
1,5 литра молока
500 г сахара
500 мл сливок
20 яичных желтков

Шоколадная глазурь
700 мл воды
900 г сахара
150 г сухого молока
200 г какао-порошка
600 мл сливок
8 пластинок желатина

Приготовление сюксе нуазет

Поджарить лесные орехи в печи, удалить кожицу, раздробить на крупные куски, затем смешать их с сахаром для глазирования и просеянной мукой. Взбить яичные белки, добавляя сахарный песок. Аккуратно соединить обе массы. Наполнить смесью отсадочный мешок с гладким наконечником № 9, массу отсадить на Сильпат в виде лепешек диаметром 6 см, затем выпекать в печи при 145°C. Остудить и хранить в сухом месте.

Приготовление нугатина
Растопить в кастрюле сахар и глюкозу, при этом цвет не должен измениться. Добавить хлопья миндаля и хорошо перемешать. Добавить масло небольшими кусочками. После того, как элементы перемешаны, положить их в емкость. Это будет использовано в необходимом по рецепту количестве следующим образом: разровнять смесь на противне с покрытием Тефлон из расчета 300 г на противень 40 х 60 см. Выпекать при 180°C. После выпечки нугатин разрезают высечкой на коржи диаметром 4 см.

Приготовление шоколадного мусса
Измельчить шоколад. Размочить пластинки желатина в холодной воде.
Приготовить английский крем: взбить яичные желтки, варить их до загустения вместе с молоком, добавленным в горячую смесь. Снять с огня, добавить измельченный шоколад, какао-порошок и масло. Хорошо перемешать, затем добавить процеженный желатин. Перемешать его до растворения.
Взбить сливки, оставить.
Приготовить итальянское безе, жаря сахар при 121°C до получения сиропа. Взбить яйца в пену и влить туда тонкой струйкой сироп, продолжая взбивать.
Когда все остынет, аккуратно смешать три массы: шоколадный крем, итальянское безе и взбитые сливки.

Приготовление карамельного мороженого и отделки из нугатина
Смешать молоко с 200 г сахара и яичными желтками. Приготовить коричневую карамель без добавления жидкости из 300 г сахара. Разбавить сливками, довести до кипения. Добавить эту жидкость в предыдущую смесь. Варить на паровой бане при 84°C, затем остудить до 4°C и поставить для созревания на ночь. Турбинировать (взбить и охладить) и хранить.



Из остатка нугатина нарезать треугольники, которые послужат украшением (с одного противня по 300 г выход 20 порций).

Приготовление шоколадной глазури и крема пралине

Размочить листки желатина в холодной воде.

Приготовить шоколадную глазурь, смешивая в кастрюле воду, сахар, сухое молоко и какао-порошок. Варить 15 минут, непрерывно помешивая. Снять с огня. Когда смесь остынет, добавить пластинки желатина и, помешивая, растворить их. Хранить в холодном месте.

Приготовить крем пралине, смешивая оба ингредиента. Хранить.

Формование десерта

Формование будет происходить в обратном порядке. В форму высотой 4,5 см и диаметром 6 см налить мусс на половину высоты, поставить в холодное место. Затем вырезать середину блюда при помощи выемки диаметром 3 см. туда положить лепешку нугатина. Налить новый слой шоколадного мусса и добавить, завершая сюксе нуазет. Поставить в холодное место. Когда десерт застынет, вынуть из формы и украсить мягкой шоколадной глазурью.

Подача

Перед подачей блюдо должно быть комнатной температуры. Поставить его на плоскую тарелку средних размеров. В проделанное на верхушке отверстие налить немного крема пралине. Украсить по бокам 2 треугольниками из нугатина и положить немного дробленого нугатина под шарик карамельной глазури.



Шоколадный бюиссон

и нугатин,
карамельное мороженое

Для куполов формы из Флексипана диаметром 6 см

Приготовление карамельного мороженого
Смешать молоко с 200 г сахара и яичными желтками. Приготовить коричневую карамель без добавления жидкости из 300 г сахара. Разбавить сливками, довести до кипения. Добавить эту жидкость в предыдущую смесь. Варить на паровой бане при 84°C, затем остудить до 4°C и поставить для созревания на ночь. Пропустить через центрифугу и сохранить.

Приготовление ореховой крошки
Крошка должна быть приготовлена заранее. Орехи растереть в порошок. Смешать муку, масло, сахар и ореховую пудру до получения твердого, однородного теста. Крупно накрошить эту массу и оставить для просушки на 24 часа при комнатной температуре.

Выпекать при 170°C в вентилируемой печи в виде лепешек диаметром 6 см до изменения цвета. Хранить в сухом месте.

Приготовление нугатина
Растопить вместе глюкозу, сахар и масло, цвет не должен меняться. Добавить рубленый миндаль. После того, как масса сформирована, убрать с огня и хранить в холодильнике. Выпекать необходимое количество на Сильпат при 180°C в вентилируемой печи до получения темно-серого цвета карамели. Хранить в сухом месте.

Приготовление молочной глазури
Размочить пластинки желатина в холодной воде. Измельчить молочный и черный кувертюр. Довести до кипения воду, сахар, глюкозу и сливки. Вылить смесь на измельченные кувертюры и варить все при 106°C. Оставить до остывания, затем ввести набухший желатин. Хранить в холодном месте. Эта глазурь используется примерно при 35°C.

Приготовление карамельного крем-брюле
Приготовить карамель без добавления жидкости из 70 г сахара. Разбавить сливками и хранить.
Смешать яичные желтки, 80 г сахара и молока, затем добавить карамельный крем. Вылить в форму из Флексипана. Выпекать при 100°C в вентилируемой печи в течение 40-45 минут. Держать в холодном месте.

Приготовление молочного шоколадного мусса
Взбить сливки. Растопить кувертюр живара, остудить. При комнатной температуре добавить туда взбитые сливки.

Десерт
на тарелке

Ингредиенты
Карамельное мороженое
1,5 литра молока
500 г сахара
500 мл сливок
20 яичных желтков

Ореховая крошка
250 г муки
250 г масла
250 г сахарного песка
185 г лесного ореха

Нугатин
100 г сахара
100 г глюкозы
100 г масла
100 г рубленого миндаля

Молочная глазурь
560 мл воды
250 мл сливок
100 г сахара
150 г глюкозы
250 кувертюр молочный
100 г кувертюр черный
5 пластинок желатина

Карамельный крем брюле
150 г сахара
300 г сливок
300 г молока
140 г яичных желтков

Молочный шоколадный мусс
200 г молочного кувертюра живара
300 мл сливок

Отделка
карамелизированные лесные орехи (достаточное количество)
карамельный соус (достаточное количество) см. стр.77
(жидкая карамель)

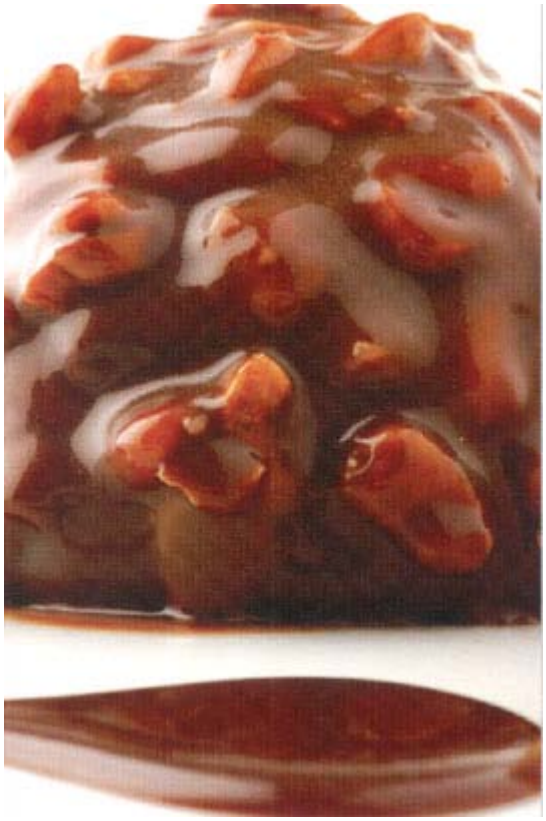
Формование блюда

Взбить в шантийи сливки с шоколадом и молоком.

Замаскировать купола из Флексипана молочным шоколадным муссом. Добавить карамельный крем-брюле, затем кружок нугатина, затем крошку. Закончить молочным шантийи. Держать в холодном месте.

Приготовление украшения и отделки блюд

Извлечь из формы купол и проставить в холодильнике. Когда мусс станет мягким, посыпать всю поверхность карамелизированными орехами, держать в холоде. Поставить на решетку, размягчить глазурь и смазать ею купола. Поставить купол на тарелку, добавить шарик карамельного мороженого и описать круг веревочкой карамельного соуса.







Кофе-шоколад-нугатин-пралине

Пралине фейтин, пинии, карамельная глазурь

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Пралине фейтин

1кг пралине в зернах
300г молочной глазури 300г фейтина

Молочный мусс

400г молочного кувертюра
600мл сливок

Карамельная глазурь

200г сахара
330мл сливок
130г глюкозы
30г сливочного масла
100г молочного кувертюра
2 пластинки желатина

Нугатин

250г сахара
100г глюкозы
100г измельченного миндаля

Мороженое с нугатином

1 литр молока
100мл сливок
50г сухого молока
250г сахара песка
8 яиц
65г сливочного масла
200г нугатина

Песочные и соленые пинии

1 кг семян пинии
200г сахара
соль (достаточное количество)
сливочное масло (достаточное количество)

Шоколадное кружево

450г сахара
6г пектина
150г сливочного масла
150г пасты какао
120г глюкозы
240мл воды
30г какао-порошка

Украшение

Заварной кофейный крем (достаточное количество)

Приготовление пралине фейтина

Растопить молочный кувертюр. Смешать пралине и фейтин, затем добавить растопленную молочный кувертюр. Раскатать смесь между двумя листами пергаментной бумаги толщиной 1,5см. поставить в морозильник, пока не загустеет, затем вырезать из него квадрат со сторонами 37 см и выложить на дно формы.

Приготовление молочного мусса.

Взбить сливки. Растопить молочный кувертюр, остудить до комнатной температуры, затем ввести в нее взбитые сливки. Наполнить форму этой смесью и поставить в холод.

Приготовление карамельной глазури.

Подробить молочный кувертюр. Размочить пластинки желатина в холодной воде. Довести до кипения сливки со сливочным маслом и глюкозой. Жарить сахар на сухой сковородке до образования карамели. Влить в нее смесь из сливок, сливочного масла и глюкозы. Варить смесь при температуре 130, снять с огня. Затем добавить дробленый молочный кувертюр, затем отцеженные пластинки желатина. Убрать в холод.

Приготовление нугатина

Растопить сахар и глюкозу на сухой сковородке до образования темной карамели (155ºС). Добавить миндаль. Вылить на Сильпат, разровнять и охладить.

Приготовление мороженого с нугатином

Соединить молоко, сливки с сухим молоком, глюкозой, сахаром песком, яйцами и сливочным маслом. Готовить на водяной бане при температуре 82, затем остудить до температуры 4ºС. Дать настояться 24 часа и взбить в мороженице. Добавить дробленый нугатин.

Приготовление песочных пиний.

Обжарить пинии до золотистого цвета в духовке при температуре 100ºС. Развезти сахар с небольшим количеством воды и довести до кипения. Окунуть в сироп обжаренные семена пинии. Когда масса станет густой, продолжать варить до тех пор, пока сахар не станет карамелью и полностью не покроет корочкой семена пинии. В конце приготовления добавить соль и сливочное масло. Выложить на противень. Стараться, чтобы зерна пинии не склеивались друг с другом.



Приготовление тонких пластинок из заварного крема

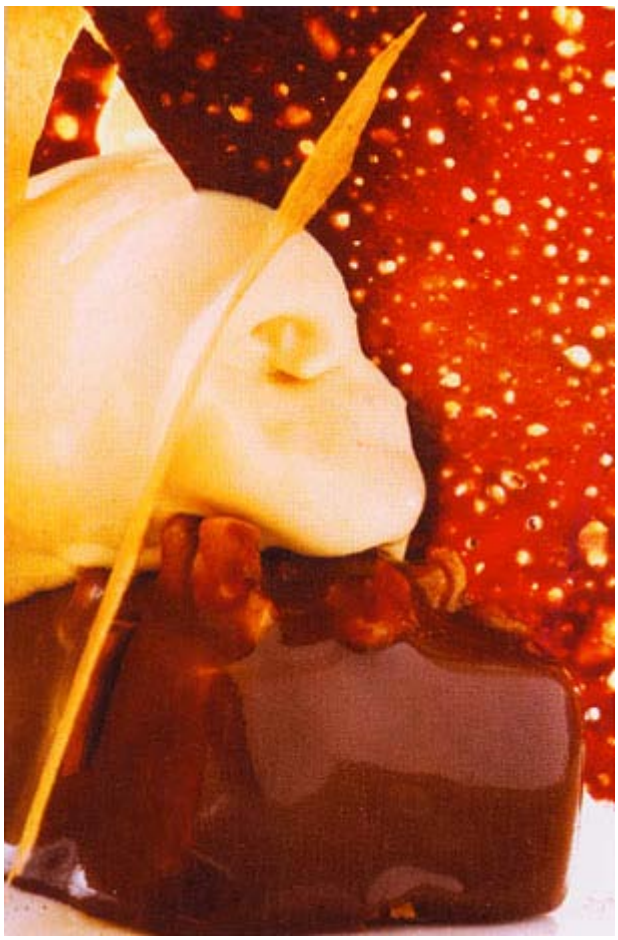
Разровнять заварной кофейный крем и разложить его на Сильпат. Подсушить в течение 1 часа при комнатной температуре. Выпекать в проветриваемой духовке при температуре ℃70 до золотистого цвета. Выпекать нужно непосредственно перед формованием десерта.

Приготовление кружев из шоколада

Растопить сливочное масло. Смешать сахар, пектин и какао. Добавить топленое масло, глюкозу и пасту какао. Разбавить смесь водой, поставить на медленный огонь и постоянно помешивать. Медленно довести до кипения. Поставить в холод. Раскатать массу на Сильпат тонким слоем и выпекать в проветриваемой духовке при температуре 170ºС до образования корочки. Держать в сухом месте.

Оформление и подача.

Вырезать пластинки пралине фейтина из содержимого формы и присыпать их зернами пинии. Темперировать карамельную глазурь и глазировать пластинки. Выложить одну такую пластинку на большую плоскую тарелку, сверху выложить слой мороженого с нугатином. Украсить, воткнув в пластинку кусочек запеченного заварного кофейного крема и кружево из шоколада.





Булочка с шоколадом и пралине

Булочка из дрожжевого теста

Рецепт этой булочка - вариант базового рецепта. Мы советуем обратиться к странице 238, где описана история и традиционный способ приготовления.

Данный рецепт почти идентичен древнему рецепту, но все количество муки закладывается один раз, во время первого замешивания.

Приготовление основной закваски

Смешать мякоть фруктов с водой, затем смешать с мукой и вымешивать до получения однородного эластичного теста. Выложить миску пищевой пленкой, хорошо натянув ее, и поставить в теплое место (26-28ºС). Нужно, чтобы тесто поднялось в три раза, для этого понадобится около 48 часов.

Если появляются проблемы с брожением, можно добавить 2 грамма свежих дрожжей к этой основной закваске. Очень важно, чтобы все рабочие поверхности при приготовлении теста были очень чистыми.

Обновление закваски

Когда закваска утроила свой объем, нужно обновить ее, добавив в центр, предварительно сделав углубление, муки в количестве 100% от веса закваски и 50% воды (см. количество ингредиентов, указанное для данного рецепта).

Это обновление нужно повторять несколько раз, в среднем пять или шесть раз. Тесто готово, когда оно достигнет объема, в три раза большего начального. Температура воды, которая используется для замешивания теста, должна быть не более 24 ºС.

Чрезмерно высокая температура не очень благоприятна для подъема теста.

Первое вымешивание

Растворить сахар в воде для образования холодного сиропа.

Выложить закваску на дно миски, посыпать оставшейся мукой. Вымешивать на первой скорости миксера, затем на второй до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от стенок миски. Добавить сироп, продолжать взбивать на второй скорости, добавить холодное масло, порезанное на кусочки. Взбивать на второй скорости до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от стенок; оно должно быть очень эластичным. Когда оно стало эластичным, добавить желтки и продолжать взбивать на второй скорости. Тесто должно быть эластичным, блестящим и шелковистым. Поставить в теплое место температурой 28-30ºС для брожения на 10-12 часов.

Второе вымешивание

Смешать две составные шоколадной глазури – кувертюр- помадку и молочный кувертюр , предварительно подробив. Растворить в воде соль и сахар.

Продолжать взбивать до полного отделения теста от стенок на второй скорости, затем перейти на первую скорость и медленно, чтобы не сварить тесто, вылить в него сироп. Снова взбивать на второй скорости и добавить мед и взбитое сливочное масло. Продолжать взбивать, затем добавить яичные желтки. Еще взбить.

Ингредиенты

Основная закваска

100г протертая мякоть нечищеных фруктов (яблоки, виноград..)
300г муки типа 55
100мл воды

При каждом обновлении закваски (на 300г закваски) добавлять:

300г муки типа 55
150мл воды максимум 24ºС

Для первого вымешивания

2,7кг муки типа 55
575г сахара
1 литр воды
575г естественной приготовленной ранее закваски
850г сливочного масла
500г яичных желтков

Для второго вымешивания

400мл воды
575г сахара
45г соли
100мл жидкой ванили
100мл лимонной эссенции
100мл апельсиновой эссенции
200г меда
1,250кг сливочного масла помадки
500г яичных желтков
300г ореховой пасты
1кг крупно дробленого кувертюра помадки
1,5кг крупно дробленого молочного кувертюра

Глазурь

500г сырого миндаля
75г муки
1 г сахара для глазирования
75г растительного масла
Эссенция горького миндаля (достаточное количество)
Белки (достаточное Количество для глазирования)

Украшение при формовании

Очищенный целый миндаль (достаточное количество)
Сахар в зернах №6 (достаточное количество)

На первой скорости осторожно добавить дробленый шоколад и ореховую пасту. Полить мраморную доску растительным маслом и выложить на нее тесто. Оставить тесто на 1-2 часа. Это позволит вам наблюдать за ферментацией и насыщением кислородом теста.

Разделение на порции и последнее брожение

Разделить тесто на порции в соответствии с используемыми формочками
Маленькая: 180гр
Средняя: 400гр
Большая: 750гр

Перемешать тесто, для придания ему тяжести, выложить в формы для булочек. Еще раз дать подойти в теплом месте в течение 6-8 часов.

Глазирования и выпечка

В это время приготовьте глазурь. Подробить сырой миндаль с сахаром для глазирования, пропустив через мельницу несколько раз. Затем добавить муку, растительное масло, 2-3 капли эссенции горького миндаля и яичные белки.

Вынуть формочки с тестом из парового шкафа, глазировать булочки предыдущей смесью, присыпать целым миндалем и сахаром в зернах.
Выпекать в духовке при температуре 200 в статичной духовке. Количество времени, которое потребуется для выпечки, зависит от веса булочек:
Для булочек весом 180г – 20 минут,
для булочек весом 500г – 30 минут,
для булочек весом 750г – 40 минут,

Как только булочки готовы, вынуть их из духовки и подвесить вниз головой для того, чтобы закрепить жирные вещества. Завернуть в пищевую пленку. Булочки могут храниться более недели.





Хрустящий молочный десерт
Хрустящая рисовая лепешка
Молочный замороженный конфитюр

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Мороженое

1 литр молока
100мл сливок
50г сухого молока
75г дробленой глюкозы
240г сахара
8 яичных желтков
65г сливочного масла
8 яичных желтков

Молочный конфитюр

200г сахара
200мл сливок
50г молочного шоколада
50г сливочного масла

Рис криспи

250г орехового пралине
150г воздушного риса
25г сливочного масла
125г кувертюра живара

Молочный мусс

600г английского крема
1,1кг молочного кувертюра
900 г сливок

Карамельный соус

1 литр сливок
1 кг сахара

Молочный шантийи

600г сливок
400г молочного кувертюра

Украшение

Напыление молочного кувертюра (пистолетом)
Молочное кружево (см. рецепт хрустящего карамельного десерта, стр. 60)
Нугатин

Помадка с нугатином

300г белой помадки
200г глюкозы
200г молочного куверюра

Этот десерт готовят в формах среднего размера овальной формы

Приготовление мороженого с молочным конфитюром

Довести все ингредиенты мороженого до температуры 84ºС на водяной бане, остудить до 4ºС. Дать настояться, взбить в мороженице.

Приготовить молочный кувертюр: приготовить из сахара карамель. Добавить в него сливки, молочный шоколад, затем сливочное масло. Все хорошо перемешать и охладить. Добавить этот конфитюр во взбитое мороженое, не сильно перемешивая. Выложить мороженое на противень Кома, затем вырезать формы диаметром яйцеобразной формы. Убрать в холод.

Приготовление молочного мусса.

Добавить в английский крем топленый молочный кувертюр, затем взбитые сливки. Выложить эту смесь на высоту яйцеобразных форм, затем убрать в холод. Как только смесь застынет, сделать выемку в центре специальной ложечкой, снова убрать в холод, дать застыть, затем распылить на нее молочный кувертюр с помощью пистолета.

Приготовление основы десерта (рисовой лепешки)

Растопить молочный кувертюр. Смешать ее с пралине и топленым сливочным маслом. Добавить воздушный рис, разровнять поверхность с помощью скалки и поставить в холод. Разделять на порции в момент формования десерта с помощью яйцеобразных формочек.

Приготовление карамельного соуса

Приготовить карамель из сахара, разбавить его горячими сливками. Остудить.

Приготовление украшение (молочного шантийи, нугатина)

Довести до кипения сливки с молочной глазурью. Хорошо остудить и убрать в холод. Взбивать крем нужно в последний момент.

Приготовить нугатин: смешать сахар и глюкозу, затем добавить сливочное масло и измельченный миндаль. Выпекать в духовке при температуре 180ºС, дать застыть и мелко подробить. В последний момент взбить шантийи.

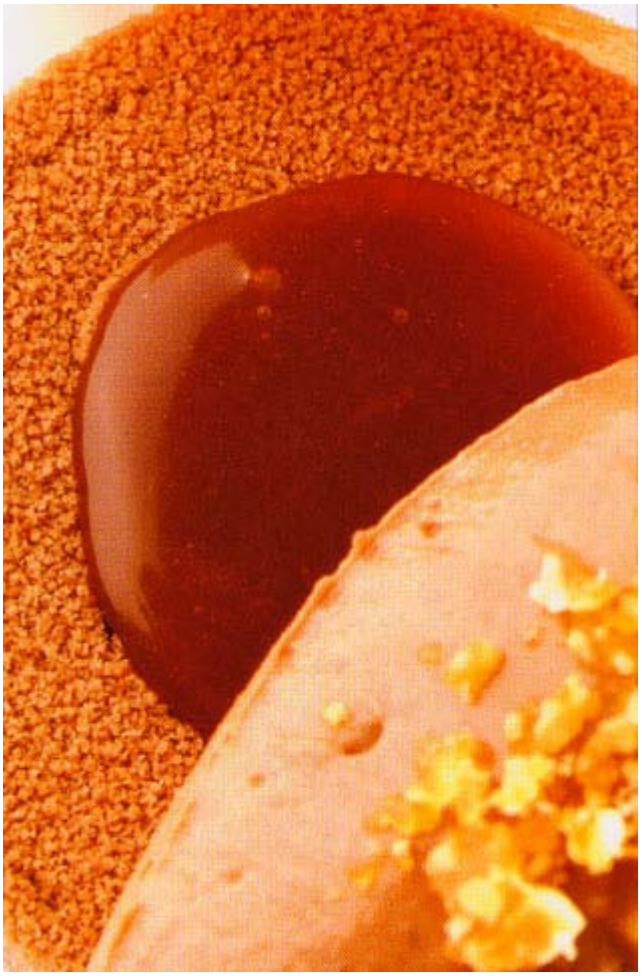
Приготовление помадки с нугатином

Сварить вместе белую помадку глюкозой при температуре 150ºС. Снять с огня, добавить мелко дробленую молочный кувертюр. Выложить на Сильпат. Дать остыть и измельчить с помощью мельницы. Просеять на Сильпат и выпекать в духовке при температуре 175ºС. Для более четкой работы можно сделать трафарет. Оставить для образования кристалликов и убрать в сухое место.



Формование и подача

Сбоку тарелки, выложить десерт следующим образом: сначала, как основу, рисовую лепешку. Сверху на нее выложить мороженое с молочным конфитюром, выложенное в формочки. Далее выложить молочный мусс, разлитый по формочкам, в углубления вылить карамельный соус. Сверху – слой крема шантийи, притрушенного нугатином. Украсить молочным кружевом. Полить тарелку карамельным соусом рядом с десертом.



Шоколадный торт
Ваниль-кофе
Ароматная шоколадная корочка

На 10 порций

Приготовление крем-брюле

Смешать яичные белки с сахаром до образования белой массы. Довести до кипения молоко со сметаной. Добавить горячий кофе. Вылить смесь в яично-сахарную массу, хорошо перемешав. Вылить эту массу в форму Флексилпан. Выпекать при температуре 100°С в проветриваемой духовке в течение 40-45 минут. Поставить в холод.

Приготовление ванильного мороженого

Смешать цельное молоко, сливки, яичные желтки, сахар и разрезанный вдоль и растертый стручок ванили. Варить на водяной бане при температуре 84°С. Охладить до 4°С. Дать настояться, вынуть ваниль, затем взбить в мороженице. Поставить в морозильник.

Приготовление кружева из молочного шоколада

Подробить молочный кувертюр. Смешать десертный шоколад и глюкозу и варить их при температуре 150°С. Снять с огня, добавить дробленый кувертюр. Вылить массу на Сильпат, остудить. Смешать в Термомиксе и просеять на противень Сильпат. Выпекать при температуре 180°С в проветриваемой духовке до окрашивания корочки. Оставить кристаллизоваться на мраморе и хранить в сухом месте.

Приготовление шоколадного кружева

Растопить сливочное масло. Смешать сахар, пектин и какао порошок. Ввести топленое сливочное масло, глюкозу и пасту какао. Развести эту смесь водой и постоянно помешивать на медленном огне. Варить на медленном огне до закипания. Снять с огня и поставить в холод.

Раскатать приготовленную массу на Сильпат тонким слоем и выпекать кружева при температуре 170°С в проветриваемой духовке, по окрашивания. Хранить в сухом месте.

Приготовление тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм. Заполнить ней смазанные сливочным маслом формочки для тарталеток диаметром 10см. Проткнуть пасту вилкой. Подробить шоколадный кувертюр. Довести сливки до кипения, вылить их на дробленый шоколад. Смешать молоко с яйцами, влить смесь в топленый кувертюр. Выпекать тесто в духовке 15 минут при температуре 200°С, затем сверху на тесто вылить гарнир и снова выпекать в духовке при температуре 200°С. Выключить духовку, оставив в ней тарталетки до тех пор, пока масса не застынет. Остудить на гриле.

Приготовление украшения

Приготовить заварной крем с шоколадом и раскатать его на Сильпат тонким слоем. Оставить на 1 час подсушиться при комнатной температуре. Непосредственно перед формованием десерта, выпекать в проветриваемой духовке при температуре 180°С до окрашивания.

Ингредиенты

Кофейный крем-брюле

250мл молока
250мл сметаны
60г сахара
150г яичных желтков
1 кофе эспрессо (200мл)

Ванильное мороженое

1,5 литра цельного молока
500мл сливок
15 желтков
300г сахара
3 стручка ванили

Кружево из молочного шоколада

300г помадки
200г глюкозы
200г молочного кувертюра

Шоколадное кружево

150г сахара
2,5г пектина
50г сливочного масла
50г пасты какао
10г какао порошка
40г глюкозы
80мл воды

Тарталетки

Сахарное тесто (см. рецепт «Шаг за шагом», стр. 508)
150г шоколадного кувертюра
200мл сливок
100мл молока
1 яйцо

Украшение

Заварной шоколадный крем (достаточное количество)
Какао порошок (достаточное количество)

Формование и подача

Выложить тарталетку из формы на плоскую тарелку. Выложить круг крем-брюле на тарталетку. Сверху – слой ванильного мороженого. Воткнуть высушенный заварной крем, шоколадные кружева и кусочки молочного шоколада. Присыпать какао







Хрустящая молочная помадка с лесным орехом

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Мороженое с лесным орехом

1 литр молока
100мл сливок
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
250г сахара
60г сливочного масла
100г пралине
125г карамелизованных лесных орехов

Мусс с молочным шоколадом

600г английского крема (см. ниже)
1,1кг молочного кувертюра живара
900г сливок

Английский крем:

250мл молока
250мл сливок
50г сахара
100г яичных желтков

Нугатин

200г сливочного масла
200г сахара песка
200г глюкозы
100г измельченных лесных орехов

Ореховая крошка

500г муки
500г сливочного масла
500г сахара песка
375г лесных орехов

Молочная глазурь

150г сливок
450г нейтрального желе*
110мл воды
350г молочной глазури
125г пралине

*основа нейтрального желе состоит из 175г сахара, 100г глюкозы, 1,5г лимонной кислоты, 200мл воды, 25г сахара и 10г пектина.

Украшение

Карамелизованный лесной орех (достаточное количество)
Кружево из заварного крема с пралине (см. стр. 134-136 для приготовления)

Приготовление орехового мороженого

Довести все ингредиенты мороженого до температуры 84ºС на водяной бане: молоко, сливки, сухое молоко, глюкозу, сахар, сливочное масло и пралине. Остудить до 4ºС. Дать настояться, взбить в мороженице. Как только мороженое будет взбито, добавить карамелизованные и лесные дробленые орехи.

Приготовление шоколадно-молочного мусса.

Этот мусс нужно готовить в формах куполообразной формы из Флексиплана.
Сначала нужно взбить сливки и подробить шоколад.
Приготовить английский крем. Для этого взбить желтки и сахар, добавить в эту смесь кипяченые молоко и сливки. Варить крем пока он не загустеет.
Пока крем еще горячий, добавить в него дробленый шоколад. Остудить и осторожно ввести в него взбитые сливки. Наполнить формы из Флексиплана этим муссом, формируя углубления. Поставить в холод.

Приготовление нугатина

Растопить глюкозу. Добавить сахар песок, лесные дробленые орехи, затем сливочное масло кусочками. Когда все ингредиенты образуют однородную массу, выложить ее с лоток. Использовать по мере необходимости.
Нугатин нужно выпечь в духовке в форме кружев, непосредственно перед формованием десерта. Этим кружевам можно придавать любую форму, когда они еще теплые. Хранить в сухом месте.

Приготовление крошки

Слегка подробить лесные орехи. Смешать в миксере все ингредиенты крошки, а также лесные орехи. Измельчить массу и дать ей подсохнуть в течение одного дня на противне при комнатной температуре, затем выпекать в духовке при температуре 170ºС до окрашивания.
Приготовление глазури
Развести нейтральное желе небольшим количеством воды. Растопить шоколад. Ввести в него сливки и пралине, как для приготовления ганаша. Добавить разведенное нейтральное желе. Смешать все до получения ровной однородной массы.



Оформление десерта

Оформление происходит в несколько этапов.
Вынуть из холода конусы с муссом из молочного шоколада и заполнить углубления взбитым мороженым с пралине. Поставить в холод.
Выложить десерт из форм, затем глазировать его глазурью с пралине. Выложить все в холодильник для мороженого

Подача

На квадратную тарелку выложить кругом ореховую крошку. Сверху, непосредственно перед подачей, выложить молочный шоколадный мусс и ореховое мороженое. Украсить ломтиками подсушенного заварного крема и лесным карамелизованным орехом.



Шахматная доска из черного шоколада и молока глазированный миндаль, мороженое с жареным лесным орехом

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Приготовление глазированного миндаля

Поджарить миндаль в духовке при температуре 160ºС. Довести сироп до температуры 117ºС. Высыпать в него жареный миндаль. Продолжать варку до карамелизации сахара, пока миндаль не будет полностью глазирован сиропом. Высыпать массу на Сильпат, разделяя миндаль по одному.

Приготовление орехового мороженого.

Соединить молоко, сливки, сухое молоко, глюкозу, сахар, яичные желтки, сливочное масло, стабилизатор и ореховую пасту. Довести смесь до температуры 82ºС на водяной бане. Остудить до температуры 4ºС. Дать настояться 24 часа, затем взбить в мороженице. Поставить в холод.

Приготовление бисквита жоконда

Взбить сливочное масло с сахаром до образования белой однородной массы. Постепенно добавить яичные желтки и целые яйца.

В миску, в которой можно взбивать миксером, высыпать миндальную пудру, сахар для глазирования, вылить половину яиц и взбивать венчиком 8 минут. Добавить оставшиеся яйца в два приема и взбивать еще в течение 8 минут. Вылить немного этой массы в топленое масло и взбить. Взбить белки с сахаром песком и вылить в первую смесь. Добавить просеянные муку и какао порошок, осторожно перемешать. Раскатать на противне и выпекать в духовке при температуре 220ºС

Приготовление мусса с черным шоколадом

Подробить черный шоколад как можно мельче и растопить на водяной бане. Приготовить массу для мусса. Для этого взбить миксером яичные желтки. Сварить сироп при температуре 121ºС и тонкой ниточкой вылить в желтки, не переставая взбивать, пока смесь не увеличится в объеме в два раза. Охладить миксером.

Взбить сливки в не очень густую пену. Ввести в них половину топленого шоколада и половину массу для мусса, чтобы смешать две смеси. Приготовленный мусс должен быть маслянистым

Ингредиенты

Глазированный миндаль

200г сырого миндаля
100мл сиропа 30º Боме

Ореховое мороженое

1 литр молока
100мл сливок
50г сухого молока
50г дробленой глюкозы
250г сахара песка
8 яичных желтков
75г сливочного масла
9г стабилизатора
140г ореховой пасты

Бисквит жоконда с шоколадом

250г яиц
180г миндальной пудры
200г сахара для глазирования
55г какао порошка
45г муки типа Т45
45г сливочного масла
175г яичных белков
30г сахара

Мусс с черным шоколадом

100г яичных желтков
100мл сиропа 30º Боме
650г черного шоколада
1,8литра сливок

Мусс с молочным шоколадом

100г яичных желтков
100мо сиропа 30º Боме
650г молочного шоколада
1,8литра сливок

Украшение

Черная глазурь (достаточное количество)
Молочный кувертюр (достаточное количество)
Ликер амаретто (достаточное количество)

Приготовление мусса с молочным шоколадом

Подробить молочный шоколад как можно мельче и растопить на водяной бане. Приготовить массу для мусса. Для этого взбить миксером яичные желтки. Сварить сироп при температуре 121ºС и тонкой ниточкой вылить в желтки, не переставая взбивать, пока смесь не увеличится в объеме в два раза. Охладить миксером.
Взбить сливки в не очень густую пену. Ввести в них половину топленого шоколада и половину массу для мусса, чтобы смешать две смеси. Приготовленный мусс должен быть маслянистым.

Формование

Порезать бисквит на квадратики стороной 6см. Пропитать их амаретто. Выложить их в квадратные формы стороной 6см. Покрыть половину муссом с черным шоколадом, половину – муссом с молочным шоколадом. Разровнять поверхность и поставить в холод.

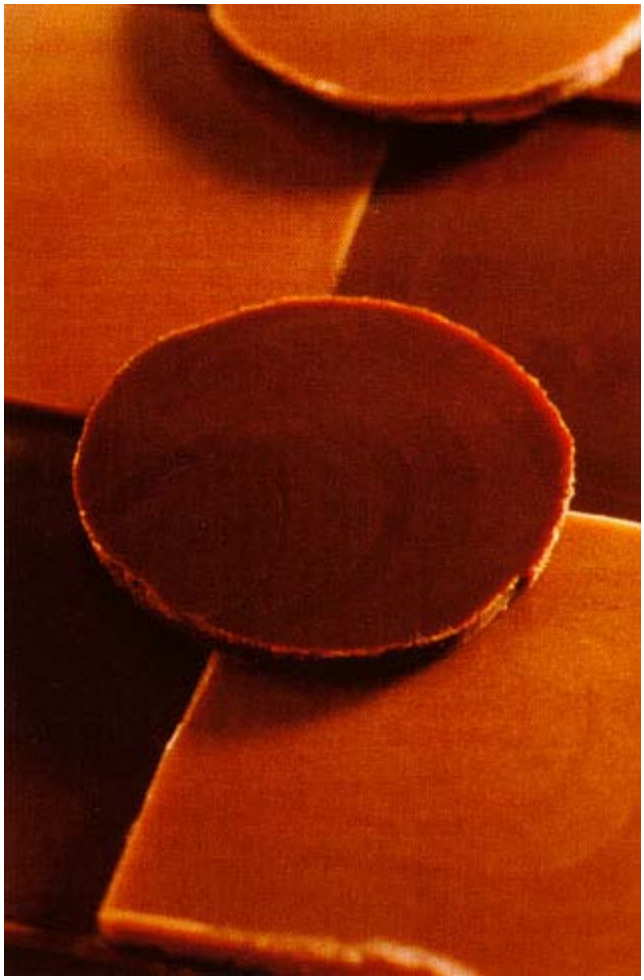
Окончательная обработка

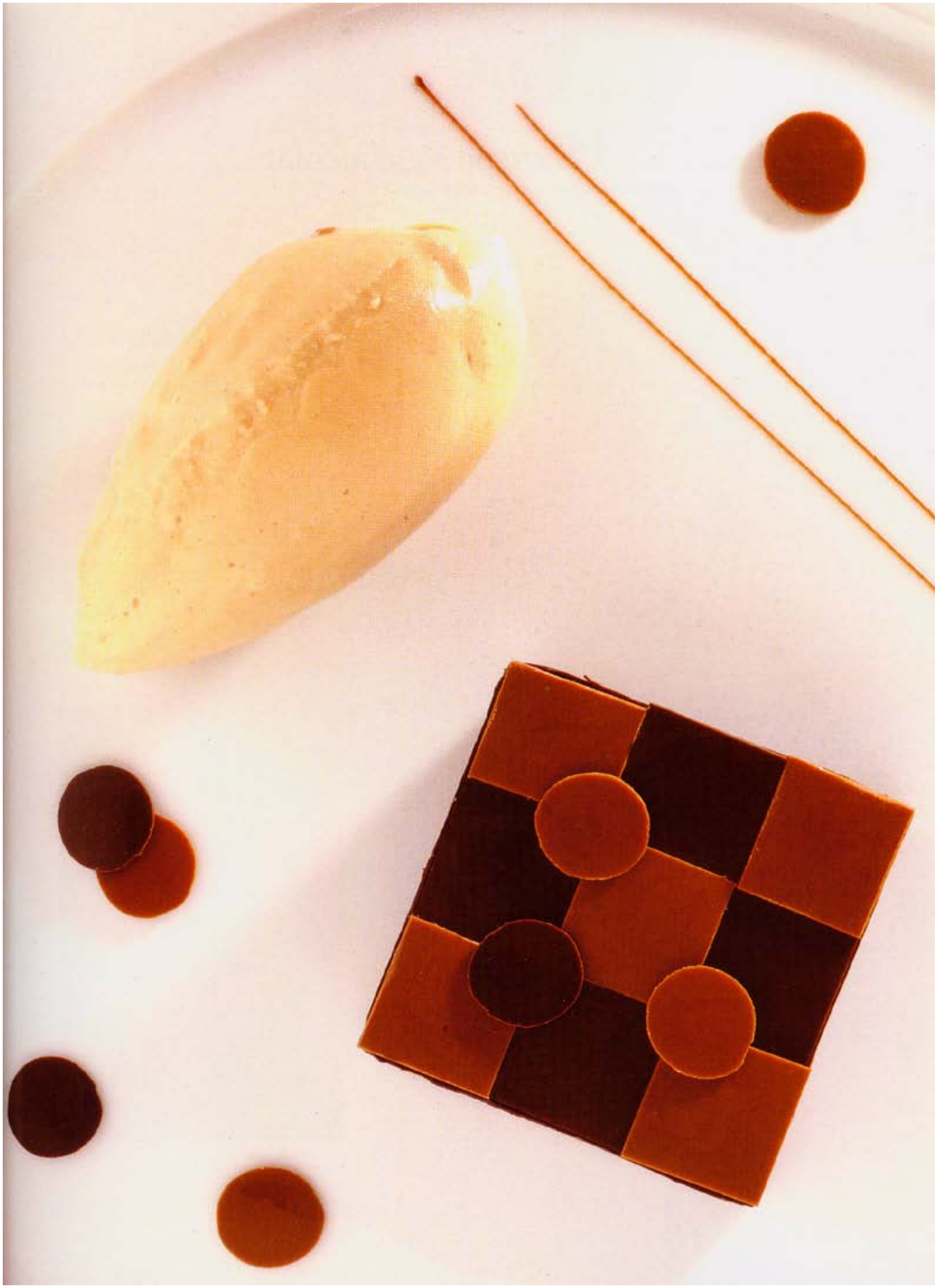
Темперировать десертный шоколад и черный шоколад. Разровнять их на пластинке Родоид. Вырезать квадраты стороной 2см и круглые пастилки диаметром 1см.

Вынуть десерт из форм. Покрыть шоколадным темперированным кувертюром пластины Родоида, длина и высота которых равны кругу и высоте форм, где готовился десерт. Окружить ними десерт. Поставить в холод на Родоиде для сохранения блестящей поверхности.

Подача

Снять Родоид, выложить на поверхность десертов квадратики молочного шоколада и молочного шоколада, выкладывая таким образом, чтобы получилась шахматная доска.
Выложить десерт на плоскую тарелку. Вокруг него выложить ореховое мороженое.
Украсить пастилками черного и молочного шоколада.





Шоколадный ежик

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Шоколадный мусс
120мл молока
2 яичных желтка
60г черного горького шоколада
15г сливочного масла
30г какао
50г сливок
1 яичный белок
25г сахара
1 пластинка желатина

Пралине фейтин
60г пралине
30г пралине фейтина
15г молочного шоколада

Миндаль Полиняк
200г миндальных хлопьев
50г сиропа 30º Боме

Шоколадный соус
500мл воды
200г какао
150г сахара
200г густой сметаны

Шоколадная глазурь Ганаш
100мл сливок
100г шоколада

Соус для профитролей
100г воды
70г сахара
30г какао порошка
30мл сливок

Для приготовления этого рецепта нужно использовать 4 формы в виде ежиков

Приготовление шоколадного мусса

Подробить шоколад. Взбить яичные желтки. Довести молоко до кипения и быстро влить их во взбитые желтки. Варить эту смесь, как для английского крема, процедить через сито. Сразу же добавить дробленый шоколад, сливочное масло и какао порошок. Взбить смесь.

Взбить крем шантийи. Размочить желатин в холодной воде.

Приготовить итальянскую меренгу: сварить сахар при температуре 121℃. Взбить яичные белки в миксере, влить в них горячий сироп тонкой струйкой не прекращая взбивать. Продолжать взбивать пока смесь не остынет.

Отцедить желатин и ввести в еще теплый английский крем с шоколадом. Осторожно добавить меренгу, затем шантийи.

Приготовление пралине фейтина

Растопить молочный шоколад. Смешать фейтин и пралине, затем добавить топленый шоколад. Раскатать массу между двумя листами пергаментной бумаги толщиной 1см. поставить в холод, затем порезать размером немного большим, чем размер формочки.

Приготовление глазури

Подробить шоколад. Довести сливки до кипения, затем вылить их на дробленый шоколад и хорошо перемешать для получения ганаша.
Приготовить соус для профитролей, вскипятив воду, сахар и какао порошок, затем добавить сливки. Смешать две массы.

Формование ежиков

Вылить шоколадный мусс, наполовину заполнив формы. Добавить пралине и заполнить шоколадным муссом вровень с высотой форм. Поставить в холод.

Приготовление соуса и карамелизаванного миндаля.

Довести до кипения воду сахар и какао. Добавить густую сметану и снова довести до кипения. Поставить в холод.
Смешить сироп и миндаль. Выложить по одному миндаль на противень с антипригарным покрытием или на Сильпат, поставить в теплую духовку пока они не карамелизуются и не приобретут золотистый цвет. Вынуть из духовки, остудить и поставить в сухое место.

Оформление и подача

Вынуть ежиков из форм и поставить на решетку. Темперировать глазурь и полить ней ежиков. Дать постоять, чтобы сцедить лишнюю глазурь.
Выложить ежиков на тарелку, проткнув их карамелизованным миндалем. Слегка присыпать какао и подавать с шоколадным соусом.





Пенистый шоколадный десерт

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Основной английский крем

500мл молока
50мл сливок
100г сахара
200г яичных желтков

Крем с молочным шоколадом

600г английского крема (из указанных выше ингредиентов)
900мл сливок
1,1 кг кувертюра живара

Ромовый мусс

380г английского крема (из указанных выше ингредиентов)
8г желатина
70г очень старого рома
380мл сливок

Изюмовое печенье

100г сливочного масла
50г глюкозы
2,5г пектина
50мл воды
изюм, замоченный в роме (достаточное количество)

Кокосовый дакуаз

410г тертого кокосового ореха
410г сахара для глазирования
500мл яичного белка
110г сахара

Украшение

Свежий тертый кокос
Сироп 30ºБоме
Ванильная подливка (см. стр. 240)

Приготовление основного английского крема

Довести молоко и сливки до кипения и снять с огня. Взбивать яичные желтки со 100 г сахара до образования белой густой массы. Влить теплое молоко и сливки в смесь сахара и яиц. Варить при температуре 84ºС на водяной бане. Охладить.

Приготовление ромового мусса

Размочить желатин в течение нескольких минут для размягчения. На водяной бане в роме растопить отцеженный желатин.

Взять 380г английского крема и ввести в него смесь из рома и топленого желатина. Все хорошо перемешать.

Взбить сливки. Добавить их в предыдущую смесь. Вылить массу в контейнер и поставить в холод до застывания.

Приготовление шоколадного крема

Подробить кувертюр живара, залить ее основным английским кремом в количестве 600гр, затем добавить взбитые сливки.

Приготовление кокосового дакуаза

Смешать тертый кокос с сахаром для глазирования. Взбить яичные белки в миксере, добавив в них немного сахара. Осторожно ввести смесь сахара и кокоса. Выложить смесь на противень 40х60, покрытой пергаментной бумагой. Разровнять и выпекать 10 минут в духовке при температуре 190ºС. Остудить.

Приготовление пенистого десерта

Облить шоколадным кремом стенки формы в виде пирамиды 6х6х6. Порезать ромовый мусс на квадраты стороной 4см. Выложить квадрат мусса в пирамиду. В конце полить шоколадным кремом.

Порезать дакуаз на квадраты стороной 6см. положить квадрат в шоколадный крем. Поставить в холод.

Приготовление изюмового сухого печения

Растопить шоколад и глюкозу. Добавить сахар и пектин, смешать и варить при температуре 85ºС. В конце приготовления разбавить смесь водой.

Выложить на противень с антипригарным покрытием. Выпекать в духовке при температуре 170ºС до окрашивания.

Вынуть из духовки, присыпать изюмом, размоченным в роме. Порезать запеченную массу на противне на треугольники стороной 8 см и в каждом треугольнике вырезать в центре круг диаметром 3см, для того, чтобы выложить печенье на пирамиду, оставляя видимой вершину пирамиды.

Приготовление украшения

Смочить кокосовый орех сиропом 30º Боме. Выложить смесь на противень с Сильпат. Карамелизовать в проветриваемой духовке при температуре 180ºС. Хранить в сухом месте.

Подача

Выложить в центр тарелки немного карамелизованного кокосового ореха. Выложить десерт из формы в виде пирамиды таким образом, чтобы кокос был наполовину прикрыт. Накрыть пирамиду сухим печеньем с изюмом. Полить вокруг тонкой ниточкой ванильной подливки.





Кофейно-шоколадный кубок
Чашка крепкого шоколада
Жареная булочка

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Кофейное мороженое

1 литр молока
300мл сливок
40г сухого молока
80г дробленой глюкозы
200г сахара
8 яичных желтков
80г сахара
9г стабилизатора для мороженого
30г кофейного экстракта

Шоколадный шербет

1 литр молока
200г сахара песка
200г шоколада гуанажа, 70% какао
200г какао порошка

Кофейная зернистая крошка

1 литр кофе эспрессо
150г сахара

Крепкий шоколад

500мл молока
50мл сливок
100г какао порошка
85г шоколада гуанажа с содержанием 70% какао

Песочная булочка (см. рецепт булочки на стр. 490)

Украшение

Плитки десертного шоколада для булочки (достаточное количество)
Какао-порошок (достаточное количество)

Оформление

Порезать булочку на ломтики, начинить шоколадом и обжарить на решетке.
Наполнить наполовину шоколадным шербетом, формуя выемку в центре шербета. Заполнить выемку кофейным зернистым мороженым, сверху выложить кофейное мороженое на 1см от бортика, сверху полить молочным коктейлем. Притрусить какао порошком. Подавать кубок с горячим шоколадом и обжаренной горячей булочкой. Подавать сразу же после приготовления.

Приготовление мороженого, шербет а и зернистой кофейной крошки

Приготовить кофейное мороженое. Для этого соединить ингредиенты и варить на водяной бане при температуре 84°С остудить массу до 2°С, дать настояться 24 часа, взбить в мороженице.
Для приготовления шоколадного шербет а, подробить шоколад, вскипятить молоко с сахаром, затем добавить дробленый шоколад и какао. Снова довести до кипения, охладить до 2°С, добавить настояться и взбить в мороженице.

Для получения зернистой кофейной крошки смешать холодный кофе и сахар. Поставить в морозильник в прямоугольном контейнере. Для использования лед нужно потереть вилкой до образования кристалликов.

Приготовление крепкого шоколада

Подробить шоколад и соединить с другими ингредиентами. Довести до кипения, затем варить на очень медленном огне до получения густой маслянистой массы.

Приготовление молочного коктейля

Готовится в самый последний момент, непосредственно перед подачей.
Соединить в сосуде для взбивания миксером молоко, сметану и дробленый лед, интенсивно взбить до получения однородной эмульсионной смеси. Поставить в морозильник.





Шоколадная горка с пралине

2 горки диаметром 15см
Десерт

Ингредиенты

Молочный мусс

365г молочной глазури
300мл сливок
200г английского крема (см. ниже)

Основной английский крем

125мл молока
125 мл сливок
25г сахара
50г яичных желтков

Крошка

250г масла помадки
250г муки
250г сахара
185г ореховой пудры

Карамельный мусс

250г сахара
420мл сливок
165г глюкозы
40г сливочного масла

Основа для мороженого

60г сахара
25г глюкозы
75мл воды
180г яичных желтков

Молочная глазурь

560мл воды
100г сахара
150г глюкозы
250мл сливок
250г молочного кувертюра
100г кувертюра цвета слоновой кости
2 пластинки желатина

Пралине фейтин

300г фейтина
800г пралине
250г молочного кувертюра

Украшение

700г шоколадного кувертюра
700г молочного кувертюра
диски молочного кувертюра для формования

Приготовление крошки

Смешать сливочное масла помадку, сахар, муку и ореховую пудру до получения однородной массы. Измельчить на противень и оставить при комнатной температуре на 24 часа, чтобы крошка подсохла, затем наполнить крошкой формы в виде колец диаметром 14см. выпекать 20 минут при температуре 165ºС. Остудить.

Приготовление молочной глазури

Измельчить молочного кувертюра. Размочить пластинки желатина в холодной воде.
Довести до кипения воду, сахар, глюкозу и сливки. Вылить смесь на измельченную глазурь и выпекать все при температуре 106ºС. Остудить смесь, затем ввести размоченный желатин. Поставить в холодное место.

Приготовление пралине фейтина

Растопить молочный кувертюр. Смешать пралине и фейтин, затем добавить растопленный молочный кувертюр. Выложить смесь на лист бумаги, накрыть другим листом, разровнять поверхность скалкой, раскатать толщиной 1см и поставить в холод. Как только масса застынет, пралине нужно порезать на круги диаметром 10 и 8см.

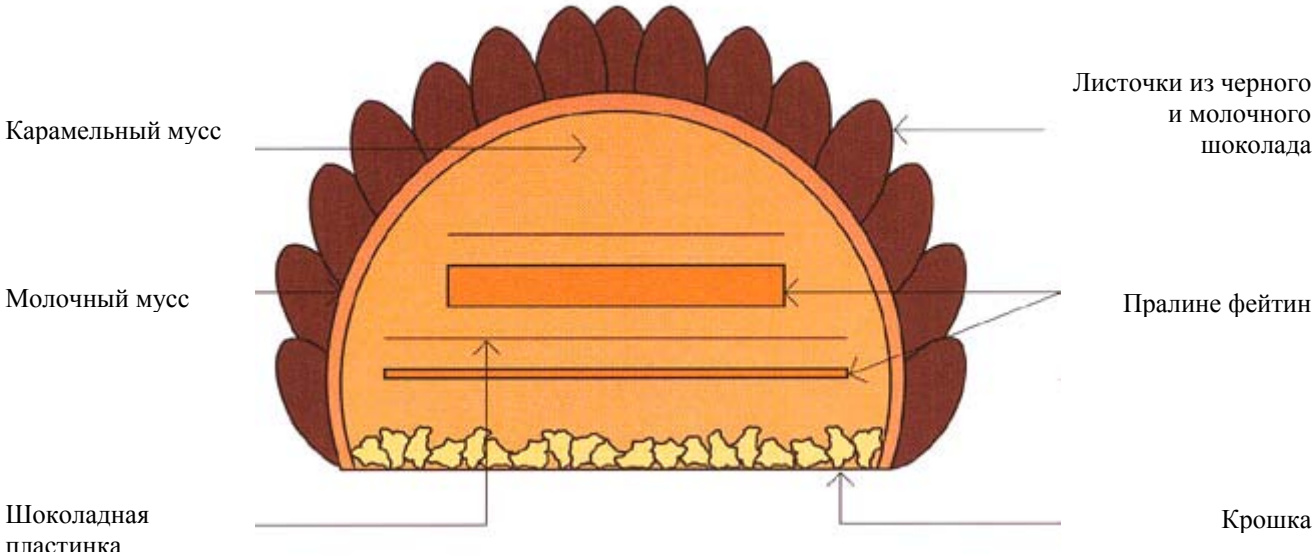
Приготовление молочного мусса

Растопить молочный кувертюр. Приготовить основной английский крем. Для этого взбить яичные желтки с сахаром, затем добавить молоко и сливки, которые нужно предварительно довести до кипения. Варить, пока смесь не загустеет. Вылить горячим на измельченный молочный кувертюр. Взбить сливки и ввести в него часть этой темперированной смеси. Смешать, затем добавить оставшиеся взбитые сливки. Обмакнуть горки в молочный шоколад, дать застыть в морозильнике.

Приготовление карамельного мусса

Довести до кипения глюкозу и сливки. Варить сухой сахар до образования карамели. Когда карамель будет нужного цвета, снять с огня и разбавить кипящей смесью сливок и глюкозы. Варить на огне, чтобы немного загустить (при температуре 102ºС). Добавить сливочное масло и процедить через сито.
Приготовить основу для мороженого: взбить миксером яичные желтки, варить сахар и глюкозу с водой для получения сиропа. Добавить сироп тонкой ниточкой в желтки и продолжать взбивать. Охладить, затем смешать две охлажденные массы.





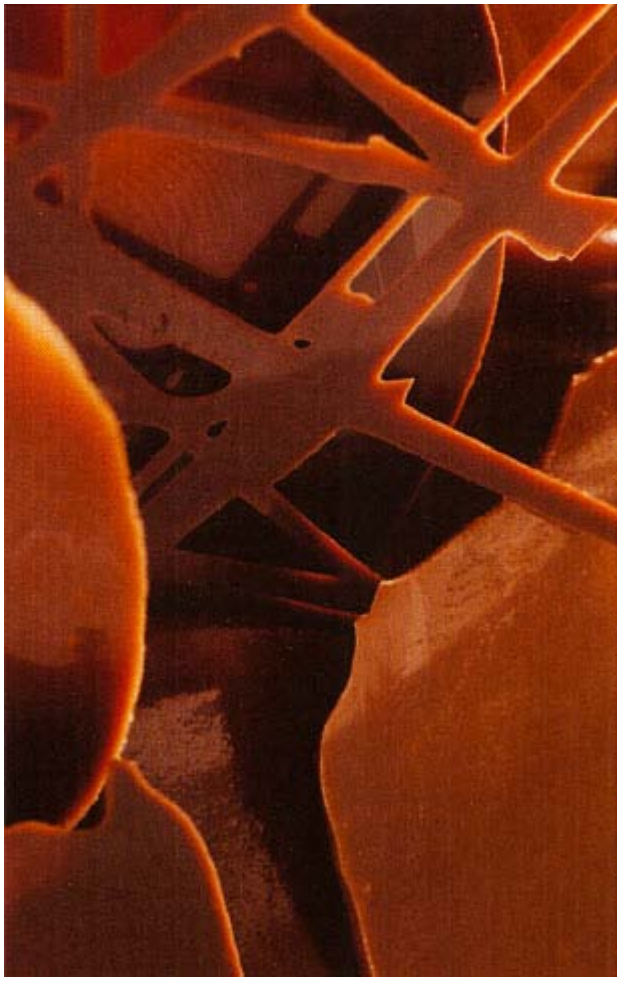
Приготовление десерта

Вынуть из холода горки, политые молочным муссом. Сверху выложить слой карамельного мусса. Затем, слоями, чередовать слой карамельного мусса, диск из молочного кувертюра, диск пралине фейтина. Закончить слоем крошки. Хранить в холоде.

Приготовление украшение и формование десерта

Выложить два вида глазури, затем с помощью лопаточки, на Родоиде, изготовить из нее листочки, с помощью рожка сделать украшение в виде сеточки. Дать застыть.

Глазировать десерт темперированным молочным кувертюром , затем красиво украсить листочками из шоколада и шоколадной сеточкой.





Чашка крепкого шоколада
Золотистые сухарики из булочки
Слегка взбитые сливки
Шоколадный соус

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Шоколадный шербет

1 литр цельного молока
200г сахара песка
200г Карибского кувертюра
200г какао-порошка

Шоколадный соус

1 литр цельного молока
100мл сливок
170г какао порошка
170г Карибского кувертюра

Шоколадный бисквит без муки

500г кувертюра экстра-биттер
425г сливочного масла-помадки
30г какао порошка
500г сахарного песка
3 яйца
3 белка

Сухарики

Булочка (достаточное количество)
Сахар-сырец (достаточное количество)
Сливочное масло (достаточное количество)

Ванильный крем

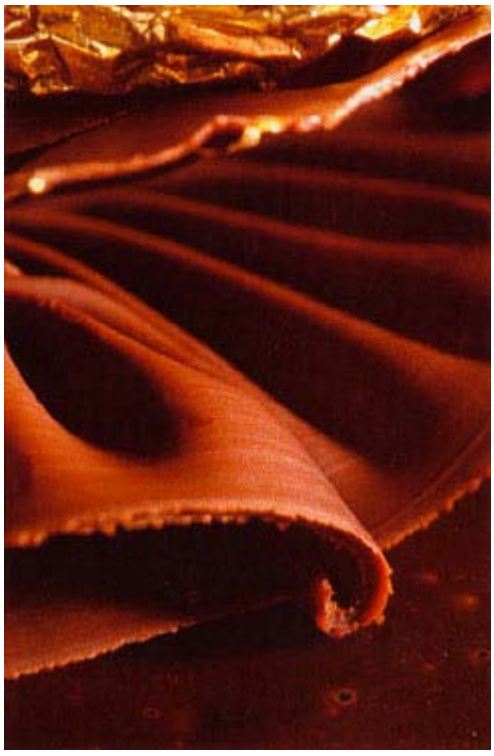
500мл сливок
200г сахара
1 стручок ванили

Приготовление шоколадного шербета

Измельчить карибский кувертюр. Довести до кипения молоко и сливки, снять с огня, вылить смесь на измельченный кувертюр и какао порошок. Все смешать, процедить через сито.

Приготовление шоколадного бисквита

Растопить кувертюр экстра-биттер. Смешать масляную помадку и какао порошок. Взбивать яичные желтки с сахаром песком, пока смесь не будет ложиться лентой. Ввести в топленый шоколад смесь из сливочного масла и какао, затем эту смесь соединить с взбитыми яичными желтками.



Взбить яичные белки в густую пену, затем осторожно смешать две массы. Наполнить кондитерский мешок с ровной насадкой и выложить массу на противень в круглые формы размером с глубокую тарелку. Выпекать в течение 15 минут в проветриваемой духовке, остудить и хранить в сухом месте под пищевой пленкой.

Приготовление крема

Разрезать вдоль на 2 части стручок ванили и потереть ее, добавить зерна в сливки. Взбить сливки с сахаром венчиком. Поставить в холодное место.

Приготовление сухариков

Порезать булочку на одинаковые квадратики. Обжарить до золотистого цвета в ореховом масле, затем карамелизовать в сахаре сырце. Убрать в сухое место.

Формование и подача

В глубокую тарелку выложить пласт шоколадного бисквита. Покрыть шоколадным шербет ом, разровнять поверхность. Украсить шоколадной стружкой и золотыми листами.
Подавать глубокую тарелку на большой плоской подставной тарелке, отдельно подавать маленький соусник со взбитыми сливками и еще один соусник с горячим шоколадом. Отдельно подавать сухарики.



Горячий шоколад

На 6 порций
Классический

Густой и ароматный, шоколад является настоящей сокровищницей лакомств.
Мода на горячий шоколад длится с 17 века, эпохи, когда дамы и испанская знать не могли обходиться без него, разве что только во время мессы. До тех пор, когда его немного вытеснил кофе, в 18 веке, шоколад был напитком людей с чувством вкуса.
Для басков шоколад стал любимым напитком в лютый холод, поскольку он известен не только своими вкусовыми, но и восстанавливающими качествами.
В шоколад охотно добавляют ваниль, наиболее распространенный аромат. В Мексике шоколад чаще ароматизируют корицей. Ацтеки, которые познакомили с шоколадом испанцев, кроме ванили добавляют в него острый перец, орлеан, черный перец, амбру…
При охлаждении напиток становится густым, в зависимости от количества использованного шоколада.
Продолжительное приготовление приводит к тому, что шоколад становится еще более густым, таким, каким его любили пить раньше. В монастырях и в кулинарном искусстве прежних времен шоколад оставляли в теплом углу печки на ночь настояться, чтобы пить его на следующее утро.
Если вы хотите, чтобы шоколад получился более жидким, достаточно просто уменьшить количество шоколада, содержащегося в нем.

Ванильный шоколад

Ингредиенты:
1 литр цельного молока
100мл жидких сливок
370г шоколадного 56% кувертюра
2 стручка ванили

Вскипятить молоко со сливками и разрезанной вдоль пополам и тертой ванилью. Снять с огня и дать настояться, пока жидкость не станет теплой. Подробить шоколадный кувертюр.

Вынуть из молока ваниль и вылить теплую жидкость на шоколад. Смешать.
Перед подачей, медленно подогреть шоколад на водяной бане.

Бразильский шоколад

Ингредиенты:
1 литр цельного молока
100мл жидких сливок
370г шоколадного 56% кувертюра
120г кофе в зернах

Подробить кофейные зерна. Довести до кипения цельное молоко со сливками. Снять с огня и дать настояться кофейным зернам в жидкости, пока жидкость не станет теплой. Подробить шоколадный кувертюр.

Процедить, затем вылить теплую жидкость на шоколад. Смешать.
Перед подачей, медленно подогреть шоколад на водяной бане.

Шоколад с кокосовым орехом

Ингредиенты:
500мл цельного молока
500мл кокосового молока
100мл жидких сливок
400г кувертюра молочного шоколада
100г тертого кокосового ореха

Довести до кипения цельное молоко с кокосовым молоком и со сливками. Снять с огня и дать настояться тертому кокосовому ореху в жидкости, пока жидкость не станет теплой. Подробить кувертюр молочного шоколада.

Процедить, затем вылить теплую жидкость на шоколад. Смешать.
Перед подачей, медленно подогреть шоколад на водяной бане.



Совет по приготовлению конфет

Ганаш: для их приготовления нужно несколько подходов.

Сначала, нужно измельчить как можно мельче шоколад, если его купить пастилками по 2 грамма или в пистолете, он легче расплавится. Таким образом можно избежать чрезмерного вымешивания во время эмульгирования.

Когда вы выливаете горячую жидкость на шоколадную массу, дать смеси постоять несколько минут, чтобы температуры двух масс стали одинаковыми. Затем, эмульгируйте массу с помощью Мариз, начиная с центра. Размешивайте не спеша, равномерными движениями. Ганаш готов, когда жидкость полностью введена в массу. Он должен быть блестящим, ровным, гладким.

Следить за температурой. Она должна быть от 35 ºС до 40 ºС. Добавить сливочное масло (если оно присутствует в рецепте) небольшими порциями, постоянно перемешивая. Вылить ганаш в рамку и поставить в холод (12-15ºС).

Формирование оболочки: это действие необходимо для того, чтобы покрыть конфету хрустящим слоем, который не только подчеркнет вкус конфеты, но и защитит ее внутренность.

Рекомендуется покрывать ганаш оболочкой через 24 часа после его приготовления для того, чтобы содержащееся в нем какао хорошо кристаллизовалось.

Перед тем, как нарезать ганаш, делают предварительное покрытие оболочкой, то есть покрывают одну из сторон, которая будет основой для конфеты, тонким слоем темперированного шоколада, для того, чтобы иметь возможность покрыть конфеты оболочкой, чтобы вилка не прилипала и не оставляла следов на ганаше.

После кристаллизации разрезают ганаш. Как только эта щепетильная работа сделана, нужно осторожно отделить конфеты одну от другой, для того, чтобы края одинаково подсушились, что позволить однородно покрыть конфеты шоколадом со всех сторон. Покрытие ганаша оболочкой должно осуществляться в помещении с температурой 24-28ºС, так как разница температур может спровоцировать преждевременное обесцвечивание и очень быструю кристаллизацию. Соблюдение этой температуры позволит также работать с элементами декорации из шоколада.

Пралине: это маслянистая масса, очень ароматная, полученная последовательным дроблением смеси сухих фруктов и карамелизованного сахара. Во время дробления фрукты выделяют жирное вещество, которое содержится в них, и которое, при нагревании превращается в масло, сплавляется с карамелью и связывает всю массу. Можно найти пасту пралине на основе фруктов, которые были предварительно ошелушены или нет, или только на основе лесных орехов или миндаля. Можно также приготовить пралине из смеси фруктов (миндаль и лесной орех, лесной орех и арахис, смесь орехов, лесных орехов, миндаля и так далее) или использовать карамель светлую или более темную. Поэтому во время покупок нужно быть внимательными, поскольку гамма очень широкая, как по вкусовым, так и по цветовым качествам.



Кофейные конфеты

На 3 кг конфет

Кондитерские изделия

Ингредиенты

1,1кг сливок
150г Тримолина
1,4кг шоколадного кувертюра с содержанием 56% какао
300г сливочного масла
150г кофе в зернах
400г кувертюра кофейного шоколада
Черный кувертюр с содержание 56% какао для формирования оболочки (достаточное количество)

Приготовление конфет

Подробить зерна кофе. Измельчить два вида шоколадного кувертюра.. порезать сливочное масло на кусочки.
Довести до кипения сливки и Тримолин. Вылить эту массу на дробленый кофе и оставить настаиваться 15 минут. Процедить через сито и залить этой смесью два вида измельченного шоколада. Перемешать.
Когда смесь остынет до температуры 40-35ºС, добавить сливочное масло кусочками небольшими порциями. Перемешать до образования однородной массы. Вылить в форму глубиной 6мм. Масса должна застыть в течение 24 часов, при температуре от 12 до 15ºС.
Вынуть из формы и предварительно покрыть оболочкой. Вырезать прямоугольники размером 1х6см.
Растопить шоколадный кувертюр и покрыть конфеты оболочкой из кувертюра с помощью вилки. Для украшения провести нанести вилкой три полоски по диагонали по ширине конфеты.



Конфеты с пралине

Приблизительно на 3 кг конфет

Ингредиенты

1,1кг сливок
600г молочного кувертюра
240г сливочного масла
1,1 кг жиандужа
1,875кг пралине из миндаля и лесного ореха
Черный кувертюр с содержание 56% какао для формирования оболочки (достаточное количество)

Приготовление конфет

Измельчить молочный кувертюр и жиандужа. Порезать сливочное масло на кусочки.
Довести до кипения сливки. Вылить их на пасту пралине, измельченные молочный кувертюр жиандужа. Перемешать до образования однородной массы. Когда масса остынет до температуры 40-35ºС, добавить сливочное масло кусочками небольшими порциями.
Перемешать до образования однородной массы. Вылить в форму глубиной 6мм. Масса должна застыть в течение 24 часов, при температуре от 12 до 15ºС.
Вынуть из формы и предварительно покрыть оболочкой. Вырезать прямоугольники размером 1х6см.
Растопить шоколадный кувертюр и покрыть конфеты оболочкой из кувертюра с помощью вилки. Для украшения провести нанести вилкой четыре параллельных полоски по ширине конфеты.

Кофейные конфеты

На 3 кг конфет
Кондитерские изделия

Приготовление конфет
Измельчить шоколадный кувертюр, порезать сливочное масло на кусочки.
Разрезать ваниль вдоль на две части и поскрести, чтобы вынуть из стручка зерна. Соединить сливки, стручок ванили и зерна, добавить Тримолин и довести смесь до кипения. Дать настояться 15 минут под крышкой.

Процедить через сито и вылить на измельченный кувертюр. Смешить. Когда масса остынет до температуры 40-35ºС, добавить сливочное масло кусочками небольшими порциями. Перемешать до образования однородной массы.

Вылить в форму глубиной 6мм. Масса должна застыть в течение 24 часов, при температуре от 12 до 15ºС.
Вынуть из формы и предварительно покрыть оболочкой. Вырезать прямоугольники размером 1х6см.
Растопить шоколадный кувертюр и покрыть конфеты оболочкой из кувертюра с помощью вилки. Для украшения положить на каждую конфету лист из Родоида.

Ингредиенты
1,1кг сливок
150г Тримолина
1,8кг шоколадного кувертюра с содержанием 56% какао
300г сливочного масла
2стручка ванили
Черный кувертюр с содержание 56% какао для формирования оболочки (достаточное количество)

Конфеты из горького шоколада

На 3,5 кг конфет

Приготовление конфет
Измельчить шоколадный кувертюр, порезать сливочное масло на кусочки.
Довести до кипения сливки и Тримолин, вылить горячую смесь на измельченный кувертюр. Смешать. Когда масса остынет до температуры 40-35ºС, добавить сливочное масло кусочками небольшими порциями. Перемешать до образования однородной массы.
Вылить в форму глубиной 6мм. Масса должна застыть в течение 24 часов, при температуре от 12 до 15ºС.

Вынуть из формы и предварительно покрыть оболочкой. Вырезать прямоугольники размером 1х6см.
Растопить шоколадный кувертюр и покрыть конфеты оболочкой из кувертюра с помощью вилки. Для украшения положить на каждую конфету лист из Родоида и нанести буквы.

Ингредиенты
1,8кг шоколадного кувертюра с содержанием 70% какао
300г сливочного масла
150г Тримолина
1,350кг сливок
Черный кувертюр с содержание 56% какао для формирования оболочки (достаточное количество)

Цукаты из лимона Ментонне
Шербет из лимона и свежего базилика
Торт с грейпфрутовой подливкой

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

4 лимона из Ментонне в зеленой веточкой
500г сахара

Лимонный шербет

250мл приблизительно лимонного сока (см. рецепт)
265мл воды
10г сухого молока
65г дробленой глюкозы
120г сахара
25г стабилизатора для шербет а
свежий базилик (достаточное количество)

Апельсиновое вино

5 литров розового вина
1 литр водки
1 лимон
1 апельсин
1кг сахара
1 стручок ванили

Масса для тарталеток

1 розовый грейпфрут
Сахар песок (достаточное количество)
50г муки
Сливочное масло (достаточное количество)

Паста для тарталеток

250г муки
50г сахара
125г сливочного масла
4г соли
Вода (достаточное количество)

Приготовление цукатов из лимона

Вымыть лимоны. Отрезать с двух сторон шляпки лимона и оставить их (одна из них с листиком) для украшения десерта.
Вырезать мякоть лимонов и сохранить ее для приготовления шербет а.
Бланшировать лимоны в кипящей воде, отцедить их.
Смешать 500мл воды и 100г сахара. Выложить в сироп лимоны. Довести до кипения, снять с огня. Дать настояться. Повторять ту же операцию каждый день в течение 3-4 дней, добавляя каждый день по 100 г сахара.

Приготовление апельсинового вина.

Порезать апельсин и лимон крупными кусками, добавить сахар, стручок ванили, вино, водку. Довести до кипения. Снять с огня. Накрыть крышкой и остудить.
Разлить в бутылки и настаивать в течение 30 дней в темном месте. Переворачивать бутылки 1-2 раза в день.

Приготовление массы для тарталеток

Снять цедру с грейпфрута длинными узкими полосками. Смешать цедру с сахаром песком и подсушивать в духовке в течение 24 часов при температуре 50°С. Перемолоть в миксере-мельнице. Добавить муку из расчета 50 грамм муки на 50 грамм этой массы.

Приготовление грейпфрутовых тарталеток.

Приготовить тесто, быстро смешав муку, сахар, сливочное масло, порезанное кусочками, соль и немного воды. Оставить на 1 час в морозильнике.

Раскатать тесто толщиной 2 мм. Заполнить ним 4 формы для тарталеток диаметром 6см. Проколоть тесто. Вылить сверху грейпфрутовую массу. Добавить 2-3 шарика сливочного масла. Выпекать в течение 15 минут в духовке при температуре 160°С до окончания выпекания, добавить 30мл апельсинового вина. Снова поставить в духовку.
Должна образоваться густая кашица. Если масса слишком сухая, добавить еще апельсинового вина. Вынуть из духовки и остудить.

Приготовление шербет а

Выдавить сок из мякоти лимона, процедить через сито. Должно получиться 200-250мл сока. Варить на водяной бане при температуре 64ºС, воду, сахар, глюкозу и стабилизатор. Добавить немного базилика. Дать настояться.
Когда сироп остынет, вынуть из него базилик, добавить лимонный сок в количестве, равном количеству сиропа. Дать настояться 4ºС, взбить в мороженице. Поставить в холод.





Подача

Отцедить лимонные цукаты и наполнить их шербет ом. Выложить каждый лимон на плоскую тарелку и накрыть его лимонной шляпкой с веточкой. Рядом выложить теплую тарталетку. Полить дно тарелки уваренным лимонным соком и порезанными листиками базилика.

Хрустящий лимонный десерт
Цедровая подливка

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Слоеное тесто

500г муки
250мл воды
17г соли
550г сливочного масла

Заварной крем для лимонного шибуста

375 лимонного сока
250г густой сметаны
14 яичных желтков
100г сахара
50г порошка для крема
10г листиков желатина

Итальянская меренга для лимонного шибуста

14 яичных белков
250г сахара
50г жидкой глюкозы
100мл воды

Соус

5 желтых лимонов
5 лаймов
250мл сиропа 30ºБоме
375 мл воды
сок и цедра лимона (достаточное количество)

Приготовление лепешек из слоеного теста

Приготовить классическое слоеное тесто (см. стр. 502 и 506). Оставить на 24 часа, затем раскатать и свернуть в виде колбаски. Оставить еще на какое-то время.

Раскатать тесто очень тонким слоем толщиной 2мм, подпитывая его сахаром для глазирования. Порезать на прямоугольники стороной 7х10см. выложить эти лепешки на лист пергаментной бумаги, накрыть еще одним слоем бумаги и поставить в холод на 4 часа. Выпекать в предварительно нагре той духовке при температуре 200ºС между двумя листами пергаментной бумаги и между двумя решетками для того, чтобы следить за степенью готовности. Лепешки должны стать однородного блестящего цвета карамели. Как только они будут готовы, вынуть из духовки и поставить в сушильный шкаф.

Приготовление крема Шибуст с лимоном

Размочить желатин в холодной воде, затем приготовить заварной крем: взбить яичные желтки с сахаром и пудрой для крема до образования белой массы. Довести до кипения лимонный сок с густой сметаной, вылить все в предыдущую смесь. Хорошо все перемешать и снова подог еть. Довести до кипения, добавить отцеженный желатин и все хорошо перемешать.

В это время приготовить итальянскую меренгу: варить при температуре 121ºС сахар, глюкозу, воду. Взбить яичные белки, загустить их сахарным сиропом, добавленным тонкой струйкой.

Смешать две смеси, пока они не остыли.

Вылить шибуст на противень глубиной 1см, разровнять и поставить в холод, затем порезать крем на квадраты меньшим размером (приблизительно, на 1см), чем размер выпеченного слоеного теста.

Приготовление соуса и формование десерта

Снять цедру лимона и лайма и порезать ее на тонкий жюльен. Варить цедру в сиропе 30º Боме. Размочить немного водой в конце приготовления, дать остыть. Смешать 100мл лимонного сока и 100мл сока лайма. Смешать холодной эту смесь с цедрой и сиропом.

На тарелку, вылить немного соуса с цедрой и лимонным соком. Выложить десерт на слой соуса, чередуя прямоугольники крема Шибуст и лепешки из слоеного теста.





Тарталетка с лимоном
Местные цитрусы
Апельсиновые чипсы
Шербет из клементина

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

100г сахарного теста (см. стр. 508)

Лимонная масса

200мл лимонного сока
150г сахара для глазирования
100г сливочного масла
2 яйца + 2 желтка

Украшение и соус

1 апельсин
1 красный грейпфрут
1 лайм
1 клементин
засахаренная апельсиновая цедра (достаточное количество)

Шербет из клементина

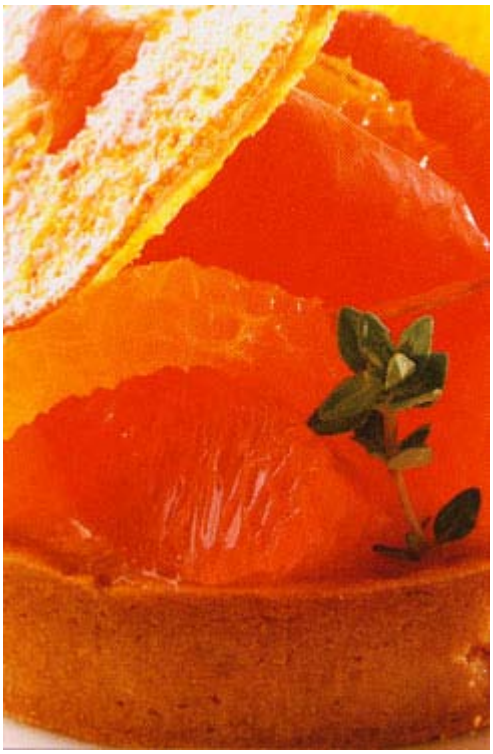
800г клементина
140г кускового сахара
50г дробленой глюкозы
130мл воды

Приготовление основания для тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм.. наполнить формы для тарталеток диаметром 6,5см, выпекать в духовке при температуре 150°С. За ¾ времени до окончания выпечки, вынуть из духовки.

Приготовление лимонной массы и апельсиновых чипсов

Процедить лимонный сок через сито. Добавить яйца и сахар для глазирования, затем топленое масло. Все хорошо смешать. Отставить.
Порезать апельсин на очень тонкие ломтики. Опустить их в сироп 30Боме. Сцедить. Подсушить в духовке при температуре 80°С, пока они не станут хрустящими. Убрать в сухое место.



Приготовление шербета

Потереть кожицу хорошо вымытого клементина кусочком сахара таким образом, чтобы пропитать сахар цедрой. Выжить сок.
Приготовить смесь для шербета из кускового сахара, дробленой глюкозы и воды. Остудить до °С, добавить сок клементина. Дать настояться, взбить в мороженице, оставить.

Формование тарталеток и подача

Наполнить основания для тарталеток лимонной массой. Медленно выпекать в духовке при температуре 110°С. Как только тарталетки готовы, охладить.
Почистить цитрусы, выделить дольки с помощью ножа. Собрать сок, которым можно смочить засахаренную цедру. Украсить тарталетки верхушками цитрусовых, придавая форму. Полить тарелку цедровым соусом, сверху выложить тарталетку, воткнуть апельсиновый чипс. Подавать десерт с шаром шербета из клементина и украсить несколькими веточками лимонного тимьяна.



Торт с двумя лимонами

На 10 порций

Экзотическое наслаждение

Ингредиенты

Лимонный крем

400мл лимонного сока (8 лимонов)
550г сахара
10 яиц
750г сливочного масла
1 пластинка желатина

Жидкая лимонная масса

200мл лимонного сока (4 лимона)
100г сливочного масла
4 яйца
150г сахара для глазирования

Сахарное тесто

500г муки
300г сливочного масла
190г сахара для глазирования
2 яйца
1 щепотка соли
2 стручка ванили

Белое кружево

160г помадки
60г глюкозы
60г кувертюра цвета слоновой кости
1 столовая ложка тертой лимонной цедры

Украшение

Засахаренная цедра лимона и лайма
Свежая тертая цедра лайма

Приготовление лимонного крема

Мелко потереть лимонную цедру. Тщательно смешать с сахаром, чтобы сахар хорошо пропитался лимонным ароматом. Выдавить лимонный сок.
Размочить лимонный сок в холодной воде.
Смешать сахар и яйца, хорошо взбить до образования белой массы. Добавить лимонный сок. Варить на водяной бане при температуре 84°, убрать с огня. Когда смесь остынет до 30°, добавить желатин и сливочное масло небольшими порциями, интенсивно взбивая после каждой закладки масла.

Приготовление жидкой массы

Растопить сливочное масло. Взбить сахар и яйца до получения пенистой смеси. Ввести лимонный сок, затем топленое масло. Отставить.



Приготовление белого кружева

Варить помадку и глюкозу при температуре 160°С. Снять с огня, добавить дробленый кувертюр цвета слоновой кости и тертую цедру лимона. Вылить массу на Сильпат, дать застыть, затем, когда масса остынет, подробить. Просеять на Сильпат, выпекать в духовке при температуре 180°С. Оставить кристаллизоваться и придать кружеву желаемые формы.

Приготовление сахарного теста

Взбить в крем сливочное масло и сахар, добавить по одному яйца, соль, затем просеянную муку. В конце добавить разрезанную вдоль на 2 части и тертую ваниль. Убрать в холод и дать настояться. Раскатать тесто толщиной 2,25мм.

Приготовление основы для торта.

Приготовить в одинаковом количестве формы для тарталеток двух диаметров – 6 и 10см. наполнить их сахарным тестом, выпекать в духовке пока тесто не побелеет при температуре 150°. Как только корочка начнет окрашиваться, вынуть из духовки.

Окончательная обработка, приготовление и формование тарталеток

Вылить в основы для тарталеток диаметром 6см жидкую лимонную массу и продолжать выпекать при температуре 140°С. Масса должна только чуть загустеть, но иметь желеобразную консистенцию. Выложить в центр основы для торта диаметром 10см тарталетку диаметром 6см. Наполнить круг лимонным кремом. Украсить засахаренной цедрой лимона и лайма, свежей тертой цедрой лайма и белым кружевом.



ИНЖИР

КЛУБНИКА

ЗЕМЛЯНИКА

МАЛИНА

ТВОРОГ

ФРУКТЫ

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ

ВАРЕНЬЕ

КРАСНЫЕ ФРУКТЫ

Свежий инжир
глоток солнца, легкий медовый крем
клубничный сироп

На 2 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты
10 штук инжира беллоне
250мл сливок
30г меда земляничника

Украшение
Уваренный клубничный сироп (достаточное количество, см. стр. 186)

Приготовление начиненного инжира

Порезать инжир на ¾ их высоты и удалить внутренность. Сохранить мякоть.
Взбить сливки в шантийи с медом и осторожно добавить мякоть инжира.
Наполнить инжир этой массой и поставить в морозильник.

Подача

Вылить уваренный клубничный сок в рожок из бумаги. Полить в виде спирали клубничный сок на дно тарелки, выложить на тарелку инжир и подавать.







Ванильная лепешка
смесь клубники и инжира
сангрия

На 20 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты
1 кг сахарного теста (стр. 508)

Инжирно-клубничный соус
1 кг клубники
1 кг инжира
200г сахара

Смесь для шербета
100г сахара песка
180г дробленой глюкозы
240мл воды
3г стабилизатора для шербета

Соус Сангрия
1 литр красного вина
200г сахара песка
цедра 1 апельсина
цедра 1 лимона
5 клубничек
2 инжира
Листья инжира (достаточное количество)

Украшение
1,5кг клубники
1,5 кг инжира
Уваренный клубничный сироп (достаточное количество, см. стр. 186)
Засахаренная цедра лимона и апельсина

Приготовление шербета

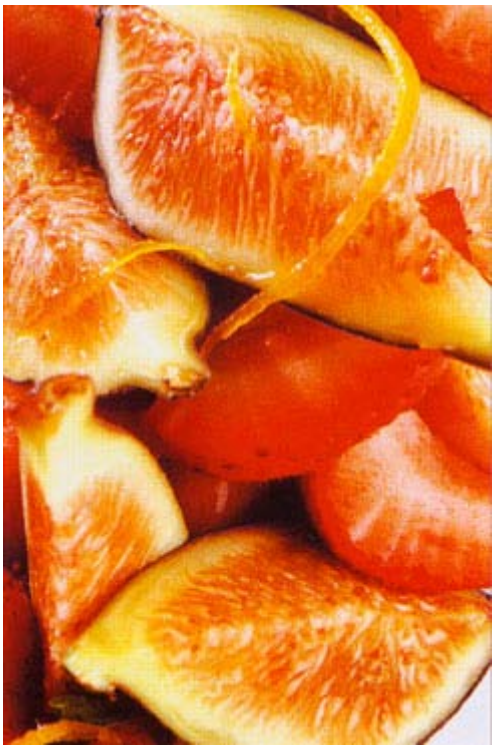
Соус из клубники и инжира должен быть приготовлен за 24 часа до его использования для приготовления шербета.
Для приготовления шербета, порезать инжир и клубнику на кусочки и настаивать с сахаром в течение суток.
На следующий день приготовить смесь: довести все ингредиенты до кипения. Остудить до°С. Смешать фрукты и добавить в охлажденную смесь. Взбить в мороженице и убрать в холод.

Приготовление сока Сангрия.
Довести до кипения все ингредиенты и уварить до образования сиропообразной массы. Процедить через сито и поставить в морозильник.

Приготовление лепешек
Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и вырезать из него прямоугольники размером 4х12см. выпекать в духовке до изменения цвета, остудить на решетке.

Оформление и подача

Порезать пластинками клубнику и инжир. Наполнить взбитым шербетом кондитерский мешок с зубчатой насадкой и выложить в центр каждой лепешки широкую ленту шербета, оставляя по 1/2см с каждой стороны. Сверху, поочередно, выложить кусочки клубники и инжира..
Притрусить цедрой и украсить соусом сангрия и клубничным сиропом.





Клубника в сахаре
дынный крем и сироп порто
ванильное мороженое

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Дынный крем

250г мякоти дыни
100мл молока
1 стручок ванили
100г густой сметаны
50г сливок
90г сахара
1 яичный белок

Украшение

1,5кг клубники
3 ароматных дыни
500мл порто
1 литр ванильного мороженого
(см. стр. 56 или 532)

Приготовление соуса и фруктов

Уварить порто до сиропообразной консистенции.
Вымыть клубнику, удалить веточки.. почистить Дуню. Порезать клубнику вдоль по длине и мякоть дыни на кусочки или на шарики.



Оформление и подача

В последний момент смешать и хорошо взбить все ингредиенты дынного крема. Выложить фрукты в глубокие тарелки и полить дынным кремом Добавить шар ванильного мороженого. Вокруг полить сиропом из уваренного порто.



Клубничный десерт
фисташковое мороженое

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке



Ингредиенты

Бисквит

720 г яичных белков
440г сахара
400г желтков
250г муки
250г картофельного крахмала
сироп кирш для формования (достаточное количество)

Фисташковое мороженое

1 литр молока
100мл сливок
250г сухого молока
25г дробленой глюкозы
200г сахара
8 яичных желтков
75г сливочного масла
140г фисташковой пасты
9г стабилизатора для мороженого

Заварной крем

1 литр молока
9 яичных желтков
200г сахара
80г порошка для крема
200г сливочного масла

Клубничный сироп

500г замороженной клубники
100г сахара

Украшение

Клубника (достаточное количество)
Земляника (достаточное количество)

Приготовление соуса и фруктов

Взбить желтки с частью сахара до образования белой массы. Просеять муку с крахмалом, смешать с желтками. Взбить белки, загустить их с оставшимся сахаром. Осторожно смешать их с предыдущей смесью. Выложить массу тонким и однородным слоем на лист пергаментной бумаги, притрусить сахаром для глазирования и варить 10 минут в предварительно нагретой духовке 10 минут при температуре 200ºС. Отставить.

Фисташковое мороженое и крем.

На водяной бане довести все ингредиенты до температуры ºС83 быстро охладить смесь до температуры ºС. Дать настояться, взбить в мороженице.

Приготовить заварной крем и охладить его. Держать в прохладном месте.

Сироп

Соединить замороженную клубнику и сахар. Уваривать на водяной бане на медленной огне полтора часа.
Процедить сок через ткань, не выдавливая мякоть, чтобы сироп остался прозрачным. Охладить и хранить в сухом месте.

Формование клубничного десерта

С помощью формы диаметром сервизного стакана вырезать из бисквита круги. Выровнять толщину, пропитать бисквиты сиропом с киршем, выложить розетку заварного крема на один из бисквитов, затем соединить их по два. Выложить на дно стакана бисквиты. Осторожно украсить контур стакана короной из кусочков клубники, плотно приклеивая к стенке и формируя корону.
Порезать клубнику на пластинки, для того, чтобы выложить ее сверху клубничного десерта. Немного глазировать клубничным соком. Убрать в холод.
Выложить внутрь короны фисташковое мороженое. Сверху украсить свежей клубникой, полить немного клубничным соком в последний момент, украсить земляникой и подавать с маленьким соусником с клубничным соком.



Вафли
ванильное мороженое
замороженный сироп, взбитые сливки
пирожное с крупной клубникой

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Вафельное тесто

500г муки
100г сахара
40г химического разрыхлителя
160г сливочного масла
8г соли
8 яиц, отдельно белки и желтки
700мл молока

Крем шантийи

500мл сливок
100г сахара песка
1 стручок ванили

Украшение

Крупная клубника Каррос
Клубничный сироп
200г сахара песка

Ванильное мороженое

1 литр молока
100имл сливок
240г сахара
75г дробленой глюкозы
8 яичных желтков
8г стабилизатора
50г сухого молока
2 стручка ванили (разрезанные вдоль и тертые)

Приготовление теста для вафель

Смешать венчиком муку, сахар, соль и разрыхлитель. Добавить желтки, половину молока, топленое масло. Взбить венчиком. Добавить оставшееся молоко и снова взбить. Взбить белки в густую пену и осторожно добавить их с тесто. Как только добавили в тесто белки, сразу же нужно выпекать вафли.

Приготовление крема Шантийи и мороженого

Разрезать пополам стручок ванили и поскрести ножиком, зерна добавить в крем. Добавить сахар и взбить крем. Он должен ложиться лентой.
Смешать все ингредиенты мороженого, варить их на водяной бане при температуре 84. Охладить до 4ºС, дать настояться и убрать в холод.

Формование и подача десерта

Обмокнуть крупную клубнику в сахар песок и выложить их в форме пирамиды на край тарелки. Выпекать вафли в последний момент в вафельнице. Притрусить их сахаром для глазирования и подавать горячими.
Взбить ванильное мороженое в последний момент, подавать с гарниром шантийи и маленьким соусником клубничного сока.







Клубничная слойка
соус с тимьяном
медовое мороженое

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

1 колбаска остатков слоеного теста (приготовленная накануне)
300г земляники
200г заварного охлажденного крема
100г сливок

Соус с тимьяном

500мл молока
1 пучок цветков тимьяна
100г сахара
5 яичных желтков

Медовое мороженое

1 литр молока
200мл сливок
100г сахара
8 яичных желтков
200мл лавандового меда из Прованса

Приготовление лепешек из слоеного теста

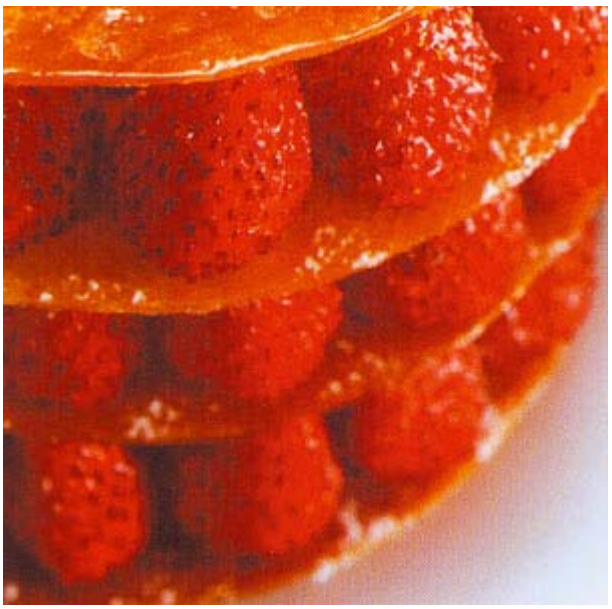
Накануне, скатать остатки слоеного теста в колбаску, накрыть пищевой пленкой и оставить на ночь, но минимум на 4 часа.
Разрезать колбаску слоеного теста на куски, сделать из них плоские лепешки, очень тонко раскатать тесто скалкой (толщиной 2мм), окуная его в сахар для глазирования, которым посыпана рабочая поверхность. Порезать раскатанное тесто на лепешки диаметром 7см. выложить их на пергаментную бумагу, накрыть еще одним листом пергаментной бумаги и поставить в холод на 4 часа. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 200ºС между двумя листами пергаментной бумаги с между двумя решетками для того, чтобы следить за процессом выпекания. Лепешки должны стать равномерного блестящего цвета карамели. Убрать в сухое место.

Приготовление соуса и мороженого

Прокипятить молоко с тимьяном, дать настояться несколько минут. Из этого молока приготовить английский крем с тмином.
Приготовить медовое мороженое: довести все ингредиенты мороженого до 84ºС. Охладить до 4ºС, дать настояться, взбить в мороженице и убрать в холод.

Формование слойки

Взбить венчиком холодный заварной крем. Смешать его со взбитыми сливками. Наполнить ним кондитерский мешок с насадкой.
Выложить в центр слоеной лепешки розетку из крема, украсить вокруг крупной земляникой и покрыть розеткой из мелкой земляники. То же повторить с двумя другими лепешками из слоеного теста. Сверху выложить три сформованных слойки, слегка притрусив землянику сахаром для глазирования и выложив немного крема в центр для того, чтобы скрепить десерт. Сверху накрыть слоеной лепешкой.



Формование и подача

На большой плоской тарелке выложить слойку с земляникой, полить вокруг тимьяновым соусом, украсить несколькими земляничками на веточках. Затем выложить медовое мороженое.



Земляника арьер-пеи
легкий фисташковый сабайон
мороженое с белым шоколадом

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Фисташковый сабайон
4 яичных желтка
40г сахара
10г фисташковой пасты

Фисташковое сухое печенье
600г сахара
120г муки
300мл молока
420г топленого масла
370г чищенных и дробленых фисташек

Мороженое с белым шоколадом
1 литр молока
230г сахара
65г дробленой глюкозы
135г яичных желтков
5г стабилизатора
170г кувертюра цвета слоновой кости
35г сливочного масла
200г белого измельченного шоколада

Украшение
Земляника (достаточное количество)
Абрикосовая подливка (достаточное количество)
Сахар для глазирования (остаточное количество)

Приготовление мороженого с молочным шоколадом

Смешать все ингредиенты мороженого, кроме белого дробленого шоколада, не нагревая их. Довести смесь до ºС84 на во дяной бане, добавить белый шоколад, затем быстро охладить до температуры ºС. Дать настояться и взбить в мороженице. Держать в холоде.

Приготовление фисташкового печенья

Смешать молоко и сахар. Добавить просеянную муку, затем дробленые фисташки и наконец топленое масло. Держать 2 часа в холоде, выложить массу на противень с антипригарным покрытием. Выпекать в духовке при температуре 180С, пока печенье не будет золотистым и хрустящим. Порезать на желаемые размеры и поставить в сухое место.

Формование и подача

На каждую глубокую тарелку среднего размера вылить слой абрикосовой подливки. Затем выложить землянику и полить слоем сабайона. Сабайон приготовить в последний момент. Сверху десерта выложить слой мороженого с белым шоколадом, украсить сухим фисташковым печеньем, притрусить сахаром для глазирования и сразу же подать.

Приготовление сабайона

В миске, на водяной бане взбить ингредиенты сабайона, добавляя фисташковое масло. Хорошо взбить до образования эмульсии.





Земляника в теплом земляничном соусе творожный шербет

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Шербет

700мл воды
90г дробленой глюкозы
405г сахара
9г стабилизатора для шербета
70мл лимонного сока
500г творога

Украшение и земляничный соус

500г земляники
500г клубники
50г сахара



Приготовление шербета

Смешать воду, сахар, глюкозу и стабилизатор. Нагреть до температуры 84ºС, затем остудить до 4ºС. Добавить лимонный сок и творог, не сильно смешивая. Оставить настояться. Взбить в мороженице. Отставить.

Приготовление земляничного соуса

Проварить на водяной бане клубнику и землянку в течение 1 часа на медленном огне. Пропустить через сито, через ткань, не отжимая, чтобы соус остался прозрачным.

Формование и подача *В каждую тарелку выложить землянику. Покрыть землянику шербетом. Отдельно подавать теплый земляничный соус.*



Нежный творожный торт с земляникой, ванильно-лаймовым шербетом

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Песочное тесто

120г масляной помадки
2г соли
50г сахара для глазирования
50 г ТПТ - смесь сахара для глазирования и миндаля – по 50%
5 г ванильного порошка
40г яиц
200г муки

Творожная масса

500г однородного творога
2 яйца
1 яичный желток
цедра 1 лимона, мелко тертая
100г сахара

Украшение и соус

100г клубничного сока (см. 186)
250г земляники

Ванильно-лаймовый шербет

1 литр воды
1 кг сахара
5 стручков ванили
мелко тертая цедра 5 лаймов
500мл сока лайма
10г стабилизатора для шербета
20г дробленой глюкозы

Приготовление песочного теста

Смешать масло и соль. Смешать сахар для глазирования, ТПТ, ваниль, яйца и 50г муки. Постепенно ввести остальную муку. Поставить в холод минимум на 2 часа, раскатать толщиной 2,25мм, затем выложить тесто в формочки для тарталеток диаметром 7мм. Выпекать основы для тарталеток в предварительно нагретой духовке при температуре 150°С до изменения цвета.

Приготовление творожной массы

Венчиком взбить творог, яйца, цедру и сахар. Отставить.

Наполнить дно тарталеток на две трети творожной массой и выпекать в духовке при температуре 140°С в течение 3-4 минут. Вынуть из форм и остудить.

Приготовление шербета

Довести до 65°С на водяной бане воду, сахар, стабилизатор глюкозу и стручки ванили. Охладить до температуры 4°С, добавить сок лайма и тертую цедру. Дать настояться, взбить в мороженице и отставить.

Оформление и подача

Выложить тарталетку в центр тарелки и украсить земляникой. Полить вокруг небольшим количеством клубничного сока и добавить розетку шербета.





Землянка и клубника в мороженом кубке с творогом, тонкое слоеное пирожное

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Шербет с творогом

250 мл воды
450г дробленой глюкозы
810г сахара песка
150мл лимонного сока
1 кг взбитого творога с содержанием 40% жира

Клубничный шербет

1кг мякоти клубники
250мл воды
220г сахара
60г дробленой глюкозы

Клубничная зернистая крошка

1кг клубничных шариков
400г сахара песка

Украшение

Земляника (достаточное количество)
Малина (достаточное количество)
Уваренный сироп из красных фруктов (см. стр. 186)

Слоеное пирожное
Слоеное тесто (достаточное количество)
Заварной крем (достаточное количество) (см. стр.19)
Глазурь: сахар для глазирования, яичный белок, немного лимонного сока (все в достаточном количестве)

Приготовление шербета и зернистой крошки

Приготовить сироп из воды, глюкозы и сахара. Довести до температуры 65°С. Остудить до температуры 4°С (очень важно), затем добавить лимонный сок и взбитый творог. Оставить настаиваться, затем выложить на Пакоже.

Приготовить сироп для клубничного шербета, доведя воду и сахар до 84°С. Остудить до 4°С, затем добавить мякоть клубники. Дать настояться, взбить в мороженице и отставить.

Вымочить шарики клубники и сахар в течение полутора часов на водяной бане на медленном огне для того, чтобы клубника пустила сок. Сцедить, не отжимая, чтобы сок оставался прозрачным. Поставить в морозильник для получения зернистой крошки и подробить на кристаллики с помощью вилки. Отставить.

Приготовление тонкого слоеного пирожного

Смешать сахар для глазирования, белки и лимонный сок. Раскатать слоеное тесто толщиной 2мм, слегка подморозить его, затем вырезать из него прямоугольники размером 2х12см с помощью ножа, четко отрезая, чтобы не повредить края. Выложить прямоугольники на противень размером 40х60см, поставить на решетку, поставив сверху упоры высотой 3мм, и выпекать в статической духовке при температуре 210°С. Как только тесто коснется 3-х сантиметровых упоров, вынуть противень из духовки и поставить в духовку, в которой воздух подается потоками. Температура должна быть 170°С.

Убрать решетку, чтобы не осталось следов на корочке, и закончить выпекать.

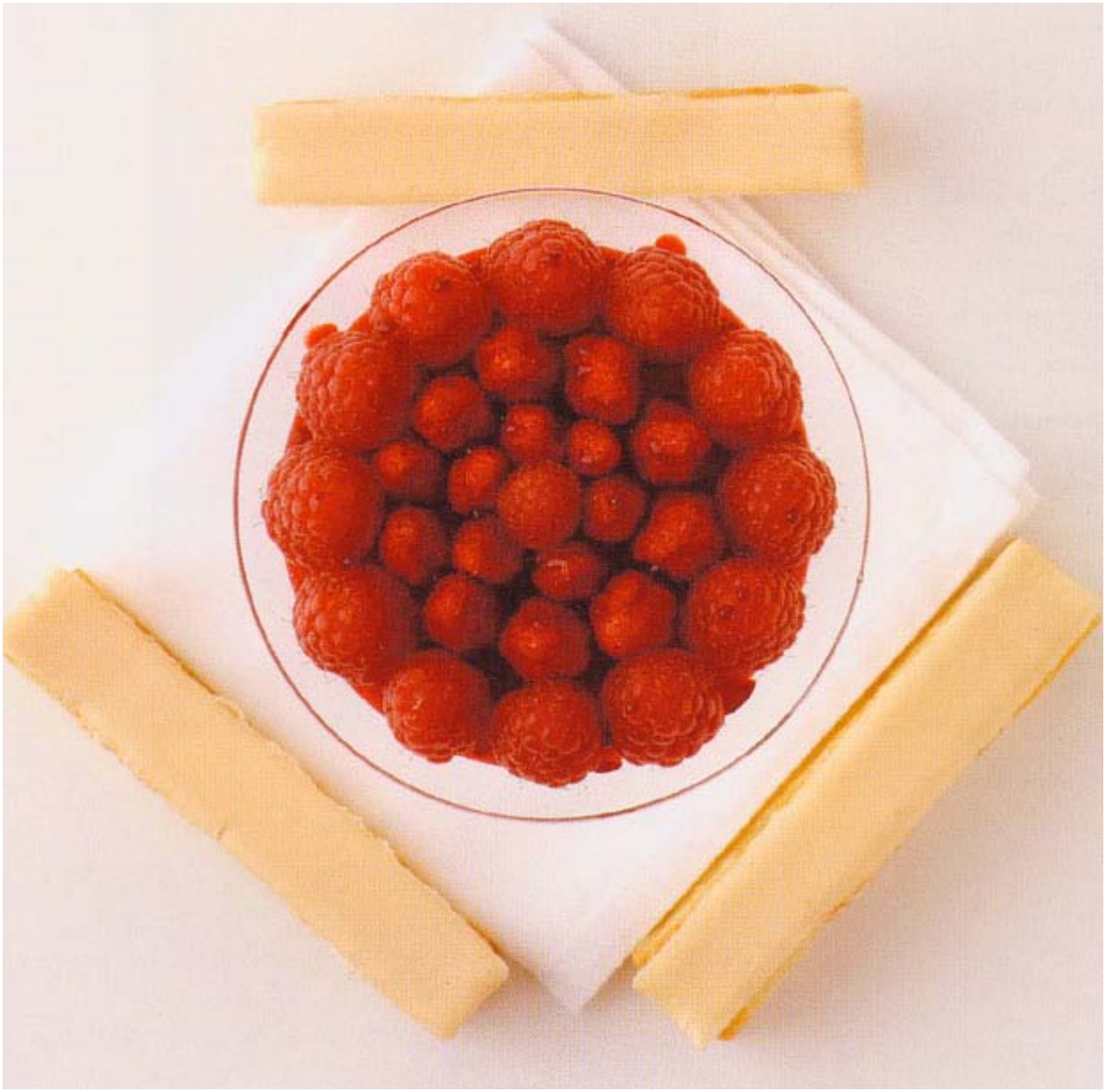
Корочка должна быть блестящей.

Открыть пирожные и начинить их заварным кремом. Закрыть пирожные.

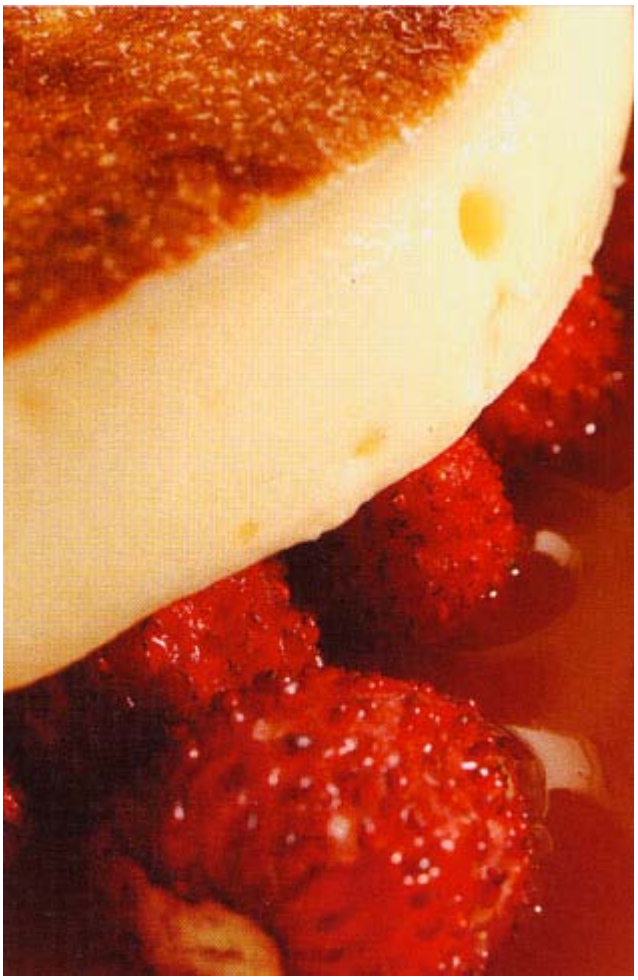


Формование и подача

Взбить творожный шербет в мороженице, наполнить им бокал на три четверти, оставить по центру выемку, чтобы заполнить ее зернистой клубничной крошкой. Как только выложили зернистую крошку, сверху выложить клубничный шербет. Выложить сверху красиво землянику и малину. Украсить тремя глазированными тонкими пирожными с заварным кремом.



Земляничный десерт с нежной корочкой
На 6 порций
Десерт. Подача на тарелке



Ингредиенты

Лимонный крем Шибуст

150 мл лимонного сока
100г густой сметаны
5 яичных желтков
40г сахара песка
20г порошка для крема
2 пластинки желатина

Итальянская меренга

5 яичных белков
100г сахара
20г глюкозы
50мл воды

Апельсиновое масло

200мл апельсинового сока
100г сахара
80г сливочного масла

Украшение

200 г земляники

Приготовление лимонного крема Шибуст

Размочить желатин в холодной воде. Тщательно взбить яичные желтки с сахаром и порошком для крема, пока масса не побелеет. Довести до кипения лимонный сок с густой сметаной, вылить в предыдущую смесь. Хорошо перемешать смесь и снова подогреть. Довести до кипения, добавить отцеженные пластины желатина, все хорошо перемешать. Отставить и остудить.
Довести до температуры 121 сахар, глюкозу и воду. Взбить яичные белки и сгустить их горячим сиропом, который нужно добавлять тонкой ниточкой. Добавить эту меренгу в теплую массу крема Шибуст.
Как только Шибуст готов, его нужно сразу же применять, так как он содержит желатин. Когда желатин застывает, крем трудно взбивать и использовать.

Формование десерта

На чистом кондитерском противне выложить круги 6 и 10см. В каждый круг выложить землянику без веточек. Залить кремом Шибуст. Разровнять поверхность лопаточкой по высоте формы и

Поставить в холодильник и дать застыть.

Приготовление апельсинового масла

Довести до кипения апельсиновый сок с сахаром, добавить сливочное масло и взбить густой соус.

Оформление

И

Украшение

Вынуть десерт из формочек, притрусить сахаром песком, затем формовать корочку под печкой-жаровней или под грилем. Вокруг каждого десерта полить апельсиновым маслом и подать.



Песочный шоколад-малина
соус с вином Мори

На 20 персон
Десерт
на тарелке

Песочное тесто

5 яичных желтков
200 г сахара
500 г муки
5 г соли
250 г масла
20 г разрыхлителя теста

Шоколадная ганаш

500 мл молока

400 г кувертюр караиб измельченный

400 г кувертюр манжари измельченный

100 г сливок

200 г масла

Компоте из малины

500 г малины Биль (замороженная)

1 кг сахара

15 г пектина

Малиновое мороженое

250 мл воды

270 г сахара

90 г глюкозы

6 г стабилизатора для мороженого

800 г малины

Соус с Мори

750 мл Мори
800 г мякоти малины
100 г сахара

Украшение

Свежая малина

Приготовление песочного теста
Размягчить масло, смешать его с солью, мукой, разрыхлителем. В другом сосуде энергично взбить желтки с сахаром, затем смешать обе массы. Покрыть пищевой пленкой и оставить отстояться.

Приготовление ганаш и фруктового мороженого
Вскипятить молоко со сливками. Все вылить на измельченный шоколад, затем аккуратно смешать с маслом. Разровнять эту смесь, держать в холодном месте.
Приготовить фруктовое мороженое, смешивая элементы в холодном виде, довести до 65°C, оставить для созревания по крайней мере на день, затем пропустить через центрифугу и сформовать конусы 6-7 см высотой.

Приготовление малинового компоте и соуса с Мори
Взять немного сахара и смешать его с пектином. Оставшийся сахар довести до кипения, добавить малиновые шарики, все довести до 106°C. Остудить, хранить в холодном месте.
Довести мори с мякотью малины и сахаром до кипения, варить до сиропообразной консистенции.





Отделка и укладка

Вырезать круг из ганаши при помощи выемки 7 см. Положить его на песочный слой.
В центр положить конус из фруктового мороженого, вынутого из формы. Обильно смазать фруктовое мороженое малиновым компоте. Равномерно расположить ряд малины вокруг основания фруктового мороженого, сверху положить ряды малины таким образом, чтобы сформировать пирамиду. Полить соусом с Мори.



Овечий сыр
пикантная карамель, горький мед

На 10 персон

Десерт
на тарелке



Ингредиенты

Мороженое из меда земляничника

1 литр молока
100 мл сливок
50 г сухого молока
60 г сахарного песка
8 яичных желтков
75 г масла
9 г стабилизатора для мороженого
250 г меда земляничника

Пломбир с карамелью
250 мл молока
200 г сахарного песка
150 г яичных желтков
335 мл сливок

Жидкая карамель
500-г сахара
500 г сливок

Нугатин
500 г сахарного песка
150 г масла
черный молоты перец (достаточное количество)

Украшение
овечий сыр (достаточное количество)
мед земляничника (достаточное количество)
черный молоты перец (достаточное количество)

Приготовление мороженого и пломбира
Варить ингредиенты мороженого при 84°C, затем остудить до 4°C. Оставить для созревания на 1 день, затем пропустить через центрифугу. Для получения пломбира разогреть сливки. Жарить 400 г сахара для получения карамели, затем залить ее горячими сливками. Хранить. Взбить яичные желтки с сахаром до бела и маслянистой консистенции; довести молоко до кипения и добавить, сняв с огня, смесь из желтков и сахара. Варить на медленном огне до получения английского крема. Когда он покрывает деревянную лопатку, снять его с огня и остудить в миксере. Как только он остыл, добавить сливки с карамелью.

Сформировать эту смесь в кружки диаметром 7 см и поставить все в холодное место. Дать остыть.
Сделать в каждом пломбире углубление, которое будет заполнено во время подачи жидкой карамелью.

Приготовление нугатина и жидкой карамели
Растопить сахарный песок без добавления жидкости, осторожно довести до состояния карамели, затем добавить масло. Перемешать, затем поперчить карамель. Уварить карамель до кружевной стружки.
Для получения жидкой карамели приготовьте такую же карамель с сахаром, затем разбавьте ее горячими сливками.

Отделка и укладка

На большую плоскую тарелку положить пломбир с карамелью, влить жидкую карамель в углубление, сделанное в центре. Украсить кружевной стружкой нугатина. Добавить красивый шарик мороженого из меда. Налить мед земляничника в бумажный корнетик и полить тонкой нитью мороженое из меда. В последний момент добавить порцию овечьего сыра, посыпанного молотым перцем.



Пирог из творога
с компоте из красных фруктов

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Творожная смесь
1,133 кг творога крем чиз (cream cheese*) (марки Филидельфия)
335 г сахара
3 чайных ложки муки
5 яиц + 2 желтка
80 г сливок

Тесто
500 г сахарного пата (см. стр. 508)
500 г масляной помадки

Глазурь
160 г сливок
20 г сиропа при 30˚ Боме
1 пластинка желатина
зерна 1 стручка измельченной ванили

Компоте из красных фруктов
250 г ежевики
250 г черники
250 г красной смородины
90 г сахара
4 пластинки желатина

Фруктовое мороженое с йогуртом
150 мл молока
90 мл сливок
50 г глюкозы
149 г сахарного песка
550 г натурального йогурта
4 г стабилизатора для фруктового мороженого
25 г сухого молока

Приготовление сырной смеси
Смешать творог с сахаром и мукой. Добавить яйца и слегка взбитые желтки, затем сливки.

Приготовление донышка из пата
Раскатать сахарный пат, выпекать в печи при 170°C, остудить, затем разломать на крупные куски. Смешать его с масляной помадкой. Раскатать полученную смесь толщиной 3 мм, разрезать по размерам формы. Выпекать в печи это донышко из пата примерно 20 минут при 170°C, затем оставить для остывания, чтобы пат мог кристаллизоваться.

Приготовление глазури (желеобразный крем)
Размочить желатин в холодной воде. Довести до кипения другие ингредиенты, добавить в горячую смесь пластинку желатина. Размешать, остудить на льду.

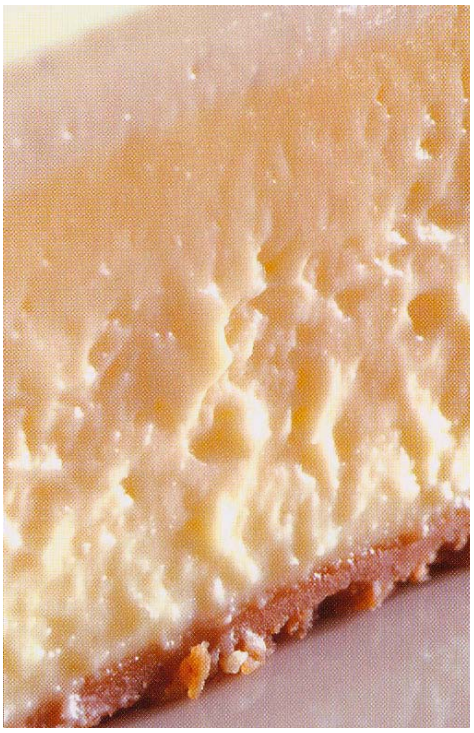
Формирование пирога

Вылить в форму, на донышко из пата остывшую смесь из творога; варить все в течение 3 часов при 90°C, держа форму над паровой баней, чтобы избежать избытка тепла. Остудить, затем поставить на 24 часа в холодильник. Извлечь из формы, покрыть поверхность желеобразным кремом. Выровнять поверхность деревянной лопаткой.

Приготовление варенья из красных фруктов
Размочить пластинки желатина в холодной воде. Фрукты слегка приварить. Дать им стечь, собрать сок, остудить с сахаром. Добавить готовые пластинки желатина. Добавить красные фрукты и поставить в холодное мест для застывания.

Приготовление фруктового мороженого с йогуртом
Варить все ингредиенты на паровой бане при 84°C, кроме йогурта, который добавляют, когда смесь охлаждена до 4°C. Оставить для созревания, заморозить в мороженице и хранить.

** Примечание: Крем чиз, как и его название обозначает творог очень богатый сливками, маслянистый и плотный, очень ценимый в Северной Америке, где он потребляется сам по себе и используется во многих рецептах. Очень распространенная марка - Филадельфия. Очень трудно найти во Франции. Если вы его не найдете, вы можете использовать Сен-Море.*
В оригинальных американских рецептах вместо сахарного пата используют специальный бисквит с мучной добавкой (Грэхам Крекерс) измельченный и смешанный с маслом. Если вы хотите следовать этому принципу, используйте очень сухой бисквит или спекулос. Не измельчайте очень тонко, пат должен сохранять структуру.



Укладка

Подавать пирог из творога отдельно, сопровождая компоте из красных фруктов.



Вазочка из творожного пирога

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты
Мороженое чизкейк
1 л молока
200 мл сливок
30 г измельченной глюкозы
350 г сахарного песка
3 яичных желтка
100 г творог крим чиз (марки Филидельфия, см. стр. 206)

Крошка
200 г масляной помадки
200 г сахара для глазирования
200 г муки
150 г пудры миндаля
1 щепотка соли

Ванильный соус
1 литр сливок
1 стручок ванили
100 г сахарного песка

Компоте из красных фруктов

300 мл сока клубники (см. стр. 186)
250 г ежевики
250 г красной смородины
250 г черники
100 г сахара
2 пластинки желатина

Приготовление мороженого чизкейк
Варить на паровой бане все ингредиенты при 84˚C, кроме творога, его добавляют, когда смесь остыла до 4˚C. Оставить для созревания на ночь, заморозить в мороженице и хранить.

Приготовление крошки
Смешивать масляную помадку, сахар для глазирования и пудру миндаля до получения однородной массы. Вручную распределить по противню, оставить на просушку при комнатной температуре, печь 20-25 минут при 165˚C.

Отделка и укладка
Замаскировать дно вазочки вареньем из красных фруктов, туда положить три шарика мороженого чизкейк. Покрыть ванильным соусом и посыпать крошкой.

Приготовление компоте из красных фруктов
Подогреть сок клубники. Размочить желатин в холодной воде. Разогреть красные фрукты для того, чтобы получить сок, процедить; хранить отдельно фрукты и сок, затем смешать этот сок с соком клубники. Добавить сахар, затем ввести желатин. Покрыть этой смесью сохраненные красные фрукты. Хранить в холодном месте.

Приготовление ванильного соуса
Уварить сливки с сахаром и стручком измельченной до получения консистенции глазури. Остудить.





Творожный пирог

с красными фруктами

На 8 - 10 персон

Легкое блюдо, подаваемое перед десертом

Ингредиенты

(будут использоваться купола двух диаметров: 15 см и 8 см)

Бретонское песочное тесто с соленым маслом
320 г соленого масла
320 г сахарного песка
160 г яичных желтков
450 г муки типа 45
30 г разрыхлителя для теста

Генуэзский бисквит
300 г ТРТ белый (смесь из сахара для глазирования пудры миндаля в пропорции 50/50)
70 г яичных желтков
125 г яиц
275 г яичных белков
100 г сахара
120 г муки

Компоте из ежевики
500 г ежевики
100 г сахара
3 пластинки желатина

Малиновое желе
500 г мякоти малины
100 г сахара
3 пластинки желатина

Малиновый крем
250 г мякоти малины
2 пластинки желатина
50 г итальянского безе (см.стр.44)
150 мл сливок

Мусс из белого шоколада
500 г кувертюра цвета слоновой кости
150 мл сливок 35% жирности
600 г взбитых сливок

Творожный мусс
500 г творога с 40% жирностью
180 г сахара
45 мл воды
90 г яичных желтков
6 пластинок желатина
600 мл сливок

Пропитка
250 мл сиропа 30˚ Боме
100 мл чистой воды
15 мл малиновой водки

Напыление цвета слоновой кости
500 г кувертюра цвета слоновой кости
500 г масла какао

Украшение
кувертюра цвета слоновой кости
(в форме маленькой клети см. фото)
различные красные фрукты

Приготовление бретонского песочного печенья
Это печенье должно быть приготовлено заранее, согласно руководству на странице 156. Раскатать тесто толщиной 3 мм и разделать на коржи диаметром 15 см. выпекать при 160˚С в вентилируемой печи до изменения цвета. Хранить в сухом месте на решетке.

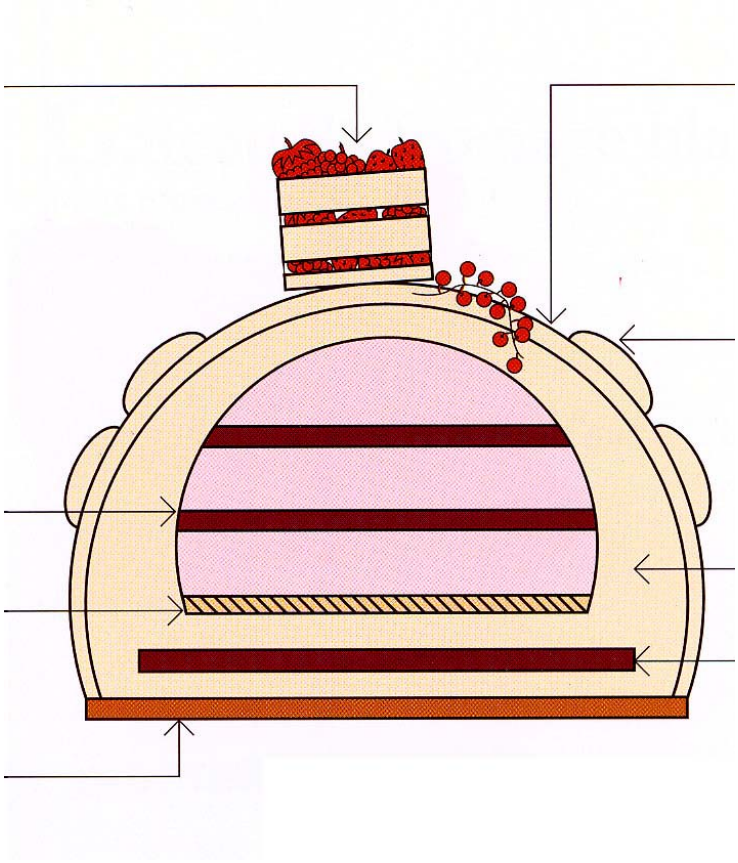
Приготовление генуэзского бисквита
Взбить, яичные желтки, яйца. Отдельно взбить белки с сахаром. Осторожно смешать обе массы, затем добавить при помощи Мариз просеянную муку. Разлить эту смесь в рамки с пергаментной бумагой и выпекать в печи 10 минут при 200˚С. Остудить.

Приготовление компоте из ежевики и малинового желе
Компоте из ежевики и малиновое желе готовятся одинаково: в обоих случаях растворить желатин в холодной воде. Подогреть, не доводя до кипения, мякоть фруктов с сахаром. Снять с огня, добавить желатин. Налить в рамки толщиной примерно 1 см, держать в холодном месте.

Приготовление малинового крема
Залить желатин холодной водой для его размягчения. Взбить сливки до тягучего состояния.
Готовый желатин размешать с небольшим количеством мякоти. Компоненты должны быть хорошо растворены, нагреть до 40°С; в этот момент добавить остаток мякоти и процедить. Добавить итальянское безе и взбитые сливки.
Блюдо формуют сразу же после приготовления крема из малины.

Формование сердцевины блюда
Приготовить пропитку для того, чтобы она была под рукой.
Речь идет о поэтапном формовании купола диаметром 8 см. Туда налить сначала 5 мм крема из малины, поставить в холодильник для схватывания. Положить лепешку из малинового желе, вырезанную по диаметру формы, затем лепешку бисквита, пропитанную малиновым сиропом. Повторять действия до края купола и, наконец, все поставить в холодное место.





Приготовление мусса из белого шоколада

Сливки довести до кипения и оставить. Осторожно растопить кувертюр цвета слоновой кости, туда добавить горячие сливки, все остудить. При 30°C аккуратно добавить взбитые сливки.

Нанести этим муссом 1 см слой на купол диаметром 15 см. Поставить в холодное место.

Приготовление мусса из творога и окончательное формование блюда

Растворить желатин в холодной воде и взбить сливки. Довести воду и сахар до 121°C; положить яичные желтки в миксер и, продолжая взбивать, добавить сироп при 121°C. Ввести готовый желатин в горячую массу для мороженого. Остудить массу; добавить одну часть этой массы в творог и другую во взбитые сливки. Затем аккуратно перемешать обе массы.

Вылить смесь в купол, с нанесенным слоем мусса из белого шоколада. Извлечь содержимое купола диаметром 8 см (сердцевина блюда) и положить его по середине творожного мусса, слегка нажимая, чтобы приподнять боковые стороны, добавить немного творожного мусса, затем корж из ежевичного компоте, соответствующий диаметру купола. Покрыть еще раз творожным муссом и закончить лепешкой из британского песочного печенья. Хранить в холодном месте.



Отделка и украшение

Извлечь из формы блюдо как можно осторожнее. Налить мусс из белого шоколада в отсадочный мешок с гладким наконечником № 8 и нарисовать по окружности блюда веревочку из мусса.

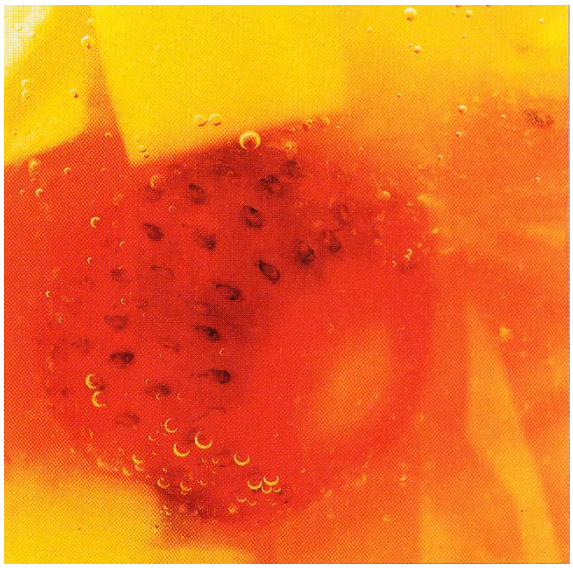
На паровой бане растопить масло какао и кувертюр цвета слоновой кости. Процедить и сделать напыление блюда при помощи пистолета. Отдельно изготовить маленькую клеть из планок белого шоколада, которую ставят на вершину блюда и наполняют красными фруктами.



Фруктовое желе в сотерне

На 10 персон

Десерт на тарелке



Ингредиенты

Мусс из зеленого лимона
1 литр сиропа 30° Боме
8 пластинок желатина
500 мл сока зеленого лимона
500 мл сливок 35% жирности

Желе из сотерна
1 литр вина мускат или сотерн
250 г кускового сахара
2 апельсина
5 пластинок желатина

Лимонный кекс
5 яиц
350 г сахарного песка
1 щепотка соли
150 г густых сливок
270 г муки
5 г разрыхлителя для теста
натертая цедра
3 лимонов
100 г масла

Украшение
ассорти из свежих фруктов

Приготовление желе
Залить пластинки желатина холодной водой.
Хорошо помыть и высушить апельсины.
Хорошо натереть кусками сахара для пропитки эфирными маслами цедры.
Опустить куски сахара в мускат и все подогреть; довести до кипения, но не кипятить. Добавить желатин; хорошо перемешать.
После приготовления смесь должна быть использована сразу же.

Приготовление мусса из зеленого лимона
Залить пластинки желатина холодной водой.
Нагреть сироп, в нем растворить желатин, остудить смесь.
Ввести в холодную смесь сок зеленого лимона.
Смесь должна иметь консистенцию ликера.
Взбить взбивалкой сливки, ввести их в смесь.
Заполнить банки этим муссом и хранить в холодном месте.

Приготовление лимонного кекса
Растопить масло и декантировать его.
Взбить яйца с сахаром до получения пенистой смеси.
Добавить просеянные муку и разрыхлитель, цедру лимона и топленое масло. Вылить смесь, весящую 540 г, в форму для кекса 16 см на 8 см и высотой 7 см и выпекать в вентилируемой печи при 155°C в течение 40-45 минут.
Проверить готовность выпечки, протыкая острием ножа, оно должно выходить чистым.

Формование желе из фруктов
Приготовить фрукты: нарезать маленькими кубиками, уложить в стаканы. Наполнить желе.
Поставить в холодное место.

Укладка
На квадратную тарелку поставить маленькую баночку мусса из зеленого лимона и стакан фруктов в желе. Порцию холодного лимонного кекса положить рядом на салфетку.



Летние фрукты в замороженном шартрёз

На 4 персоны

Десерт
на тарелке

Ингредиенты
фрукты (желтые и белые персики, ревень, клубника, киви, нектарин, яблоко Гранни Смит, ананас)
3 пластинки желатина

Сироп
1 литр воды
500 г сахара
1 пучок вербены
200 мл персикового сока



Приготовление фруктового желе
Залить пластинки желатина холодной водой. Добавить в сироп персиковый сок. В теплом состоянии растворить желатин и ввести в эту смесь. Сделать брюнуаз (нарезать маленькими кубиками 2 мм x 2 мм) из приготовленных фруктов. Аккуратно смешать этот брюнуаз с частью желе, наполнить форму этой смесью. Поставить в холодное место на время застывания желе.

Подготовка фруктов
В кастрюле довести до кипения воду и сахар для приготовления сиропа. Там заварить вербену, процедить остудить.
Очистить фрукты от кожицы, нарезать половину мелкими пластинками (остальное оставить), красиво расположить их, заполняя форму полукупола, чередуя цвет и, фиксирую при помощи желе.

Отделка и укладка *При подаче аккуратно поставить форму под теплую воду и извлечь шартрёз. Глазировать остатком желе. Аккуратно положить десерт на слой из фруктов, выложенных горкой, и украсить пучком свежей вербены.*



Фруктовый салат

Необычайное
удовольствие

на 8 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Свежие фрукты и фрукты экзотические, выбранные в соответствии с сезоном и спелостью

Украшение

1 букет свежей мяты
8 стручков сухой ванили
Ассорти из сухих фруктов (тонкие дольки сушеного ананаса, стружка сухого кокоса, засахаренная цедра, конфетти из цедры сушеных цитрусовых)

Ванильный сироп

500 мл воды
200 г сахара
1 стручок ванили

Соус

1 столовая ложка бальзамического уксуса
сок 2 зеленых лимонов
200 мл абрикосовой подливки
3 или 4 тонко нарезанных листа свежей мяты
молотый перец

Приготовление соуса

Сначала приготовить ванильный сироп. Довести до кипения воду, сахар и измельченную ваниль с зернами. Снять с огня и остудить.
Уварить сок зеленого лимона до консистенции сиропа (у вас должна получиться примерно 1 столовая ложка). Затем смешать ванильный сироп с абрикосовой подливкой. В конце смешивания добавить уваренный сок зеленого лимона и бальзамический уксус. Поперчить и добавить тонко нарезанную мяту.

Отделка и укладка

Нарезать фрукты и очень красиво выложить их на глубокой прозрачной тарелке. Украсить листьями свежей мяты, сушеными фруктами, засахаренной цедрой и конфетти из цедры. Соус подавать отдельно.







Экзотические фрукты брюнуаз
с мякотью абрикоса,
фруктовым мороженым из плодов пассифлоры и гуаявы,
настойка из аромата трав и пряностей

на 10 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Суп из трав
1 литр воды
200 г сахара
1 веточка перечной мяты
1 ветка мелиссы
1/2 ветки иссопа
2 венчика бадьяна
5 стручков измельченного кардамона
1 стручок ванили
цедра апельсина и лимона
1 стручок длинного перца

Фруктовое мороженое из плодов пассифлоры и гуаявы

2,5 кг плодов пассифлоры
(достаточное количество
для приготовления 1 литра сока)
500 мл мякоти гуаявы
250 мл воды
300 г сахара
125 г измельченной глюкозы

Фрукты
1 манго
1 папайя
2 киви
1 ананас виктория
200 мл мякоти абрикоса
клубника
(достаточное количество)

Украшение
10 стручков сушеной ванили
несколько тонких веточек
нарезанной мелиссы
1 пучок свежей мяты



Отделка и укладка

*Снять кожицу и почистить фрукты. Нарезать брюнуаз и соединить с мякотью абрикоса. Положить фруктовый брюнуаз в глубокую тарелку, добавить шарик фруктового мороженого из плодов пассифлоры и гуаявы. украсить сушеной ванилью,
тонкими веточками мелиссы и листочками свежей мяты. Подавать в маленьком горшочке отдельно от супа из трав.*

Приготовление супа из трав
В кастрюлю положить все ароматические ингредиенты для супа из трав. Добавить воды и сахар. Довести до кипения, снять с огня и оставить настаиваться на 24 часа в закрытом виде. Процедить через тонкий дуршлаг и хранить.

Приготовление фруктового мороженого из плодов пассифлоры и гуаявы
Разрезать на две части плоды пассифлоры, вынуть из них мякоть и измельчить Термомиксером, затем процедить.
Смешать полученный сок с мякотью гуаявы. Приготовить сироп при 65˚C из сахара, глюкозы и воды. Остудить до 4˚C, добавить мякоть пассифлоры и гуаявы, оставить для созревания на 12 часов. Пропустить через центрифугу и хранить.



Шарлотка из золотой бриоши

и компоте из летних фруктов,
фруктовое пюре из абрикоса

на 8 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Бриошь
500 г муки
300 г яиц
10 г соли
60 г сахара
20 г пекарских дрожжей
400 г масла

Шарлотка
1 кг нектаринов
2 желтых персика
3 абрикоса
4 крупной клубники
100 г масла
150 г сахарного песка
фрукты на выбор для украшения

Ревень, обданный кипятком
2 стебля ревеня
100 г сахара
½ стручка ванили измельченной
500 мл воды

Фруктовое пюре из абрикоса
500 г абрикосов с крапинками
Русилон
½ стручка ванили
500 мл воды
150 г сахара

Приготовление бриошь для шарлотки

Приготовить обычное тесто для бриошь (стр. 490) и замесить его. Оставить тесто для подъема на 1 час, сделать обминку, затем положить в форму 10 x 23 см, взвешивая и формируя 4 порции по 80 г каждая. Поставить подходить на бане до подъема теста до краев формы. Смазать яичным желтком и выпекать в печи при 180˚C. Разрезать на круглые куски толщиной 5 мм и диаметром чуть больше диаметра шарлотки. Посыпать ломтики сахаром для глазирования и подсушить тостером.

Приготовление компоте из нектарина и ревеня
Припустить масло, сахар и нектарин, нарезанный на кусочки. Оставить смесь и положить в марлю для стекания. Оставить сок.
Довести до кипения нарезанный большими кусками ревень в 500 мл воды с сахаром и зернами ванили. Дать стечь.

Формование шарлотки

Покрыть формы кусочками бриошь. Нарезать палочками абрикосы, желтые персики, клубнику и ошпаренный ревень. Налить слой компоте нектарина на дно шарлотки, добавить фруктовые палочки, заполнять до полного формирования шарлоток. Закончить палочками ревеня.

Укладка

Положить шарлотку на тарелку. Украсить верхушку фруктами на ваш выбор. Налить вокруг шарлотки ниточку из абрикосового пюре и ниточку из оставленного сока нектарина.





Жареные фрукты в торте по-крестьянски

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Слоеное тесто (см. рецепты «Шаг за шагом», стр. 502)
сахар для глазирования (достаточное количество)

Фрукты
Яблоки ренет (достаточное количество)
груша Вильямса (достаточное количество)
красные сливы (достаточное количество)
черный виноград (достаточное количество)
клубника местная (достаточное количество)
масло (достаточное количество)
сахарный песок (достаточное количество)
стручки ванили (достаточное количество)
уваренный сок клубники (достаточное количество)

Приготовление донышек тарталетки

Приготовить обычное слоеное тесто. Оставить его на 24 часа, затем его раскатать и скатать колбаской. Еще раз оставить на некоторое время.
Тесто раскатать очень тонко до 2 мм, обильно посыпая его сахаром для глазирования. Вырезать выемкой диаметром 12 см круглые лепешки. Положить лепешки на противень с не прилипающей поверхностью и поставить в холод на 24 часа.
Выпекать лепешки из слоеного теста в печи при 200°C до цвета карамели. Положить горячие лепешки в формы для тарталеток для формования. Остудить и хранить в сухом месте.

Подготовка фруктов
ё
Очистить яблоки и груши от кожуры и семян. Разрезать их на четыре части. удалить косточки из слив и разрезать их на четыре части. Ополоснуть и высушить виноград. Быстро помыть клубнику и удалить плодоножки.
На сковороде растопить масло. Припорошить сахаром, добавить ваниль и жарить фрукты, начиная с самых плотных и самых твердых. Вынуть фрукты. На сковороду налить немного воды, затем добавить немного клубничного сока.



Укладка и подача

Положить дно слоеной тарталетки на плоскую тарелку средних размеров. Рельефно выложить засахаренные фрукты. Налить сок веревочкой вокруг тарталетки.



Сумá из блинов
с осенними фруктами,
соком от кожуры

На 12 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

Тесто для блинов
см. рецепт
приготовления
блинов Сюзетт стр.
294
топленое масло

Украшение
3 яблока Рен де ренет
3 груши Дуайен-дю-комис
6 слив Сен-мартен
сахарный песок
(достаточное
количество)
масло (достаточное
количество)
яблочный сок
(достаточное
количество)
стручок сушеной
ванили (достаточное
количество)
сахар для
глазирования
(достаточное
количество)

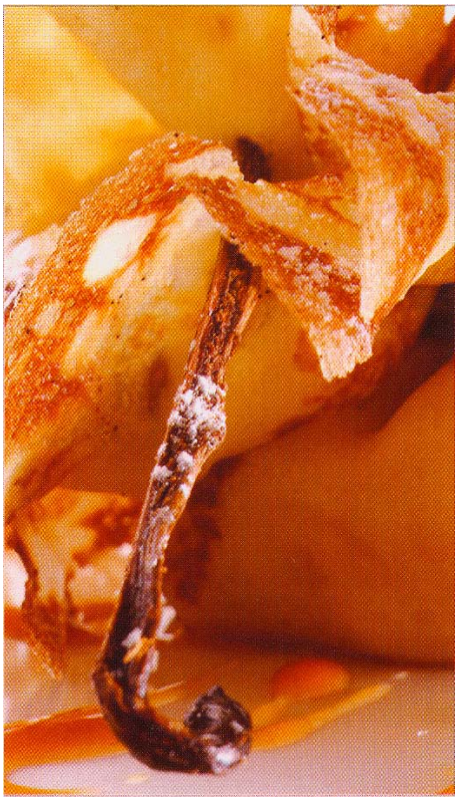
Приготовление украшения
Яблоки и груши очистить от кожуры, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и семена. Не выбрасывать семена и кожуры. Сливы разрезать на две части и удалить косточки.
Растопить масло до цвета орехов и положить кожуру и семена. Посыпать сахаром и варить до карамелизации.
Добавить яблочный сок и варить на медленном огне до появления аромата. Процедить.
Нарезать фрукты брюнуаз.
Припустить их с маслом и сахаром.
Как только фрукты станут мягкими, убрать их на решетку. Разбавить этот сок соком от кожуры и уваривать до сиропообразной консистенции.
Хранить в холодном месте.

Приготовление блинов
Нажарить блины (см. рецепт на стр. 294) на топленом масле на сковороде с антипригарым покрытием, масло намазывать кисточкой, чтобы избежать избытка жирных веществ.

Формование и отделка

Положить на середину блина фрукты. Закрывать каждый блин, придавая форму сумы у пояса и закреплять стручком сушеной ванили. Посыпать сахаром для глазури и поставить на 1 минуту в горячую печь. Подавать с соком от кожуры.







Фруктовый пат, приготовленный в глубокой сковороде

Фруктовые паты являются кондитерскими изделиями. Поэтому они готовятся посредством варки фруктовой мякоти, сахара и пектина. Если речь идет о смеси фруктов, пат будет называться по тому фрукту, количество которого превышает 40% массы. Термин «фруктовая мякоть» обозначает только лишь съедобную часть фруктов, очищенную от кожуры, без плодоножек, без косточек, без семян и т.д. - и измельченная в пюре.

Иногда фруктовые паты называются «сухой конфитюр», в противоположность конфитюрам и желе в банках. Это было излюбленным лакомством в XVII и XVIII веках.





Фруктовый пат из грейпфрута

Для 1 рамки 40 х 60 см

Кондитерские изделия

Ингредиенты

1,8 литра сока грейпфрута
40 г экстракта грейпфрута
56 г пектина
136 г сахарного песка
440 г глюкозы
1,320 кг сахара кристаллизованного
20 г виннокаменной кислоты
24 мл воды
кристаллический сахар для отделки (достаточное количество)

Довести до кипения сок грейпфрута с фруктовым экстрактом. Смешать пектин с сахарным песком, вылить эту смесь в кипящий сок, добавляя глюкозу и кристаллизованный сахар. Варить при 107°С, непрерывно помешивая.
В конце варки вылить разбавленную водой виннокаменную кислоту во фруктовый и пат. Заполнить этой смесью рамку и оставить застывать. Извлечь из формы, нарезать и обвалять в кристаллическом сахаре.

Фруктовый пат из клубники

Ингредиенты

2,14 кг пюре клубники
57 г пектина
200 г сахарного песка
670 г глюкозы
2,350 кг сахара кристаллизованного
15 г виннокаменной кислоты
15 мл воды
кристаллический сахар для отделки (достаточное количество)

Для 1 рамки 40 х 60 см

Довести до кипения пюре клубники. Смешать пектин с сахарным песком, вылить эту смесь в кипящее пюре клубники, добавляя глюкозу и кристаллизованный сахар. Варить при 107°С, непрерывно помешивая.
В конце варки вылить разбавленную водой виннокаменную кислоту во фруктовый и пат. Заполнить этой смесью рамку и оставить застывать. Извлечь из формы, нарезать и обвалять куски в кристаллическом сахаре.

Фруктовый пат из ежевики

Для 1 рамки 40 x 60 см

Кондитерские изделия

Ингредиенты

2,140 кг пюре тутовой ягоды(ежевики
57 г пектина
200 г сахарного песка
670 г глюкозы
2,35 кг сахара кристаллизованного
15 г виннокаменной кислоты
15 мл воды
кристаллический сахар для отделки (достаточное количество)

Довести до кипения пюре ежевики. Смешать пектин с сахарным песком, вылить эту смесь в кипящее пюре ежевики, добавляя глюкозу и кристаллизованный сахар.
Варить при 107°C, непрерывно помешивая.
В конце варки вылить разбавленную водой виннокаменную кислоту во фруктовый пат. Заполнить этой смесью рамку и оставить застывать.
Извлечь из формы, нарезать и обвалять в кристаллическом сахаре.

Фруктовый пат из яблок

Для 1 рамки 40 x 60 см

Ингредиенты

2 кг мякоти яблок
2,2 кг сахара кристаллизованного(cristallisé)
60 г желтого пектина + 200 г сахара
400 г глюкозы
20 г лимонной кислоты
40 мл кальвадоса
кристаллический сахар sucre cristal)
для отделки (достаточное количество)

Довести до кипения мякоть яблок и 2,2 кг сахара. Смешать пектин с 200 г сахарного песка. Вылить эту смесь, а также глюкозу в кипящую мякоть.
Варить при 105°C, непрерывно помешивая.
В конце варки разбавленную в кальвадосе лимонную кислоту вылить, сняв с огня, во фруктовый пат. Заполнить этой смесью рамку и оставить застывать.
Извлечь из формы, нарезать и обвалять куски в кристаллическом сахаре

Фруктовый пат с ликером

Кондитерские изделия

Ингредиенты

Фруктовый пат из груш

500 г мякоти груш
300 мл грушевого сока
325 сахарного песка
37 г глюкозы
10 г пектина + 37 г сахарного песка
6 г виннокаменной кислоты
4 мл воды

Ликер Брана 44° Боме

530 г сахарного песка
225 мл воды
250 мл грушевого спирта Брана

Фруктовый пат из клубники

790 г мякоти клубники
875 сахара
250 г глюкозы
18,5 г пектина + 75 г сахарного песка
6 г виннокаменной кислоты
2,5 мл воды

Малиновый ликер 40° Боме

500 г сахарного песка
250 мл воды
250 мл малинового спирта

Украшение(отделка)

сахар кристаллический (достаточное количество)
листы, стебли, плодоножки настоящих фруктов (достаточное количество, см. рецепт)

За две недели до приготовления изделия по этому рецепту вы должны высушить пшеничный крахмал при 50°С. Ежедневно просеивать и вентилировать его для улучшения процесса сушки. В день использования положите его в емкость, разровняйте и сделайте углубления с равными промежутками, эти оттиски необходимы при формовании скорлупок для ликера. Готовьте фруктовый пат с начинкой в формах из Флексипана.
Для более полной информации смотрите рецепт приготовления фруктового пата на стр. 228.

Приготовление форм из крахмала

До начала приготовьте емкости с крахмалом и делайте оттиски при помощи специальных реек. Речь идет о рейках, снабженных десятком маленьких куполов из резины примерно 1/2 см3. После каждого надавливания удаляйте крахмал, который может налипнуть на купола для того, чтобы сохранить равномерность оттисков.

Основной принцип приготовления ликеров

Необходимо 50 г сахара на один градус спирта. На 1 литр спирта 50˚ расчет: 50˚ x 50 г = 2,5 кг сахара и 1,25 литра воды, вскипяченные вместе при 116˚С.
На 1 литр спирта 48˚ расчет: 48˚ x 50 г = 2,225 кг сахара и 1,125 литра воды, вскипяченные вместе при 116˚С.

Приготовление ликера

Кипятить воду с сахаром при 116˚С до получения однородного сиропа. Вылить сироп в спирт и переливать все три раза подряд. Проверить плотность (30˚ Боме) ареометром для сиропа.
Вылить эту смесь в крахмальные оттиски хорошо высушенные при помощи воронки с поршнем. Все покрыть вуалью из кристаллизованного крахмала.
Держать несколько часов в сухом месте для кристаллизации скорлупок.
Аккуратно вынуть крахмальные скорлупки, обмети кисточкой и хранить.

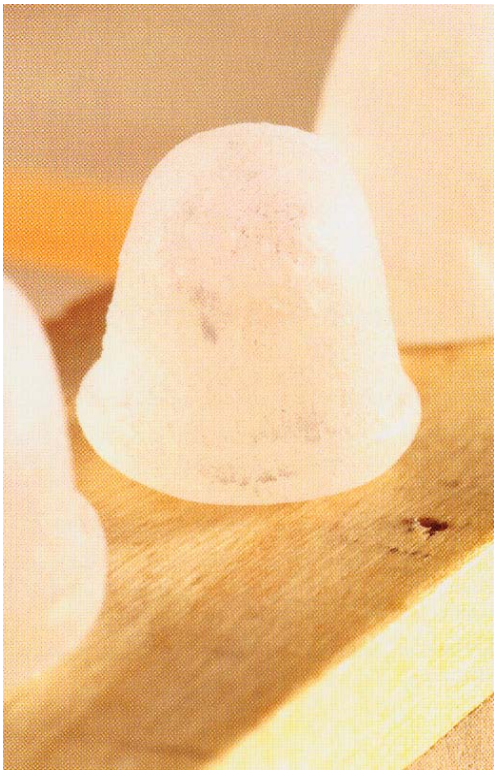
Приготовление фруктового пата

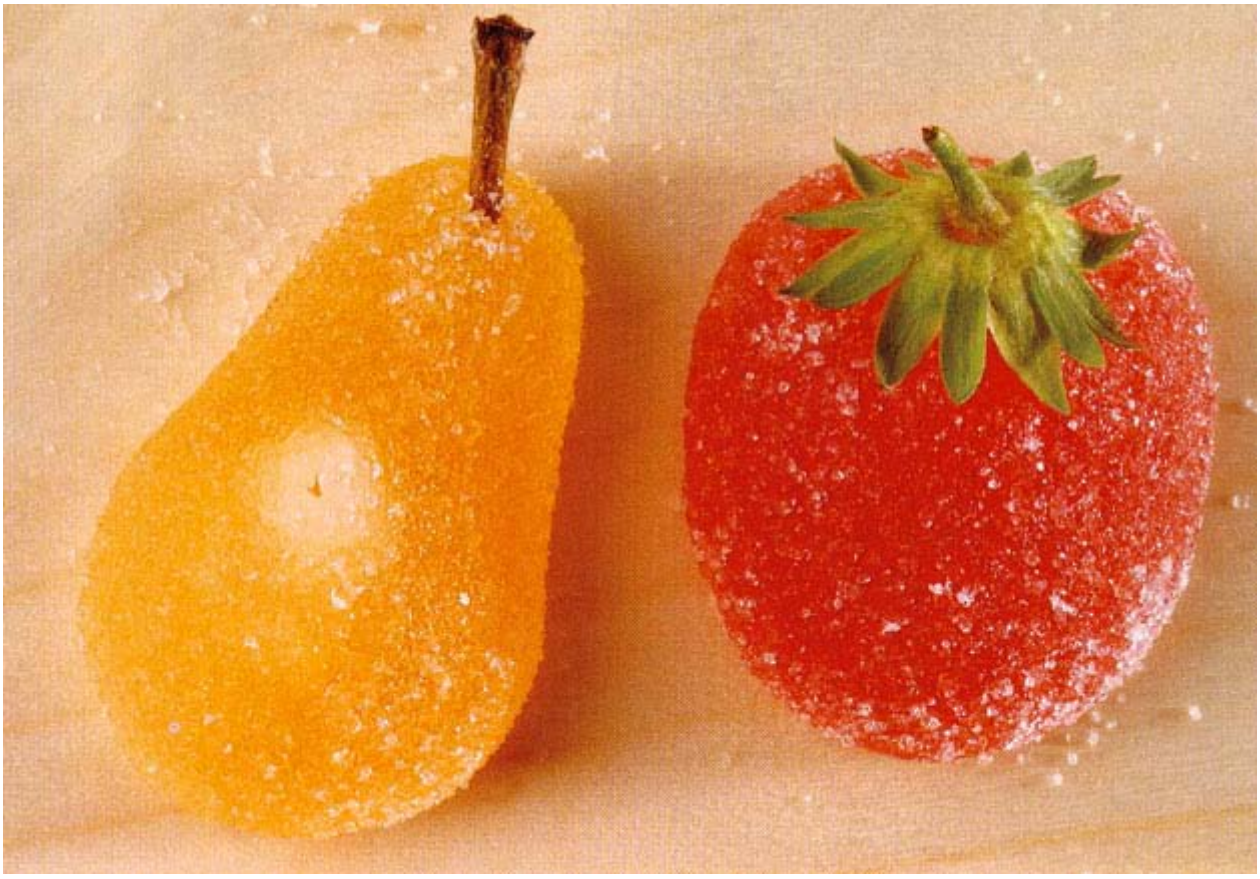
В миске смешать мякоть фруктов, фруктовый сок, сахарный песок и глюкозу. Довести до кипения и в этот момент добавить смесь пектина с сахарным песком. Все варить при 106˚С. в конце варки добавить разбавленную водой виннокаменную кислоту.
На дно форм из Флексипана налить смесь фруктового пата. В центр положить сахарную скорлупку, наполненную ликером и завершить, выливая смесь фруктового пата до краев формы. Оставить для затвердевания.

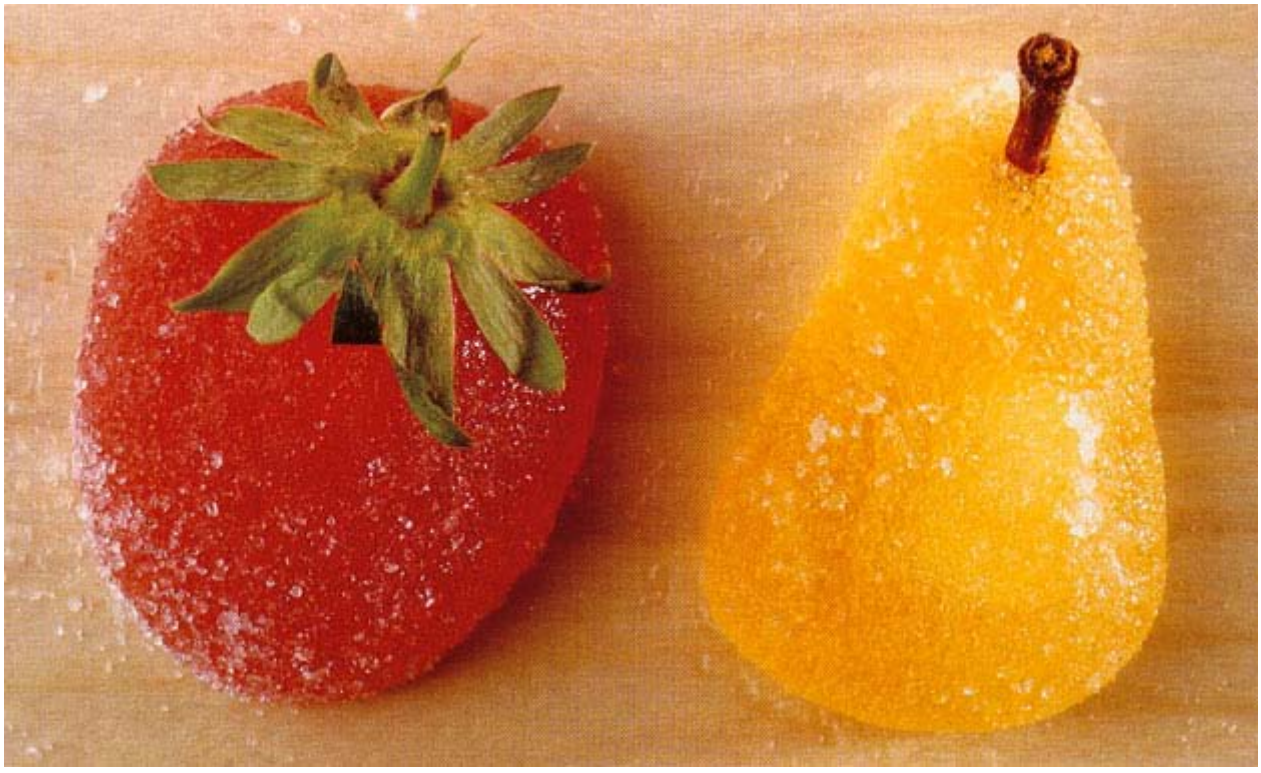
Извлечь из форм, увлажнить паром каждую порцию фруктового пата и обвалять в кристаллическом сахаре.

Отделка и украшение

Для придания конфетам более натурального вида украсьте их листьями и стеблями настоящих фруктов.







Бисквит мирлитон с засахаренными апельсинами

салат из дыни,
мороженое с калиссон

на 10 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Мороженое с калиссон
500 мл молока
85 г сахара
200 г пат калиссон
50 г сухого молока
60 г мякоти дыни
1 чайная ложка воды из цветков апельсина
4 яйца

Бисквит мирлитон
4 яйца
3 яичных желтка
225 г пудры миндаля
20 г сливочной пудры
1 стручок ванили
мелко натертая цедра 1 лимона
мелко натертая цедра 1 апельсина

Украшение
1 дыня
200 г апельсинового мармелада
200 мл апельсинового сока
40 г сахара
свежий очищенный миндаль (достаточное количество)

Приготовление мороженого с калиссон
Варить на паровой бане при 84˚С следующие ингредиенты: молоко, яйца, сахар, сухое молоко, пат калиссон. Смесь сразу же остудить до 4˚С, затем добавить мякоть дыни и воду из цветков апельсина. Оставить для созревания, затем формовать в Пакоже, и, наконец, поставить в холодное место.

Приготовление бисквита мирлитон
Смешать пудру миндаля с сахаром, сливочной пудрой, натертую цедру и зерна из стручка расколотой и измельченные ванили. Взбивать эту смесь постепенно добавляя один за одним яйца, затем желтки. Смазать маслом формы для калиссон высотой 3 см. Заполнить формы этой массой до половины высоты, Обильно посыпать сахаром для глазирования и выпекать бисквиты при 170˚С. Извлечь из формы и остудить.

Приготовление украшения
Нарезать половину дыни кусочками 2 мм х 2 мм. Вторую половину нарезать тонкими ломтиками и сушить 2 часа в печи на слабом огне на Сильпа. Уварить апельсиновый сок до сиропообразной консистенции. Хранить.



Формование и подача

Разрезать бисквит мирлитон поперек на два слоя. Заполнить апельсиновым мармеладом и снова положить бисквиты в их формы. Посыпать каждый бисквит брюнуаз из дыни. Вынуть из формы для подачи, добавить шарик мороженого с калиссон, посыпать свежим миндалем и украсить пластинками сушеной дыни. Описать круг уваренным апельсиновым соком.



Кекс с засахаренными фруктами

«59 Пуанкаре»

Для 3 форм длиной 15 см

Хлеб и венские кондитерские изделия

Ингредиенты

125 г масла Котентин
125 г сахарного песка
225 г яиц
37 г каштанового меда
270 г муки типа 55
8 г разрыхлителя для теста
625 г засахаренных фруктов ассорти, вымоченные в коричневом роме
125 г мягких абрикосов
125 г чернослива Ажен
125 г засахаренной черешни

Сироп

160 мл воды
250 мл сахара
450 мл коричневого рома

При приготовлении теста для кекса важно заканчивать добавление ингредиентов добавлением муки для того, чтобы избежать ломки теста. Это означает зернение смеси при добавке очень холодного компонента по отношению к температуре остальной массы. Вот почему необходимо, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры. Ломкое тесто плохо выпекается, крошится при нарезке и преждевременно черствеет.
Если тесто получается зернистым, можно это устранить, нагревая смесь на паровой бане помешивая. Но легче всего избежать этого, добавляя муку постепенно, после каждого добавления яиц.

Приготовление основы теста

Просеять муку и разрыхлитель. Смешать масло и сахар до образования масляной помадки. Добавить четверть яиц, затем мед и продолжать взбивать. Насыпать четвертую часть смеси из муки и разрыхлителя, чередуя с яйцами, вводить постепенно. Перемешать до получения кремообразной смеси, заканчивая мукой, чтобы избежать ломкости (смотри введение к рецепту).

Отделка и выпечка кекса

Смазать маслом формы для кекса. Нарезать мягкие абрикосы и чернослив без косточек одинаковыми кусочками. Добавить засахаренные высушенные фрукты, абрикосы и чернослив в тесто, хорошо перемешать деревянной лопаткой и вылить смесь на половину высоты формы. Закончить, укладывая по середине массы, по всей длине формы засахаренную черешню. Поставить в холод на 6 часов, затем выпекать в вентилируемой печи.
Начать выпечку при 200˚C в течение 10 минут, затем снизить температуру до 160˚C и выпекать 40 минут. Проверить готовность, протыкая кекс острием ножа. Он должен выходить чистым. В противном случае продолжить выпечку.



Отделка

Приготовить сироп из воды и сахара. Снять с огня и добавить коричневый ром.
Вынуть кексы из форм на решетку, и еще теплыми пропитать сиропом. После того, как кексы остыли, хранить в пищевой пленке.



Панетон с засахаренными фруктами

Хлеб и венские кондитерские изделия

Ингредиенты

Основная закваска

100 г пропущенной через сито мякоти не очищенных от кожуры фруктов (яблоки, виноград…)
300 г муки тип 55
100 мл воды

При каждом охлаждении закваски (на 300 г закваски) добавлять:

300 г муки
150 мл воды при максимум 24˚C

Для первого замеса

2 кг муки типа 55
575 г сахара
1 литр воды
575 г естественной закваски, полученной заранее
850 г масла
500 г яичных желтков

Для второго замеса

700 г муки типа 55
400 мл воды
575 г сахара
45 г соли
100 мл жидкой ванили
100 мл аромата лимона
100 мл аромата апельсина
200 г меда
1,250 кг масляной помадки
500 г яичных желтков
1,125 кг винограда Смирн
1,125 кг засахаренный рубленых апельсинов

Глазурь

500 г сырого миндаля
75 г муки
1 кг сахара
75 г растительного масла
масло горького миндаля (достаточное количество)
яичные белки (достаточное количество для глазури)

Окончательная отделка

цельный очищенный миндаль (достаточное количество)
зернистый сахар № 6 (достаточное количество)

Панетон является символом итальянской гастрономии во всем мире. Существует множество основных способов приготовления, все они связаны с городами северной Италии: Турин, Генуя, Верона ... Но самый превосходный рецепт из Милана, города, где родилось это кондитерское изделие к 1490 г. Панетон не только сладость Рождества; также он является традиционным подарком к свадьбе или дню рождения, или подарком, который миланский бизнесмен дарит своим клиентам. Из-за сложности в его приготовлении и богатства ингредиентов, он долгое время оставался кондитерским изделием люкс.
Здесь мы публикуем миланский рецепт. Во время моего пребывания в Бресции у господина М. Массари, мастера дрожжевого теста, я смог приобщиться к магии натуральной закваски.

Приготовление основной закваски
Смешать мякоть фруктов с водой, затем смешать с мукой и месить до получения гладкого и однородного теста. Закрыть салатницу хорошо натянутой пищевой пленкой и поставить на баню (26-28˚C). Нужно, чтобы объем теста увеличился втрое, это займет примерно сорок восемь часов. Если у вас появятся проблемы с ферментацией, в можете добавить в эту базовую закваску 2 г свежих дрожжей. Важно во время всех операций правильно выполнять работу по плану.

Охлаждение закваски
Когда закваска увеличилась в объеме, охладить ее, убирая середину, добавляя туда ее вес в муке и 50% от ее веса в воде (см. количество, указанное для настоящего случая).
Это охлаждение должно повторяться несколько раз, в среднем пять или шесть раз. Закваска готова, когда она увеличится в три раза от своего первоначального объема. Вода, используемая при замесе не должна превышать 24˚C; избыток тепла будет провоцировать поднятие мало благоприятное развитию диастаза закваски.

Первый замес

Растворить сахар в воде для получения сиропа холодным способом.
Положить закваску на дно емкости присыпать мукой. Месить на 1-ой скорости, затем 2-ой до отставания теста от стенок. Добавить сироп, продолжать месить на 2-ой и добавить холодное масло, порезанное на куски. Месить во 2-м до отставания теста от стенок; оно должно быть эластичным. Затем добавить яичные желтки и продолжать месить на 2-ой. Тесто должно быть эластичным, блестящим и шелковистым.
Поставить подходить на баню 28-30˚C на 10-12 часов.

Второй замес

Смешать различные ароматы (ваниль, апельсин, лимон). Их сочетание дает аромат «панеттон». Размешать масло, взбивая его для обогащения кислородом.
Добавить муку при первом подъеме теста. Растворить в воде соль и сахар, замесить на 2-ой до полного отставания от стенок, перейти на 1-ую и аккуратно вылить сироп , чтобы не сжечь тесто. Снова месить на 2-ой, добавить мед и взбитое масло. Продолжать месить, затем добавить яичные желтки. Месить дальше.
На 1-ой осторожно добавить гарнир (апельсины виноград). Смазать растительным маслом мраморную столешницу и туда вылить тесто. Оставить на 10 минут; это позволит вам видеть ферментацию и насыщение кислородом панеттон.

Разделка на порции и последний подход

Разделить тесто на порции в зависимости от используемых форм:
Маленькая : 180 г
Средняя : 400 г
Большая : 750 г
Скатать тесто в шарики для придания ему силы, положить его в формы для панеттон. Дать подойти на бане в течение 6-8 часов.

Покрытие глазурью и выпечка

В это время приготовьте глазурь. Измельчите сырой миндаль с сахаром для глазирования, используя мельницу в несколько приемов. Затем добавьте муку, растительное масло, 2 или 3 капли масла горького миндаля и яичные белки.
Снять панеттон с бани, покрыть глазурью предыдущей смеси; посыпать целым миндалем и зернистым сахаром.
Выпекать в печи при постоянной температуре 200˚C. время зависит от веса:
20 минут для 180 г,
30 минут для 500 г,
40 минут для 750 г.
Когда панеттон выпечены, их вынуть и повесить на всю ночь вниз головой (для укрепления жирных веществ).
Обернуть пищевой пленкой. Они могут храниться дольше одной недели.



Нек с красными фруктами

Цитрусовая крошка Пимм’с,
с ванильным соком

На 6 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

Ванильный сироп
1 литр воды
300 г сахара
1 стручок ванили расколотой и соскобленной

Крошка Пимм’с

100 мл апельсинового сока
100 мл сока зеленого лимона
100 мл сока лимона
100 мл сока розового грейпфрута
150 г сахара
200 мл Перье

Клубничный сок

2 кг клубники Биль (замороженной)
800 г сахара

Красные фрукты

Клубника, малина,
черная смородина,
ежевика,
лесная земляника,
красная смородина…
Если необходимо,
приготовить и
почистить

Приготовление ванильного сиропа и крошки Пимм’с

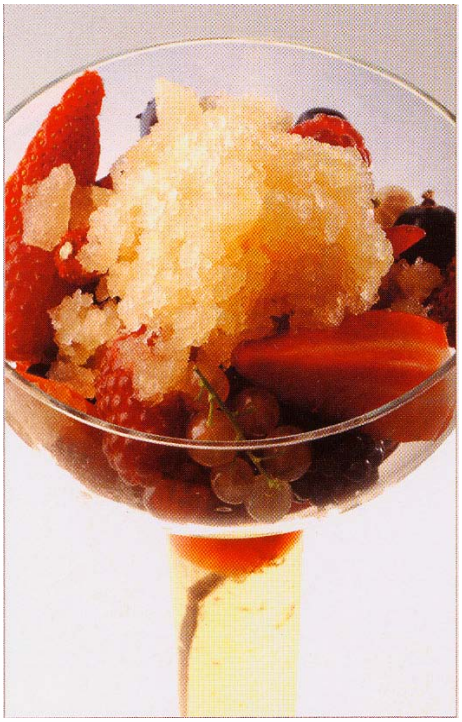
Довести до кипения воду с сахаром и расколотой ванилью, зерна и стручки. Оставить настояться.
Смешать все сок цитрусовых с сахаром, добавить Перье. Поставить для застывания в холодильник.

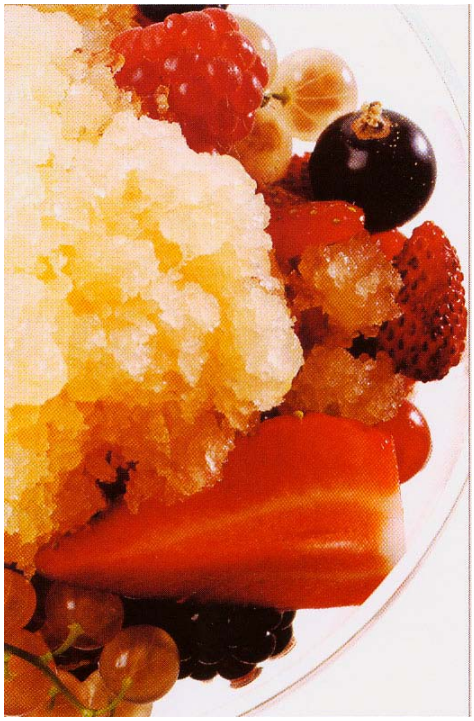
Приготовление клубничного сока

На медленном огне на паровой бане нагревать клубнику с сахаром примерно 1 час 30 минут. Процедить через марлю без обминки для того, чтобы сок оставался чистым(прозрачным).

Отделка и укладка

Сделать салат из красных фруктов. На низ стакана налить ванильный и клубничный сироп. Положить салат из фруктов в расширенную часть стакана.
В последний момент вилкой наскрести цитрусовую крошку, измельчая в крупинки, и посыпать фрукты.







Крокан из красных фруктов

в летнем желе, крем муселин

На 10 персон

Десерт
на тарелке

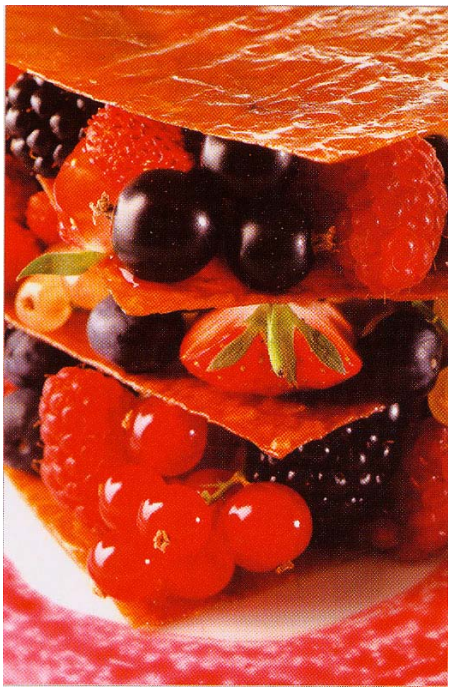
Ингредиенты
Арлетт
100 г слоеного теста (стр. 502)
100 г сахара для глазирования

Клубничное желе
400 г клубники
100 г сахара
2 пластинки желатина

Крем
100 г холодного кондитерского крема
100 г взбитых сливок

Украшение
100 г клубники
100 г малины
60 г ежевики
100 г белой и красной смородины
80 г лесной земляники
60 г черной смородины

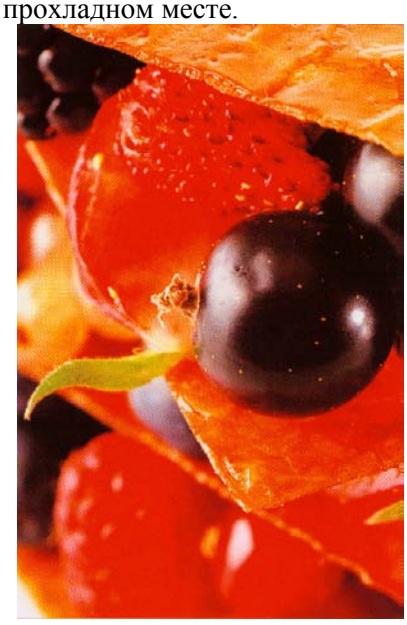
Приготовление арлетт
Очень тонко раскатать слоеное тесто, слоем 2 мм, посыпать сахаром для глазирования, которым вы посыпали место работы. Нарезать на прямоугольники 5 x 9 см и положить на пергаментную бумагу, накрыть все другим листом бумаги и выпекать в печи при 200°C между двумя грилями, следя за появлением равномерного цвета карамели. Хранить в сухом месте.



Приготовление клубничного сока и крема

Клубнику разрезать на две половинки. Добавить сахар и выпаривать все на паровой бане в течение 1 часа 30 минут. Процедить через марлю, не давить, сок должен быть прозрачным. Остудить и хранить сок в прохладном месте.

Взять немного холодного клубничного сока. Размягчать пластинки желатина в течение 2 минуты в холодной воде. Дать им стечь, затем расплавить в микроволновой печи. Добавить их в клубничный сок и тщательно перемешать. Хранить в прохладном месте.
Смешать кондитерский крем и взбитые сливки до получения легкого крема. Хранить в прохладном месте.



Отделка и формование

На каждую тарелку сделать мазком дорожку из клубничного сока. В центр положить арлетт, на который положить немного легкого крема. Разложить красные фрукты на крем, располагая их соответствующим образом, затем покрыть небольшим количеством желе. Повторить действие таким образом, чтобы получилось три ступени, и закончить формование слоем

арлетт.



НЕОБЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

НЕОБЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Необычайное удовольствие

Шербет Кока-кола

Ингредиенты

350 г экстракта Колы
1 яблоко Гольден
300 мл Перье
сок 1/2 лимона
5 г бикарбоната соды

Разрезать яблоко на куски и измельчить миксером.
Добавить экстракт Колы, Перье, сок лимона и бикарбонат.
Хорошо перемешать, налить в Пакоже и поставить в морозилку.

Морозить в мороженице по мере необходимости.

Шербет Кока-кола

Ингредиенты

450 мл пива Корона
1 яблоко Гранни Смит
200 мл воды
100 г сахара
50 г глюкозы
натертая цедра 1/2 зеленого лимона

Довести воду, сахар и глюкозу до 65°C для получения сиропа. Охладить до 4°C.

Разрезать яблоко на куски и измельчить миксером.
Добавить к холодному сиропу измельченное яблоко, цедру зеленого лимона и пиво. Налить в Пакоже и поставить в морозилку.

Морозить в мороженице по мере необходимости.

Мороженое Малабар

Ингредиенты

1 литр цельного молока
100 мл сливок
60 г глюкозы
190 г сахарного песка
8 яичных желтков
9 г стабилизатора для мороженого
60 г масла
120 г клубничного Малабара

на 10 персон

Очень важно для этого рецепта выбрать клубничный Малабар. Если они не придали смеси необходимого цвета, добавить немного розового красителя для Оригинального оттенка. Это необходимо сделать непосредственно перед турбинированием.

Довести молоко до кипения, заварить в нем Малабар в течение 15 минут.

Процедить для того, чтобы убрать присутствующие кусочки Малабар и избыток гуммиарабик, который они содержат.
Добавить остальные ингредиенты и довести все на паровой бане до 84°C.
Охладить смесь до 4°C, оставить для созревания на 24 часа и заморозить в мороженице.
Хранить в холодном месте.



МАНГО

КАШТАН

МЯТА

МЕРЕНГИ

МЕД

МИРАБЕЛЬ

Манго, запеченное в печи

крошка, экзотический шербет

На 6 персон
Десерт на тарелке

Ингредиенты

Пластинки сушеного ананаса
1/2 очищенного от кожуры ананаса
сироп 30° Боме (достаточное количество)

Крошка
200 г муки
200 г сахара
200 г масла
150 г пудры миндаля

Шербет экзотический
1 литр воды
130 г тонко измельченной глюкозы
530 г сахара
черный молотый перец (достаточное количество)
2 стручка ванили
300 г мякоти манго
300 г мякоти папайя
250 г мякоти гуаявы
500 г мякоти ананаса
300 г мякоти банана
200 мл сока грейпфрута
50 мл сока лимона

Печеное манго
300 г фруктового сока свежей пассифлоры
200 г сахарного песка
3 красивых зрелых плода манго

Украшение
2 киви
1/2 ананаса
1/2 папайя
1/2 манго

Приготовление сушеного ананаса
Нарезать половину ананаса тонкими пластинками. Смочить их в сиропе и сушить в печи при 80°C до тех пор, пока они не станут хрустящими. Хранить в сухом месте.

Приготовление экзотического шербета
Смешать все элементы в холодном виде. Расколоть и соскоблить стручок ванили, добавить все (стручок и зерна) в смесь. Разогреть до 65°C, остудить до 4°C, взбить и охладить в мороженице, хранить.

Приготовление крошки
Смешать все ингредиенты и размять все пальцами. Накрошить на противень и оставить на 1 ночь при комнатной температуре, затем выпекать в печи при 180°C, примерно в течение 25 минут. Хранить в сухом месте.
.

Приготовление печеного манго
Снять кожуру с манго и разрезать вдоль на две части, вырезая косточку. Сахар с водой довести до состояния карамели, затем разбавить 250 мл фруктового сока пассифлоры. Обильно полить плоды манго карамелью, затем положить на противень для выпечки и карамелизировать в печи при 170°C до тех пор, пока они не станут золотистыми и мягкими. Их хранить, сохраняя сок, образовавшийся при запекании. Разбавить его оставшимся соком пассифлоры; полученный сок будет служить для глазирования манго.



Отделка и украшение
Нарезать киви, папайя, манго и ананас на брюнуаз. Хранить в прохладном месте.
При подаче положить половинку манго на большую тарелку, глазировать карамелизованным соком. Положить на тарелку брюнуаз из фруктов, посыпать крошкой и добавить шарик шербета. Закончить оформление, погружая в шербет пластинку сушеного ананаса.



Скорлупка каштана и грецкого ореха
сливочное мороженое с Ликером «драмбюи»

На 10 персон

Десерт
на тарелке

Ингредиенты

(Для этого рецепта необходимы формы, состоящие из 2 полусфер диаметром 6 см.)

Безе из грецкого ореха
150 г сахара для глазирования
150 г сахарного песка
100 г очищенных ядер грецкого ореха
150 г яичных белков

Сливочное мороженое из каштана
1 литр молока
450 г сливок
110 г сухого молока
210 г сахара
75 г Тримолина
620 г пудры каштана
1 стручок ванили
14 г стабилизатора
50 мл драмбюи

Украшение
Мелко накрошенные остатки безе (достаточное количество)
взбитые сливки (достаточное количество)
Измельченные засахаренные каштаны (достаточное количество)
драмбюи (достаточное количество)

Сироп
200 г сиропа 30˚ Боме
1 стручок ванили
драмбюи (достаточное количество)

До приготовления настоять измельченные засахаренные каштаны, предназначенные для украшения, в драмбюи.

Приготовление безе из грецкого ореха
Измельчить сахар для глазирования и грецкие орехи автоматической резкой. Взбить яичные белки миксером на 2-ой скорости. При появлении пены, добавить немного сахарного песка, затем переключить на 3-ю скорость для уплотнения белка. Осторожно добавить смесь из сахара для глазирования и грецких орехов. Налить эту смесь в отсадочный мешок с гладкой насадкой. Смазать маслом два купола (см. их описание напротив). Заполнить их безе при помощи отсадочного мешочка. Посыпать сахаром для глазирования. Выпекать в печи при 110˚С примерно в течение 1 часа. Остудить. Извлечь скорлупки из формы и хранить в сухом месте.



Приготовление сливочного крема с каштанами
Смешать измельченные каштаны, сахар, яичные желтки, сливки, драмбюи, Тримолин и стабилизатор. Варить на паровой бане при 84˚С, сразу же остудить до 4˚С. оставить для созревания, затем заморозить в мороженице. Хранить в холодном месте.

Формование десерта
Заполнить полусферы сливочным мороженым с каштанами, соединить обе половинки, чтобы получились целые шарики. Смазать шарики взбитыми сливками, затем посыпать все тонко измельченными крошками безе. Хранить в холодном месте.

Приготовление сиропа
Дать настояться сиропу из расколотой и соскобленной ванили. Охладить, процедить и добавить драмбюи. Хранить в холодильнике.

Подача
Положить скорлупку из каштанов по средине тарелки средних размеров. Посыпать сахаром для глазирования. Полить вокруг сиропом из драмбюи и ванили.



Засахаренный каштан

Выход 2 кг засахаренных каштанов

Кондитерское изделие

Ингредиенты

2 кг засахаренных каштанов в сиропе
1 кг белой помадки
300 г сиропа из каштана

Для этого зимнего кондитерского изделия потребуются крупные каштаны высшего качества, без внутренней перегородки. Хороший засахаренный каштан должен быть нежным, маслянистым и сладким в середин,. покрытый слегка хрустящей глазурью. Что касается меня, я выбираю каштаны Кюнео и Пьемон. Этот район близок к французской границе и благоприятен для выращивания каштанов, как и соседняя область Ниццы вверху и верховья Ардеш.
Полностью кондитерские изделия из каштанов мы не производим, так как мы их получаем уже засахаренными в сиропе. Мы только глазируем белой помадкой и сиропом от засахаренных каштанов. Если слой глазури толстый (то есть, если там формируются кристаллики сахара) это означает, что печь очень горячая или, что обработка каштанов была очень длительной. Если глазурь клеится к пальцам, это наоборот означает, что каштаны находились в печи недостаточно короткое время. Очень важно внимательно следить за глазированием, так как этот процесс важен не только для внешнего вида каштанов, но и для их хранения.

Глазирование каштанов

Каштанам дать стечь на решетке в течение 1 часа. Процедить и сохранить их сироп.
Предварительно прогреть печь до 40˚С.
Поставить каштаны в печь примерно на 15 минут для сушки и остудить до температуры окружающей среды.
Растопить глазурь с сиропом от каштанов.
Когда температура смеси будет 50˚С, в нее положить каштаны, затем вынуть их на решетку и дать им стечь.
Разогреть печь до 200˚С, выключить, поставить в нее засахаренные каштаны. Как только замечают появление капелек на решетке, вынимают каштаны из печи и остужают.
Их складывают в небольшие ящики. Хранят в холодном месте, в закрытом виде.





Афтер-Спун
шоколадный соус

На 10 персон

Ингредиенты

Мятное фруктовое мороженое
700 мл воды
210 г сахара
60 г глюкозы
20 г сухого молока
4 г стабилизатора для фруктового мороженого
натуральное мятное масло
(достаточное количество)
1 пучок свежей мяты

Тесто для шоколадного бретонского песочного печенья
500 г масла
10 г соли
1 кг муки
40 г разрыхлителя теста
10 г яичных желтков
400 г сахарного песка
50 г какао-порошка

Необычайное удовольствие

Шоколад на растительном масле
1 кг черного кувертюра
100 мл растительного масла

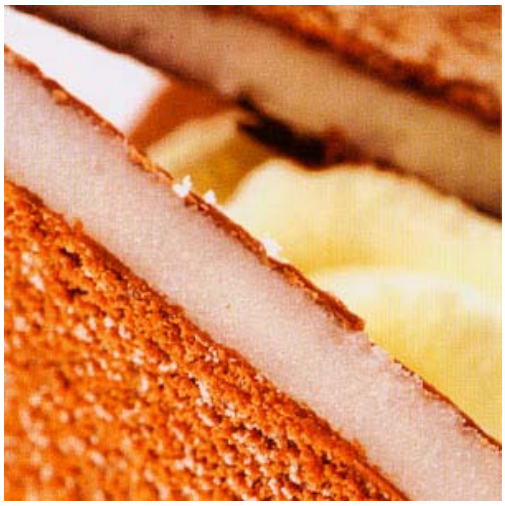
Украшение
Смесь сахара для глазирования и миндальной пудры в соотношении 50/50
Черный кувертюр и масло какао для напыления (достаточное количество)
Взбитые сливки
Несколько веточек свежей мяты

Шоколадный соус
(стр. 152)

Приготовление смеси для мятного фруктового мороженого
Смешать в холодном состоянии ингредиенты для фруктового мороженого (кроме масла и пучка мяты); довести их до 65˚С. В этой смеси настоять пучок свежей мяты. Когда все остынет, добавить натуральное масло. Оставить для созревания.

Приготовление бретонсвого песочного печенья
Размешать масло с солью; добавить просеянные муку, разрыхлитель и какао-порошок. Отдельно взбить яичные желтки и сахар до получения белой и маслянистой смеси. Осторожно смешать обе массы. Поставить на всю ночь в холодное место, затем раскатать тесто толщиной 2 мм. Выпекать в печи при 170˚С.





Оформление и подача

Фруктовое мороженое заморозить в мороженице и положить в рамку. Поставить в холодное место. Растопить черный кувертюр с растительным маслом и тонко глазировать поверхность фруктового мороженого. Оставить для затвердевания. Нагреть лезвие ножа и разрезать блюдо на квадраты, затем пистолетом нанести напыление из смеси сахара для глазирования и миндальной пудры в соотношении 50/50. Положить на тарелку вместе с песочным печеньем, делая между ними красивую розетку из взбитых сливок. Украсить свежей мятой. Рядом поставить маленький соусник с теплым шоколадным соусом.



Павлова

На 20 персон

Необычайное
удовольствие

Ингредиенты

Безе
500 г яичных белков
500 г сахара для глазирования
500 г сахарного песка

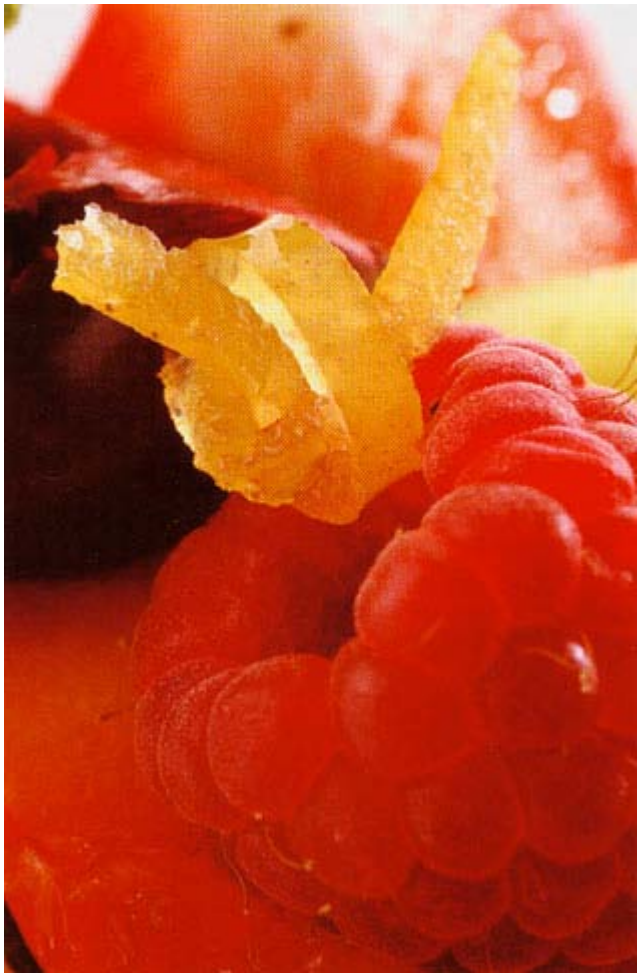
Ванильное мороженое
2,5 литра молока
500 г сливок
600 г сахара
187 г глюкозы
160 г масла
125 г сухого молока
22 г стабилизатора для мороженого
5 стручков расколотой ванили
19 яичных желтков

Оформление
Свежие фрукты в зависимости от сезона

Приготовление безе
Взбить белки с сахарным песком, продолжать взбивание, осторожно добавляя просеянный сахар для глазирования. Заполнить постепенно по кругу форму Павлова, по середине остается выемка (обычная форма – это полый перевернутый конус). Выпекать в печи 1 час 30 минут при 125˚C.

Приготовление ванильного мороженого
Варить все ингредиенты на паровой бане при 83˚C, затем остудить до 4˚C. Оставить для созревания, заморозить в мороженице.

Начинка, отделка и оформление
Красиво нарезать фрукты. Посыпать Павлова сахаром для глазирования, середину начинить ванильным мороженым, красиво украсить фруктовым салатом.





Спун большое безе

На 4 персоны

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

250 г сахарного песка
250 г сахара для глазирования
250 г яичных белков
25 г хлопьев миндаля

Приготовление и выпечка смеси

Взбить яичные белки в пену. Добавить сахарный песок. Просеять сахар для глазирования.
В смесь для безе деревянной лопаткой добавить просеянный сахар для глазирования.
При помощи деревянной лопатки положить безе на противень в форме продолговатой лепешки, посыпать хлопьями миндаля и выпекать в печи при 120˚C в течение двух часов.







Зефир с ароматом цветка апельсина

Для 1 рамки 40 х 60 см

Кондитерские изделия

Ингредиенты

375 мл воды
165 г глюкозы
1,760 кг сахарного песка
220 г яичных белков
90 г желатина
115 мл воды цветков апельсина
сахар для глазирования и кукурузный крахмал (достаточное количество, смешивать в равных частях)

Вода цветков апельсина это результат вымачивания и кристаллизации цветков померанцевого дерева, плодом которого является померанец, горький апельсин с зеленой и шероховатой кожицей.
Залить пластинки желатина холодной водой для размягчения.
Смешать воду, глюкозу и сахар; довести до 130˚С.
В это время взбить яичные белки, растворить желатин в теплой воде цветков апельсина.
Во взбитые белки влить тонкой струйкой горячие сахар и глюкозу. Хорошо взбить миксером.

Затем добавить смесь желатина с водой из цветков апельсина, также, как при приготовлении итальянского безе. Продолжать взбивать эту смесь до тех пор, пока она не остынет и не поднимется.
Смешать сахар для глазирования с кукурузным крахмалом в равных количествах. Частью этой смеси равномерно посыпать рамку для формования. Налить смесь в эту рамку, разровнять поверхность и покрыть тонким слоем смеси из сахара для глазирования и кукурузного крахмала. Остудить, не давать образовываться корочке.
Вынуть из формы, убрать излишек посыпки сахар-крахмал, завернуть в пищевую пленку, хранить в сухом месте.



Зефир с Шартрезом

Для 1 рамки 40 х 60 см

Всегда приготовляемый по секретному рецепту монахов Гранд-Шартрез, шартрез представляет собой ликер на основе настоянных трав и водки. Своим зеленым цветом он обязан хлорофиллу, содержащемуся в растениях.

Залить пластинки желатина холодной водой для размягчения.

Смешать воду, глюкозу и сахар; все довести до 130˚С.

В это время взбить яичные белки в пену, растворить желатин в теплом шартрезе.

Влить во взбитые белки тонкой струйкой горячие сахар и глюкозу. Хорошо взбить миксером.

Затем добавить смесь желатина с Шартрезом, также, как при приготовлении итальянского безе.

Взбивать эту смесь до тех пор, пока она не остынет и не поднимется.

Смешать сахар для глазирования с кукурузным крахмалом в равных количествах. Равномерно посыпать рамку для формования частью этой смеси. Налить смесь с зефиром в эту рамку, разровнять поверхность, затем покрыть тонким слоем смеси из сахара для глазирования и кукурузного крахмала. Остудить, не давать образовываться корочке.

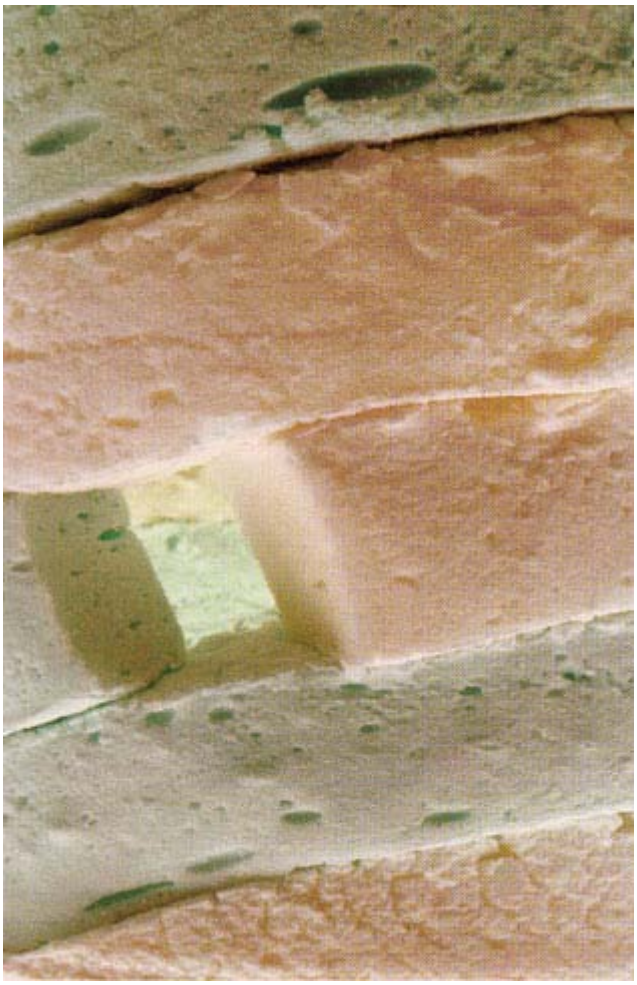
Вынуть из формы, убрать излишки посыпки сахар-крахмал, завернуть в пищевую пленку, хранить в сухом месте.

От Шартреза это блюдо приобретает красивый зеленоватый оттенок и имеет аромат такой же необычайный, как и от воды цветков апельсина.

Кондитерские изделия

Ингредиенты

375 мл воды
165 г глюкозы
1,760 кг сахарного песка
220 г яичных белков
90 г желатина
70 мл зеленого шартреза
сахар для глазирования и кукурузный крахмал (достаточное количество, смешивать в равных частях)



Необычайный Спун
шоколадная плитка с медом

Для 2 низких рамок 40 x 60 см

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Хрустяшки
500 г молочного кувертюра
700 г воздушного риса
1,080 кг пралине

Крем нуга-мед
250 г яичных желтков
400 г меда
160 г желатина
800 г массы для нуги +
200 мл сливок
1,5 л сливок (для взбивания)

Мусс из молочного шоколада
1,8 кг сливок
1,2 молочного куветрюра

Карамельная глазурь
1 кг сахара
1,65 литра сливок
650 г глюкозы
150 г масла
500 г молочного кувертюра
10 пластинок желатина

Украшение
Соленые песочные пинии (достаточное количество), см. стр. 134
карамель (достаточное количество)

Приготовление глазури
Измельчить молочный кувертюр. Залить пластинки желатина холодной водой.
Сливки с маслом и глюкозой довести до кипения. Растопить сахар без добавления жидкости. Как только он начинает карамелизоваться, вылить в него смесь из сливок, масла и глюкозы. Все варить при 103°C, снять с огня. Добавить измельченный кувертюр и пластинки желатина. Все хорошо перемешать и хранить в холодном месте.

Приготовление хрустяшек
Растопить молочный кувертюр. Добавить пралине, затем воздушный рис. Начать оформление блюда, раскатывая скалкой хрустящую смесь до толщины 1 см между двумя листами бумаги. Положить раскатанное тесто в рамку и хранить в холодном месте.

Приготовление крема нуга-мед
Залить пластинки желатина холодной водой.
Взбить миксером яичные желтки. Мед довести до кипения, затем, продолжая взбивать, влить мед в яичные желтки. Все хорошо взбить. В массу для нуги влить 200 мл сливок. Взбить оставшиеся сливки. В миксер положить массу для мороженого, желатин. Затем добавить массу для нуги и осторожно взбитые сливки.
Заполнить наполовину рамки кремом мед-нуга, поставить в холодное место.

Приготовление мусса из молочного шоколада
Взбить сливки. Растопить молочный кувертюр, туда ввести взбитые сливки. Заполнить рамку этой смесью. Разровнять и поставить в холодное место.



Глазирование и подача

Растопить глазурь. Разрезать содержимое рамок на прямоугольные кусочки 4 x 10 см. Посыпать песочными пиниями. Холодные и твердые кусочки шоколада с медом покрыть темперированной глазурью (это улучшает устойчивость). Блюдо подавать холодным, украсить ниточкой карамели.



Сковорода с мирабель
с белым вином, яблочным желе
ванильным микадос

На 6 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Сахарное тесто
150 г масла
120 г сахара для глазирования
300 г муки типа 45
1 яйцо
10 г ванильной пудры

Яблочное желе
170 мл лимонного сока
170 мл яблочного сока
80 г сахара
200 г белого вина
3 пластинки желатина

Украшение
600 г мирабели
150 г белого вина
50 г свежего миндаля
масло (достаточное количество)
сахарный песок (достаточное количество)
сахар для глазирования (достаточное количество)

Приготовление микадос из сахарного теста
Сделать из масла и сахара крем. Добавить яйцо. В смесь добавить просеянную муку, затем ваниль. Поставить в холодильник на 1 час. Тесто раскатывать колбасками диаметром несколько миллиметров и длиной 20 см. Оставить на 1 час при комнатной температуре.
Выпекать микадос на листе Сильпат 10 минут при 150°C в вентилируемой печи. Остудить.

Приготовление яблочного желе
Залить пластинки желатина холодной водой.
Довести до кипения лимонный, яблочный сок, сахар и белое вино. Немного осудить, затем добавить хорошо стекший желатин. Хранить в холодильнике.

Приготовление украшения
Вынуть косточки из мирабели, не разделяя полностью на две половинки. Припустить фрукты на сковороде с маслом и сахарным песком. Вынуть фрукты, добавить в сковороду белое вино и уваривать до получения легкого и жидкого сиропа.

Подача

Посыпать микадос сахаром для глазирования. Положить мирабель и сок от жарения в глубокую тарелку. Посыпать свежим миндалем, положить яблочное желе. Завершить оформление, укладывая микадос из сахарного теста в шахматном порядке.





КОКОСОВЫЙ ОРЕХ

НУГА

НУГА

КОКОСОВЫЙ ОРЕХ

Коксовый орех в замороженном сюрпризе

На 10 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

Мороженое с кокосовым орехом
1,25 литра молока
125 мл сливок
60 г сухого молока
90 г тонко измельченной глюкозы
300 г сахарного песка
9 яичных желтков
80 г масла
9 г стабилизатора для мороженого
350 г мякоти кокоса

Шоколадные скорлупки
1 кг черного шоколада
Карак для формования скорлупок
500 г черного шоколада
Карак для напыления
500 г масла какао для напыления

Украшение
1 свежий кокосовый орех
500 мл сиропа 15°Боме
500 г плодов пассифлоры
экзотические фрукты: манго, папайя, киви, ананас
500 мл сливок
100 г сахара

Приготовление мороженого с кокосовым орехом и шоколадных скорлупок
Все элементы для мороженого с кокосовым орехом нагреть до 84°C; остудить до 4°C, оставить для созревания, заморозить в мороженице и хранить в холодном месте.
Растопить 1 кг шоколада и обработать его. При помощи форм в виде маленькой дюны или купола диаметром 7,5 см приготовить из обработанного шоколада скорлупки. Поставить в холодильник, извлечь из форм, затем сделать напыление из пистолета смесью из равных частей масла какао и шоколада. Хранить.

Приготовление фруктовой начинки и кокосовой стружки
Процедить сок плодов пассифлоры через тонкое сито. Нарезать фрукты, добавить сок пассифлоры.
Разрезать очищенный кокосовый орех на восемь частей, помыть куски, белую мякоть нарезать стружкой, затем ее варить в сиропе 15° Боме до размягчения. Стружке дать стечь, затем разложить на лист Сильпат. Выпекать в печи при 80°C в течение 2 часов или дольше в зависимости от высыхания. Хранить в сухом месте.



.

Оформление и украшение

Заморозить в мороженице кокосовое мороженое. Взбить сливки с сахаром. Ими наполнить шоколадные скорлупки так, чтобы они были похожи на кокосовый орех, оставляя в середине углубление. Туда положить шарик мороженого с кокосовым орехом. На тарелку положить салат из экзотических фруктов. Добавить начиненную шоколадную скорлупку с шариком мороженого и посыпать высушенной стружкой кокосового ореха. Украсить соком плодов пассифлоры



Леденцы с засахаренным кокосом
карамельный соус

На 4 персоны

Необычайное
удовольствие

Ингредиенты

Кокосовое мороженое
500 мл молока
100 мл сливок
50 г сухого молока
5 яичных желтков
175 г мякоти кокоса
35 г тонко измельченной
глюкозы
125 г сахарного песка

Карамельный соус
150 г сахара
200 мл сливок

Украшение
240 г натертого свежего
кокосового ореха
12 леденцовых
засахаренных палочек

Оформление
Для одной порции на прямоугольную тарелку положить 3 леденца. Соус подавать отдельно в маленьком соуснике так, чтобы туда можно было макать леденцы.



Приготовление мороженого
Смешать все ингредиенты. На паровой бане довести их до 84°C, затем остудить до 4°C. Оставить для созревания и остудить в мороженице. Хорошо заморозить в холодильнике для того, чтобы можно было сформовать шарики ложкой для мороженого. После того как это сделано, воткнуть палочку по середине каждого шарика. Обвалять каждый шарик из мороженого в натертом кокосовом орехе и хранить в холодном месте.

Приготовление карамельного соуса
Нагреть сливки, снять с огня, не доводя до кипения. Поджарить сахар без добавления жидкости до образования карамели, разбавить теплыми сливками. Остудить и хранить в холодном месте.



Цветы островов

На 8 персон

Легкое блюдо, подаваемое перед десертом

Ингредиенты

Ромовая баба и сироп для пропитки
см. рецепты на стр. 346 и 494

Дакуаз с кокосовым орехом
150 г яичных белков
50 г сахарного песка
100 г пудры натертого кокосового ореха
125 г сахара для глазирования
25 г порошка миндаля

Мусс коктейль
500 г мякоти коктейля (см. ниже)
12 г желатина
200 г итальянского безе (см. стр. 44)
300 мл сливок
10 мл рома
белый молотый перец (достаточное количество)

Мякоть коктейля
100 г мякоти манго
150 г мякоти плодов пассифлоры
100 г мякоти гуаявы
100 г мякоти бананов
50 г мякоти малины

Кокосовый мусс
400 г мякоти кокосового ореха
5 пластинок желатина
150 г итальянского безе (см. стр. 44)
300 мл сливок

Напыление цвета слоновой кости
250 г кувертюра цвета слоновой кости
250 г масла какао

Глазурь нейтрального цвета
400 г сахарного песка
10 г пектина
200 г глюкозы
200 мл воды
200 мл клубничного, апельсинового и лимонного сока, смешанных в равном количестве
5 г лимонной кислоты

Украшение
300 г кувертюра цвета слоновой кости
300 г помадки нейтрального цвета
экзотические фрукты (достаточное количество)

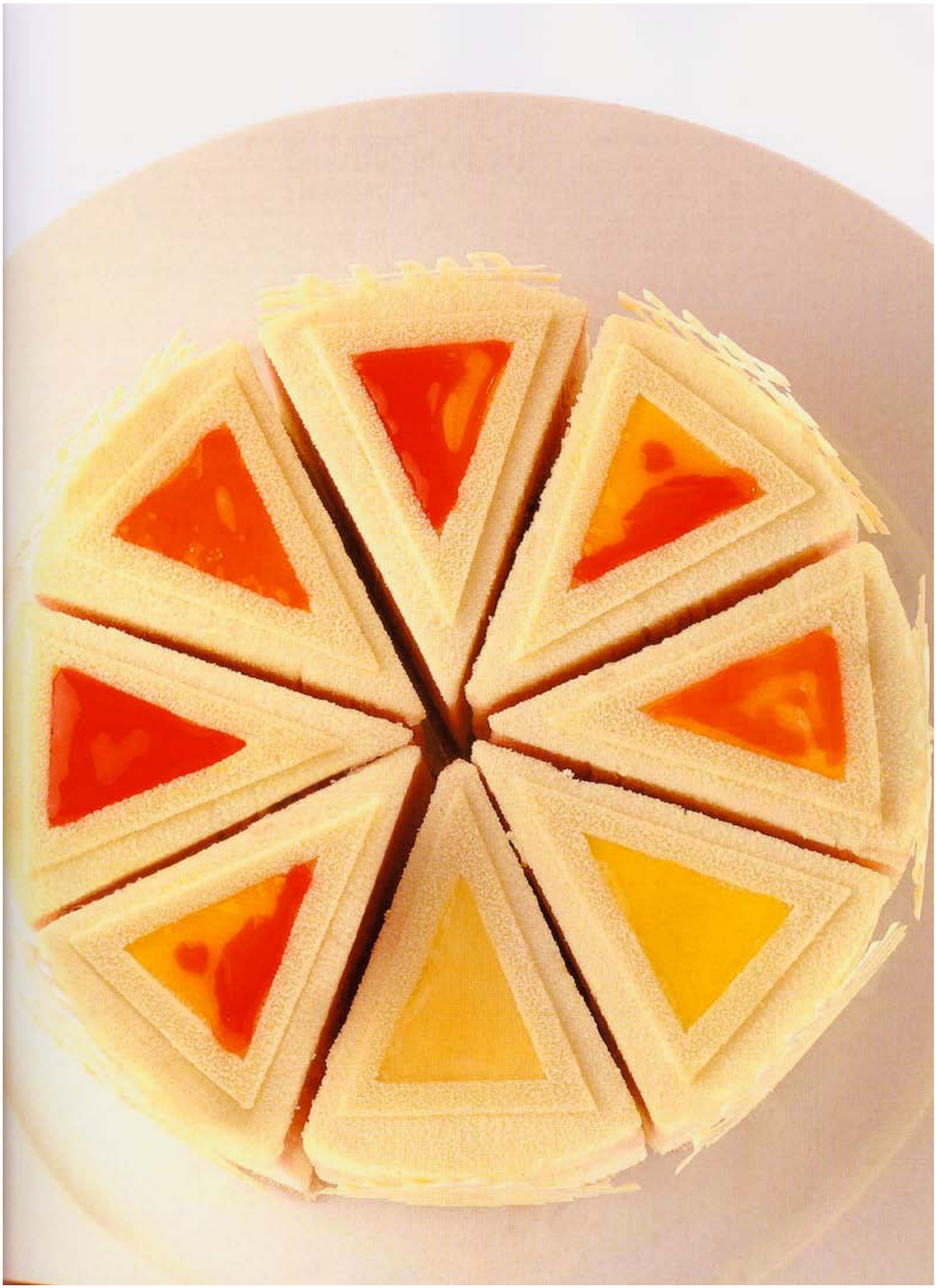
Это блюдо состоит из отдельных порций, выложенных в треугольных формах. В целом оно имеет форму большого круглого пирога, разрезанного на куски.

Приготовление ромовой бабы
Приготовить по рецепту на странице 346.
Тесто распределять в формы по 30 г.
Пропитать бабу за 30 минут до формования, чтобы избежать избытка сиропа в блюде, разрезать вдоль на три части; оставить на решетке.

Приготовление кокосового дакуаза
Просеять пудру миндаля, сахар для глазирования и пудру кокосового ореха.
Взбить белки с сахаром, затем осторожно добавить предыдущую смесь.
Вылить смесь на противень с листом для выпечки Сильпат, разровнять и выпекать в печи при 170°C.
После выпечки посыпать дакуаз тертым кокосовым орехом. Остудить, нарезать по размерам формы и хранить.

Приготовление мусса коктейль и кокосового мусса
Желатин залить холодной водой. Взбить сливки (тягучая консистенция).
Взять часть мякоти коктейля и в ней растворить стекший желатин. Затем эту смесь ввести в остаток мякоти, добавить холодное итальянское безе и, наконец, взбитые сливки. Эта смесь должна использоваться сразу же после приготовления.
Технология приготовления кокосового мусса точно такая же, как и мусса коктейль.

Приготовление напыления цвета слоновой кости и глазури
Для напыления растопить на паровой бане масло какао и кувертюр цвета слоновой кости. Процедить через тонкое сито и хранить.
Для приготовления помадки смешать пектин и 50 г сахара. Разогреть воду, фруктовые соки, оставшийся сахар, глюкозу и лимонную кислоту. Добавить смесь пектин-сахар, довести до кипения, хранить в холодильнике.

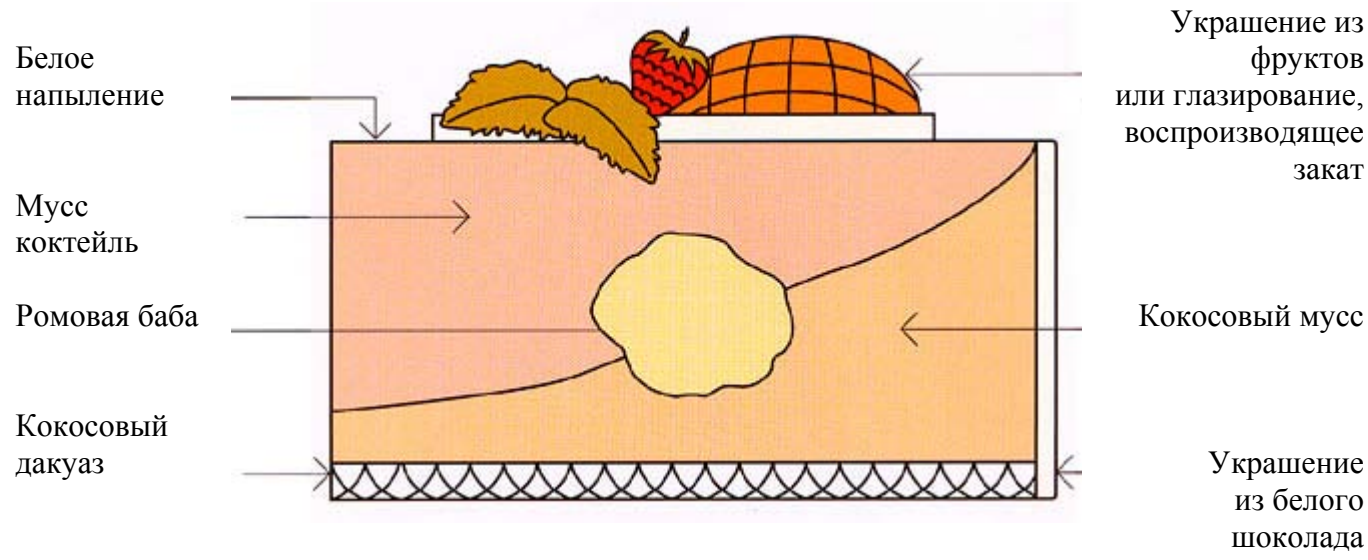


Приготовление украшения
Темперировать кувертюр цвета слоновой кости. Часть его идет на приготовление украшения в виде решетки, ее делают на листе из родоида при помощи корнетика. Сохранить это украшение.
Оставшийся кувертюр цвета слоновой кости тонко раскатать на листах из родоида и разрезать на полые треугольники по размеру чуть меньше, чем формы.

Подача

Вынуть из формы порции и оформить блюдо.
Каждую порцию украсить треугольником из белого шоколада.
Сделать напыление из пистолета.
Украсить каждую порцию, покрывая таким образом, чтобы создать впечатление заходящего солнца. Одна порция будет украшена нарезанными фруктами и нейтральным покрытием.
Хранить и подавать в холодном виде.

Оформление блюда
На дно каждой треугольной формы положить кокосовый дакуаз. Отсадочный мешок с наконечником заполнить кокосовым муссом, отсадить мусс на половину высоты, распределяя часть мусса на широких сторонах формы.
Сверху положить одну порцию хорошо стекшей бабы, поставить в холодильник.
Завершить муссом коктейль и разровнять.
Поставить в холодное место.



Экзотическое суфле
кокос - Малибу

На 6 персон

Приготовление крема из пассифлоры
Приготовить кондитерский крем, взбивая добела яичные желтки с сахаром. Ввести сливочную пудру. Густые сливки и сок плодов пассифлоры довести до кипения. Продолжая взбивать вылить в смесь желтки - сахар. Довести до кипения. Остудить в миксере и хранить в холодильнике.

Приготовление кокосового мороженого
Смешать молоко, сливки, сухое молоко, глюкозу, сахар, яичные желтки, масло и мякоть кокоса. Варить на паровой бане при 84°C. Оставить на 24 часа для созревания, затем заморозить в мороженице.

Приготовление крошки
Добавить в Малибу 40% воды. Поставить в морозильник для замерзания. Крошка делается перед подачей, замороженную смесь скоблят вилкой.

Приготовление украшения
Экзотические фрукты очистить от кожуры. Нарезать брюнуаз. Процедить мякоть плодов пассифлоры, уварить. Соединить фруктовый брюнуаз с этим соком.

Приготовление суфле
Формы для суфле смазать маслом. Покрыть натертым кокосовым орехом.
Взбить яичные белки с сахаром. Осторожно смешать с теплым кремом из пассифлоры. Заполнить формы на треть их высоты. Нарезать бисквит «дамские пальчики» на коржи по размерам формы. Их пропитать соком плодов пассифлоры. Положить по середине смеси коржи из бисквита «дамские пальчики», заполнить формы. Разровнять сверху и очистить пальцем края для лучшей выпечки. Выпекать в печи в течение 12 минут при 220°C.

Десерт на тарелке

Крем из пассифлоры
250 мл сок плодов пассифлоры (процеженный экстракт свежих фруктов)
25 г густых сливок
2 яичных желтка
25 г сахара
12 г сливочной пудры

Суфле
200 мл яичных белков для 200 г крема из пассифлоры (количество для 2 форм диаметром 10 см, высотой 6,5 см)
50 г сахара
бисквит «дамские пальчики» (достаточное количество)
сок плодов пассифлоры (достаточное количество)
натертая мякоть свежего кокоса (достаточное количество)

Ингредиенты

Кокосовое мороженое
1 литр молока
125 мл сливок
60 г сухого молока
90 г измельченной глюкозы
200 г сахара
9 яичных желтков
80 г масла
350 г мякоти свежего кокоса

Крошка Малибу
1 бутылка Малибу

Украшение
экзотические фрукты: папайя, манго, ананас, киви, плоды пассифлоры

Отделка и подача

На дно стакана с плоским дном положить кокосовое мороженое. Ложкой сделать углубление. Туда положить брюнуаз из экзотических фруктов, крошку Малибу, наскобленную вилкой. Подавать одновременно с суфле.





сок из красных фруктов

На 10 персон

Десерт на тарелке

Ингредиенты

Миндаль в карамели
225 г рубленого миндаля
250 г сахара

Нуга
1 литр сливок
125 г яичных белков
150 г сахара
40 г глюкозы
190 г засахаренных фруктов
ассорти

Украшение
Выбрать красные фрукты: клубнику, лесную землянику, ежевику, малину, грозди красной смородины (достаточное количество), уваренный сок клубники (достаточное количество)

Приготовление миндаля
Поджарить миндаль в печи при 160˚C. Жарить сахар с добавлением воды при 121˚C. Туда всыпать миндаль. Когда масса сформирована, продолжать жарить до тех пор, пока каждый кусочек миндаля не будет покрыт карамелью. Выложить на лист Сильпат и хранить.

Приготовление нуги
Взбить сливки. Поставить в холодное место. Измельчить засахаренные фрукты. В лоток положить пергаментную бумагу.



Приготовить итальянское безе, варя сахар с глюкозой при 121˚C. В это время миксером взбить яичные белки. В белки струйкой влить горячий сахар. Продолжать взбивать до полного охлаждения.

Осторожно смешать итальянское безе со взбитыми сливками. Добавить засахаренные фрукты, а также миндаль в карамели. Налить смесь в лоток и разровнять. Поставить в холодильник.

Подача

Нарезать нугу на порции толщиной 3 см. Положить их на тарелку, чередуя красные фрукты и кусочки нуги. Уваренный клубничный сок подавать отдельно.



Тейбл ’ Спун

мороженое с нугой, оболочкой из молочного шоколада

На 20 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Мороженое с нугой
2,5 литра молока
250 мл сливок
125 г сухого молока
125 г глюкозы
700 г сахара
19 яичных желтков
155 г масла
22 г стабилизатора для мороженого
310 г массы нуги

Нугатин
500 г сахара
500 г глюкозы
500 г масла
300 г рубленого миндаля

Оболочка и начинка
молочный кувертюр (достаточное количество)
кубики из нуги (достаточное количество)
жидкий мед (достаточное количество)

Приготовление мороженого с нугой
Варить на паровой бане при 84˚С все ингредиенты для мороженого с нугой. Остудить до 4˚С, оставить для созревания и заморозить в мороженице.

Приготовление шоколадных плиток
Взять формы плитки Тоблерон, кисточкой нанести не очень толстый слой темперированного молочного кувертюра. Оставить для фиксации. На дно формы положить кусочки тонко нарезанного нугатина, затем формы заполнить до краев мороженым с нугатином.

Поставить в холод. Забрать из холода, покрыть основание формочки равномерным слоем молочного кувертюра и кусочком пергаментной бумаги. Положить на мороженое шоколадной стороной, снова поставить в холод.

Приготовление нугатина
Растопить глюкозу с сахаром без изменения цвета. Добавить масло и миндаль. Проставить в холодильник. Разделить на маленькие кусочки и раскатать на листе Сильпат для выпечки в печи при 170-180˚С. Затем их тонко измельчить.



282

Отделка и оформление

Налить на тарелку ниточку из жидкого меда,
Посыпать кубиками нуги и измельченным нугатином.
На этот слой пожить плитку шоколада.



Нуга Монтелимар из апельсина

Для 1 рамки 40 x 60 см

Кондитерское изделие

Ингредиенты

Бумага для мацы (достаточное количество)

Нуга
2,1 кг сахарного песка
750 мл воды
540 г глюкозы
1,5 кг меда лаванды
300 г яичных белков
750 г маленьких кубиков засахаренного апельсина
750 г сырого миндаля
380 г фисташек

Поджарить миндаль и фисташки; хранить в теплом месте с кубиками засахаренного апельсина.
Взбить белки в пену.
В это время варить мед при 130˚С, отдельно варить сахар, глюкозу и воду при 145˚С.
Когда яичные белки хорошо взбиты, начать добавлять тонкой непрерывной струйкой мед, затем так же добавить сахар. Хорошо взбить.

Подсушить и завершить работу, добавляя сушеные фрукты и кубики засахаренного апельсина.
В рамку положить бумагу для мацы. Вылить на нее смесь. Разровнять, накрыть бумагой для мацы и поставить охлаждаться.
Нарезать по вашему усмотрению, завернуть в пищевую пленку и хранить в сухом месте.

Нуга с шоколадом жиандужа

Бумага для мацы (достаточное количество)

Нуга
2,1 кг сахарного песка
750 мл воды
540 г глюкозы
1,5 кг меда
300 г яичных белков
750 г лесного ореха
750 г сырого миндаля
380 г фисташек
1,8 кг шоколада жиандужа

Для 1 рамки 40 x 60 см

Обжарить в печи миндаль, лесной орех и фисташки. Хранить в теплом месте.
Взбить белки в пену.
Во время взбивания варить мед при 130˚С, отдельно варить сахар, воду и глюкозу при 145˚С.
Когда яичные белки хорошо взбиты, начать добавлять тонкой непрерывной струйкой мед, затем сахарный сироп. Продолжить взбивание.
Растопить шоколад жиандужа и добавить в предыдущую смесь.

Смесь подсушить и завершить работу, добавляя сушеные фрукты. Не перемешивать очень долго, чтобы сушеные фрукты сохранились как можно целее.
В рамку положить бумагу для мацы. Вылить туда смесь. Разровнять, накрыть бумагой для мацы и поставить охлаждаться.
Когда нуга остыла, нарезать ее по вашему усмотрению, завернуть в пищевую пленку и хранить в сухом месте.



Нуга из фисташек

Для 1 рамки 40 х 60 см

Ингредиенты

Бумага для мацы (достаточное количество)
зеленый краситель (достаточное количество)

Нуга
830 г сахарного песка для сиропа с медом
180 г глюкозы
250 мл воды
500 г лавандового меда
100 г яичных белков
40 г сахарного песка для
яичных белков
350 г фисташек
350 г сырого миндаля
200 г фисташковой массы

Обжарить миндаль и поставить в теплое место.
Взбить яичные белки с 40 г сахарного песка, добавить немного зеленого красителя.
В это время варить лавандовый мед при 130˚С, отдельно варить 830 г сахара, глюкозу и воду при 150˚С.
Когда яичные белки хорошо взбиты, начать смешивать, сначала добавляя проваренный мед, затем смесь сахара с глюкозой, все вливать тонкой струйкой, не прерываясь. Хорошо взбить.
Смесь подсушить и завершить работу, добавляя сушеные фрукты и фисташковую массу.
Вылить смесь в рамку, куда была предварительно положена бумага для мацы. Разровнять, накрыть другим листком бумаги для мацы и поставить охлаждаться.
Нарезать нугу так, как вам нравится, завернуть в пищевую пленку и хранить в сухом месте.





Нуга из грецкого ореха и кофе

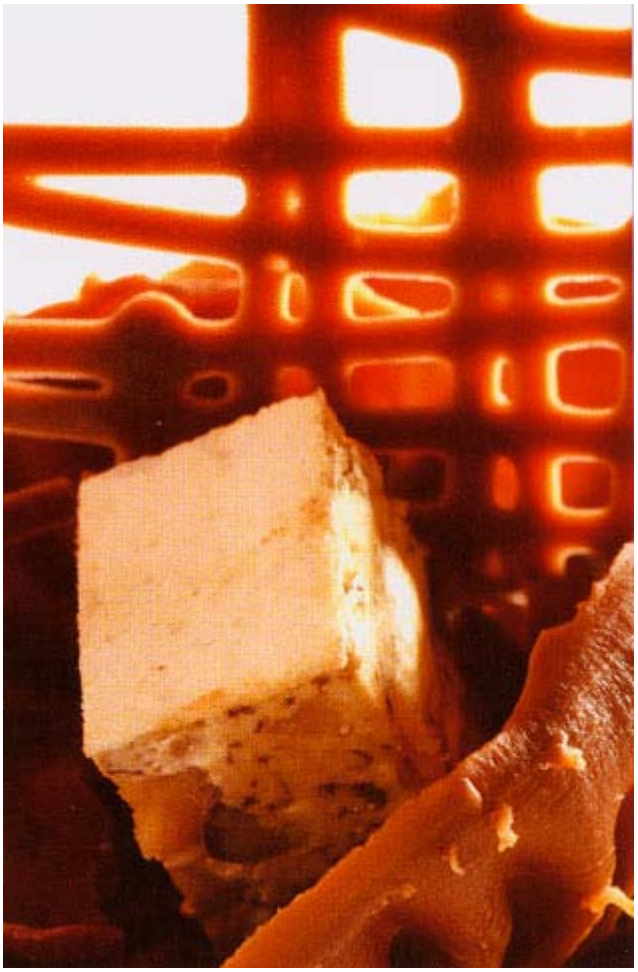
На 1 лоток 50 см (ширина), 8 см (длина), 8 см (высота)

Кондитерское изделие

Ингредиенты

Молочный кувертюр
(достаточное количество)
бумага для мацы
(достаточное количество)

Нуга
500 г меда акации
500 г глюкозы (для вареного меда)
130 г яичных белков
750 г сахарного песка
210 мл воды
390 г глюкозы
(для вареного сахара)
37 г молотого кофе Арабика
5 г растворимого кофе
1,250 кг грецких орехов



Поджарить орехи и поставить в теплое место.
Взять небольшое количество яичных белков. Смешать их с растворимым кофе и молотым кофе Арабика до получения массы.
Взбить оставшиеся белки, добавляя понемногу массу из кофе.
В это время варить мед с 500 г глюкозы при 130˚C, отдельно варить 750 г сахара, воду и 390 г глюкозы при 145˚C.

Когда яичные белки хорошо взбиты, начать смешивать, сначала добавляя смесь меда с глюкозой, затем смесь сахара с глюкозой, все вливать тонкой непрерывной струйкой. Хорошо взбить.
Смесь подсушить и завершить работу, добавляя грецкие орехи.
В лоток положить бумагу для мацы. Вылить туда смесь. Разровнять и поставить охлаждаться.
Как только нуга остыла, извлечь из формы.
Темперировать молочный кувертюр и украсить им нугу, придавая ей форму полена.



АПЕЛЬСИН

Апельсиновый горшочек и мармелад из свежего клементина

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Песочное тесто

2 яичных желтка
80г сахара
жидкий экстракт ванили (достаточное количество)
100г сливочного масла
2г крупной соли
200г муки
8г дрожжей

Карамель

12 апельсинов
150г сахара

Шантийи

300мл сливок
20г мармелада из клементина

Украшение

Абрикосовая подливка (Достаточное количество)

Соус
60мл мармеладного сока клементина
35мл уваренного апельсинового сока

Приготовление слоеного теста

Смешать сливочное масло, муку и соль. Вымесить теста до песочной консистенции. Взбивать яичные желтки с сахаром и ванилью, пока смесь не побелеет. Соединить две смеси, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодное место на 1 час.

Раскатать тесто толщиной 2мм. С помощью формочки вырезать и отделить коржи диаметром 8см. выложить тесто на Сильпат и выпекать 10 минут при температуре ºС170в проветриваемой духовке. Охладить на решетке.

Приготовление апельсиновой карамели

Почистить апельсины и выделить дольки, собирая вытекающий сок.
Приготовить карамель, пожарив сахар на сухой сковородке. Разбавить карамель апельсиновым соком. Уварить до консистенции сиропа º30 Боме. Добавить апельсиновую цедру в карамель и оставить настояться в морозильнике на 1 день.

Приготовление шантийи

Взбить сливки. Добавить в них мармелад из клементина.

Формование десерта

На чистом кондитерском противне выложить круги 6 и 10см. В каждый круг выложить землянику без веточек. Залить кремом Шибуст. Разровнять поверхность лопаточкой по высоте формы и
Поставить в холодильник и дать застыть.

Приготовление апельсинового масла

Довести до кипения апельсиновый сок с сахаром, добавить сливочное масло и взбить густой соус.



Оформление и украшение

Слегка остудить абрикосовую подливку, разбавив ее небольшим количеством апельсиновой карамели. Вымостить круглые формы диаметром 8см пергаментной бумагой. На бумагу выложить розеткой апельсиновые дольки. Заполнить круглые формы ¾ кремом шантийи с клементином. Выложить на песочное тесто тонким слоем мармелад клементина. Песочными коржами покрыть слой шантийи. Десерт перевернуть и полить его абрикосовой подливкой. Поставить апельсиновый горшочек в центр круглой плоской тарелки. Убрать круглую форму. Полить вокруг десерта ниточкой карамели с апельсиновым соком и мармеладным соком клементина.



Блины Сюзетт

Примерно на 12 блинов
Классический десерт

Ингредиенты

Блинное тесто

250мл цельного молока
100г муки
50г яц
25мг сливочного масла
7г растительного масла
10г сахара песка
1 щепотка соли
мелко тертая цедра 1 апельсина
мелко тертая цедра 1 лимона

Масло Сюзетт

17 кусочков сахара
400мл апельсинового сока
50мл Гран Марнье
120г сливочного масла
2 апельсина
1 глоток лимонного сока

Украшение

Дольки очищенного апельсина (достаточное количество)
Засахаренная цедра апельсина (достаточное количество)

Приготовление этого десерта заканчивается перед клиентом, демонстрируя всю ловкость и умение метрдотеля. Существует несколько вариантов приготовления блинов Сюзетт. Вот наш вариант.

Вместо того, чтобы в масло Сюзетт добавлять Гран Марнье, можно использовать Гран Марнье в момент подачи, поливая ним блины и демонстрируя фламбе. Таким образом, возрождают одно из наиболее любимых мероприятий, проводившихся в зале знаменитых ресторанов в великую эпоху фламбе.

Приготовление теста и выпечка блинов

Просеять муку и добавить в нее сахар. Взбить яйца с солью, осторожно вылить их на муку и вымесить до образования однородной смеси. Разбавить смесь, быстро вылив в нее молоко, топленое масло и растительное масло.
В конце добавить мелко тертую апельсиновую и лимонную цедру. Оставить на 2 дня в морозильнике.
Необходимо жарить блины на очищенном сливочном масле на сковороде с антипригарным покрытием. Смазывать сковороду сливочным маслом нужно тряпочкой, во избежание чрезмерного количества масла.

Оформление

Сложить блины вчетверо и подогреть. Сверху выложить апельсиновыми дольками и засахаренной апельсиновой цедрой. Глазировать маслом Сюзетт.

Приготовление масла Сюзетт

Потереть апельсиновую цедру кусочками сахара, пока они не приобретут оранжевый цвет и не пропитаются апельсиновым ароматом. Затем растворить этот сахар в апельсиновом соке с добавлением лимонного сока. Довести до кипения, затем взбить со сливочным маслом и добавить для аромата Гран Марнье (см. вступительное примечание).





Кубок со льдом
с цитрусовым ароматом и засахаренным грейпфрутом
зернистая крошка Кампари

На 16 порций
Десерт. Подача на тарелке



Ингредиенты

Засахаренные грейпфруты
4 красных грейпфрута Флорида или сорта Красный рубин
сахар песок (достаточное количество)

Зернистая крошка Кампари
200г сахара
1 лимон
1 апельсин
100мл Кампари
700мл воды

Шербет из клементина
1 литр сока клементина
300г сахара в кусочках
100г дробленой глюкозы
260мл воды

Украшение
Дольки свежего апельсина, грейпфрута, и лимона. (достаточное количество)
Тертая цедра лайма (достаточное количество)
кусочки сушеного апельсина (достаточное количество)

Приготовление засахаренного грейпфрута
Грейпфрут на 8 частей и удалить зерна. Бланшировать грейпфрут в кипящей воде. Поменять воду, залить грейпфруты водой, которая должна покрыть фрукты. На 3 литра воды добавить 500г сахара. Довести до кипения. Убрать с огня, дать настояться. Проваривать и давать настояться каждый день в течение 4 дней, добавляя каждый раз по 500г сахара. Отставить.

Приготовление зернистой крошки кампари
Потереть цедру апельсина и лимона. Смешать холодную воду и сахар. Добавить Кампари и тертую цедру. Поставить в морозильник. Перед подачей необходимо поскрести вилкой замороженную смесь для получения кристалликов Кампари.

Приготовление шербета из клементинов
Потереть кожицу клементинов кусочками сахара, чтобы сахар пропитался ароматом клементина. Соединить этот сахар с глюкозой и водой. Довести до кипения. Охладить. Добавить сок клементина, затем залить в Пакоже.

Оформление и украшение
Смешать четвертинки чищенных цитрусов и тертую цедру лайма. Выложить на дно бокала слой шербета из клеменина. Сверху выложить четвертинку засахаренного грейпфрута. В конце посыпать кристалликами Кампари и украсить кусочками сушеных апельсинов.



ПЕРСИК

ГРУША

ЯБЛОКО

ПРАЛИНЫ, ПРАЛИНЕ

ЧЕРНОСЛИВ

Желтые персики фаршированные абрикосами и миндалем запеченные в духовке

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

5 желтых персиков
50г сливочного масла
75г сахара

Украшение

4 абрикоса
25г дробленых фисташек
50г сливочного масла
75г сахара
клубничный сок (достаточное количество, см. стр. 186)

Приготовление абрикосового пюре

Порезать абрикосы на 8 частей. Жарить их в сливочном масле с сахаром до получения абрикосового пюре с кусочками абрикоса. Добавить дробленые фисташки. Отставить.

Приготовление персиков

Ошпарить персики и снять с них кожицу. Разрезать персики на 2 части и удалить косточку. В сотейнике растопить сливочное масло с сахаром до получения светлой карамели. Выложить в масло половинки персиков, обжарить со всех сторон, затем добавить последний персик, порезанный на кусочки для получения подливки. Разбавить небольшим количеством воды. Довести до кипения, затем накрыть фольгой. Выпекать в духовке при температуре 200°. Проверять на готовность лезвием маленького ножа: персик должен быть мягким. При выходе из духовки, отобрать образовавшийся персиковый сок и уварить его отдельно от персиков. Процедить через сито.





Оформление и украшение

Фаршировать половинку персика горячим абрикосовым пюре. Накрыть второй половинкой персика, полить уваренным персиковым соком и несколькими капельками клубничного сока. Украсить дробленными фисташками.



Персик Мельба

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Ванильное мороженое
1 литр молока
100мл сливок
50г сухого молока
75г глюкозы
240г сахара
8г стабилизатора для мороженого
8 яичных желтков
64г сливочного масла
2 стручка ванили

Персики
10 белых персиков
1 литр воды
250г сахара
1 стручок ванили

Малиновый сок
1кг замороженной малины
230г сахара

Миндаль Полиньяк
500г чищенного миндаля одинакового размера
20г сиропа 30º Боме

Ванильный крем Шантийи
500мл сливок
100г сахара
1 стручок ванили

Приготовление ванильного мороженого

Смешать все ингредиенты, включая разрезанный пополам и тертый стручок ванили. Варить на водяной бане при температуре 84ºС, затем охладить до 4ºС. Дать созреть, взбить и охладить в мороженице, отставить.

Приготовление персиков

Почистить персики. Варить их на медленном огне в сиропе с добавлением разрезанного вдоль пополам и тертого стручка ванили. Когда персики станут мягкими, но еще останутся целыми, поставить их вместе с сиропом в морозильник.

Приготовление малинового сока

Проварить замороженную малину с сахаром на водяной бане. Пропустить через сито, но не отжимать, чтобы сок был прозрачным, уваривать сок до консистенции сиропа.

Приготовление миндаля Полиньяк

Проварить чищенный миндаль в сиропе 30º Боме. Оставить на 12 часов пропитаться сиропом, затем отцедить. Выложить миндаль по одному и запечь в духовке при температуре 190 на Сильпат пока миндаль не карамелизуется. Выложить в сухое место.

Приготовление ванильного крема Шантийи

Разрезать вдоль на 2 части и потереть стручок ванили, добавить зерна в сливки, добавить сахар. Взбить шантийи в густую пену и отставить.



Оформление и украшение

Выложить ванильное мороженое на дно стакана или бокала. Сверху выложить слой крема шантийи, затем белый персик. Полить уваренным малиновым соком, украсить кремом шантийи и присыпать миндалем Полиньяк.



Карамелизованные груши пасс-крассан сахарный торт и мороженое с молочным конфитюром

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Мороженое с молочным конфитюром

1 литр цельного молока
65г сливочного масла
100мл сливок
240г сахара песка
8 яичных желтков
75г дробленой глюкозы
50г сухого молока
43г стабилизатора для молочного конфитюра (достаточное количество)

Карамелизированные груши

12-13 груш пасс-крассан
сахар песок (достаточное количество)
сливочное масло (достаточное количество)
грушевый спирт (достаточное количество)

Сахарный торт

1г сдобного теста (см. рецепт стр. 490)
200г сливочного масла, порезанного маленькими кубиками
100г сахара-сырца
200мл сливок

Приготовление мороженого с молочным конфитюром

Смешать все ингредиенты, кроме молочного конфитюра, варить на водяной бане при температуре °С4 Охладить до °С4 Дать созреть в течение 24 часов, затем взбить и охладить в мороженице. Перед тем, как вынимать из мороженицы, добавить молочный конфитюр не слишком смешивая с мороженым для получения массы мраморного цвета. Поставить в холод.

Приготовление карамелизованных груш

Порезать груши на 4 части и удалить семена. Оставить 2-3 груши. Обжарить груши в сливочном масле с добавлением сахара для карамелизации. Как только груши приобретут золотистый цвет, разбавить образовавшийся сок грушевым спиртом.

Выбрать из сиропа груши и уваривать оставшийся сок до получения легкого сиропа. Отставить.

Порезать на брюнуаз оставшиеся груши и карамелизовать их точно так же.

Приготовление сахарного торта

Раскатать сдобное тесто толщиной 1,75мм. Оставить на 10 минут в морозильнике, затем порезать на коржи и выложить в формы для тарталеток диаметром 10см. Оставить еще на 10 минут в морозильнике.

Присыпать тарталетки сахаром-сырцом и выложить кусочки сливочного масла. Выпекать в проветриваемой духовке при температуре °С0 Ка к только тарталетки начнут подрумяниваться, за ¼ до конца приготовления, полить тонкой ниточкой сливок. Продолжать выпекать до готовности, вынуть из духовки и оставить на решетке.

Оформление и украшение

На большую тарелку выложить теплый сахарный торт, две четвертинки груш и выложить рядом немного карамелизоранных груш, порезанных на брюнуаз. Сверху брюнуаза выложить слой мороженого с молочным конфитюром. Полить четвертинки теплым уваренным соусом.







Слойка с карамелизованными грушами крем вилиямин по рецепту Мишеля Жерара

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Основа для слоеного теста
230г муки типа 45
50г муки типа 55
12г соли
140мл воды

Масло для обминки
400г сливочного масла
120г муки типа 45

Крем вильямин
500мл молока
4 яичных желтка
40г порошка для крема
180г сахара
10мл Вильямина
100мл сливок

Украшение
Состав для смазывания слоеного теста перед выпечкой (взбитое яйцо)
4 груши пасс-крассан
500мл воды
100г сахара
1 стручок ванили
150г сахара песка

Оформление и украшение

Мишель Жерар считается основоположником «новой кулинарии»; он сделал французскую кухню менее строгой с точки зрения соблюдения ее продуктов и традиций. Эта слойка является примером его стиля, который одновременно является лакомым и улучшенным.

Приготовление слоеного теста

Тесто нужно приготовить накануне. Приготовить основу для слоеного теста, нежно смешать все ингредиенты. Тесто должно быть очень плотным. Обернуть тесто пищевой пленкой и поставить в морозильник.

Приготовить сливочное масло для обминки: смешать муку со сливочным маслом, порезанным на кусочки до получения однородной ровной массы. Сформовать из этой массы квадрат, обернуть его пищевой пленкой и оставить на 30 минут в холодном месте.
Раскатать смесь со сливочным маслом в квадрат длиной 40см и 15см шириной.
Раскатать и вытянуть основу для слоеного теста на 2/3 размера масляного теста, выложить на раскатанное масляное тесто.



Этот десерт готовят, поливают кремом и карамелизуют непосредственно перед подачей, если хотят, чтобы он получился нежным и хрустящим.
Разделить слойку на 2 част. Смазать один из образовавшихся коржей кремом, накрыть вторым коржом.

Сложить два вида теста в три слоя симметрично в виде конвертика, раскатать и еще раз сложить.
Оставить на 4 часа и повторить операцию: сложить раскатанное тесто в четыре раза симметрично, подтянув края теста к центру.
Раскатать и еще раз сложить. Повторить операцию, как первый раз.
Оставить до использования.

Приготовление слоек

Разделить тесто на кусочки. Раскатать тестовую заготовку на раскаточной машине, в позиции 4, разрезать раскатанное тесто на квадратики размером 10х10см. с помощью очень острого ножа, чтобы не помять края теста. Перевернуть квадратики, чтобы они не стали овальными. Смазать поверхность яйцом (избегать подтеков, иначе тесто плохо поднимется), и выложить квадраты на противень. Поставить заглушки на края противня, затем накрыть решеткой. Заглушки помешают решетке отпечататься на слойках. Выпекать в статической духовке при температуре 220°C до появления золотистого цвета. Охладить и выложить на решетку.

Приготовление крема Вильямин

Приготовить заварной крем из яичных
желтков, молока, порошка для крема и сахара.
Как только крем будет готов, добавить Вильямин для запаха и хорошо перемешать. Взбить сливки и добавить в заварной крем с Вильямином. Отставить.

Приготовление груш

Приготовить легкий сироп: вскипятить воду и сахар с разрезанным на 2 части и растертым стручком ванили.
Почистить груши. Порезать на две части и уделить семечки. Проварить их в сиропе пока они не станут мягкими. Отцедить и измельчить, порезав вдоль, чтобы можно было выложить их веером.
Сверху выложить карамелизованную половинку груши и присыпать сахаром песком. Карамелизовать половинку груши с помощью специального аппарата для карамелизации. Карамель должна покрывать фрукт и слегка стекать с боков десерта. Сразу же подавать.



Пирожное с грушами
Молочный коктейль

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Грушевый пирог

100г масляной помадки
200г миндальной массы (равное количество миндального порошка и сахара для глазирования)
10г порошка для крема
150г заварного крема
Свежие груши, порезанные на крупный брюнуаз (достаточное количество)

Ванильное мороженое

1 литр молока
10мл сливок
50г сухого молока
75г дробленой глюкозы
240г сахара
8 яичных желтков
60г сливочного масла
3 стручка ванили

Замороженные кристаллики грушовки

200мл воды
150г сахара
750г грушевого вина (марки Эрик Борделе)

Засахаренные груши

Свежие груши для уваривания (достаточное количество)
Сахар песок (достаточное количество)

Молочный коктейль

2 шарика ванильного мороженого
200мл свежего молока
Дробленый лед (достаточное количество)

Украшение

6 груш Вильямс (или груш сорта Комис, см. введение)
Лимонный сок (достаточное количество)
Тонкие ломтики груши (достаточное количество)
Сухие стручки ванили (достаточное количество)

Чтобы десерт получился с более выраженным вкусом, советуем использовать груши различных сортов, в зависимости от применения:
-бере-арди – для приготовления и варенья,
-груши Вильям или дуене-дю-комис – для употребления в пищу сырыми.

Приготовление пирожного с грушами

Смешать масляную помадку с миндальной массой и порошком для крема. Разбавить эту смесь заварным кремом (в количестве 50% веса предыдущей массы). Добавить грушевый брюнуаз. Выложить массу в кондитерский мешок с ровной насадкой.
Смазать сливочным маслом круглые формы диаметром 6см и выложить в них массу для пирожного высотой 1см. выпекать в проветриваемой духовке при температуре 160°С до образования золотистого цвета. Охладить и отставить.

Приготовление ванильного мороженого

Довести все ингредиенты до температуры 85°С на водяной бане, выложить в мороженицу, остудить до 4°С, дать созреть, взбить и охладить в мороженице. Убрать в холод.

Приготовление замороженных кристалликов из грушовки

Приготовить сироп из холодной воды и сахара. Добавить грушовку и убрать в морозильник. Поскрести вилкой для получения кристалликов.

Приготовление засахаренных груш

Почистить фрукты, порезать пополам и удалить семечки. Приготовить светлую карамель из сахара и развести ее небольшим количеством воды. Выложить половинки груш на противень, полить карамелью и поставить в духовку. Выпекать в статической духовке при температуре 150°С, регулярно поливая их карамелью, которая вытекает из груш на противень, пока груши не будут мягкими и полностью засахаренными.. как только груши готовы, убрать их с противня, переложив на блюдо, чтобы они не помялись.
Сохранить сироп от приготовления груш для подачи.

Приготовление молочного коктейля

Тщательно взбить все ингредиенты в миксере. Когда образуется пенистая масса, вылить ее в емкость и поставить в морозильник.
Формирование бокала с молочным коктейлем
Разрезать груши на 2 части. Удалить семечки и порезать на очень тонкие дольки в длину. Приправить лимонным соком. Выложить веером, прижимая дольки к стенкам бокала, оставляя границу между грушами и бортиком бокала 1см.



Выложить шар мороженого в стеклянный кубок и полить молочным коктейлем. Готовить кубок нужно одновременно с приготовлением пирожного.

Формование пирожного с грушами

На дно круглой формы диаметром 6см и высотой 4см выложить слой грушевого пирожного. Сверху красиво выложить засахаренные груши и выложить все на тарелку.

Оформление и украшение

В последний момент закончить украшение грушевого пирожного, посыпав его замороженными кристалликами грушовки. Выложить из форм и украсить кусочками груш и кусочками сушеной ванили. Полить вокруг десерта тонкой струйкой грушевого сиропа, который остался от приготовления груш. Рядом поставить кубок с коктейлем и подать.





Дикие яблоки и красные сливы в теплом торте, ликер, настоянный на травах, замороженные кристаллики старого вина

На 6 порций
Десерт. Подача на тарелке

Приготовление ликера, настоянного на травах

Смешать водку и сироп. Добавить травы. Закрыть сосуд. Оставить настаиваться 15 дней в холодильнике.

После настойки, процедить и поставить в холодильник.

Приготовление песочного теста

Смешать муку, смесь миндаля и сахара для глазирования, сахар и сливочное масло кончиками пальцев. Когда смесь будет песочной консистенции, добавить яйцо. Скатать из теста шар. Накрыть пищевой пленкой. Поставить в холодильник.

Раскатать корж толщиной 2мм. Вырезать два круга диаметром 20см. Выложить тесто в форму диаметром 16см. Второй круг отложить.

Приготовление яблочно-сливовой начинки

Прочистить и удалить семечки из яблок и из половинки груши. Удалить косточки из слив. Почистить апельсин и удалить косточки. Порезать фрукты на крупные кубики. Добавить сахар, разрезанную пополам и тертую ваниль, порто. Варить на медленном огне до образования сухого пюре. Остудить.

Приготовление торта

Когда фрукты остынут, вынуть стручок ванили. Выложить пюре в форму. Накрыть вторым коржом теста и защипать края, чтобы начинка не протекала. Отрезать остатки теста. Выпекать 35 минут в духовке при температуре 180ºС.

Приготовление соуса

Уварить соус до густой консистенции

Приготовление замороженных кристалликов из вина

Соединить вино, апельсин, корицу, разрезанный пополам и растертый стручок ванили и сахар. Довести до кипения. Накрыть крышкой и дать настояться до охлаждения.

Пропустить через сито и вылить в емкость. Поставить в морозильник. Время от времени дробить вилкой для получения кристалликов.



Ингредиенты

Ликер, настоянный на травах

½ пучка мяты или шалфея
250мл водки
60мл сиропа 30º Боме

Песочное тесто

100г муки
25г смеси миндального порошка и сахара для глазирования в равных количествах
25г сахара
50г сливочного масла
1 яйцо

Яблочно-сливовой начинки

400г яблок ренет
200г красных слив
90г сахара песка
½ груши
½ апельсина
½ стручка ванили
Красный порто (достаточное количество)

Соус

250мл красного порто

Замороженные кристаллики вина

250мл старого вина
½ апельсина
¼ лимона
¼ палочки корицы
¼ стручка ванили
75г сахара песка

Подача

Разрезать торт. Поставить на несколько минут в теплую духовку и слегка подогреть.
Положить кусок торта на край тарелки. Отдельно подавать замороженные кристаллики, ликер и уваренный порто.





Наполеон с яблоками в карамели карамельный пломбир

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

500г слоеного теста (см. описание приготовления на стр. 500)

Яблоки в карамели

8-10 яблок в зависимости от размера
20г сахара
20г сливочного масла

Карамельный пломбир

250мл молока
200г сахара
150г яичных желтков
75мл сливок
275мл взбитой сметаны

Украшение

Сахар для глазирования (достаточное количество)
Карамельный соус (достаточное количество)

Приготовление слоеного теста

Раскатать прямоугольник толщиной 2мм на размер противня на которой тесто будет выпекаться. Проколоть тесто вилкой. Накрыть пергаментной бумагой, накрыть решеткой, приподняв ее заглушками, чтобы решетка не отпечаталась на тесте (технология приготовления теста описана на стр. 354).
Выпекать в духовке при температуре 180°С. Через 15 минут вынуть решетку и присыпать тесто сахаром для глазирования. Повысить температуру до 250°С и следить за степенью готовности, пока тесто не станет золотистого цвета и полностью не покроется карамелью.

Приготовление яблок

Почистить яблоки. Порезать на 6 долек, удалить сердцевину и семечки. Жарить на сковородке со сливочным маслом и сахаром, хорошо подрумянить их.

Оформление

Порезать слоеное тесто на квадраты размером 5х10см. на кусочки слоеного теста выложить слой пломбира 4х8см, накрыть вторым слоем слоеного теста. Повторить операцию, закончив слоем слоеного теста. Выложить сверху засахаренные яблоки. Выложить десерт на центр тарелки. Украсить ниточкой карамельного соуса.

Приготовление пломбира

Приготовить английский крем: довести до кипения молоко, снять с огня. Взбить яичные желтки со 100г сахара до образования белой массы. Вылить кипящее молоко в смесь яиц и сахара и хорошо перемешать. Варить на водяной бане при температуре 84°С.
Довести сливки до кипения. Растопить 100г сахара на сухой сковородке для получения карамели. Развести карамель горячими сливками.
Добавить карамель в английский крем и охладить эту смесь миксером. Добавить взбитую сметану. Вылить в форму глубиной 1,5см. разровнять и поставить в морозильник.





Яблоки, приготовленные как Татен

ванильное мороженое

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Ванильное мороженое

1,5литра цельного молока
500мл сливок
150 яичных желтков
300г сахара песка
3 стручка ванили

Яблоки Татен

1,5кг яблок ренет
250г сахара песка

Песочное тесто по-бретонски

250г сливочного масла
500г муки
200г сахара песка
5 яичных желтков
5г мелкой соли
20г пекарского разрыхлителя
2 стручка ванили

Соус

Яблочный сухой сидр (достаточное количество)
Сливочное масло (достаточное количество)
Сахар-сырец (достаточное количество)
Яблочные очистки

Приготовление ванильного мороженого

Соединить цельное молоко, сливки, яичные желтки, сахар и разрезанные вдоль и тертые стручки ванили. Варить на водяной бане при температуре 84ºC. Остудить до 2ºC. Дать созреть. Вынуть ваниль, взбить и охладить в мороженице. Поставить в морозильник.

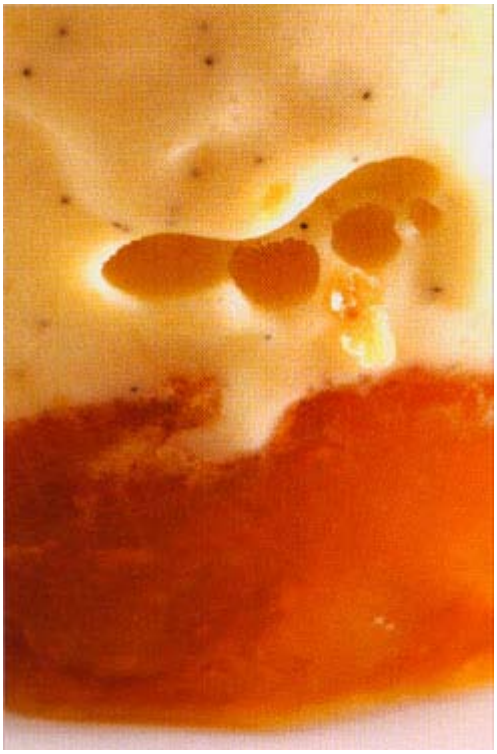
Приготовление яблок Татен

Почистить яблоки, порезать пополам, удалить семена. Сохранить очистки и сердцевины для украшения.

Приготовить карамель на сухой сковороде из сахара, затем разбавить карамель водой для получения сиропа.

Выложить яблоки на противень для выпекания в духовке. Полить карамелью яблоки и выпекать в духовке при температуре 170ºC пока яблоки на станут мягкими и не засахарятся.

Держать в прохладном месте.



Приготовление песочного теста по-бретонски

Смешать муку, сливочное масло и пекарский разрыхлитель. Посечь все на листе (см. описание приготовления на стр. 516)

Разрезать вдоль на 2 части стручок ванили и вычистить семена ванили. Смешать яичные желтки с сахаром и семенами ванили. Добавить яичную смесь к посеченным ингредиентам и вымешивать до образования однородной массы. Поставить в холодильник на 1 час.

Раскатать тесто раскаточной машиной толщиной 2мм, с помощью форм диаметром 6см вырезать круги. Выпекать в проветриваемой духовке при температуре ºC170 до золотистого цвета. Остудить на решетке. Оставить в сухом месте.

Приготовление соуса

Карамелизовать сердцевины и кожицу яблок со сливочным маслом и сахаром-сырцом. Развести карамель сидром и уварить. Процедить через сито. Отставить.

Оформление и украшение

Выложить коржи песочного теста по-бретонски в кольца диаметром 6см. сверху красиво выложить слой яблок Татен, закончить слоем ванильного мороженого. Разровнять поверхность. Убрать кольца и подавать с соусом.



Замороженный десерт с зеленым яблоком горячее яблоко на блюде

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Пюре из зеленого яблока

480г сахара песка
180г дробленой глюкозы
500мл воды
1,6кг свежей мякоти зеленого яблока
100мл лимонного сока

Замороженные кристаллики сидра

700мл сидра
90мл воды
100мл кальвадоса
150г сахара

Карамелизованные яблоки

Яблоки ренет (достаточное количество)
Сахар-сырец (достаточное количество)
Сливочное масло (достаточное количество)

Яблочные чипсы

Яблоки ренет (достаточное количество)
Сахарный сироп ° Бом 30 (достаточное количество)

Приготовление пюре и замороженных кристалликов

Почистить яблоки, порезать пополам и размять миксером для получения мякоти. Добавить лимонный сок. Приготовить сироп яз сахара, глюкозы и воды. Полностью остудить, затем смешать с мякотью зеленого яблока.
Смешать сидр, воду, кальвадос и сахар; хорошо размешать и поставить в морозильник. Когда смесь замерзнет, поскрести вилкой и оставить в морозильнике.

Приготовление карамелизованных яблок

Почистить яблоки ренет, порезать пополам , удалить семена и очень мелко порезать их, выкладывая на противень. Добавить несколько кусочков сливочного масла, присыпать сахаром сырцом, запечь и карамелизовать в духовке (160ºС). Во время приготовления добавить немного сливочного масла и сахара-сырца для образования красивого цвета. Охладить, чтобы яблоки были теплыми.

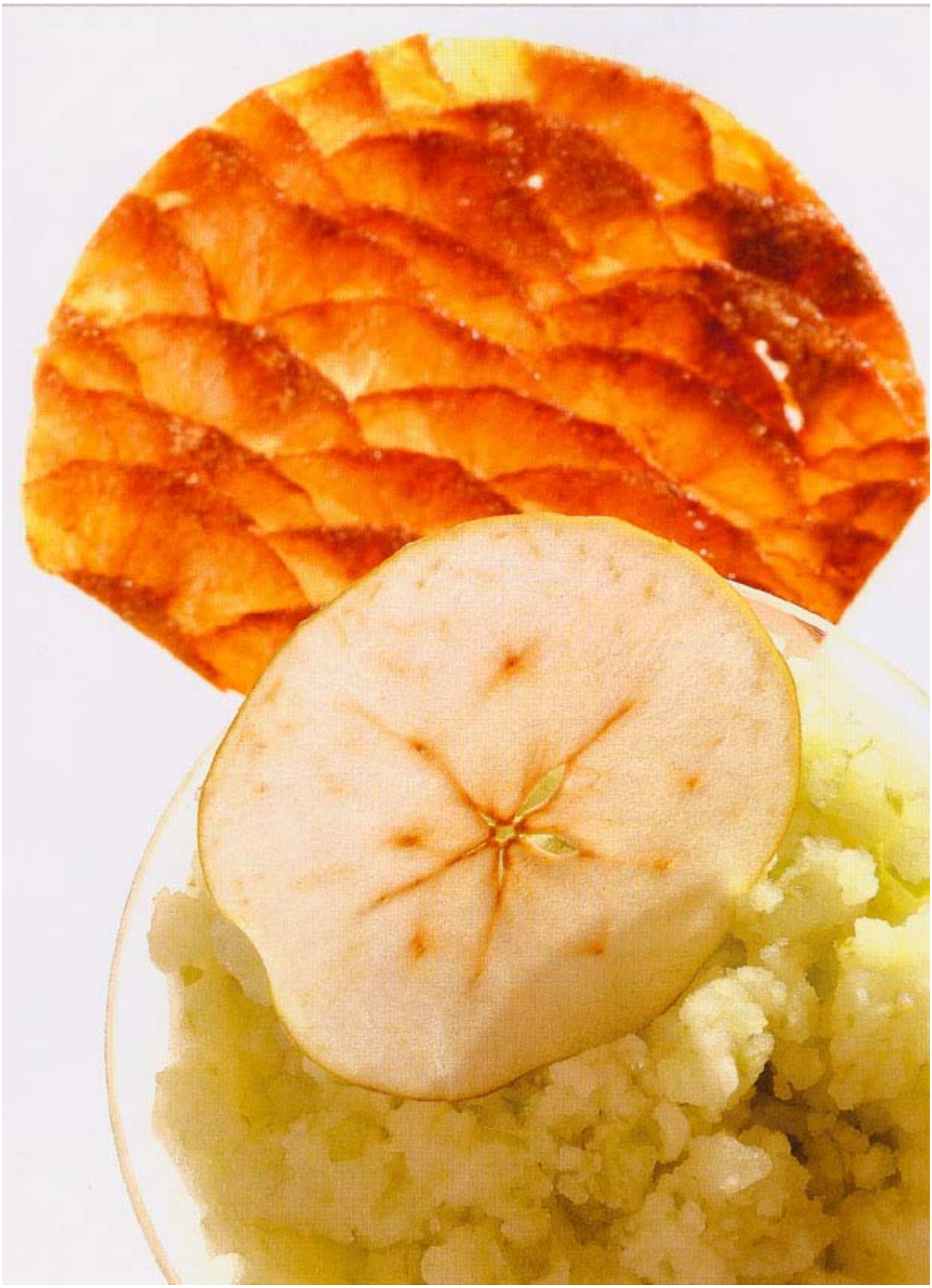
Приготовление яблочных чипсов

Порезать яблоки на тонкие ломтики. Вымочить их в течение 1 часа в сиропе. Отцедить, разложить на Сильпат, и высушить в духовке при температуре 80ºС пока яблоки не превратятся в хрустящие ломтики-чипсы. Держать в сухом месте.



Оформление и украшение

Наполнить бокал на ножке пюре из зеленых яблок, хорошо замороженных прежде, образовать в центре углубление для замороженных кристалликов. В момент подачи, выложить в отверстие кристаллики. Украсить яблочными чипсами. На свое усмотрение порезать карамелизованные яблоки. Подать их отдельно.



Квадратный яблочный десерт сидровое желе, хлебные сухарики

На 6 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты Квадратный яблочный десерт

6 яблок ренет
50г сахара песка
50г сливочного масла

Сидровое желе

170мл яблочного сока
370 мл сухого сидра
80г сахара песка
3 пластинки желатина

Хлебные сухарики

6 ломтиков сухого хлеба толщиной 2см
1 литр цельного молока
75г сахара песка
4 яйца
1 щепотка мелкой соли
сливочное масло (достаточное количество)

Ванильное мороженое

1 литр молока
500мл сливок
3 стручка ванили
15 яичных желтков
300г сахара песка

Приготовление квадратного яблочного десерта

Помыть яблоки. Слегка надрезать кожицу по кругу, чтобы яблоки не лопнули во время приготовления. Смазать противень сливочным маслом и выложить на него яблоки. Смешать сливочное масло и сахар и наполнить этой смесью надрезы на яблоках. Добавить немного воды. Накрыть блюдо, выпекать в духовке при температуре 150ºС пока яблоки не станут мягкими, на сохраняющими свою форму. Вынуть из духовки и придать каждому яблоку квадратную форму с помощью лопаточки или придать квадратную форму с помощью квадратных формочек. Отставить.

Приготовление сидрового желе

Размочить пластинки желатина в холодной воде. Довести до кипения яблочный сок с сахаром. Слегка охладить и добавить хорошо отцеженный желатин. Смешать. Добавить сидр. Поставить в холодильник.

Приготовление хлебных сухариков

Приготовление хлебных сухариков производится в последний момент. Развести 50г сахара в молоке. Размочить в молоке ломтики сухого хлеба. Взбить яйца с солью. Отцедить хлеб и окунуть во взбитое яйцо. Приготовить на сковородке карамель из сливочного масла и оставшегося сахара. Подрумянить ломтики хлеба в карамели. Сразу же подавать десерт.

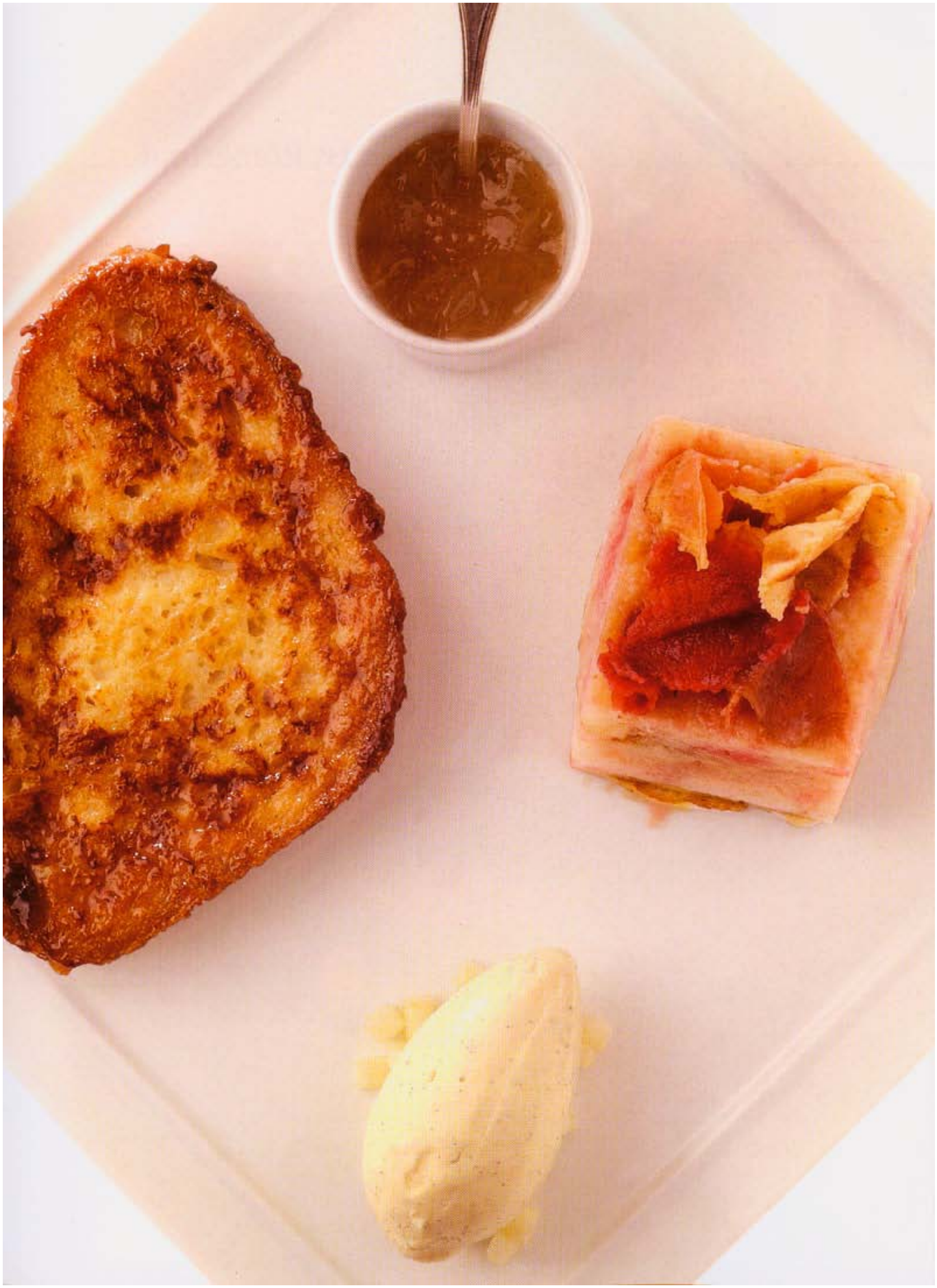
Приготовление ванильного мороженого

Соединить все ингредиенты и разрезанную на 2 части и тертую ваниль. Довести до 84 на водяной бане. Остудить до 4 дать созреть, взбить и охладить в мороженице. Отставить.



Оформление и украшение

Выложить на большую тарелку квадратное яблоко и ломтик горячего сухарика. Рядом выложить шар ванильного мороженого на брюнуаз из сырого яблока. В горшочке, в качестве гарнира, подать сидровое желе.



Яблоки, запеченные в ромертопфе

Десерт. Подача на тарелке



Ингредиенты

яблоки
ренет(достаточное количество)
сахар-сырец (достаточное количество)

Ромертопф *– кастрюлька для запекания в духовке из пористой глины с крышкой. Перед каждым ее использованием, нужно погрузить ее в холодную воду на 15 минут таким образом, чтобы она полностью наполнилась водой. Набрав в поры воды, при попадании в духовку, в кастрюльке происходит приготовление вроде приготовления на пару, что обеспечивает медленное, автономное и надежное приготовление.*
При мытье кастрюльки Ромертопф нельзя использовать моющие средства. Достаточно погрузить ее в холодную воду, когда она еще не совсем остыла после приготовления и потереть специальной мочалкой. При приготовлении этого рецепта нужно следить, чтобы крышка была плотно закрыта с начала до конца приготовления. Этот необычный метод приготовления обеспечивает яблокам сохранность всех ароматов и придает блюду особый вкус. Приготовленные таким образом яблоки можно употреблять просто, или с мороженым, булочкой и так далее.

Подготовка яблок

Намочить кастрюльку с крышкой в холодной воде и оставить на 15 минут.
Почистить яблоки, разрезать на две части и удалить семечки.
Порезать яблоки на тонкие ломтики и выложить в кастрюльку ровными однородными слоями. Присыпать каждый слой сахаром-сырцом. Кастрюлька должна быть наполнена 2см до края. Сверху присыпать сахаром-сырцом.

Приготовление яблок

Накрыть кастрюльку крышкой. Готовить 3 часа в статической духовке при температуре 200°С. Через час с начала приготовления снова присыпать сырцом. Посыпать сахаром-сырцом каждые 30 минут до окончания приготовления.
Подавать десерт горячим или холодным.



Яблочные вафли
сидровое желе

На 10 порций
Экзотическое наслаждение

Ингредиенты
Яблочные вафли
12 яблок ренет
Сахар песок (достаточное количество)
300г сахара-сырца
100г муки
1 стручок ванили

Сидровое желе
Четвертинки яблок (достаточное количество)
1 бутылка Нормандского сидра
1 бутылка Поммо
Сливочное масло (достаточное количество)
Сахар песок (достаточное количество)
Фруктовый пектин (достаточное количество от 30 до 60г на литр сока в зависимости от желаемой консистенции)

Украшение
Яблоки ренет (достаточное количество)
Сахар (достаточное количество)
Ваниль (достаточное количество)

Приготовление яблочных вафель

Почистить и удалить семена яблок, разрезать на 6 равных частей. Оставить кожицу и сердцевины. Приготовить сироп 30º Боме в пропорции 350г сахара на 500мл воды. Погрузить кусочки яблок в горячий сироп, проварить несколько минут для размягчения. Отцедить.
Смешать сахар-сырец и муку. Панировать кусочки яблок в этой смеси. Выпекать в духовке при температуре 170ºC. Как только образуется корочка и яблоки пустят аромат, вынуть из духовки и поставить в нагревательный шкаф.



Приготовление сидрового желе

Растопить в сотейнике сливочное масло. В нем обжарить очистки яблок и сердцевины с сахаром песком, а также несколько кусочков яблок. Разбавить сидром и поммо. Оставить потомиться.
Смешать пектин с тем же количеством сахара. Ввести в предыдущую смесь. Довести до кипения и варить 5 минут, затем снять с огня и пропустить через сито с чистой тканью. Полученный сок довести до кипения и поставить в холод.

Приготовление украшения

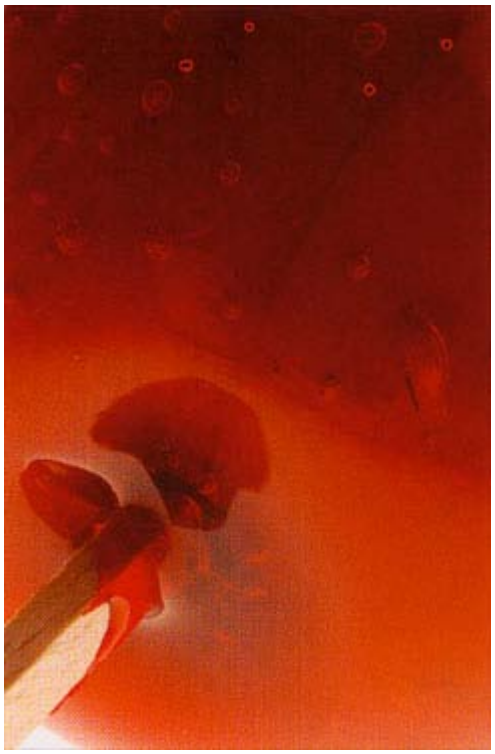
Почистить яблоки ренет. Удалить семена и порезать на брюнуаз. Варить пюре с сахаром и несколькими кусочками ванили. Отставить.

Подача *В последний момент фаршировать яблочные вафли пюре. Красиво выложить на блюдо с белой салфеткой, сложенной особым образом (см. фотографию). Одновременно отдельно подавать сидровое желе.*



Яблоко любви

На 12 порций
Кондитерские изделия



Ингредиенты

12 мелких яблок ренет
по 100 гр
12 деревянных палочек
с квадратным сечением
длиной 15см со
стороной 0,5см

Карамель

1 кг сахара песка
400мл воды
300г глюкозы
красный краситель
(достаточное количество)

Прежде всего, это традиционное лакомство ярмарочного праздника. Трудно себе представить его без этого ярко-красного блестящего цвета, который восхищает малышей. Какими взрослыми мы ни были, этот яркий цвет, который приклеивается к коже, придает ту магию, которую мы все ищем.
Перед приготовлением яблоки должны немного подсушиться. Это время нужно обязательно соблюсти.

Приготовление яблок

Оставить яблоки на 24 часа при комнатной температуре для естественного высыхания, чтобы они потеряли часть своей влаги, и карамель лучше прикрепилась к их поверхности. Когда подойдет время приготовления, тщательно вытереть яблоки. Удалить цветоножку. Воткнуть деревянную палочку в яблоко с противоположной стороны от плодоножки. Отставить.

Приготовление карамели

На сковородке соединить воду, сахар песок и глюкозу. Варить при температуре 152ºС.
Снять с огня и добавить краситель. Не сильно интенсивно перемешивать, чтобы сахар не кристаллизовался.
Погрузить яблоки в карамель. Карамель должна полностью покрыть яблоки. Сцедить над сковородкой и удалить остатки карамели. Выложить яблоки на пергаментную бумагу и дать карамели время застыть. Как только яблоки остынут, завернуть каждое яблоко и хранить в сухом месте комнатной температуры.



Снежки

И красные пралины Ален Шапель

На 6 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты
Английский крем

500мл цельного молока
5 яичных желтков
100г сахара песка
1 стручок ванили

Снежки

200мл яичных белков
65г сахара песка
90г красной пралины

Украшение

Сахар-песок (достаточное количество)
Сливочное масло (достаточное количество)

Простой и вкусный, один из любимых десертов Алена Шапеля.
В своем ресторане в Мионе, недалеко от Лиона, этот знаменитый шеф-повар (который является последователем своего отца, Роже Шапеля) изобрел точную и весьма изысканную кухню, которая более всего вдохновляет нас.

Приготовление английского крема

Вскипятить молоко с разрезанным вдоль на 2 части и тертым стручком ванили, дать настояться. В это время взбить яичные желтки с сахаром, до образования белой массы.
Постепенно, не прекращая взбивать, ввести молоко, предварительно вынув из него ваниль. Проварить смесь на водяной бане при температуре 83ºС, снять с огня, остудить и поставить в холодильник.

Снежки

Смазать формочки для суфле сливочным маслом диаметром 10см и высотой 7см. присыпать сахаром песком. Перевернуть и вытрусить остатки сахара.
Подробить красные пралины.
Взбить яичные белки и загустить их сахаром песком. Когда белки будут хорошо взбиты, осторожно добавить дробленые пралины (оставить немного пралин для украшения).
Наполнить этой массой формы по их высоте, разровнять поверхность, и провести пальцем по бортику формы, чтобы удалить лишний белок.
Выпекать в статической духовке при температуре 200ºС в течение 20 минут. Вынуть из духовки, остудить на решетке и вынуть из формы, когда масса полностью остынет.
Полностью удалить центр маленьких меренг с помощью формочки.



Оформление И Украшение

Выложить десерт в глубокую тарелку, смазав ее английским кремом. Присыпать остатками красных дробленых пралин.



Париж-Брест

На 10 порций
Десерт.

Ингредиенты

Заварное тесто

250мл молока (+добавка, при необходимости)
250мл воды
10г соли
25г сахара
275г сливочного масла
275г муки
500г яиц
120г измельченного миндаля

Крем пралине

240г сливочного масла
100г пралине
300г холодного заварного крема

Украшение

Сахар для глазирования (достаточное количество)
Засахаренный миндаль (достаточное количество, см. стр. 419)

Десерт Париж-Брест был создан в 1891 году кондитером из предместья Парижа. Он придумал этот десерт, начиненный кремом пралине, наблюдая за велогонкой, которая проходила меду этими двумя городами. Форма десерта напоминает форму велосипедного колеса.

Приготовление заварного теста

Соединить молоко, воду, соль, сахар и сливочное масло. Довести до кипения, снять с огня и добавить муку. Все хорошо перемешать и слегка подсушить на огне. Как только тесто начнет отделяться от стенок сосуда, оно готово. Выложить тесто в сосуд, в котором можно взбивать миксером. Вбивать яйца на венчик для облегчения взбивания, влить¾ яиц в работающий миксер, когда масса станет однородной, ввести остальные яйца. Если тесто получится слишком густым, добавить теплого молока.
Ввести массу в кондитерский мешочек с зубчатой насадкой 10мм. Нарисовать на пергаментной бумаге круг диаметром 20см. выложить тесто на бумагу, продолжая контур круга.
Присыпать корж теста измельченным миндалем. Выпекать 15 минут при температуре 220°C в статической духовке. Замет продолжить выпекать при температуре 170°C в проветриваемой духовке. По окончании выпечки, выложит корж на решетку. Остудить.
Приготовление крема пралине
Разровнять заварной крем. Размягчить сливочное масло, добавить пралине. Ввести в несколько приемов заварной крем. Наполнить кремом кондитерский мешочек с зубчатой насадкой 8мм диаметром.



Оформление и украшение

Разрезать выпеченный корж из заварного теста пополам по горизонтали на 2 части. Наполнить нижний корж однородным ровным слоем крема пралине. Сверху выложить верхнюю часть. Присыпать сахаром для глазирования. В крем воткнуть несколько засахаренных миндалин.



Торт с красными пралинами
рецепт Алена Шапеля

На 4 порции
Десерт.

Ингредиенты

Сахарное тесто

150г муки
62г сливочного масла
55г сахара для глазирования
3 яичных желтка

Масса с пралинами

150г красных пралин
150г сливок

Приготовление основы для теста

Смешать все ингредиенты теста; оно должно быть однородным, но не очень плотным. Оставить на 2 часа в холодильнике.

Раскатать тесто толщиной 2мм и выложить в предварительно смазанную сливочным маслом круглую форму для торта. Выпекать в духовке при температуре 160ºС.

Приготовление крема и оформление торта

Крупно подробить красные пралины. Довести до кипения сливки, добавить дробленые пралины. Варить массу, пока смесь не достигнет температуры 104ºС. Выложить крем на сахарное тесто до высоты бортика формы.





Корзинки с пралинами (сент-жени)

На 4 порции

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

См. рецепт корзинок с засахаренными фруктами на стр. 238. заменить количество засахаренных фруктов красными пралинами – на рецепт – 2,5кг пралин.

Изучив методы и все характеристики итальянских корзинок на основе натуральных дрожжей, я решил приспособить данную методику к лакомству моего детства, пирожному Сент-Жени. Речь идет о савойской булочке красно-белого цвета пралин и зернистого сахара. Этот метод также можно использовать при приготовлении Романского десерта, булочек дофинуаз. Булочки с красными пралинами выпекают также в некоторых центральных районах. Красные пралины относятся к семье драже. Для их приготовления окунают сицилиский миндаль сорта авола или испанский миндаль сорта планета в сахарную карамель, с добавлением красного красителя.

Приготовление

Ссылаться на технику приготовления корзинок с засахаренными фруктами. Прежде чем смешать с тестом, пралины нужно подробить. Красный сахар потонет в ячейках и в массе будет виден только миндаль.





Ландский пирог
мороженое с арманьяком

На 20 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты
Тесто
700 мл воды
2 яйца
5г мелкой соли
75г растительного масла
мука типа 55 (достаточное количество)

Мороженое с арманьяком
1 литр молока
125г сахара песка
50г яичных желтков
130г сливочного масла
65г дробленой глюкозы
125мл арманьяка
7г стабилизатора
100г чернослива без косточек и вымоченного в арманьяке
80г сухого молока

Вымоченный чернослив
1кг чернослива
2 литра арманьяка

Украшение
Сливочное масло (достаточное количество)
Сахар песок (достаточное количество)

Оформление и украшение

Подавать горячие кусочки торта с соусом. Отдельно подать шар мороженого с арманьяком.

Я знаю этот рецепт благодаря дружбе с Аленом Дюкассом. Я научился этому рецепту у матери Мишеля Сарана, которая была настоящей мастерицей по выпечке ландского торта. В один прекрасный день, в Жуане, она научила меня всем секретам этого рецепта. Раньше во Франции, еще до изобретения традиционного слоеного теста, слоеные десерты готовились этим способом. Сейчас этот метод еще широко используется в Греции и на востоке средиземноморского побережья. Вымоченный чернослив можно заменить яблоками, порезанными на четвертинки. В этом случае, их не нужно вымачивать в арманьяке.

Приготовление вымоченного чернослива

За день или два до приготовления торта вынуть из чернослива косточки и настоять их в арманьяке.

Приготовление мороженого с арманьяком

Соединить все ингредиенты и довести их на водяной бане до 85°С. Охладить массу до 4°С, оставить на 24 часа, затем взбить и охладить в мороженице и поставить в холодное место.

Приготовление теста

Тесто готовят за 24 часа до использования. Смешать все жидкие ингредиенты в сосуде для взбивания миксером. Быстро добавить муку вымешивать до получения эластичного мягкого теста.

Оставить тесто на 24 часа в холодильнике, завернув во влажную ткань.

На следующий день застелить рабочую поверхность чистой тканью. Полить топленым маслом и присыпать сахаром песком. Раскатывать тесто следующим образом: выложить тесто в центр стола и вытянуть до края стола руками, таким образом, чтобы тесто было как можно более тонким, как бумага, почти прозрачным.

Формование торта

Как только тесто хорошо растянуто, смочить его топленым маслом и присыпать сахаром песком. Свернуть тесто. Каждый листик должен быть обильно пропитан сливочным маслом.

Порезать тесто на порции с помощью формочки диаметром 12см.

Выложить каждую порцию в кольцо диаметром 6см и вымостить раскатанным тестом эти формы в виде корзинок.

В центр теста выложить четыре-пять штук чернослива (или несколько кубиков яблок), притянуть тесто, которое выходит за края формочки, к центру, хорошо накрыть тестом фрукты.

В выпекать слоеный пирог в духовке при температуре 200°С, постоянно поливая маслом, которое выделяется при выпекании, для того, чтобы десерт стал красивого золотистого цвета. Тепло духовки, в сочетании с влажностью и сливочным маслом, которое находится между листиками теста, формируют на поверхности теста характерное суфле.

Приготовление соуса

Необходимо оставить несколько штук вымоченного чернослива. Раздавить их в арманьяке и взбить этот соус с разогретым сливочным маслом, в последний момент.





СОЛОДКА

РЕВЕНЬ

РОМ

РИС

СОЛОДКА

РЕВЕНЬ

РОМ

РИС

Мраморный десерт с шоколадом гуанажа молочный мусс с солодкой

На 4 порции
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Мороженое с солодкой
1 литр цельного молока
200мл сливок
80г порошка солодки
8 яиц
210г сахара песка
60г сухого молока
10г стабилизатора
65г сливочного масла
75г дробленой глюкозы

Итальянская меренга
6 яичных белков
250г сахара песка
50г глюкозы

Мусс с солодкой
250мл цельного молока
76г порошка солодки
160г яичных желтков
50г сахара песка
160г кувертюра гуанажа
250мл сливок
6 пластинок желатина

Соус
Английский крем (достаточное количество)

Украшение
300г молочного кувертюра
300г шоколадного кувертюра
300г кувертюра цвета слоновой кости

Приготовление мороженого с солодкой

Соединить молоко, сливки, солодку, целые яйца, сахар, сухое молоко, стабилизатор, сливочное масло и глюкозу. Варить на водяной бане при температуре 84ºС. Остудить до 4ºС. Оставить на ночь созреть при той же температуре. Взбить и охладить в мороженице. Поставить в холодное место.

Приготовление итальянской меренги

Смешать сахар и глюкозу с 70мл воды. Варить сироп при температуре 121ºС.
Взбить белки в густую пену, влить в них тонкой струйкой сироп и взбивать до полного охлаждения.

Приготовление мусса с солодкой

Размочить желатин в холодной воде. Подробить кувертюр гуанажа.
Довести молоко до кипения. Добавить солодку, накрыть крышкой, снять с огня и дать настояться в течение 15 минут.
Взбить яйца с сахаром до образования густой белой пены. Добавить, помешивая, теплое молоко и довести до 84ºС. Снять с огня. Добавить дробленый кувертюр и хорошо отцеженный желатин.
Взбить сливки. Когда смесь остынет, осторожно, с помощью Мариз, ввести взбитые сливки и охлажденную итальянскую меренгу. Мусс нужно использовать сразу же.

Приготовление украшения

Темперировать три вида кувертюра таким образом, чтобы их можно было использовать одновременно.
Вылить немного каждого кувертюра на Родоид. Разровнять, смешивая цвета придавая мраморный вид. Дать застыть, затем порезать на круги той же формы и того же диаметра, которые будут использоваться для формирования десерта. Оставить на Родоиде.

Формование

Приготовить формы диаметром 8см и высотой 4,5см, а также кольца диаметром 8см и высотой 2см.
Выложить диски шоколада мраморного цвета в соответствии с диаметрами, в формы и кольца. Оставить родоид на месте. Долить мусс с солодкой до высоты форм. Разровнять и дать застыть в холодильнике.
Приготовить родоид, длина и ширина которого будут соответствовать окружности и высоте используемых формочек и колец. Это понадобится для того, чтобы окружить мусс.
Вынуть десерт из форм.
Вылить немного кувертюра на подготовленные пластинки Родоида. Разровнять, смешать кувертюр до получения мраморного цвета. Приклеить родоид к каждому муссу и дать застыть.



Оформление и украшение

В момент подачи, убрать родоид с основания мусса и родоид, который поддерживает мусс по окружности.
Выложить мусс маленького размера на мусс большого размера, немного сместив от центра, и выложить на центр тарелки.
Украсить стружкой белого шоколада. Полить вкруг ниточкой английского крема и подать с шаром мороженого с солодкой.



Ревень, отваренный с ванилью
пюре из нектарина,
смесь красных фруктов, хрустящее печенье

На 10 порций

Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Ванильный ревень

1кг ревеня
1 стручок ванили
1 литр воды
200г сахара

Пюре из нектарина

1 кг нектарина
150г сахара
сливочное масло (достаточное количество)

Украшение

Земляника
Малина
Клубника
Клубничный сок (см. стр. 186)

Хрустящее печение

100мл клубничного сока
200г сахара
60г муки
125г сливочного масла

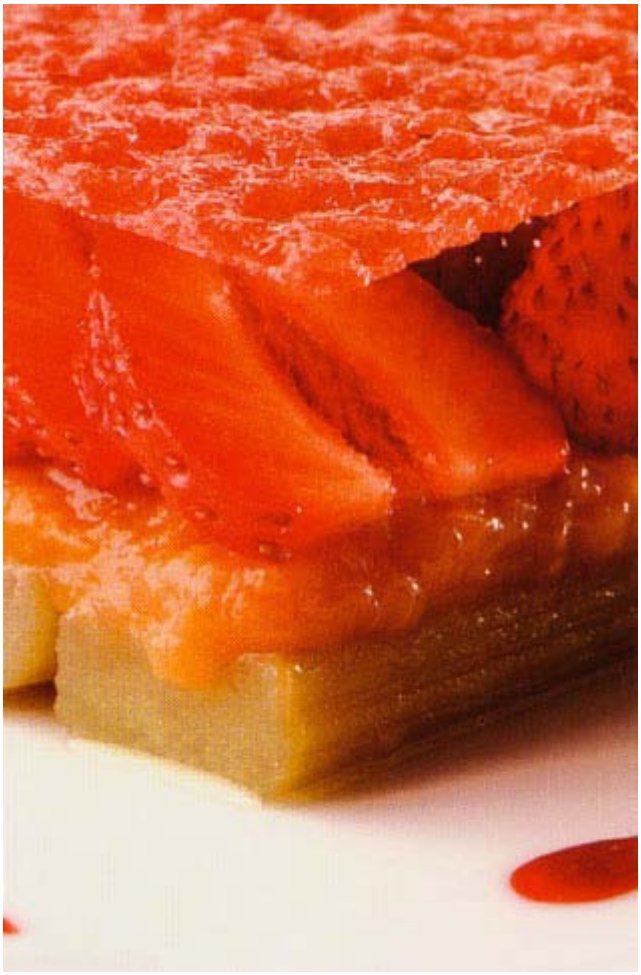
Приготовление фруктов

Почистить ревень, порезать на кусочки равной длины (по 10см). Довести до кипения воду, сахар и стручок тертой ванили с зернами для приготовления сиропа. Проварить в сиропе ревень на медленном огне пока он не станет мягким (приблизительно, 20 минут).

Порезать нектарин на кусочки, удалить косточки. Обжарить кусочки нектарина в сливочном масле, присыпать сахаром и оставить настояться. Остудить и поставить в холодное место.

Приготовление хрустящего печенья

Смешать в следующем порядке: сахар, муку, клубничный сок, топленое масло. Держать эту массу в холодном месте. Затем разложить тонким слоем на Сильпат и выпекать в духовке при температуре ºC80 Разрезать на желаемые порционные куски.



Оформление и украшение

Уварить клубничный сок до сиропообразной консистенции. Охладить, затем глазировать этим сиропом красные фрукты.

Хорошо отцедить ревень и убедиться, что кусочки ревеня одинаковой длины. Выложить на тарелку квадратом 10х10см. При необходимости подровнять. Залить квадрат слоем 5мм пюре из нектарина. Украсить глазированными красными фруктами, затем – сухим печеньем. Полить ниточкой сиропа вокруг десерта.



Ванильный кубок и клубничное пюре
салат из отварного ревеня

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке.

Ингредиенты

Ванильное мороженое

1 литр молока
700мл сливок
зерна 2 стручков ванили
330г сахара
430г яичных желтков

Клубничный сок и клубничное пюре

1 кг клубники
100г сахара для посыпания клубники
400г сахара для варки
сок 1 лимона

Салат из ревеня

1 литр воды
200г сахара
1 стручок ванили и семена
1кг ревеня, порезанного на крупные куски

Клубничное желе

600мл клубничного сока (см. стр. 186)
5 пластинок желатина
клубника (достаточное количество)

Украшение

Клубничный сок
Земляника
Сухие фрукты: дольки клубники, ревень тонкими батончиками (сеточка)

Приготовление мороженого

Довести все ингредиенты ванильного мороженого до температуры 85ºС. Охладить до температуры 4ºС, дать созреть, охладить и взбить в мороженице, отставить.

Приготовление пюре, сока и клубничного желе

Настоять клубнику с 1 кг сахаром 24 часа, затем отцедить, не выжимая, собрать сок, который должен оставаться светлым. Отставить.
Отварить фрукты с 400г сахара: довести до кипения и добавить лимонный сок. Пропустить через кристаллизатор,, затем измельчить.
Замочить желатин на 5 минут в холодной воде. Подогреть клубничный сок, добавить в него желатин. Остудить, дать желе застыть. Порезать клубнику на брюнуаз и добавить в желе.

Приготовление салата из ревеня

Приготовить сироп из сахара, воды и ванили. Проварить в сиропе ревень около 15 минут на медленном огне пока он не станет мягким.
Подсушить в духовке при температуре 80ºС в течение 2 часов, палочки ревеня, выложенные крест-накрест тонкой сеточкой и кусочки клубники.

Оформление и украшение

Вылить на дно бокала на ножке клубничное пюре, добавить ванильное мороженое, сделав углубление в нем, куда позже нужно выложить клубничное желе. Сверху выложить салат из ревеня, украсить короной из земляники. Украсить дольками сухой клубники и сеточкой из ревеня. Полить небольшим количеством уваренного клубничного сока и подать отдельно клубничный сок.





Ромовая баба как Монте-Карло

На 35 ромовых баб
Классический десерт

Ингредиенты

Баба

400г муки
4г соли
140г сливочного масла
17г дрожжей
17г меда
500г яиц

Сироп

1 литр воды
500г сахара
1 цедра апельсина
1 цедра лимона
1 стручок ванили и его зерна

Украшение

50г абрикосовой подливки
старый ром по вкусу

Взбитый ванильный крем

1 литр сливок
200г сахара песка
зерна ½ стручка ванили
1 литр молока
700мл сливок
зерна 2 стручков ванили
330г сахара
430г яичных желтков

Подробности приготовления теста для ромовой бабы описаны на странице 494-497

Приготовление ромовой бабы

Смешать все ингредиенты кроме яиц. Вымесить тесто, добавляя по одному яйца. Тесто должно отделяться от стенок сосуда, оно должно быть однородным и эластичным. Оставить на 5 минут на мраморной доске, смазанной растительным маслом.

Вручную, или с помощью кондитерского мешка, распределить тесто в предварительно смазанные формы с заглушками размером 5х5см. Оставить теплом паровом шкафу при температуре 30-35ºС, пока тесто не поднимется на высоту заглушек. Тесто должно слегка свисать из форм.

Выпекать в духовке при температуре 200-220ºС в течение 25 минут, когда тесто будет наполовину готовым, перевернуть противень. Длительность выпекания зависит от размеров, цвета и высыхания. Как только тесто пропечется, вынуть его из форм и остудить на решетке.

Приготовление сиропа и ванильного крема

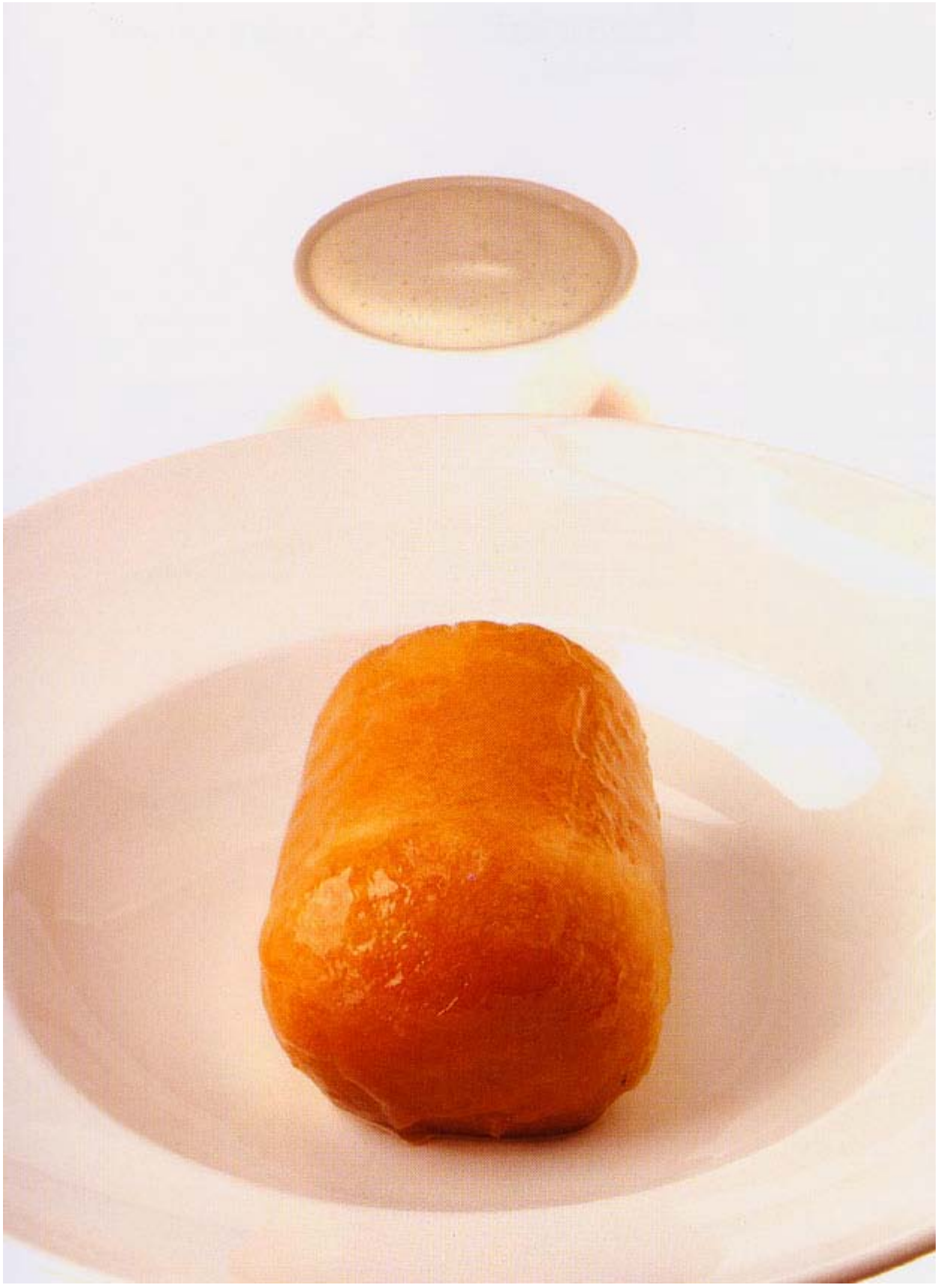
Смешать все ингредиенты сиропа. Довести до кипения, дать настояться. Погрузить ромовые бабы в сироп, горячий, но не кипяток, повернуть шумовкой. Следить за тем, чтобы бабы полностью пропитались сиропом. Отцедить на решетке.

Разрезать вдоль на 2 части и потереть ваниль, чтобы достать зерна, смешать ваниль с кремом. Взбить с сахаром до образования 3-х кратного объема массы (желеобразная консистенция).



Оформление и украшение

Выложить ромовую бабу на тарелку, полить абрикосовой подливкой. Перед гостями разрезать бабу на 2 части и полть старым ромом на свой выбор. Подавать с ванильным кремом.



Молочный рис
брюнуаз свежих фруктов, карамель

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Молочный рис
250г круглого риса
1 литр молока
100г сахара
1 щепотка соли

Английский крем
250мл молока
50г сахара
3 яичных желтка
½ стручка ванили

Крем Шантийи
100г сливок
50г сахара

Карамель
200г сахара
200мл воды

Украшение
100г сливок
50г сахара песка
Свежие фрукты по сезону: манго, киви, ананас, зеленое яблоко, папайя…
Карамельное кружево (см. стр.82)
Красные фрукты (достаточное количество)

Приготовление молочного риса

Подогреть молоко с солью и половиной сахара. Довести до кипения, всыпать рис и оставшийся сахар, варить приблизительно 20 минут. Охладить.

Приготовление крема

Начать с приготовления английского крема: довести до кипения молоко с половинкой предварительно разрезанного пополам и растертого стручка ванили. Снять с огня. Взбить сахар с яичными желтками до образования густой пены. Взбивая, добавить молоко, варить на медленном огне, постоянно помешивая лопаточкой, пока масса не загустеет. Остудить.
Взбить сливки и сахар в крепкий крем шантийи. Осторожно смешать с охлажденным английским кремом и отварным рисом. Поставить в холодное место.

Приготовление карамели

Поджарить карамель на сухой сковородке, разбавить водой. Смешать до образования сиропа. Остудить.



Оформление и украшение

Порезать свежие фрукты на брюнуаз. Поставить в холодное место. Выложить молочный рис в кольца диаметром 10см. Выложить рис в центр тарелки, посыпать вокруг фруктовым брюнуазом, затем карамельным сиропом, украсить красными фруктами.
Украсить кружевом из карамели.



ВАНИЛЬ

ВАНИЛЬ

Холодно-горячий ванильно-шоколадный десерт апельсиновое масло с карамелью

На 20 круглых форм диаметром 10см.
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

300г горького шоколада с содержанием 70% какао

Крем Шибуст

400мл молока
250мл густой сметаны
14 яиц
450г сахара
50г порошка для крема
7 пластинок желатина
50г глюкозы
1 стручок ванили

Карамелизованное апельсиновое масло

400мл апельсинового сока
мелко тертая цедра 2 апельсинов
200г сахара
300г сливочного масла

Приготовление кругов из шоколада

Раскатать шоколад на листе бумаги. Когда он застынет, вырезать круги диаметром 8см. отставить.

Приготовление крема Шибуст

Размочить желатин в холодной воде. Приготовить заварной крем из молока, густой сметаны, яичных желтков , 100г сахара, порошка для крема и разрезанным пополам и растертым стручком ванили. Снять с огня и добавить отцеженный желатин. Вынуть ваниль.
Взбить яичные белки со 100г сахара.
Приготовить итальянскую меренгу: сварить при температуре ºC21 250г сахара, глюкозу и 100мл воды. Вылить сироп на взбитые белки, не прекращая взбивать.
Смешать заварной крем и меренгу (горячими, чтобы облегчить взбивание).

Оформление и украшение

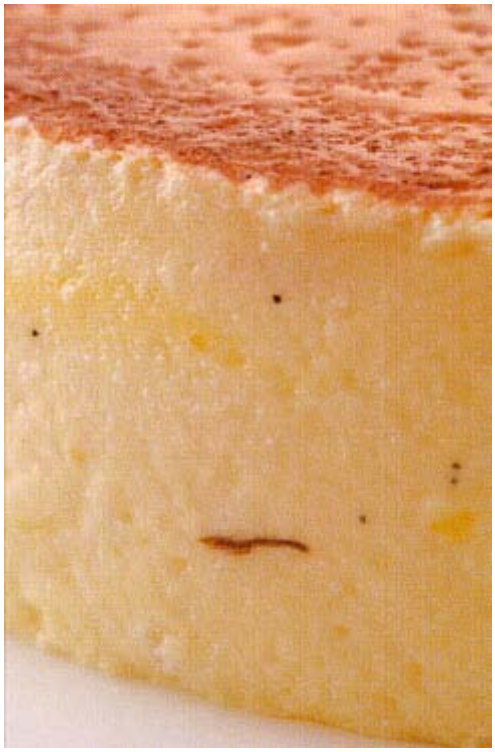
В последний момент вынут взбитый крем Шибуст. Глазировать в печке. Выложить из формы в центр тарелки. Выложить вокруг немного апельсинового масла.

Формование крема Шибуст

Вылить один слой крема Шибуст в кольца, добавить 1 круг шоколада, затем залить вторым слоем крема Шибуст, разровнять поверхность, поставить в холодное место.

Приготовление карамелизованного апельсинового масла

В сотейнике, всухую, приготовить карамель из сахара. Разбавить карамель апельсиновым соком и тертой цедрой, хорошо перемешав, чтобы разбавить карамель. Оставить увариваться до консистенции сиропа, затем взбить со сливочным маслом.





Ванильный наполеон

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

Слоеное тесто (достаточное количество, см. пошаговый рецепт на стр. 502)

Заварной крем

500мл цельного молока
100г сахара песка
4 яичных желтка
45г порошка для крема
1 стручок ванили
Сливки (достаточное количество, см. рецепт, чтобы оценить необходимое количество)

Главным в этом рецепте является легкость слоеного теста. Слоев в тесте должно быть много, он должны быть воздушными и легко отделяться друг от друга. Для этого, старайтесь не проколоть тесто перед выпечкой и следите за тем, чтобы поставить решетку на заглушки, чтобы тесто поднялось как можно лучше. Слоеное тесто, приготовленное таким образом, будет нежным и тающим.

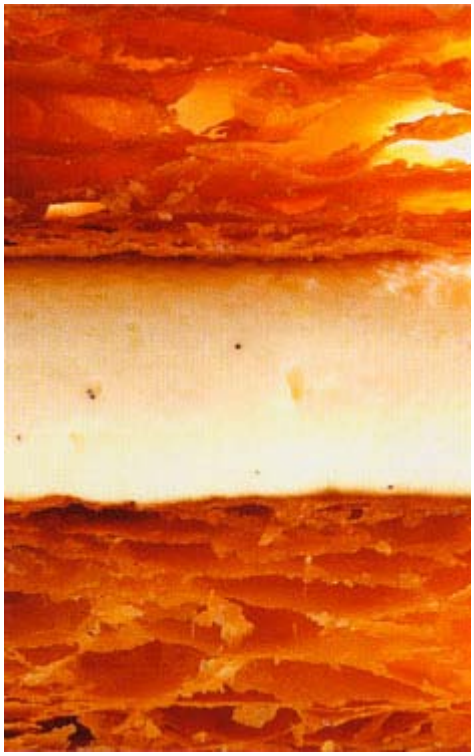
Приготовление слоеного теста

Раскатать на раскаточной машине тесто толщиной 2см, четверть слоеного теста. Оставить на 30 минут в холодильнике.
Выложить раскатанное тесто на противень, накрыть пергаментной бумагой и выложить сверху решетку, вставив заглушки между противнем и решеткой, чтобы она не отпечаталась и не уплотнила тесто. Выпекать при температуре 180°C в проветриваемой духовке до образования золотистой корочки.. Остудить на решетке.

Как только слоеное тесто остынет, порезать на прямоугольники размером 5x13см осторожно, чтобы не помять тесто.
Присыпать сахаром для глазирования и карамелизовать в духовке при температуре 210°C. Поставить в сухое место.

Приготовление заварного крема

Разрезать вдоль на 2 части и потереть стручок ванили. Высыпать в молоко зерна ванили, довести молоко до кипения.
Смешать яичные желтки, сахар и порошок для крема. Влить, не прекращая взбивать, часть молока с ванилью в предыдущую смесь и вылить массу в оставшееся молоко (вынуть ваниль). Снова довести до кипения, накрыть пищевой пленкой вровень поверхности крема, поставить в холодильник.
Как только крем остынет, взвесить его и разровнять венчиком.
Взять сливок в количестве трети веса заварного крема. Взбить из сливок густой крем шантийи и осторожно смешать две массы.



Оформление и украшение

Выложить крем в кондитерский мешок с ровной насадкой. В центр большой тарелки выложить прямоугольник слоеного карамелизованного теста. Смазать облегченным заварным кремом, повторить операцию, сверху выложить слоеный карамелизованный корж. Для того, чтобы десерт красиво выглядел, следить за тем, чтобы количество выложенного крема было одинаковым по толщине слоеному коржу.



Ванильные профитроли шоколадный соус

На 10 порций

Классический десерт

Ингредиенты

Заварное тесто

250мл воды
250мл молока
220г сливочного масла
10г соли
30г сахара
290г муки
480г яиц

Ванильное мороженое

1,5 литра молоко
500мл сливок
15 яичных желтков
300г сахара
3 стручка ванили

Горячий шоколадный соус

750мл воды
600г сахара
250г какао порошка
250г густой сметаны

Украшение

150г миндаля
300мл сиропа 30º Боме

Происхождение этого десерта, маленьких профитролей с ванильным мороженым и шоколадным соусом, восходит к 1875 году. Однако, чаще их наполняли кремом Шантийи и подавались без соуса. Этот простой и традиционный рецепт интересен контрастом, который создает холодное мороженое и теплый маслянистый шоколад.

Приготовление ванильного мороженого

Разрезать вдоль на 2 части и потереть стручок ванили, и добавить в предварительно смешанные ингредиенты мороженого. Подогреть смесь на водяной бане и варить при температуре 84ºС, затем остудить массу до 4ºС. Оставить созреть на сутки, вынуть ваниль, затем остудить и взбить в мороженице.

Приготовление профитролей

Соединить воду, молоко, соль, сахар, сливочное масло. Довести до кипения, затем всыпать просеянную муку. Подсушить массу, постоянно помешивая, и ввести по одному яйца. Выложить заварное тесто в кондитерский мешочек и выложить профитроли на противень. Выпекать при температуре 220º в статической духовке, затем, когда профитроли подрумянятся, закончить приготовление при 180ºС в проветриваемой духовке.

Оформление и украшение

Вылить небольшое количество соуса на дно тарелки. Отрезать шляпки профитролей, отложить их. Выложить на плоскую тарелку по 3 профитроли на 1 порцию. Выложить на каждый профитроль ванильное мороженое, накрыть отрезанными шляпками, присыпать засахаренным миндалем и присыпать сахаром для глазирования. Отдельно подать оставшийся шоколадный соус.

Приготовление горячего шоколадного соуса

Вскипятить воду с сахаром. Добавить какао-порошок и густую сметану, затем довести до кипения.

Приготовление засахаренного миндаля

Опустить миндаль в сахарный сироп 30º Боме, затем выложить их на противень, на который выложен Сильпат, отделяя друг от друга и карамелизовать их в духовке. Хранить в сухом месте.





ТЕСТО

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ МАССА

ТЕСТО

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ МАССА

Дрожжевой хлеб по-деревенски

Ингредиенты

Закваска

15 яблок
4,8 литров воды
5,5 кг муки типа 70
2,5 кг муки типа 55
2г пекарских дрожжей
тесто, приготовленное накануне (достаточное количество)

Хлеб

2,730кг муки типа 55
1,170кг муки типа 70
2,25 литра воды, 32ºС
90г диамальта
1,7кг закваски
12г дрожжей
90г соли

Это тесто является основой шести следующих рецептов хлеба

Приготовление закваски

Порезать яблоки кусочками. Вымачивать их несколько дней в баке с водой (4,8 литра). Центрифугировать для получения сока, поцедить через сито.

Смешать два вида муки, полученный яблочный сок, дрожжи и немного теста, приготовленного накануне. Вымешивать на первой скорости в течение 10-15 минут, взвесить полученную закваску и использовать необходимое количество, в зависимости от потребностей на неделю. Например, на обслуживание 50 приборов необходимо 1,7кг закваски на бак.

Приготовление хлеба

Смешать два вида муки с водой, дать постоять. Вымешивать в течение 4-5 минут, затем оставить на 1 час в миске, добавить диамалт, закваску и дрожжи. Вымешивать на первой скорости 4 минуты, затем 8 минут на второй скорости. За 5 минут до окончания вымешивания, добавить соль.

Оставить в миске на 1 час, чтобы тесто подошло, затем разделить на маленькие лепешки по 50 гр. Сформировать хлебцы, дать постоять еще 3,5 – 4 часа.
Дать образоваться корочке, сделать сверху надрезы (для некоторых видов хлеба). Выпекать в статической духовке при температуре 280ºС.



Сформировать хлеб, раскатав тесто. Края каждого батона должны быть загнуты вверх. Перевернуть, затем, прежде, чем посадить в печь, сделать насечки.





Хлебная корона



Сформировать тесто в виде батона, загнуть края и придать форму короны.



Расколотый хлеб



Придать тесту овальную форму, разрезать на 2 части с помощью линейки, не дорезая его до конца, сложить и перевернуть. Смочить, чтобы во время выпекания тесто лучше раскрылось.



Хлебная табакерка



С помощью линейки, очень тонко размять треть теста, не разрезая его. Присыпать небольшим количеством муки, прежде чем свернуть тесто.



Овернский хлеб



От 50г теста оторвать 10г теста для формирования шляпки: раскатать тесто, вырезать с помощью формы, положить хлебную лепешку на эту шляпку. Осторожно, пальцами, соединить лепешку со шляпкой. Выложить на противень вверх шляпкой.



Марсельский хлеб



Придать тесту овальную форму. Линейкой нанести крест-накрест полоски со всех сторон.
Прежде, чем поставить в печь, смочить выемки.



Хлеб эпохи Людовика XV
Хлеб из манной крупы
Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
1 кг мелкой манки
22г соли
35г дрожжей
100г сливочного масла
600мл холодной воды

Это тесто является основой двух видов хлеба: книги и косички

Приготовление теста:

Смешать все ингредиенты, вымесить миксером в течение 7 минут на 1-ой скорости. Затем вымешивать 4 минуты на 2-ой скорости. Оставить для брожения.

Деревенский хлеб Людовика XV

Ингредиенты
1,350кг муки типа 65
900мл воды
50г ржаной муки
100г мелкой манки
400г закваски
12г дрожжей
25г меда
32г соли

Это тесто является основой для приготовления многих рецептов теста, описанных ниже. Смешать все ингредиенты. Вымесить в тестомешалке на первой скорости в течение 7 минут для обминки, затем 5 минут на второй скорости прежде, чем добавить соль.

Взбить еще 2 минуты на 2-ой скорости. Накрыть тесто и оставить в тестомешалке для того, чтобы оно увеличилось в объеме.

В этом рецепте закваска получается ферментацией остатков теста, смешанных и оставленных в холодильнике. Эту операцию нужно повторять каждый день.



Косичка



Этот хлеб выпекается из теста на основе манной крупы, стр. 368.

Порезать тесто на лепешки по 50гр. Размять рукой тонкую колбаску, разрезать на три части, приклеить в центр оставшейся колбаски, вылепить косичку, перекрещивая колбаски.

Как только косичка будет готова, дать подойти, затем выпекать в статической духовке при температуре 240ºС.

При выходе из духовки, смазать с помощью кисточки очищенным сливочным маслом.



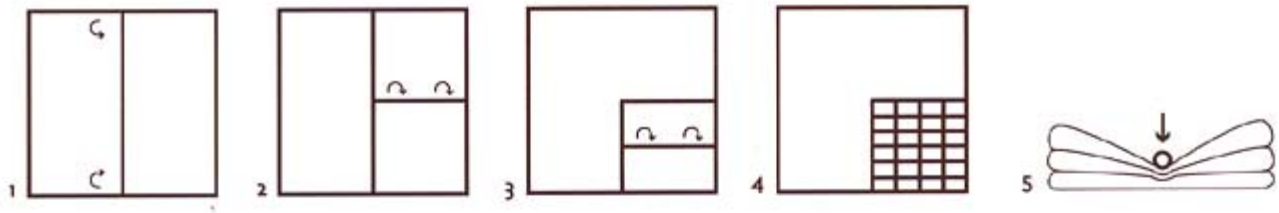
Книжка
На 2,4кг теста на основе манной крупы (стр. 368)

Раскатать тесто с помощью раскаточной машины (толщина 2) на доске размером 60х80см. поставить в холод на несколько минут. Присыпать раскатанное тесто мукой: оно должно быть хорошо притрушено мукой для того, чтобы листики книги не приклеивались друг к другу.

Сложить тесто в ширину на две части, наложить тесто одно на другое (рисунок 1). Таким же образом продолжать складывать тесто много раз (2 и 3), затем разрезать на 4 и на 6 частей по ширине, чтобы получить хлебцы желаемого размера (4).

С помощью круглой лопаточки прижать, слегка повернув лопаточку, для того, чтобы склеить листочки теста по центру. Но следить за тем, чтобы остановиться на последнем корже и не разрезать книгу пополам (5).

Поставить тесто для брожения. Время это не должно превышать 30 минут, чтобы книга не стала слишком толстой. Выпекать в статической духовке при температуре 240ºС.







Мишетт с растительным маслом

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

1 кг теста для деревенского хлеба эпохи Людовика 15 (стр. 368)
оливковое масло (достаточное количество)
мука (достаточное количество)
отруби (достаточное количество)

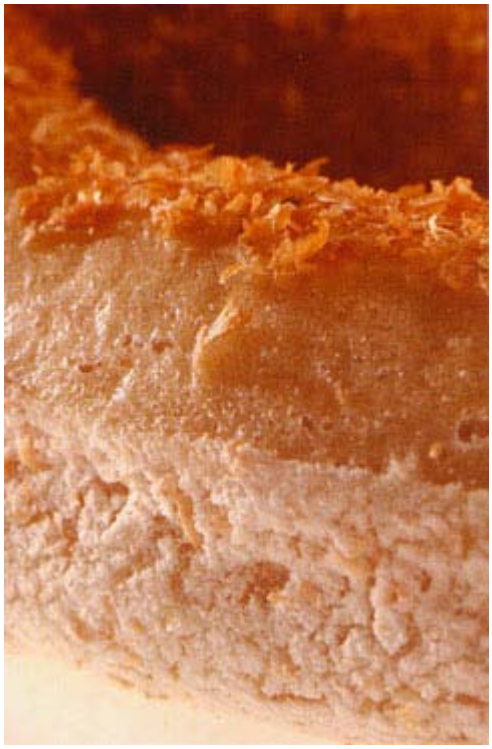
Необходимо очень молодое растительное масло, полученное от первого отжима. Отруби – это остатки от помола злаков, обычно, пшеницы. Отруби состоят из шелухи зерна.

Раскатать тесто на раскаточной машине (толщина 2,5) в длину. Выложить на поверхность, посыпанную смесью муки и отрубей. Смазать поверхность растительным маслом, избегая смазывания краев, которые нужно будет защипать.

Добавить немного отрубей, завернуть тесто внутрь, защипать край. Получается колбаска, с залепленным краем. Присыпать смесью муки и отрубей, оставить для брожения.

Как только тесто подойдет, порезать колбаску на порции и выпекать при температуре 240ºС в статической духовке.

При выходе из духовки, сбрызнуть трещину оливковым маслом.





Огуречник

На 36 штук по 45гр

Огуречник (Borago officinalis) – это однолетнее полудикое растение, с бархатистыми листиками и голубыми цветами. Часто встречается на развалинах. В средние века, это растение употреблялось в пищу и использовалось в медицине, очень часто его высаживали в садах. Поскольку огуречник сам очень легко высевается, он распространен во многих регионах. У растения очень приятный вкус.

Приготовление огуречника

Собрать только листочки огуречника. Отварить их в сотейнике в небольшом количестве воды (3 см), не подсаливая, не накрывая крышкой. Как только листики станут мягкими, отцедить и остудить под холодной водой, чтобы сохранить ярко-зеленый цвет. Отжать, чтобы удалить лишнюю жидкость.

Приготовление хлеба

Смешать в миксере тесто и огуречник. Поделить на порции. Формовать шарики, затем выложить их на противень, посыпанный мукой, чтобы отпечатать поверхность (этот этап – очень важный для продолжения работы).

Накрыть тесто и дать подойти. Как только тесто подойдет, перевернуть хлеб, сделать пять надрезов на ¾ от поверхности, затем сжать каждый маленький хлебец, слегка выворачивая тесто, для того, чтобы сделать видимым рисунок, отпечатанный с помощью муки.

Дать постоять, затем выпекать на противне при температуре 240ºС в статической духовке.

Ингредиенты

2кг теста из манной крупы (стр. 368)

500г теста для деревенского хлеба эпохи Людовика 15 (стр. 368)

200г свежего вымытого огуречника

Перец (достаточное количество)





Томатный чарльстон

На 30 штук по 60 гр
Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
2кг теста из манной крупы (стр. 368)
500г теста для деревенского хлеба эпохи Людовика 15 (стр. 368)
350г консервированных томатов

Удалить семечки из консервированных томатов и крупно порезать их.
Смешать в миксере тесто и помидоры. Разделить массу на порции по 50гр, сформовать в виде шариков. Придать им удлиненную форму, дать подойти.
Как только брожение закончено, с помощью лопаточки нанести на каждую лепешку рисунок крест-накрест (две полоски в одном направлении, три полоски в другом). Дать подойти на противне.
Выпекать в статической духовке при температуре 240ºС.
При выходе из духовки, смочить рисунки на тесте оливковым маслом с помощью кисточки.





Мучная лепешка с салом

На 36 штук по 60 гр
Хлебобулочные изделия

Порезать сало на меленькие кусочки, смешать с тестомешалке сало с тестом, сначала на первой скорости, до получения однородной массы, затем 1 минуту на второй.
Разделить тесто на порции по 60гр. Дать подойти.
Придать лепешкам овальную форму, накрыть тесто и дать подойти. Затем, с помощью ножа в форме топорика, надрезать каждую лепешку в трех направлениях, не дорезая до конца. Выложить на противень и дать подойти еще раз.
Выпекать в статической духовке при температуре 240ºС.

Ингредиенты
2кг теста из манной крупы (стр. 368)
500г теста для деревенского хлеба эпохи Людовика 15 (стр. 368)
700г сала





Мучная лепешка Ривьера

На 1 лепешку (700 теста)

Ингредиенты

465г теста из манной крупы (стр. 368)
235 г теста для деревенского хлеба эпохи Людовика 15 (стр. 368)

Начинка

10 консервированных лепестков томатов
3 маленьких готовых и чищенных фиолетовых артишока
10 листиков базилика
4 красных перца
4 желтых перца
15 черных маслин без косточек
6 зубков консервированного чеснока
6 зубков сырого чеснока
1 филе анчоуса

Тертый сыр пармезан (достаточное количество)
Оливковое масло (достаточное количество)

Смешать два вида теста, но тесто не должно быть слишком плотным. Раскатать тесто с помощью скалки на достаточно глубокий противень и распределить половину начинки на половину поверхности теста. Начинку слегка вдавить. Накрыть начинку оставшейся частью теста, затем разровнять с помощью скалки, придавая лепешке овальную форму.
Сделать надрезы на лепешке с помощью ножа в виде топорика: вертикальный надрез в центре и два надреза с двух сторон. Выложить красиво на лепешку оставшуюся начинку и слегка вдавить в тесто.

Смочить окружность лепешки, присыпать тертым пармезаном. Дать подойти.
Выпекать в статической духовке при температуре 240°C в течение 35 минут, накрыв начинку фольгой, чтобы она не пригорела.
При выходе из духовки, сбрызнуть оливковым маслом.







Длинный хрустящий хлебец

Хлебобулочные изделия

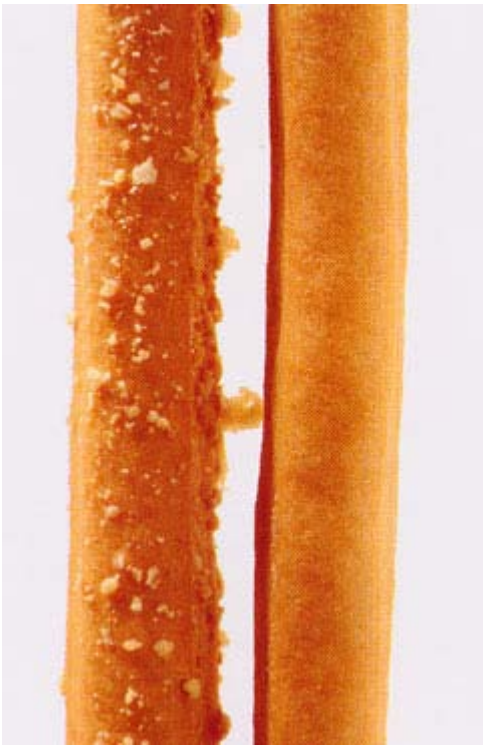
Ингредиенты
1кг муки типа 55
25г сахара
30г соли
25г дрожжей
200мл растительного масла
300-400мл воды

Топленое свиное сало (достаточное количество, при желании)
Сыр пармезан (достаточное количество, при желании)

Сыр пармезан, настоящее название parmigiano reggiano, это сыр из коровьего молока, с хрупкой, рыхлой и зернистой текстурой. Сыр выдерживается от одного года до десяти лет, и нужно выбирать настоящий сыр, с подтверждением правильности названия по месту производства. Не путать пармезан с сыром грана, который грубее пармезана.

Вымешать все ингредиенты до получения гладкого и эластичного теста. Дать настояться 30 минут при комнатной температуре.
Раскатать тесто толщиной 5мм, затем порезать на соломку или на колбаски одинакового размера. Дать подойти на противне в паровом шкафу при температуре 30ºС. Выпекать в статической духовке при температуре 200ºС. Подавать хрустящим.

Можно добавить в тесто топленое свиное сало, как для Манту. Это придаст хлебцу еще больше хрустящих свойств.
Для приготовления хлебцев с пармезаном, достаточно присыпать противень сыром перед тем, как выложить на него хлебца, и поставить в паровой шкаф.
При подаче хрустящих хлебцев в качестве закуски, можно выложить вместе с хлебцами тонкие полоски Пармской ветчины.







Томатный хлебец

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
500г муки типа 55
500г мелкой манной крупы
25г соли
20г сахара
35г дрожжей
40г оливкового масла
400мл молока
170мл воды
150г сухих томатов

Смешать все ингредиенты кроме томатов. Вымешивать 3 минуты на 1-ой скорости, затем 5 минут на 2-ой. Тесто должно быть ровным и эластичным.
Добавить сухие томаты и вымешивать 2 минуты на 1-ой скорости. Оставить тесто на 10 минут.
Раскатать тесто с помощью раскаточной машины (позиция 5), присыпать мукой, порезать по своему усмотрению, выложить на противень и выпекать в статической духовке при температуре 250ºС в течение 20 минут.



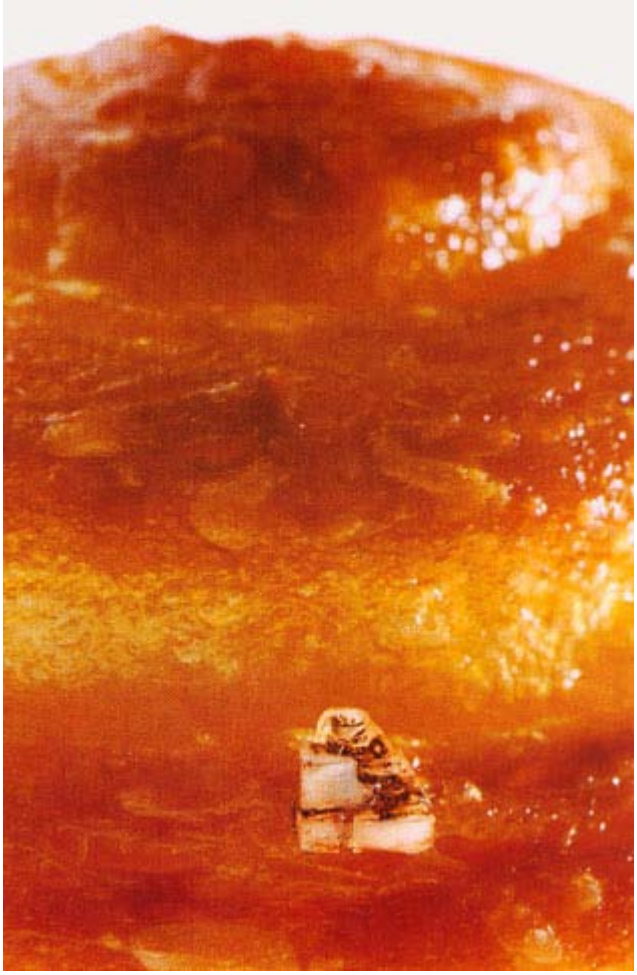


Хлебец с крупной солью

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
1кг муки типа 55
20г сахара
25г мелкой соли
50г дрожжей
200г сливочного масла
650мл свежего молока

200г сливочного масла для обминки
крупная соль Геранд (достаточное количество)



Приготовление основного теста
Смешать все ингредиенты кроме масла для обминки. Вымесить на второй скорости в течение нескольких минут до образования однородного ровного теста. Оставить для брожения на 30 минут, свернуть тесто и завернуть в пищевую пленку. Положить в холодное место на 1 час.

Приготовление масла для обминки
Размягчить сливочное масло для обминки. Вынуть тесто из холода, раскатать. Нанести на тесто 2/3 масла для обминки, затем сложить и раскатать как для слоеного теста, и так повторить дважды. Поставить в холодное место на 1 час, чтобы масса остыла.

Приготовление хлебцев
Раскатать холодное тесто толщиной 2мм, оно должно быть очень тонким, чтобы слоеное тест было наиболее удачным. Смочить раскатанное тесто растительным маслом и присыпать солью Геранд. Скатать тесто в рулет и разделить его на порции весом 40гр. Выложить кольца диаметром 6,5см и высотой 4см. Поставить в паровой шкаф для брожения.
Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 200°С. Смочить оливковым маслом при выходе из духовки.



Хлеб с тапенадой

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
1кг муки типа 55
20г сахара
25г мелкой соли
50г дрожжей
200г сливочного масла
650мл свежего молока

200г сливочного масла для обминки
тапенада из черных маслин (достаточное количество)

Приготовление основного теста
Смешать все ингредиенты, кроме масла для обминки. Вымесить на второй скорости в течение нескольких минут до образования однородного ровного теста. Оставить для брожения на 30 минут, свернуть тесто и завернуть в пищевую пленку. Положить в холодное место на 1 час.

Приготовление масла для обминки
Размягчить сливочное масло для обминки. Вынуть тесто из холода, раскатать. Нанести на тесто 2/3 масла для обминки, затем сложить и раскатать как для слоеного теста, и так повторить дважды. Поставить в холодное место на 1 час, чтобы масса остыла.

Приготовление хлебцев
Раскатать холодное тесто толщиной 2мм, оно должно быть очень тонким, чтобы слоеное тесто получилось наиболее удачным. Смочить раскатанное тесто растительным маслом и присыпать тапенадой. Скатать тесто в рулет и разделить его на порции весом 40гр. Выложить кольца диаметром 6,5см и высотой 4см. Поставить в паровой шкаф для брожения.
Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 200 Смочить оливковым маслом при выходе из духовки.





Бескорковый хлеб со сливочным маслом

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
1кг муки типа 45
22г соли
22г сахара
30г дрожжей
120г сливочного масла
100мл молока
500мл воды

Сливочное масло для выпечки

Смешать все ингредиенты, кроме сливочного масла для выпечки, на первой скорости в течение 3 минут, затем на второй скорости в течение 8 минут. Добавить сливочное масло и вымешивать на второй скорости еще 8 минут.

Порезать тесто на лепешки весом 45гр. Оставить на 10 минут. Выложить их в овальные формы.

Выложить лепешки на противень, обильно посыпанный мукой, затем, с помощью лопаточки, придать лепешкам форму расколотого и слегка отодвинутого в сторону хлебца. Выложить в каждую трещинку кусочек масла (15гр) и дать подойти на притрушенном мукой противне.

Перед тем, как посадить в духовку, защипнуть трещинки на каждой лепешке. Выпекать в статической духовке при температуре 240°C в течение 15 минут.





Шотландский хлеб

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
790г муки типа 55
18г соли
35г сахара
18г дрожжей
75г топленого сала
250мл воды
250мл молока

Начинка
Цельное молоко (достаточное количество)
Мука (достаточное количество)



Приготовление теста и формование хлеба

Соединить все ингредиенты в сосуде для взбивания миксером и месить 3 минуты на первой скорости, затем 8 минут на второй. Выложить массу в миску, смазанную жиром и накрыть влажной тканью. Оставить для брожения на 45 минут.

Разделить на порции по 50гр, затем формовать лепешки, выкладывая их на два противня со смазанными рамками, которые имеют размеры стороны по 17см и глубину 4см. В каждую рамку выложить по 9 лепешек. Смазать цельным молоком поверхность лепешек. Оставить на 2 часа, чтобы тесто подошло. В это время снова смочить цельным молоком и слегка присыпать мукой через сито.

Выпечка

Поставить противни в духовку, нагретую до температуры 240°C и трижды пустить пар. Затем понизить температуру до 220°C и выпекать в течение 15 минут. В конце этого времени, поменять противни местами и перевернуть их, для того, чтобы выпечка была равномерной. Выпекать еще 7 минут.

При выходе из духовки, убрать рамку, чтобы прекратить выпекание. Избегать пересыхания теста. Поставить противни на решетку остудить в течение 1 часа, затем завернуть хлеб в пищевую пленку.



Хлеб с фруктами

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

Тесто

230г муки
10г соли
40г сливочного масла
10г дрожжей
70мл молока
1 яйцо

Начинка

85г мягкого сливочного масла
30г муки
60г изюма
60г чищенных орехов
30г сахара-сырца
110г сушеных груш

Приготовление теста

Развести дрожжи в теплом молоке. Вылить смесь в миску. Добавить муку, соль, вымесить с яйцом на второй скорости, затем добавить размягченное сливочное масло кусочками. Продолжать до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от стенок миски как сдобное тесто. Оставить на брожение при комнатной температуре, пока объем массы не увеличится в два раза, перемешать тесто и поставить в холодное место.

Приготовление начинки

Орехи крупно подробить, груши порезать на крупные кубики. Смешать все ингредиенты начинки, затем выложить их между двух листиков бумаги в один слой как можно более равномерно.

Формование и выпечка хлеба

Раскатать тесто для хлеба с помощью раскаточной машины (положение 2,5). Сформировать из теста квадрат, выложить на него начинку, свернуть рулетом, формируя вручную длинную колбаску. Разрезать вдоль, оставляя место соединения, затем скрутить колбаску, соединив два ее конца. Оставить на некоторое время, чтобы тесто подошло, затем выпекать при температуре 200ºС в проветриваемой духовке.







Эльзасский пирог с салом и луком

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

500г муки типа 55
125г молока
325г яиц
40г дрожжей
15г соли
60г сахара песка
375г мягкого сливочного масла
80г обжаренного лука
110г копченой грудинки

Приготовление теста

Порезать копченую грудинку на тонкие ломтики.
Подогреть молоко, смешать его с дрожжами. Всыпать муку, добавить соль и сахар, затем вбить яйца. Вымешивать тесто до густоты, затем добавить сливочное масло. Вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от стенок миски.
Добавить жареный лук и ломтики копченой грудинки, все хорошо перемешать.

Формование и выпечка эльзасского пирога

Поставить тесто на брожение. Когда его объем увеличится в два раза, перемешать и поделить на порции по 35гр, распределить на формочки диаметром 9см. Если вы хотите приготовить пирог в большой форме, то на форму диаметром 20см необходимо рассчитывать 500г теста. Выложить тесто в виде лепешек, сделав по центру отверстие. Смазать формы сливочным маслом, выложить в формы лепешки. Поставить в паровой шкаф, подогретый до 28°С, дать тесту подойти, затем выпекать в проветриваемой духовке при температуре 180°С.







Кренделя

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты
Тесто для кренделя

400г пшеничной муки
70г ржаной муки
30г картофельного крахмаля
30г соли
100г сливочного масла
170г сиропа 30º Боме
Вода (достаточное количество)

Смешать все ингредиенты в тестомешалке на первой скорости, но тесто не должно быть крутым. Как только тесто станет однородным, обернуть его в ткань. Вылепить из теста желаемые крендели и прилепить их к обычному хлебному тесту.





Королевский пирог

На 10 порций

Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

Слоеное тесто

Основа для слоеного теста

230г муки типа 45
50г муки типа 55
12г соли
140мл воды
Масло для обминки
40г сливочного масла
Котантен
120г муки типа 45

Миндальный крем

200г сливочного масла
400г смеси миндального порошка и просеянного сахара для глазирования (пополам)
20г порошка для крема
2 яйца
Заварной крем (достаточное количество, 50% от общего веса массы, см. рецепт)

Украшение

Состав для смазывания теста перед выпечкой (достаточное количество)
Сахар для глазирования (достаточное количество)
1 боб

В зависимости от региона Европы на праздник Короля выпекают различные виды десертов. На севере Франции любят слоеную круглую лепешку, вариант традиционного слоеного пирога с миндальным кремом.. Этот десерт валлонского происхождения. В бассейне Средиземного моря и в Провансе, предпочитают булочку с засахаренными фруктами, часто в форме короны. Самое важное, что в приготовленном пироге есть боб, маленький керамический предмет, который делает королем или королевой праздника того или ту, в чьей части пирога этот боб оказался.

В самом начале, в пирог клали настоящий боб, или золотой предмет в зависимости от социального слоя, где этот пирог подавался. Традиция восходит к римскому празднику сатурналий, которые проходили в начале января. В течение семи дней рабы и их владельцы были равны и тянулся жребий с помощью боба, кто будет временным «королем».

Традиция готовить слоеный пирог с миндальной начинкой длится не более тридцати лет. Раньше, королевские лепешки с начинкой готовили очень редко. Лучше всего к такой лепешке подходит шампанское или качественные игристые вина.

Приготовление слоеного теста

Технологию приготовления см. на странице 502. Тесто должно быть приготовлено накануне.

Приготовить основу для слоеного теста, осторожно смешав ингредиенты: тесто должно быть довольно плотным. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Для приготовления сливочного масла для обминки, смешать муку со сливочным маслом, порезанным на кусочки. Сформовать квадрат, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Раскатать масло для обминки прямоугольником 15х40см.

Отдельно, раскатать основу слоеного теста на 2/3 от длины масляной массы для обминки и той же ширины. Выложить основу на масляную массу, сложить и раскатать, затем раскатать двойной раскаткой.

Оставить на 4 часа в прохладном месте и снова раскатать двойной раскаткой.

Закончить простой раскаткой. Оставить на 1 час в прохладном месте, затем порезать тесто на лепешки, которые можно раскатывать.

Приготовление миндального Крема

В миксере, на первой скорости, смешать венчиком сливочное масло до образования мягкой масляной помадки, добавить смесь миндального порошка и сахара для глазирования. По одному ввести яйца, затем порошок для крема и заварной крем, вес которого должен равняться половине веса той массы, куда его добавляют (то есть, около 350гр).

Формование и начинка

Раскатать слоеное тесто на два тонких коржа диаметром 24см, один из которых 1,5мм толщиной, второй – 2мм.

На корж толщиной 1,5мм выложить миндальный крем, оставив границу 2см от края. Положить боб, немного вдавив его. Слегка смочить край слоеного теста водой, накрыть вторым коржом. Защипать края двух коржей слоеного теста, надавливая на края пальцем.

Смазать поверхность пирога составом для смазывания теста перед выпечкой и поставить в прохладное место на 20 минут.

Вынуть пирог из холодильника и снова покрыть составом для смазывания. Сверху на тесте нанести полоски для красоты, но не прорезать тесто.

Выпечка пирога

Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 200°C в течение 30 минут, вынуть из духовки и оставить на гриле.

Нагреть духовку до 240°C, затем выключить ее. Присыпать пирог сахаром для глазирования и поставить пирог в выключенную духовку на время для глазирования. Остудить на гриле.



Печенье Мадлен Коммерси

Приблизительно на 6 противней печенья Мадлен
Хлебобулочные изделия

Ингредиенты

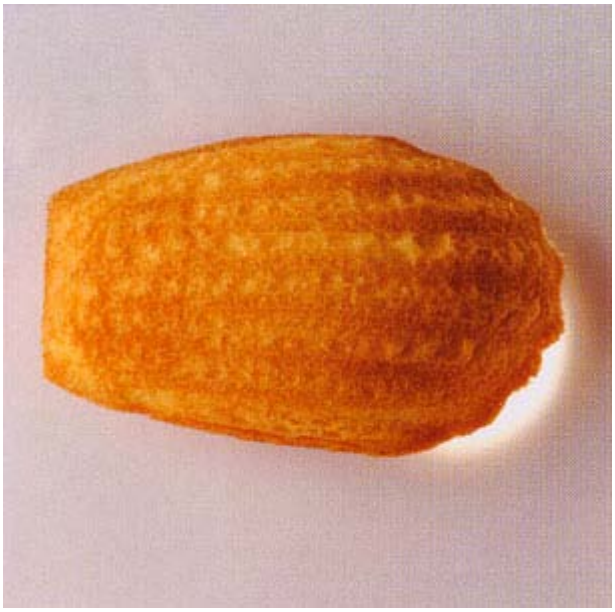
8 яиц
4 яичных желтка
275г сахара
250г просеянной муки
10г пекарского разрыхлителя
300г сливочного масла
8г соли
Зерна 1 стручков ванили

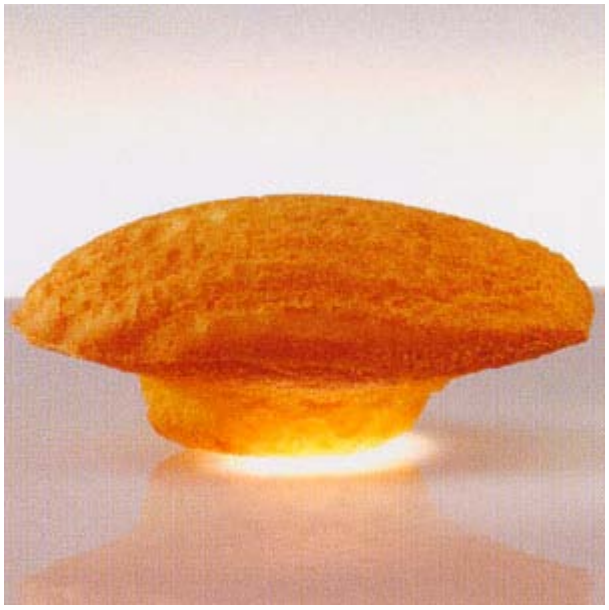
Тесто для печенья

Хорошо, если тесто для печенья будет приготовлено накануне. Оно должно постоять не меньше 2 часов при температуре 4°C в холодильнике, но лучше 12 часов.
В миске смешать яичные желтки и яйца, добавить сахар и хорошо взбить до образования пенистой массы. Просеять муку с солью и химическим разрыхлителем растопить сливочное масло и поставить в теплое место.
Высыпать муку в яично-сахарную смесь и смешать до образования однородной массы. Затем тонкой струйкой добавить сливочное масло. Накрыть массу пищевой пленкой и поставить на 12 часов в холодильник.

Выпекание

Очень холодные противни для выпечки печенья Мадлен смазать однородным тонким слоем сливочного масла, присыпать мукой ровным слоем, потрусить противень, чтобы удалить лишнюю муку. Наполнить тестом кондитерский мешок и выложить тесто на противень таким образом, чтобы ячейки были не очень полными. Выпекать в духовке при температуре 210°C, следить за степенью готовности. Через 2-3 минуты, контур печенья слегка поднимется, а в еще сыром центре образуется впадина. В это время выключить духовку, не открывая ее и подождать, пока образуются головки печения (около 2-3 минут). Снова включить печку и закончить выпекать при температуре 190°C, пока печенье хорошо не подрумянится.
Вынуть противни из духовки и выложить печенье из формочек. Остудить.







Кекс «пряный хлебец»

На 2 формы длиной 15см
Хлебобулочные изделия

Ингредиенты Основное тесто (подготовить за 2 дня до приготовления кекса)

240мл цельного молока
8г звездного аниса
8г корицы
400г ржаной муки
430г каштанового меда
210г глюкозы

Дополнительные ингредиенты

130г муки типа 55
27г пекарского разрыхлителя
265г яиц
210г масляной помадки
13г мелкой соли
530г апельсинового мармелада
8г смеси четырех пряностей (смесь порошков мациса (сушеная оболочка мускатного ореха), гвоздики, муската и корицы)

Приготовление основного теста

Довести до кипения молоко с корицей и звездным анисом. Настоять, пока молоко не станет теплым, процедить через сито и отставить.
Замесить ржаную муку с медом, глюкозой и молоком. Оставить это тесто на два дня в холодильнике под пищевой пленкой.

Формования и приготовление

Подогреть проветриваемую духовку до температуры 170ºС.
Просеять муку и пекарский разрыхлитель. Размять масло в масляную помадку с мелкой солью. Взять основное тесто и вмешать в него смесь муки и разрыхлителя. Добавить по одному яйца, затем соленую масляную помадку до получения однородной массы. Ввести затем апельсиновый мармелад и смесь четырех ароматов.
Смазать формы для выпечки кексов сливочным маслом и наполовину заполнить их тестом. Выпекать в проветриваемой духовке в течение 50 минут. Следить за степенью готовности, прокалывая тесто ножом. Если кекс готов, нож должен оставаться чистым. Если нет, продолжать выпечку.

Выложить кекс из форм на решетку. Когда кекс полностью остынет, завернуть его в пищевую пленку.





Хрустики по-лионски

На 6 порций
Традиционный десерт

Ингредиенты

500г муки
5 яиц
25г сахара
10г свежих дрожжей
125мл воды
150г сливочного масла
2 ст.л. растительного масла
1 десертная ложка тертой цедры лимона
сахар для глазирования (достаточное количество)

Приготовление теста

Соединить все ингредиенты, кроме яиц и сахара для глазирования в сосуде для взбивания миксером и начать смешивать их. Добавить по одному яйца. Как только тесто станет однородным, вымешивать его как сдобное тесто, затем оставить на ночь в холодильнике.

Формования и выпечка хрустиков

На следующий день раскатать тесто как можно тоньше и вырезать из него квадраты или порции любой другой формы по желанию. Подготовить фритюр (180°C), погрузить в не го кусочки теста и обжарить их с двух сторон.
Отцедить масло, присыпать сахаром для глазирования, подавать горячими или теплыми.







Булочки-тосты
Начинка из тонких брусочков черного шоколада
мармелад из трех видов цитрусов

На 10 порций
Десерт. Подача на тарелке

Ингредиенты

500г муки
23г пекарских дрожжей
12г соли
60г сахара
400г сливочного масла
2 яичных желтка

Апельсиновый мармелад

12 апельсинов
2 лимона
4,5л воды
Сок 1 лимона
Сахар в зависимости от веса фруктов

Тонкие ломтики шоколада для украшения булочки

Приготовление булочек

При приготовлении ссылаться на рецепт на стр. 492. Оставить тесто на некоторое время, затем приготовить из него 4 хлебца весом по 80гр. Выложить на прямоугольную форму размером 10х23см. Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 165°С. Когда булочки будут готовы, завернуть их в пищевую пленку.

Приготовление мармелада

Хорошо вымыть апельсины и лимоны. Порезать их на очень тонкие ломтики, удалить семена (сохранить в емкости с водой).
Настоять апельсины и лимоны в течение суток в 4,5 литрах воды. По истечении этого времени, довести до кипения и варить 35 минут. Настоять еще сутки.
Все воду и фрукты перемешать и добавить такое же количество сахара. Сложить семена цитрусовых в узелок из муслина. Довести воду, фрукты и сахар до кипения и варить 1 час 20 минут. За 10 минут до окончания приготовления, добавить лимонный сок и узелок с семенами.
Убрать с огня. Измельчить фрукты и сложить мармелад в соусник.





Оформление
и
украшение

Порезать булочку на порции. Воткнуть в каждый кусочек тонкие бруски шоколада, в последний момент перед подачей подсушить в тостере. Подавать в небольшой деревянной корзинке. Отдельно подавать апельсиновый мармелад.



Праздничные блинчики Букетт с сахаром

На 12 блинчиков
Классический десерт

Ингредиенты

Тесто

200г гречишной муки
150г сахара песка
4 яйца
8г свежих пекарских дрожжей
210мл светлого пива
60г топленого сала
2г мелкой соли
100г коринфского винограда

Топленое сало для жарки (достаточное количество)

Начинка

Сахар песок (достаточное количество)
Сахар-сырец (достаточное количество)
Сахар вержуаз (достаточное количество)

В Бельгии, а особенно в Валлоне слово «Букетт, Bouketes» является синонимом праздников, и виноград настаивается в «пекет, pecket», местном напитке, который производят методом дистилляции настойки можжевельника. Вот традиционный рецепт блинов. Тесто для блинов должно быть приготовлено за сутки до выпечки блинов.

Приготовление теста и выпечка блинов

В миске смешать муку, сахар, дрожжи и соль. Размешать все и быстро влить пиво, затем по одному ввести яйца и перемешивать до образования однородной ровной массы.
В конце добавить теплое топленое сало. Оставить на сутки в холодильнике.
Перед приготовлением добавить виноград.
Выпекать на небольшой сковородке с антипригарным покрытием, слегка смазав ее топленым салом. Держать блины в теплом месте.

Подача

На тарелку выложить горячие блины, притрушивая их различными видами сахара.





Венециана, мороженое с молоком миндаля

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Тесто для бриоши
1 г муки типа 55
900 г яиц
45 г пекарских дрожжей
120 г сахарного песка
22 г соли
800 г масла

Мороженое с молоком миндаля
830 мл молока
50 г сухого молока
210 мл сливок
2 яичных желтка
170 г сахара
45 г Тримолина
105 г массы миндаля 65%
83 г молока миндаля Фаббри
4 г стабилизатора для мороженого

Нугатин
300 г сахара
100 г меда
300 г масла
300 г рубленого миндаля

Украшение
миндаль в сахаре (достаточное количество), очищенный свежий миндаль (достаточное количество)



Приготовление нугатина
Сахар и мед довести до кипения. Добавить масло, затем рубленый миндаль. Охладить, смесь раскатать скалкой настолько тонко, насколько это возможно, положив ее между двумя листами пергаментной бумаги. Поставить в холодное место.

Приготовление мороженого с молоком миндаля
Варить все ингредиенты при 84°C, охладить до 4°C, оставить для созревания, взбить и заморозить в мороженице. Хранить.

Тесто для бриошь
Приготовить тесто для обычной бриошь (стр. 492). Когда тесто готово, дать ему подойти в течение 1 часа, сделать обминку и поставить в холодильник. На следующий день тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм и разрезать на прямоугольники 6 x 10 см; поверхность смазать смесью желтка с водой. Оставить отстаиваться. Выпекать в печи при 170°C. Когда время выпечки составит три четверти, положить на каждую бриошь вырезанный по ее размерам кусочек нугатина. Продолжить выпечку в печи до золотистого цвета. Остудить на решетке.

Отделка и оформление

При подаче разрезать венециана на три пласта, начинить при помощи отсадочного мешочка мороженым с молоком из миндаля. Верхушку посыпать сахаром для глазирования, украсить миндалем в сахаре и свежим миндалем.



Английский суп по-Генуэзски

На 8 - 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Бисквит
6 яиц
150 г сахара для глазирования
60 г муки
60 г картофельного крахмала
2 щепотки разрыхлителя теста
1 шарик масла, величиной с грецкий орех

Сироп
500 мл воды
150 г сахара
100 мл итальянского ликера Алкермес или А Дефо,
Де Мараскин или Де Куантро

Крем
500 мл молока
5 яичных желтков
120 г сахарного песка
40 г сливочной пудры
50 г масла
1/2 стручка ванили
2 столовых ложки рома

Безе
150 мл яичных белков
300 г сахарного песка

Украшение
брюнуаз из фруктов, выбор зависит от сезона
.

Этот пирог - фирменное блюдо Таскании и де Пуй, который впоследствии завоевал всю Италию. Кажется, он был придуман во Фьезоле итальянским поваром из одной английской семьи, где очень любили лакомиться бисквитами. Однажды у нее остались только черствые бисквиты, она обильно смачивала их Алкермес, намазывала кондитерским кремом с ромом и ванилью и таким образом изобрела «английский суп».

Приготовление бисквита
Смешать и просеять муку, картофельный крахмал и разрыхлитель. Разбить яйца, отделяя белки от желтков. Белки положить в салатник, желтки в емкость электрического миксера. Взбивать желтки, добавляя сахар до увеличения объема в три раза. Осторожно добавить просеянные муку и крахмал.
Взбить белки в пену, добавив немного сахара. Осторожно ввести часть смеси сахар-мука, все вылить в остаток белков и осторожно перемешать.
Вылить эту смесь на противень 40 х 60 см из расчета 700 г теста. Посыпать сахаром для глазирования, выпекать в печи 200°С. охладить на решетке. Хранить.

Кондитерский крем
Довести до кипения молоко со стручком соскобленной ванили. Оставить. Растереть добела желтки с сахаром. Добавить сливочный крем и влить в эту смесь часть кипящего молока. Все вылить в кастрюлю и, взбивая, довести до кипения. Снять с огня, добавить масло, охладить, накрыть пищевой пленкой, хранить.

Сироп
Вскипятить воду и сахар, охладить, в остывшую смесь добавить алкермес (или ликер на выбор).

Формование десерта
Нарезать бисквит по диаметру стакана, в котором будет подаваться блюдо. Взбить кондитерский крем венчиком и формовать десерт, начиная с диска, пропитанного в сиропе с алкермес. Положить кондитерский крем, чередовать слои до середины стакана. Посыпать брюнуазом из свежих фруктов, затем положить кондитерский крем. Продолжать формование оставшейся высоты стакана.

Приготовление итальянского безе и оформление
Взбить белки в пену. Одновременно варить сахар при 121°С, во взбитые белки влить горячий сахар, продолжая взбивать. Теплое безе налить в отсадочный мешок с рифленой насадкой и украсить поверхность стакана. Для придания цвета безе нужно слегка обработать горелкой.





Панна котта с тремя ароматами

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

1,5 литра сливок
240 г леденцов
6 пластинок желатина

Ароматические добавки

Панна котта с апельсином
натертая цедра 1 апельсина
немного уваренного и подслащенного сока цитрусовых

Панна котта из ванили и клубники
1/2 стручка ванили
немного клубничного сиропа (см. стр. 186)

Панна котта с кофе
20 г кофе в зернах
немного карамельного сиропа (см. стр. 77)

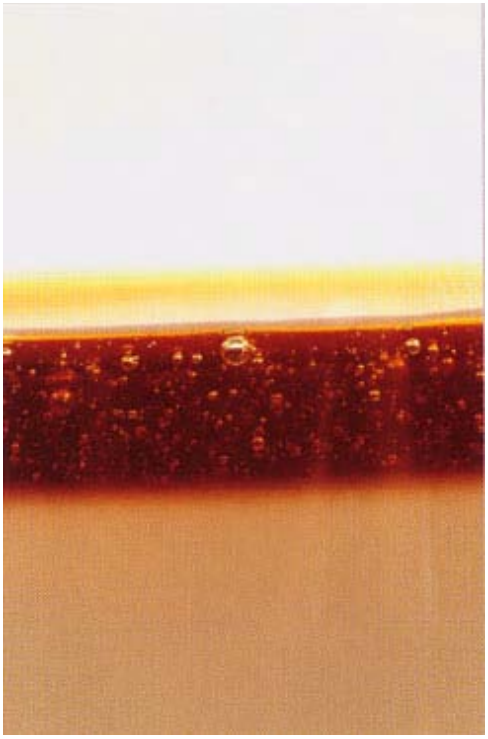
Приготовление основного крема

Залить желатин холодной водой. Разделить на три части общее количество сливок. Подогреть каждую порцию с выбранной ароматической добавкой : зерна кофе для одной, половинка стручка соскобленной ванили для второй и натертая цедра для третьей. Растворить леденцы в сливках, настоять в течение нескольких минут.
В теплых сливках растворить стекшие пластинки желатина.

Заморозка и подача

Крем разлить по стаканам. Поставить в холодильник на 4 часа.
Перед подачей налить на крем небольшое количество выбранного аромата : карамельный сироп для кофейного крема, уваренный и подсахаренный сок цитрусовых для апельсинового крема и сироп клубники для ванильного крема.
Блюдо подавать холодным.







Пудинг из хлеба и масла

На 10 персон

Необычайное удовольствие

Ингредиенты

Пудинг
1 черствая бриошь
сушеный виноград (достаточное количество)
сушеные финики или абрикосы (достаточное количество)
чернослив (достаточное количество)
сушеный инжир (достаточное количество)
цедра лимона

Смесь для выпечки
1 литр сливок
200 мл молока
9 яичных желтков
150 г сахара
3 стручка ванили

Украшение и соус
сахар для глазирования (достаточное количество)
английский крем
сушеные абрикосы (достаточное количество для одной шпажки с фруктами)

Приготовление и выпечка пудинга

Снять корочку с черствой бриошь и нарезать мякиш большими кубиками. Нарезать сушеные фрукты по вашему усмотрению. Приготовить смесь для выпечки : взбить яичные белки и сахар до получения белой и маслянистой смеси. Расколоть и соскоблить стручок ванили, добавить ее в молоко и сливки. Все довести до кипения и влить в смесь из желтков и сахара. Процедить.
При формовании блюда смачивать кубики бриоши в ванильной смеси по мере необходимости.

Края лотка с треугольным разрезом покрыть сушеными абрикосами, разрезанными на две половинки и красиво выложить до краев. Начинать формование блюда с бриоши, затем чередовать с сушеными фруктами до краев формы. Хорошо смочить смесь. Накрыть фольгой, выпекать в печи при 150°C примерно сорок минут. Готовность проверить острием ножа.





Отделка и подача

Пудинг хранить в холодном месте, красиво разрезать на порции. Посыпать сахаром для глазирования и поставить в печь для образования легкой глазури. Блюдо подавать с ванильным английским кремом и фруктами на шпажке.



Омлет по-норвежски
Мороженое в суфле

На 10 персон

Фруктовое мороженое из клубники, абрикоса, плодов пассифлоры
250 мл воды
4 г стабилизатора для фруктового мороженого
60 г тонко измельченной глюкозы
170 г сахарного песка
20 г сухого молока
35 г мякоти абрикоса
20 г мякоти клубники
500 мл свежего сока плодов пассифлоры

Ванильное мороженое
1 литр цельного молока
100 мл сливок
240 г сахарного песка
75 г тонко измельченной глюкозы
65 г масла
50 г сухого молока
8 г стабилизатора для мороженого
8 яичных желтков
2 стручка ванили

Венский бисквит
450 г ТРТ (смесь сахара для глазирования и пудры миндаля в соотношении 50/50)
105 г яичных желтков
185 г яиц
410 г яичных белков
150 г сахарного песка
180 г просеянной муки

«Особое» безе
8 яичных желтков
160 г сахарного песка
8 яичных белков

Украшение
200 г кувертюра цвета слоновой кости
20 г арахисового масла
ассорти из красных фруктов (достаточное количество)
старый ром (достаточное количество)
фруктовый салат (достаточное количество)

Оформление и подача
Обжарить омлет безе на грелке, хорошо подрумянив его. Украсить по настроению и подать с фруктовым салатом. Фламбировать старым ромом.

Приготовление фруктового мороженого и мороженого
Для приготовления фруктового мороженого на паровой бане довести до 65°C воду, сахар, глюкозу, стабилизатор и сухое молоко. Смесь остудить до 4°C, добавить мякоть фруктов и сок плодов пассифлоры. Положить в Пакоже.
Для приготовления мороженого смешать все ингредиенты. На паровой бане довести смесь до 84°C. Охладить до 4°C, оставить для созревания на 24 часа, взбить и охладить в мороженице, хранить в холодном месте.

Приготовление венского бисквита
Смешать яичные желтки, яйца и смесь ТРТ. Взбивать до увеличения объема в два раза. Отдельно взбить белки с сахаром, затем осторожно перемешать обе смеси.
Завершить приготовление теста добавлением просеянной муки при помощи Мариз. Вылить тесто на противень с листом для выпечки Сильпат. Выпекать примерно 10 минут при 200°C в вентилируемой печи, створка открыта. Остудить на решетке и хранить.

Приготовление «особого» безе
Эта смесь должна использоваться сразу же после приготовления.
Взбить добела яичные желтки с 60 г сахара. Отдельно взбить яичные белки со 100 г сахара. Затем осторожно смешать обе массы.

Оформление блюда
Разрезать бисквит, придавая форму овала длиной примерно 32 см, оставить.
Взбить и заморозить в мороженице фруктовое мороженое, сформовать из него цилиндр диаметром 4 см. Завернуть его в пищевую пленку и положить в морозилку.
Темперировать кувертюр цвета слоновой кости, добавляя арахисовое масло. Разровнять эту смесь на листе бумаги и завернуть в нее цилиндр из фруктового мороженого, предварительно сняв пищевую пленку. Снова поставить в морозилку.
На бисквит положить слой ванильного мороженого, в центр поставить цилиндр из фруктового мороженого, завернутого в белый шоколад, завершить оформление ванильным мороженым, придавая овальную и выпуклую форму. Снова поставить в морозилку для фиксации.
Безе заполнить отсадочный мешок с рифленой насадкой. Этим безе украсить мороженое.



Леденец по вкусу погоды

Кондитерские изделия

Ингредиенты

Рецепт сухой (нормальный)
1 кг сахарного песка
400 мл воды
400 г глюкозы

Рецепт влажный
1 кг помадки
500 г глюкозы

По желанию добавить следующие вкусовые добавки:

Лимон
6 капель лимонного эфирного масла
натертая цедра 1 желтого лимона
немного желтого красителя

Апельсин
6 капель апельсинового эфирного масла
натертая цедра 1 апельсина
немного оранжевого красителя

Клубника
заменить количество воды тем же количеством уваренного клубничного сока (стр. 186)

Выбор рецепта зависит от градуса гигрометрии окружающей среды,. При низком градусе готовят по рецепту, называемому «сухой»; при высоком выбирают «влажный». Технология приготовления не меняется.
Жарить сахар при 147°С с сахаром или без, зависит от выбранного рецепта. Добавить краситель и ароматические добавки, сколько считаете нужным. Вылить его в формы с силиконом, предварительно положив палочку для леденца.
Оставить для высыхания и затвердевания, хранить в сухом месте.





Суфле с ликером Гран Марнье

Для 2 форм диаметром 10 см и высотой 6,5 см

Десерт на тарелке



Ингредиенты
Взбить 200 г основного крема из 200 мл яичных белков и 100 г сахара

Основной крем
250 мл цельного молока
8 г сливочной пудры
15 г муки
50 г сахара
50 г яичных желтков

Бисквит дамские пальчики
180 г яичных белков
110 г сахарного песка
100 г яичных желтков
65 г кукурузной муки
65 г муки типа 45

Ароматические добавки и украшение
масло (достаточное количество)
сахарный песок (достаточное количество)
дольки апельсина (достаточное количество)
засахаренная цедра апельсина (достаточное количество)
ликер Гран Марнье

Приготовление основного крема
Приготовить кондитерский крем, смешивая яичные желтки с сахаром, сливочной пудрой и мукой. Молоко довести до кипения и вылить на предыдущую смесь, хорошо перемешивая.
Все довести до кипения, вылить в емкость для миксера и остудить миксером. Накрыть пищевой пленкой всю поверхность крема и поставить в холодильник.

Приготовление бисквита дамские пальчики
Просеять пшеничную и кукурузную муку.
Взбивать яичные белки в пену, постепенно добавляя сахарный песок. Осторожно ввести яичные желтки при помощи Мариз, затем добавить просеянную пшеничную и кукурузную муку.
Смесь вылить на противень, выпекать до появления золотистого цвета при 200°C в вентилируемой печи. Остудить на решетке.

Оформление и выпечка суфле
Выемкой разрезать бисквит дамские пальчики на коржи диаметром 8 см, затем пропитать эти коржи в ликере Гран Марнье. Хранить.
Кондитерский крем немного подогреть.
Формы смазать маслом и посыпать сахарным песком. Перевернуть и постучать по ним, чтобы убрать излишки сахара.
Белки с сахаром взбить в пену, осторожно смешать с кондитерским кремом. Формы заполнить смесью на треть и положить пропитанный бисквит. Заполнить формы до конца. Кончиком пальца разровнять массу и очистить край формы для лучшего подъема.
Выпекать в печи 12 минут при 220°C. Блюдо подавать горячим.



ПЕЧЕНЬЕ

ПЕЧЕНЬЕ

Шоколадная тарталетка

Ингредиенты

Сахарное шоколадное тесто
250 г муки
175 г масла
20 г какао-порошка
100 г сахарного песка
1 яйцо

Шоколадная смесь
300 г шоколада экстра-биттер
400 мл сливок
200 мл цельного молока
2 яйца

Украшение
золотой листок (достаточное количество)

Приготовление сахарного шоколадного теста
Взбить крем из масла и сахара; добавить яйцо, перемешать. Завершить добавлением просеянных муки и какао-порошка. Месить до получения однородного, но не крутого теста. Поставить в холодильник, накрыв пищевой пленкой.



Приготовление донышек тарталеток
Раскатать сахарное тесто в пласт толщиной 2 мм, заполнить этим тестом формы для тарталеток. Поставить в холодильник на 30 минут, затем выпекать 10 минут при 160°C в вентилируемой печи. Вынуть из форм и хранить в сухом месте.

Приготовление шоколадной смеси
Нарезать шоколад на маленькие кусочки. Сливки довести до кипения; вылить их в шоколад. Перемешать, остудить.
Взбить яйца с молоком, все влить в предыдущую массу. Поставить в холодильник.

Подача
Печь нагреть до температуры 200°C, затем выключить ее. Распределить шоколадную смесь по донышкам тарталеток. Поставить тарталетки в выключенную печь. Оставить в печи до тех пор, пока смесь не станет густой. Украсить золотым листом.



Тарталетка шоколадно-карамельная



Приготовление донышек тарталетки
Раскатать сахарное тесто в пласт толщиной 2 мм, заполнить тестом формы для тарталеток. Поставить на 30 минут в холодильник, затем выпекать 10 минут при 160°C в вентилируемой печи. Вынуть из форм и хранить в сухом месте.

Приготовление карамельной смеси
Приготовить карамель, жаря сахар с глюкозой. Добавить сливки и охладить. Ввести все сушеные, измельченные орехи, хранить.

Подача
Положить на донышки тарталеток карамельную смесь в форме купола.

Ингредиенты
520 г шоколадного сахарного теста (рецепт на стр. 508; к ингредиентам добавить 25 г какао-порошка)

Карамельная смесь
140 г сахарного песка
30 г глюкозы
120 мл сливок
50 г измельченного грецкого ореха
50 г измельченных сосновых семян
50 г измельченных фисташек



Тарталетка с грецким орехом и зеленым яблоком

Ингредиенты

сахарное тесто
(достаточное количество,
см. стр. 508)

Ореховая смесь

125 мл цельного молока
200 г масла
200 г сахарного песка
200 г рубленых грецких орехов

Украшение

яблоки Гранни Смит
(достаточное количество)
лимонный сок
(достаточное количество)
бесцветное желе
(достаточное количество)

Приготовление донышек тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2 мм, заполнить формы для тарталеток. Поставить в холодильник на 30 минут.

Приготовление ореховой смеси

Нагревать молоко с маслом, пока оно не растает. Добавить сахар, довести до кипения и ввести орехи. Оставить.

Выпечка и оформление

Положить ореховую смесь на донышки тарталеток, выпекать 15 минут при 170°C в вентилируемой печи. Вынуть из форм и остудить. Нарезать яблоко на брюнуаз и полить лимонным соком, чтобы избежать окисления. Положить на тарталетки яблочный брюнуаз; покрыть жидким желе.



Печенье Татен

Приготовление бретонского песочного теста
Смешать муку, масло, соль и разрыхлитель. Размять (перемешивать массу пальцами до консистенции песочного теста).
Расколоть и соскоблить стручок ванили; зерна добавить в яичные желтки с сахаром, перемешать. Эту смесь влить в песочное тесто, размешать до образования однородной массы. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник.

Приготовление яблок Татен
Из сахара приготовить карамель. Разбавить небольшим количеством воды.
Яблоки очистить от кожуры и семян. Разрезать на четыре части. Положить эти четвертинки в посуду, на которой будут выпекать. Добавить карамельный сироп, накрыть фольгой. Выпекать в статической печи примерно 30 минут до тех пор, пока яблоки не станут мягкими и покрытыми карамелью. Все разровнять пластом толщиной 1,5 см и поставить в холодильник.



Выпечка и оформление
Раскатать песочное тесто в пласт толщиной 2 мм. Разрезать на кружки диаметром 4 см. Оставить на 30 минут, затем выпекать при 160°C в вентилируемой печи до золотистого цвета. Остудить и хранить в сухом месте.
Яблочный пласт разрезать на лепешки диаметром 4 см, эти лепешки положить на донышки из песочного печенья. Разогреть бесцветное желе до жидкого состояния, яблочный слой смазать этим желе.

Ингредиенты

Бретонское песочное тесто
5 яичных желтков
200 г сахарного песка
2 стручка ванили
250 г масла
5 г соли
500 г муки
20 г разрыхлителя теста

Яблоки Татен
яблоки Ренет (достаточное количество)
сахар и вода (достаточное количество)

Украшение
бесцветное желе (достаточное количество)



Тарталетка с творогом
и лесной земляникой

Ингредиенты

сахарное тесто
(достаточное количество,
см. стр. 508)
лесная земляника
(достаточное количество)
уваренный сок клубники
(достаточное количество,
см. стр. 186)

Творожная смесь
250 г творога
1 яйцо
тонко натертая цедра 1 лимона
50 г сахарного песка
50 г сливок
10 г сахара для глазирования
1/4 стручка ванили

Приготовление донышек тарталеток
Раскатать сахарное тесто толщиной 2 мм, заполнить этим тестом формы для тарталеток. Поставить в холодильник на 30 минут. Выпекать примерно 10 минут при 170°C в вентилируемой печи. Хранить в сухом месте.

Приготовление творожной смеси
Взбить яйцо с сахарным песком, добавить творог и натертую цедру лимона.
Отдельно смешать сливки, сахар для глазирования и зерна расколотой и соскобленной ванили.
Смешать обе массы. Поставить в холодильник.

Выпечка и оформление
Положить творожную смесь на донышки тарталеток. Нагреть печь до 180°C, выключить ее и немедленно поставить туда донышки тарталеток. Смесь должна загустеть.
Остудить, красиво выложить лесную землянику. Покрыть уваренным соком клубники. Хранить в холодильнике.



Лимонная тарталетка

Приготовление донышек тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2 мм, заполнить формы для тарталеток. Поставить в холодильник на 30 минут. Выпекать примерно 10 минут при 170°C в вентилируемой печи. Хранить в сухом месте.

Приготовление жидкой смеси с лимоном

Растопить масло на слабом огне. Взбить яйца с сахаром. Продолжая взбивать, ввести сок лимона и топленое масло. Хранить при комнатной температуре.

Выпечка и оформление

Распределить смесь с лимоном по донышкам тарталеток. Нагреть печь до 180°C, выключить ее, и туда сразу же поставить донышки тарталеток. Смесь должна загустеть. Остудить, покрыть бесцветным желе и украсить тертым зеленым лимоном.

Ингредиенты

сахарное тесто (достаточное количество, см. стр. 508)
засахаренная цедра лимона (достаточное количество)
бесцветное желе

Жидкая смесь с лимоном

200 мл лимонного сока
100 г масла
4 яйца
150 г сахара для глазирования



Тарталетка тутти-фрутти

Ингредиенты
250 г просеянной муки
150 г масляной помадки
100 г сахарного песка
1 яйцо
ванильный экстракт
(достаточное количество)

Кондитерский крем
500 мл цельного молока
100 г сахарного песка
4 яичных желтка
45 г сливочной пудры
1 стручок ванили

Украшение
фрукты по сезону
(достаточное количество)
желе нейтрального цвета
(достаточное количество)

Отделка и оформление
Нарезать фрукты на тонкий брюнуаз. Взбить и разровнять кондитерский крем. Наполнить им отсадочный мешок с гладкой насадкой, в середину каждой тарталетки отсадить крем величиной с грецкий орех. Красиво положить фрукты.
Нагреть желе до жидкого состояния; покрыть тарталетки. Хранить в холодильнике.

Приготовление донышек тарталеток

Взбить масло и сахар до получения крема, добавить яйцо и перемешать. Ввести просеянную муку и экстракт ванили, должно получиться однородное, но не крутое тесто. Поставить в холодильник на 1 час. Раскатать тесто толщиной 2 мм, им заполнить формы для тарталеток. Поставить в холодильник на 30 минут. Выпекать примерно 10 минут при 170°C в вентилируемой печи. Вынуть из форм и хранить в сухом месте.

Приготовление крема

Расколоть стручок ванили на две половинки, поскоблить их, чтобы вынуть зерна. Все положить в молоко и довести до кипения. Взбивать яичные белки с сахаром и сливочной пудрой до получения кремообразной смеси. Часть молока вылить в эту смесь, продолжая взбивать. Перемешать, все вылить в еще горячее молоко и довести до кипения, интенсивно взбивая. Положить на противень, накрыть пищевой пленкой и хранить в холодильнике.



Фруктовый пирог с вишней



Ингредиенты
сахарное тесто (достаточное количество, см. стр. 508)

Смесь флан
100 мл сливок
25 г сахарного песка
2 яйца

Украшение
вишни (достаточное количество)
бесцветное желе (достаточное количество)

Приготовление смеси и донышка тарталетки
Смешать все ингредиенты смеси флан
Раскатать сахарное тесто толщиной 2 мм, положить в формы маленьких помпонов. Поставить в холодильник на 30 минут.

Наполнение, выпечка и подача
Из вишен вынуть косточки, сохраняя плодоножки.
Вишню положить на дно каждой тарталетки, покрыть смесью флан на три четверти. Выпекать 15 минут при 160°C в вентилируемой печи. Сразу же после выпечки вынуть из форм и оставить охлаждаться.
После охлаждения покрыть слоем жидкого желе.



Торт тропезский

Ингредиенты

Тесто тропезское
500 г муки
12 г мелкой соли
70 г сахарного песка
20 г свежих пекарских дрожжей
100 мл цельного молока
250 г яиц
175 г мягкого масла

Панировочная крошка
25 г топленого масла
40 г сахарного песка
60 г муки

Крем мусселин
200 г масляного крема
200 г кондитерского крема

Украшение
взбитое яйцо для смазки (достаточное количество)
сахар для глазирования (достаточное количество)
ликер Гран Манье (достаточное количество)

Приготовление тропезского теста
Приготовить и замесить тесто как для приготовления бриошь. Оставить на 30 минут, затем произвести обминку, раскатать в пласт толщиной 2,5 см, поставить в холодильник, обернув пищевой пленкой.

Приготовление панировочной крошки и крема мусселин
Смешать все ингредиенты, поставить в холодильник. Когда смесь хорошо замерзнет, все покрошить. Оставить.
Разровнять кондитерский и масляный крем, осторожно перемешать. Поставить в холодильник.

Выпечка, отделка и оформление
Тропезское тесто смазать маслом. Посыпать панировочной крошкой, поставить в холодильник на 10 минут.



Круглой выемкой диаметром 5 см нарезать раскатанное тесто на лепешки. Поставить в холодильник на 20 минут, затем выпекать 15 минут при 170°C в вентилируемой печи.
Охладить на решетке, разрезать каждую булку вдоль на две половинки, все пропитать в ликере Гран Марнье.
На нижнюю половинку каждой булки положить крем муселин, накрыть второй половинкой. Для красоты посыпать сахаром для глазури.



Фриабили савойя

Приготовление теста

Яичные желтки протереть через тонкое сито.
Взбить масло, добавить сахар для глазирования, ввести протертые яичные желтки, закончить добавлением муки и крахмала. Поставить в холодильник на 30 минут.

Формование, выпечка и подача

Раскатать тесто толщиной 4 мм. Нарезать при помощи рифленой выемки диаметром 5 см. Смазать яйцом, вилкой нанести полоски крест на крест.
Выпекать в печи при 150°C до золотистого цвета. Хранить в сухом месте.

Ингредиенты

800 г мягкого масла
300 г сахара для глазирования
20 вареных яичных желтков
600 г просеянной муки
600 г просеянного крахмала

Взбитое яйцо для смазки





Паста овис

Ингредиенты

600 г мягкого масла
300 г сахарного песка
300 г вареных яичных желтков
600 г просеянной муки
300 г просеянного крахмала

Украшение
лимонный мармелад (достаточное количество)
сахар для глазирования (достаточное количество)

Приготовление теста

Яичные желтки протереть через тонкое сито.
Взбить масло. Добавить сахар для глазирования, затем ввести протертые яичные желтки. Закончить добавлением муки и крахмала; осторожно замесить. Поставить в холодильник на 30 минут.

Формование и выпечка

Раскатать тесто. Разрезать при помощи рифленой выемки диаметром 5 см, затем у половины коржей вынуть середину выемкой меньшего размера (диаметром 3 см). Выпекать в печи при 150°C до золотистого цвета. Хранить в сухом месте.

Оформление печенья

После того, как все полностью остыло, взять коржи, без выемки по середине; их покрыть достаточным слоем лимонного мармелада. Другие коржи, с выемкой по середине, посыпать сахаром для глазирования. Соединить корж, смазанный мармеладом, с коржом, посыпанным сахаром для глазирования, обращать внимание на то, чтобы вырезы по краям совпадали.



Трубочки канноли с кремом

Печенье

Приготовление заварного крема

Довести до кипения молоко с разрезанным пополам стручком ванили.
Взбить яйца с сахаром и порошком для крема. Влить в яичную смесь горячее молоко, хорошо взбить и еще раз вскипятить.
Выложить крем на противень, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Приготовление сиропа

Довести все ингредиенты до кипения. Остудить и поставить в холодильник.

Формование и выпечка

Раскатать слоеное тесто толщиной 1мм. Оставить на 30 минут.
Вырезать из слоеного теста ленты шириной 1 см и длиной 20см. Оставить на некоторое время.
Смазать форму цилиндрической формы диаметром 1см. Смочить ленты из слоеного теста и намотать их на форму, следя за тем, чтобы тщательно склеивать края витков ленты между собой. Поставить на 30 минут в холодильник.



С помощью кисточки слегка смазать сиропом поверхность слоеного теста и посыпать сахаром песком. Выложить на противень и выпекать при температуре 170ºС, пока тесто не подрумянится.
Как только тесто готово, вынуть трубочки из духовки и прогреть ее до 200ºС. Снова поставить трубочки в духовку для глазирования. Снять трубочки цилиндрических форм, пока они еще горячие, и остудить на решетке.

Ингредиенты

Слоеное тесто (достаточное количество, см. стр. 502)
Свежие очищенные фисташки (достаточное количество)
Сахар песок - достаточное количество)

Заварной крем

250мл цельного молока
50г сахара песка
2 яичных желтка
22г порошка для крема
½ стручка ванили

Сахарный сироп

250мл воды
300г сахара песка
35г глюкозы



Оформление и украшение

Начинить трубочки заварным кремом, украсить их крупно дробленными фисташками. Держать в сухом месте.

Меренга и земляника

Ингредиенты
Французская меренга

200г сахара песка
200г просеянного сахара для глазирования
200г яичных белков

Украшение

Ванильный заварной крем (достаточное количество)
Земляника (достаточное количество)
Сахар для глазирования (достаточное количество)

Приготовление меренги

Взбить яичные белки в густую пену с сахарным песком. Просеять и осторожно ввести сахар для глазирования.
Выложить массу в кондитерский мешок с ровной насадкой №7 и выложить на противень кольца меренги по спирали.
Притрусить сахаром для глазирования и выпекать 1 час в проветриваемой духовке при температуре 100ºС.
Убрать в сухое место.

Оформление и подача

Наполнить центр меренги до самого дна заварным кремом. В конце украсить земляникой. Притрусить сахаром для глазирования.





Встреча

Ингредиенты

Слоеное тесто (достаточное количество, см. стр. 502)
Миндальный крем
100г масляной помадки
100г миндального порошка
100г сахара для глазирования
60г яиц
50г темного рома
10г порошка для крема

Королевская глазурь
50г просеянного сахара для глазирования
10г яичных белков
лимонный сок из 1 лимона

Приготовление миндального крема и королевской глазури.
Смешать все ингредиенты миндального крема с сосуде для взбивания миксером. Отставить.
Развести сахар для глазирования с яичными белками и лимонным соком. Хранить под пластиковой пленкой, чтобы смесь не взялась коркой.
Формование и выпечка
Раскатать слоеное тесто толщиной 0,5мм и выложить его в формы для тарталеток (отложить второй раскатанный корж). Наполнить дно тарталеток миндальным кремом. Накрыть тарталетки вторым коржом, отрезая края и склеивая их с помощью воды. Оставить на 1 час в холодильнике.
Глазировать тарталетки сахаром для глазирования и украсить поверхность ленточками из соленого теста.
Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 170ºC, пока тесто не подрумянится.
Выложить из формочек на гриль и остудить.





Мелкое пирожное по-баскски

. Ингредиенты

Тесто

500г сливочного масла
440г сахара песка
6г мелкой соли
250г миндального порошка
6г пекарского разрыхлителя
185г яиц
625г просеянной муки
1г жидкого экстракта ванили
Мелко тертая цедра 1 апельсина
Смазка для теста (достаточное количество)

Крем

500мл молока
50г мелкой манной крупы
1 стручок ванили
25г просеянной муки
100г целых яиц
125мл сливок
20мл коричневого рома
Мелко тертая цедра 1 лимона

Вишневый мармелад

500г вишен без косточек
200г сахара песка
5г пектина

Приготовление теста

Для крема взбить сливочное масло с сахаром. Ввести по одному яйца, не переставляя взбивать. Ввести муку, миндальный порошок, разрыхлитель, соль и экстракт ванили. В конце добавить апельсиновую цедру. Убрать в холодное место.

Приготовление крема

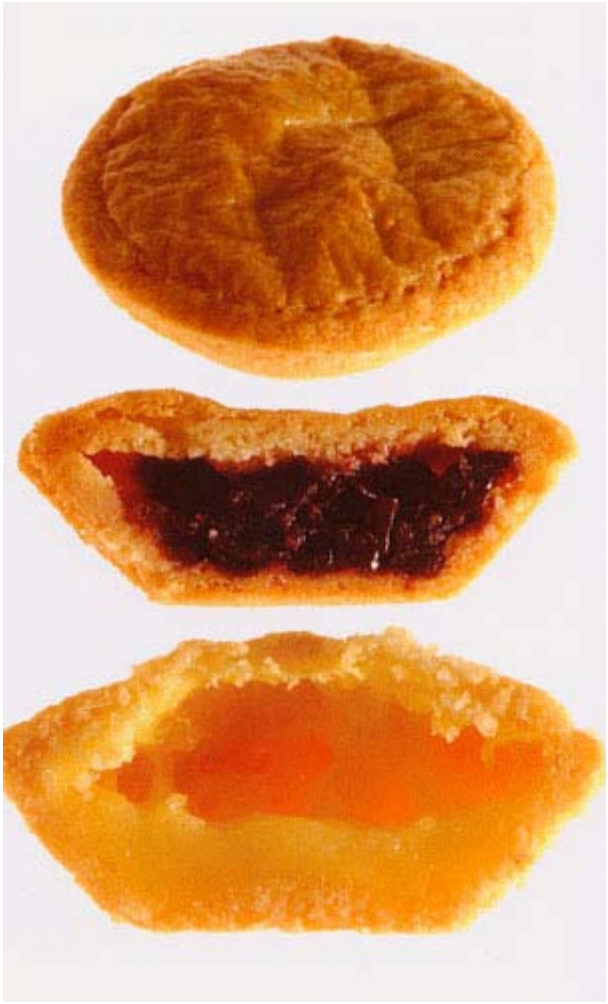
Довести до кипения молоко со сливками, тертой ванилью и семенами ванили. Снять с огня. Взбить яйца с сахаром до образования сливкообразной массы кремового цвета. Добавить манку, затем муку.
Вынуть из молока стручок ванили. Влить часть молока в предыдущую смесь, все хорошо перемешать, влить в оставшееся молоко. Держать в теплом месте. Довести до кипения. когда крем загустеет, добавить ром и лимонную цедру. Снять с огня, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Приготовление мармелада

Часть сахара смешать с пектином. Довести до кипения вишни с оставшимся сахаром. Смешать со смесью сахара и пектина и снова довести до кипения. Охладить, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Формования и выпечка

Раскатать тесто толщиной 2мм и разделить на две части. Одной частью теста наполнить формочки для тарталеток. Часть тарталеток наполнить кремом на ¾ формочки, часть – вишневым мармеладом. Накрыть все тарталетки второй частью теста, раскатанного толщиной 2мм, обрезать края нанести на поверхность полоски с помощью вилки и смазать смазкой для теста. Оставить тарталетки на 30 минут в холодильнике. Выпекать 15 минут в проветриваемой духовке при температуре 200ºС. Вынуть из формочек и остудить на гриле.



Печенье финансист

Печенье

Ингредиенты

250г миндального порошка
250г просеянной муки
750г сахара для глазирования
625г яичных белков
625г орехового масла
8 стручков ванили



Смешать миндальной порошок, сахар, муку и ваниль. Не переставая перемешивать, добавить по одному яичные белки. В конце добавить ореховое масло, все хорошо перемешать, чтобы масса стала однородной, убрать в холодильник.

Смазать сливочным маслом и притрусить мукой прямоугольные формы, наполнить смесью на ¾. Выпекать в течение 10 минут при температуре 210ºС в проветриваемой духовке. Выложить из форм и остудить на решетке.



Печенье финансист с орехами

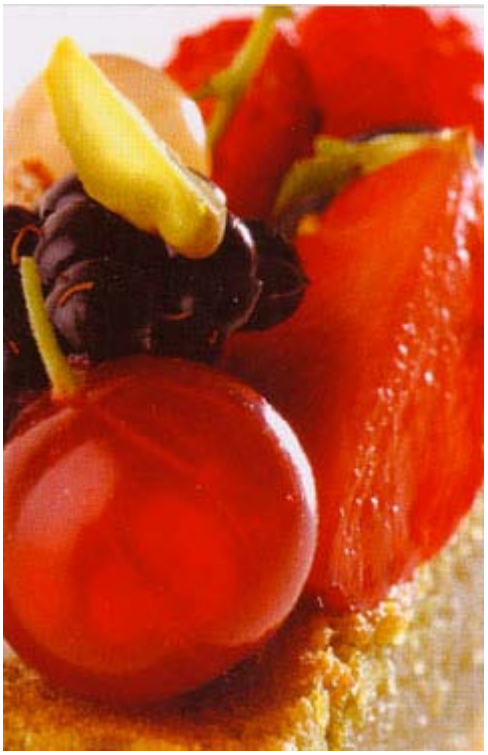
. **Ингредиенты**

150г жареного не дробленых лесных орехов
465г сахара для глазирования
265г просеянной муки
300г топленого масла
1 ст. ложка меда
500г яичных белков
10г пекарского разрыхлителя
1 щепотка соли
несколько обжаренных крупно дробленых лесных орехов для украшения

Обжарить и порубить лесные орехи с сахаром и мукой до образования однородного порошка.
Добавить в эту смесь яичные белки, мед, разрыхлитель, соль и в конце теплое топленое масло.
Все хорошо перемешать и поставить в холодильник.
Смазать сливочным маслом и посыпать мукой овальные формы, заполнить их на¾ этой смесью. Притрусить сверху измельченными орехами. Выпекать печенье в течение 10 минут при температуре 210ºС в проветриваемой духовке.
Выложить из форм и остудить на решетке.



Печенье фисташковое



Приготовление и выпечка печения

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и выложить в рамку. выпекать 10 минут при температуре ºС 160 в проветриваемой духовке. Отставить.
Приготовить фисташковую массу, смешав все ингредиенты в миксере-куттере. Вылить массу в рамку толщиной 1,5см и выпекать 25 минут в проветриваемой духовке при температуре 160ºС.
Остудить печенье, выложить из формы и порезать на прямоугольники стороной 2х5см.

Ингредиенты
Сахарное тесто (достаточное количество, см. стр. 508)

Фисташковая масса
125гр масляной помадки
125гр сахара для глазирования
165грминдального порошка
1 ст. л. Фисташковой пасты
4 яйца

Украшение
Красные фрукты (достаточное количество)
Взбитые сладкие сливки (достаточное количество)
Свежие чищенные фисташки (достаточное количество)



Оформление и украшение
На каждое фисташковое печение с помощью отсадочного мешочка с ровным наконечником выложить ниточку взбитых сливок. Красиво украсить красными фруктами и свежими фисташками.

Печенье гренобльское

Ингредиенты

Сахарное тесто (достаточное количество, см. стр. 508)
Помадка (достаточное количество)
Экстракт кофе (достаточное количество)
Глюкоза (достаточное количество, 25% от веса помадки)
Ядра грецкого ореха (достаточное количество)

Кофейная масса

300г сахара песка
400мл сливок
20г растворимого кофе
50г глюкозы
200г сливочного масла

Оформление и украшение

Наполнить запеченное сахарное тесто кофейной массой в форме горочки. Поставить в холодильник. Добавить в помадку четверть ее веса глюкозы и подогреть до температуры 40ºС. Глазировать тарталетки этой смесью. Украсить ядрами орехов.

Приготовление тесто для тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и выложить в формы для тарталеток. Оставить на 30 минут в холодильнике. Выпекать 10 минут в проветриваемой духовке при температуре 170ºС. Держать в сухом месте.

Приготовление кофейной массы

Подогреть глюкозу до температуры 60ºС и держать при этой температуре. Жарить сахар для приготовления карамели. Разбавить карамель сливками, растворимым кофе и подогретой глюкозой. Варить смесь при температуре 110ºС и охладить. Взбить сливочное масло венчиком, постепенно добавляя мягкую карамель. Держать при комнатной температуре.





Печенье по-пьемонтски

Печенье



Приготовление и выпечка теста

Осторожно смешать все ингредиенты, в последнюю очередь добавить муку. Оставить на 1 час в холодильнике.
Раскатать тесто толщиной 5мм. Порезать на квадратики со стороной 3см. выпекать в проветриваемой духовке при температуре 170ºС. Охладить на решетке

Ингредиенты
Тесто

300г мягкого масла
220г сахара для глазирования
150г порошка лесных орехов
60г яиц
400г муки
1 щепотка соли
цедра ½ апельсина

Украшение

Ореховый джиандужа (достаточное количество)
Молочный кувертюр (достаточное количество)



Оформление и украшение

Темперировать молочный кувертюр. Дать застыть на тонком противне и порезать на квадратики стороной 2см. Растопить и темперировать джиандужа. Перемазать ним и скрепить по два выпеченных печенья. Выложить по горошине джиандужа сверху на каждое печенье. Закончить пластинкой молочного шоколадом, который нужно положить по диагонали на печенье.

Чайно-лимонный кекс

Ингредиенты
Тесто для кекса

100г 50% миндальной пасты
120г сахара песка
20г меда акации
20г Тримолина
300г яиц
16г листиков чая Earl Grey
100мл теплой воды
220г просеянной муки
240г теплого масла

Украшение

Листиков чая Earl Grey (достаточное количество)
Лимонные чипсы

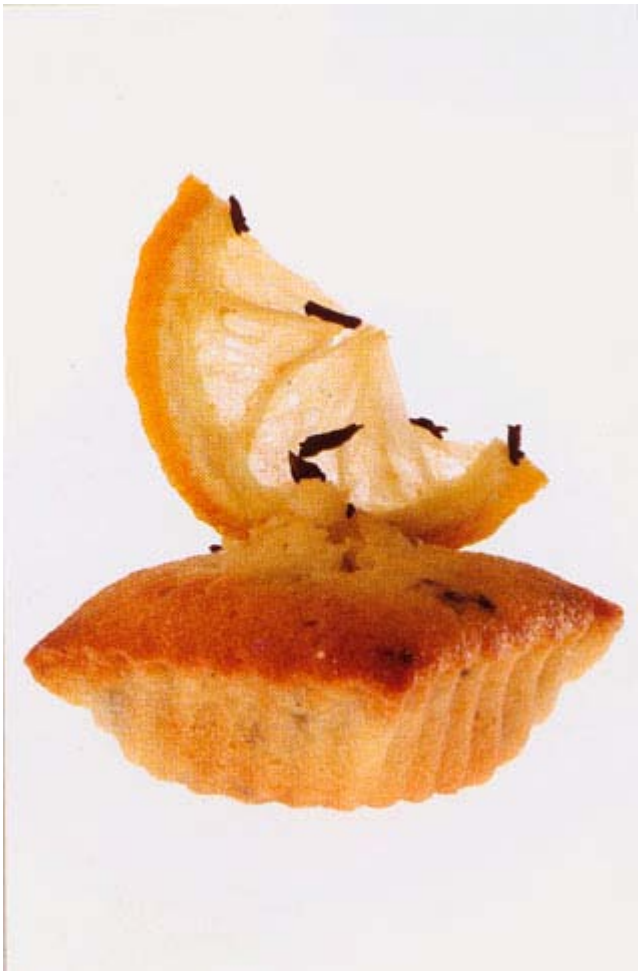
Приготовление теста

Смешать чай с теплой водой, дать настояться.
В это время миксером смешать сахар и миндальную пасту. Добавить постепенно мед, Тримолин, яйца, взбивать до образования густой массы. Продолжать взбивать, добавляя на венчик муку, затем теплое масло.
В конце добавить чай. Масса должна быть гладкой и однородной.

Выпечка и оформление кекса

Смазать сливочным маслом и притрусить мукой квадратные формочки стороной 3см. вылить в них тесто и выпекать 10 минут при температуре ºС 170 в проветриваемой духовке. Вынуть из форм, дать остыть на решетке.
Порезать лимонные чипсы на четвертинки, воткнуть по кусочку в кекс. Притрусить кексы несколькими листиками чая.





Печенье по-каштаньольски

Печенье

Приготовление начинки

Смешать все ингредиенты и поставить в холодильник

Приготовление теста

Взбить сливочное масло с сахаром для глазирования до образования белой массы.
Взбить миндальное масло с яичными желтками. Быстро смешать первую смесь со второй. Затем добавить муку, соль и разрыхлитель. В конце добавить сухими фруктами, измельченным апельсином, отцеженным изюмом и тертой лимонной цедрой.
Оставить смесь на 2 часа в холодильнике.

Выпечка и оформление

Раскатать тесто толщиной 3мм и оставить на 15 минут. Порезать на прямоугольники размером 2х5см. притрусить миндалем, выпекать в проветриваемой духовке при температуре 170ºС.
Хранить в сухом месте.



Ингредиенты

250г коринфского изюма, настоянного 2 суток в сахарном сиропе

Тесто

125г измельченных семян пинии
125г тонкого миндаля
125г измельченных грецких орехов
150г измельченной засахаренной апельсиновой цедры
200г сахара для глазирования
400г масляной помадки
120г яичных желтков
300г 50% миндальной пасты
500г муки
10г пекарского разрыхлителя
4г мелкой соли
Мелко тертая цедра 1 лимона

Начинка

В равных частях:
Тонкий миндаль,
Сахар песок
Яичные белки



Кекс ямайский

На 2 формы длиной 17см и высотой 3см

Ингредиенты
Основное тесто

150г соленого сливочного масла
240г сахара песка
180г яиц
310г просеянной муки
5г пекарского разрыхлителя
75г просеянного кукурузного крахмала
50мл рома
120г порошка кокосового ореха
100г густой сметаны
тертая цедра и сок 1 лимона
тертая цедра и сок 1 апельсина

Украшение

Свежий тертый кокосовый орех (достаточное количество)
Сироп 30º Боме (достаточное количество)

Оформление и украшение

Размочить кокосовый орех небольшим количеством сиропа. Разложить на противень, покрытый Сильпат. Карамелизовать в духовке при температуре 180С и убрать в сухое место.
Срезать бока кекса и поверхность. Не срезать только подрумянившееся при выпечке дно кекса. Порезать кекс на прямоугольники размером 2х5см. притрусить поверхность карамелизованным кокосовым орехом.

Приготовление теста и выпечка кекса

Приготовить крем из сливочного масла и сахара. Ввести по одному яйца, ром, все хорошо взбить.
Добавить муку, разрыхлитель, крахмал. Затем добавить порошок кокосового ореха и густую сметану, в конце – тертую цедру и цитрусовый сок.
Смазать прямоугольные формы сливочным маслом. Наполнить тестом для кекса, разровнять поверхность. Выпекать при температуре 160ºС в проветриваемой духовке в течение 25 минут, затем выложить из формы на решетку и остудить.





Печенье флорентийское

Ингредиенты

350г сливок
300г сахара песка
175г глюкозы
50г меда
350г измельченной засахаренной апельсиновой цедры
50г измельченных фисташек
50г измельченных семян пинии
50г измельченного лесного ореха
50г тонкого миндаля
100г муки
десертный или молочный шоколад (достаточное количество)

Довести до 87ºС сливки, сахар, глюкозу и мед. Смешать измельченную апельсиновую цедру с мукой, добавить в предыдущую смесь. В конце добавить сухие фрукты, но не сильно смешивать, чтобы не раздавить миндаль. Массу охладить.
Выложить смесь на противень, маленькими горками, и выпекать в проветриваемой духовке при температуре 200ºС до карамелизации сахара. Вынуть из духовки и охладить. С помощью кисточки украсить поверхность флорентийского печенья, нанеся темперированный десертный или молочный шоколад. Хранить в сухом месте.





Сухое ореховое печенье

Ингредиенты

600г сахара песка
120г муки
300мл цельного молока
420г топленого сливочного масла
90г орехового порошка
300г измельченных грецких орехов

Измельченный орех и ореховый порошок можно заменить, на ваш выбор и в тех же количествах, другими масличными культурами: лесным орехом, фисташками, миндалем…

Смешать все ингредиенты, добавив измельченный орех в последнюю очередь. Выложить массу на Сильпат в форме дисков диаметром 6см. выпекать при температуре 170ºС в проветриваемой духовке в течение 5-6 минут.
После выпечки, пока печенье еще теплое, снять печенье с Сильпат, придать им форму воронок и остудить. Хранить в сухом месте.





Шукетты

На 5 противней на 45 шукетт

Приготовление теста

Смешать молоко, воду, сливочное масло, соль и сахар. Довести до кипения, затем просеять просеянную муку. Подсушить массу, перемешивая ее лопаточкой, затем добавить яйца по одному, и не прекращая, перемешивать. Тесто должно быть однородным, легким, ровным и крепким.



Ингредиенты

500мл молока
500мл воды
20г соли
60г сахара
440г сливочного масла
600г муки
960г яиц
100г сахара в зернах

Выпечка шукетт

Выложить тесто на противень горками, посыпать сахаром в зернах, выпекать при температуре 200 в статической духовке в течение 20 минут и закончить выпекать при температуре 170 в режиме пульсации воздуха в течение 15 минут. Охладить на противне. Хранить в сухом месте.



Спекуляус
(пряное фигурное печенье из рассыпчатого теста)



Ингредиенты

Тесто для спекуляусов

140г масляной помадки
250г тростникового сахара Канди
250г муки
3г химического разрыхлителя
1 щепотка соли
10г порошка корицы
10г порошка смеси 4 пряностей
40мл темперированной воды

Миндаль полиньяк

200г тонкого миндаля
200мл сиропа 30º Боме

Украшение

Заварной кофейный крем (достаточное количество)

Приготовление теста спекуляусов

Приготовить крем из сливочного масла и сахара. Затем по очереди добавить ингредиенты: муку, разрыхлитель, соль, пряности, наконец, воду, следя за консистенцией теста: оно должно быть рыхлым и хрупким.
Обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 1 час.
Раскатать тесто толщиной 2мм и порезать с помощью формы. Выпекать печенье на противне в течение 10 минут при температуре 180°C в проветриваемой духовке.
Вынуть противень из духовки, формовать из заготовок желобки. Охладить и хранить в сухом месте.

Приготовление миндаля Полиньяк

Смешать миндаль с сиропом. Карамелизовать миндаль, выложив миндаль на противень с Сильпат. Выпекать в духовки, пока миндаль не подрумянится.

Оформление и украшение

В центр каждого печенья спекуляус с помощью кондитерского мешка с ровной насадкой выложить горкой заварной кофейный крем. В конце воткнуть в заварной крем по миндалю Полиньяк.



Пирог с орехом пекан



Ингредиенты

Сахарное тесто (достаточное количество, см. стр. 508)

Тесто для пирога

325г сахара сырца
125г сливочного масла
400г жидкой глюкозы
300г измельченного ореха пекан
8 яиц
50мл рома
½ кофейной ложки жидкой ванили
½ кофейной ложки порошка корицы
1 щепотка соли

Приготовление основы для тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и выложить его в форму для выпечки. Оставить на 30 минут в холодильнике.

Приготовление начинки для пирога

Растопить сахар со сливочным маслом в глюкозе. Взбить яйца, затем смешать с предыдущей массой. Добавить орех пекан, соль, ваниль, корицу. В конце добавить ром, поставить в холодильник.

Выпечка

Выложить в форму для выпечки пирога, на сахарное тесто, начинку. Выпекать 30 минут при температуре ºС 160 в проветриваемой духовке. Вынуть из духовки горячим, охладить.



Домашнее печенье с осколками шоколада

На 2,5кг печенья

Ингредиенты

455г масляной помадки
725р сахара сырца
15г мелкой соли
4 целых яйца
675г муки
365г крупно дробленого грецкого ореха
720г шоколада, шоколадного, крупно дробленого кувертюра

Приготовление теста

Смешать сливочное масло с солью, добавить сахар, затем просеянную муку. Ввести яйца, в конце добавить дробленую начинку.



Выпечка печенья

Сформовать колбаски диаметром 4см, порезать на кусочки толщиной 1см. выложить печенье на противень и выпекать в духовке, не до полной готовности, при температуре 200 Охладить на решетке.



Домашнее печенье с осколками белого шоколада и орехом макадамия

На 2,5кг печенья

Приготовление теста

Смешать сливочное масло с солью, добавить сахар, затем просеянную муку. Ввести яйца, в конце добавить дробленую начинку.



Выпечка печенья

Сформовать колбаски диаметром 4см, порезать на кусочки толщиной 1см. выложить печенье на противень и выпекать в духовке, не до полной готовности, при температуре 200ºС. Охладить на решетке.

Ингредиенты

340г масляной помадки
420г сахара песка
10г мелкой соли
3 целых яйца
520г муки
270г крупно дробленого ореха макадамия
400г шоколада, крупно дробленого кувертюра цвета слоновой кости



Домашнее печенье с овсяными хлопьями и изюмом (или с сухофруктами)

На 6кг печенья

Ингредиенты

1,8кг масляной помадка
1,8кг сахара-сырца
20г мелкой соли
13 яиц
1,35кг муки
1,05кг овсяных хлопьев
900г коринфского изюма
60г пекарского разрыхлителя

Приготовление теста

Смешать сливочное масло с солью, добавить сахар, затем просеянную муку с пекарским разрыхлителем и овсяными хлопьями. Добавить яйца, в конце добавить изюм.



Выпечка печенья

Сформовать колбаски диаметром 4см, порезать на кусочки толщиной 1см. выложить печенье на противень и выпекать в духовке, не до полной готовности, при температуре 200ºС. Охладить на решетке.



Домашнее печенье с арахисовым маслом

На 6кг печенья

Приготовление теста

Смешать сливочное масло с солью, добавить сахар, затем просеянную муку с пекарским разрыхлителем. Ввести яйца, в конце добавить арахисовое масло.

Выпечка печенья

Сформовать колбаски диаметром 4см, порезать на кусочки толщиной 1см. выложить печенье на противень и выпекать в духовке, не до полной готовности, при температуре 200ºС. Охладить на решетке.

Ингредиенты

1,35кг масляной помадки **ты**
900г сахара песка
20г мелкой соли
12 целых яйца
1,8кг муки типа 55
1,35кг арахисового масла
900г сахара сырца
30г пекарского разрыхлителя



Пирожное с каштаном и коньяком

Ингредиенты

Тесто для пирожного
260г сахара
270г масляной помадки
360г просеянной муки
10г пекарского разрыхлителя
140мл цельного молока
2 яйца
1 яичный белок
400г каштаново крема

Начинка

100г сливок
50гркаштанового крема
коньяк (достаточное количество)
стружка молочного шоколада (достаточное количество)

Оформление

С помощью парижской ложки вынуть центр каждого пирожного. С помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой наполнить выемку и выложить розеткой каштановый крем. Украсить стружкой молочного шоколада.

Приготовление каштанового пирожного



Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить по одному яйца, затем яичный белок. Хорошо взбить, вмешать муку и разрыхлитель. Тонкой ниточкой влить молоко. В конце добавить ореховый крем и вымешивать до образования гладкого равномерного теста.
Перед применением, выдержать в холодильнике 2 часа.
Смазать сливочным маслом и присыпать мукой формочки для пирожных. На¾ наполнить из тестом. Выпекать 10 минут в духовке при температуре 200C, выложить из формочек на решетку, пропитать коньяком.

Приготовление крема

Взбить сливки в очень густую пену, и осторожно смешать с каштановым кремом. Хранить в холодильнике.



Пирожное с нугой и яблоком

Печенье

Ингредиенты

Сахарное тесто (см. стр. 508)
Нуга
Яичные белки, сахар песок, длинный миндаль, все в равных количествах

Яблочная начинка

Яблоки боскоп (достаточное количество)
Очищенное сливочное масло (достаточное количество)
Сахар песок (достаточное количество)

Приготовление теста для тарталеток

Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и выложить его в формочки для тарталеток. Оставить на 30 минут в холодильнике. Выпекать в проветриваемой духовке при температуре 160°C в течение 10 минут. Выложить из формочек и держать в сухом месте.

Приготовление начинок

Приготовить нугу, смешав осторожно все ингредиенты, чтобы не подробить миндаль.
Для яблочной начинки, порезать яблочную кожуру на брюнуаз, затем карамелизовать брюнуаз в сливочном масле и сахара. Выложить в чистый с сосуд, отцедить, поставить в холодильник.

Формование, выпечка и подача

Наполнить каждую запеченную тарталетку карамелизованным яблочным брюнуазом, выложенным горочкой. Сверху выложить нугу и карамелизовать в проветриваемой духовке при температуре 180°C. Дать немного остыть и присыпать сахаром для глазирования.





Апельсиновый кекс шамоникс

Ингредиенты

Тесто

10 яиц
150г густой сметаны
350г сахара песка
270г просеянной муки
5г пекарского разрыхлителя
100г топленого и очищенного сливочного масла
мелко тертая цедра 2 апельсинов

Глазурь с водой

250г белой помадки
110г сиропа 30º Боме
75г глюкозы

Начинка

Апельсиновый мармелад (достаточное количество)

Приготовление и выпечка теста

Взбить яйца с сахаром. Добавить муку и пекарский разрыхлитель, затем густую сметану и апельсиновую цедру. В конце добавить теплое сливочное масло. Поставить в холодильник.
Смазать сливочным маслом и присыпать мукой формы для пирожных и наполнить их тестом на ¾. Выпекать 10 минут в проветриваемой духовке при температуре 150ºС.
Выложить из формочек, перевернуть на решетку. Отставить.

Приготовление глазури

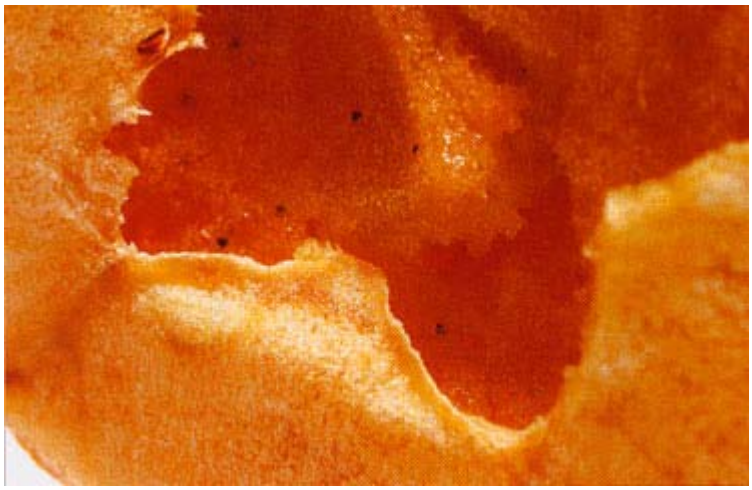
Довести все ингредиенты до температуры 35ºС на водяной бане и поддерживать эту температуру.

Оформление и украшение

С помощью парижской ложечки вделать выемки в центре пирожных и сохранить вынутое тесто. В образовавшееся отверстие положить апельсиновый мармелад и накрыть небольшим кусочком вынутого из серединки теста. Перевернуть шамониксы и выложить на решетку. Полить их 35ºС сиропом. Нагреть духовку до температуры 200ºС, выключить ее и глазировать в ней печенье в течение нескольких минут. Вынуть из духовки и охладить.



Пирожное с яблоком и айвой



Ингредиенты

Сливочное масло (достаточное количество)
Сахар песок (достаточное количество)

Тесто

100г просеянной муки
100г сахара песка
100г густой сметаны
50г арахисового масла
2 яичных желтка
3г пекарского разрыхлителя
20мл рома
1 яблоко ренет
1 айва

Украшение

Яблочные чипсы, подсушенные в духовке

Порезать яблоко и айву на мелкий брюнуаз и немного обжарить их в сливочном масле с сахаром. Убрать в холодильник. Осторожно смешать все остальные ингредиенты, в конце добавить смесь яблок и айвы.

Смазать сливочным маслом и присыпать мукой формы для пирожных и наполнить их тестом на ¾. Выпекать в проветриваем ой духовке при температуре 180ºС. Выложить из формочек и охладить. Украсить яблочными чипсами.



Кекс с грейпфрутом

Ингредиенты

Сахарное тесто (достаточное количество, стр. 508)
Дольки розового грейпфрута (достаточное количество)
Бесцветное желе (достаточное количество)

Масса кекса

6 яиц
4 яичных желтка
30г порошка для крема
335г миндального порошка
390г сахара песка
1 ½ стручка ванили
Мелко тертая цедра 2 лимонов

Приготовление теста

Взбить яйца с сахаром. Добавить порошок для крема и миндальный порошок. Разрезать пополам на 2 части и потереть стручок ванили, добавить в смесь ванильные зерна. Ввести мелко тертую лимонную цедру. Поставить массу в холодильник.

Формование, выпечка и подача

Смазать сливочным маслом формочки для кексов. Раскатать сахарное тесто толщиной 2мм и выложить его в формочки. Поставить на 30 минут в холодильник. Выложить на сахарное тесто массу для кекса на ¾. На поверхность выложить половину долек грейпфрута. Присыпать сахаром для глазирования и выпекать в статической духовке при температуре 180ºС. Выложить кексы горячими из формочек на решетку. Снова присыпать сахаром для глазирования. Подогреть бесцветное желе. Как только кексы остынут, полить теплым и жидким желе грейпфруты. Хранить в сухом месте.



Алмазы с лимоном

Ингредиенты

Тесто для алмазов

600г просеянной муки
400г масляной помадки
200г сахара для глазирования
2 яичных желтка
сахар песок (достаточное количество)

Лимонная масса

500мл лимонного сока
100г сахара песка
400г сливочного масла
Мелко тертая цедра 6 лимонов
600г яиц
150г сахара песка

Украшение

Мелко тертая цедра лайма

Приготовление и выпечка теста

Смешать все ингредиенты, тесто не должно быть очень плотным. Сформовать колбаски диаметром 1,5см, убрать на 1 час в холодильник. Смазать поверхность колбасок яйцом и посыпать сахаром песком. Порезать на порции в форме цилиндров 1см длиной и выложить их на противень, прижимая в центре пальцем для формования отверстия. Оставить на 30 минут, затем выпекать в проветриваемой духовке при температуре 180 пока тесто не подрумянится. Остудить.



Приготовление лимонной массы

Смешать лимонный сок, сахар песок, сливочное масло и тертую цедру. Слегка подогреть смесь на водной бане.
Взбивать яйца с сахаром до образования белой массы. Смешать с предыдущей смесью и довести смесь до 85С. Процедить через сито и поставить в холодильник.



Оформление и подача

Наполнить лимонной массой кондитерский мешочек с ровной насадкой. Выложить на каждый «алмаз» горкой лимонную массу, в конце присыпать мелко тертой цедрой лайма.

Фаршированный чернослив

Ингредиенты

Чернослив Ажан (достаточное количество)
Напыление молочного шоколада (достаточное количество)

Ганаш с черносливом

400мл сливок
1кг молочного кувертюра
800г чернослива Ажан без косточек
80мл сливового спирта

Приготовление ганаша с черносливом

Измельчить молочный кувертюр, довести сливки до кипения и вылить на шоколад. Хорошо перемешать для получения ганаша.

Смешать чернослив со спиртом. Соединить две смеси и охладить.



Оформление и подача

Порезать чернослив на две части вдоль, вынуть косточки. Начинить их ганашом с помощью кондитерского мешочка с ровной насадкой, поставить в холодильник.

Напылить молочный шоколад с помощью специального пистолета, сложить в коробки и поставить в холодильник.



Шоколадно-апельсиновое печенье

Ингредиенты

Десертный шоколад (достаточное количество)
Бумажные коробки (достаточное количество)

Апельсиновый крем

500мл цельного молока
100г сахара
4 яичных желтка
45г порошка для крема
Гран Марнье (достаточное количество)
Засахаренный измельченный апельсин (достаточное количество)

Мусс с черным шоколадом

600г шоколада гуанажа с содержанием 70 % какао
8 яичных желтков
150г сиропа 30º Боме
900г сливок

Глазурь с десертным шоколадом

500г десертного шоколада с содержанием 65% какао
450г сливок
750млводы
600г сахара песка
250г горького какао порошка
250г густой сметаны

Украшение

Решетка из десертного шоколада (достаточное количество)
Бруски засахаренного апельсина (достаточное количество)

Здесь мы приводим рекомендации по приготовлению шоколадного корпуса, который применяется во всех рецептах печенья этой категории (страницы 466-486), не зависимо от формы корпуса и используемого шоколада.

Приготовление шоколадного корпуса

Темперировать шоколад. Окунуть в него специальные коробочки для приготовления шоколадных корпусов. Выложить их на противень, покрытый пергаментной бумагой, хорошо струшивая излишки шоколада. Поставить в холодильник, затем осторожно снять шоколад с формочек.

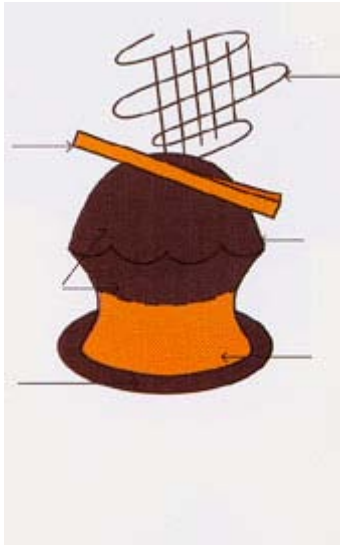
Приготовление глазури с десертным шоколадом

Измельчить десертный шоколад. Довести сливки до кипения, вылить на измельченный шоколад и хорошо перемешать для образования ганаша.
Довести сахар и воду до кипения. Добавить какао порошок, снова довести о кипения. Добавить густую сметану, и еще раз довести до кипения.

Смешать две массы, переложить в чистую емкость, следя за тем, чтобы внутрь не попал воздух, поставить в холодильник, предварительно накрыв пищевой пленкой.

Приготовление апельсинового крема

Довести молоко до кипения.
Взбить яичные желтки, сахар и порошок для крема. Влить горячее молоко в полученную смесь, постоянно взбивая, и снова довести до кипения. Охладить в холодильнике, накрыв пищевой пленкой.



Когда масса остынет, разровнять венчиком, добавить засахаренный апельсин, а также Гран Марнье.
Наполнить этим кремом кондитерский мешочек и наполнить ним на ¾ шоколадные корпуса. Дать застыть в холодильнике.

Приготовление мусса с черным шоколадом

Приготовить крем: довести до кипения сироп 30 Боме. Взбить миксером яичные желтки, добавить в них тонкой ниточкой кипящий сироп.
Отдельно, взбить сливки. Растопить шоколад и смешать его со сливками.
Когда крем остынет, хорошо его взбить и смешать две массы до образования однородной смеси.
Наполнить кремом кондитерский мешочек и наполнить им шоколадные корпуса, уже наполненные апельсиновым кремом, выкладывая его горочкой.



Оформление И Подача

Растопить десертную глазурь и окунуть в нее шоколадно-апельсиновое пирожное. Украсить брусками засахаренного апельсина и решеткой из десертного шоколада.



Фисташково-малиновая нежность

Ингредиенты

Шоколадные корпуса из шоколада цвета слоновой кости овальной формы (достаточное количество, см. стр. 466)

Малиновое пюре

500г малины
250г сахара песка

Фисташковый мусс

500г маскарпоне
10 яичный желтков
200г сахара песка
7 пластинок желатина
200г сливок
8 яичных белков
фисташковая масса (достаточное количество)

Украшение

Уваренный малиновый сок (достаточное количество)
Свежие фисташки (достаточное количество)
Напыление цвета слоновой кости: кувертюр цвета слоновой кости и масло какао в равных частях (достаточное количество)

Приготовление малиновой подливки

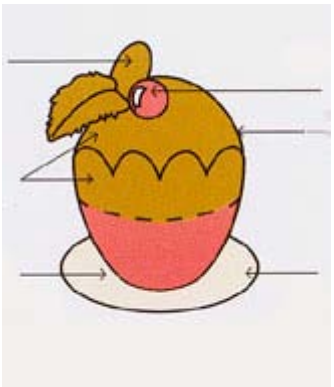
Варить сахар с малиной при температуре 107ºС. Остудить и поставить в холодильник. Перед подачей, выложить на дно каждого шоколадного корпуса тонкий слой малинового пюре. Поставить в холодильник.



Приготовление фисташкового мусса

Размочить желатин в холодной воде.
Приготовить крем: взбить на водяной бане яичные желтки со 150г сахара, пока смесь не будет ложиться лентой. Снять с водяной бани и продолжать взбивать пока масса не остынет.
Отобрать часть этой смеси и развести в ней отцеженный желатин.
Взбить яичные белки в густую пену с 50 г сахара.
Разровнять маскарпоне, добавить в оставшуюся часть крема (без желатина). Добавить фисташковую массу и смешать со смесью крема и желатина. В конце ввести по очереди взбитые сливки и взбитый белок с сахаром.

Наполнить этим муссом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить в форме цилиндров в шоколадные корпуса, в которые предварительно было налито малиновое пюре.
Поставить в морозильник.



Оформление и подача

Для приготовления напыления цвета слоновой кости, растопить белый шоколад и масло какао. Пропустить через сито, затем распылять эту теплую смесь пистолетом, на замороженное шоколадно-малиновое печенье. Украсить уваренным малиновым соком. Выложить на каждое печенье по свежей фисташке и по маленькому букетику свежей мяты.



Шоколадно-кокосовое печенье

Ингредиенты

Шоколадные корпуса из молочного шоколада круглой формы

Кокосовый ганаш

370г мякоти кокосового ореха
20г Тримолина
600г кувертюра цвета слоновой кости
150г сливочного масла
300мл сливок

Мусс с молочным шоколадом

800г молочного кувертюра
600мл сливок

Молочная глазурь

200г сахара песка
50г глюкозы
350мл воды
10г кукурузного крахмала
800г молочного кувертюра
130г сливочного масла
200мл сливок

Украшение

Свежий тертый кокосовый орех (достаточное количество)

Приготовление кокосового ганаша

Довести до кипения сливки с мякотью кокоса и Тримолином.
Залить этой смесью измельченный кувертюр цвета слоновой кости и сливочное масло, порезанное на мелкие кусочки. Смешать все до образования однородной массы. Хранить при комнатной температуре.

Наполнить ганашом с кокосовым орехом кондитерский мешочек с ровной насадкой. Наполнить ¾ высоты корпуса из молочного шоколада. Дать застыть в холодильнике.



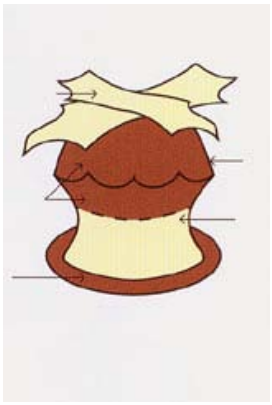
Приготовление мусса с молочным шоколадом

Взбить сливки.
Растопить шоколад. Вылить его горячим во взбитые сливки, тщательно смешать таким образом, чтобы масса получилась однородной. Как только мусс готов, наполнить ним кондитерский мешочек с ровной насадкой. Выложить мусс в виде горок в каждый шоколадный корпус, уже наполненный кокосовым ганашом. Поставить в холодильник.

Стружка кокосового ореха

Мусс с молочным шоколадом

Круглый корпус из молочного шоколада



Молочная глазурь

Ганаш с кокосовым орехом

Оформление И Подача

Смешать все ингредиенты молочной глазури, варить их при температуре 107°C, пропустить через сито. Слегка остудить. Когда глазурь хорошо темперируется, погрузить в него шоколадно-кокосовое печенье, следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадный корпус. Украсить только что тертым кокосовым орехом.



Печенье Черный лес

Ингредиенты

Шоколадные корпуса из черного шоколада круглой формы (достаточное количество)
Отцеженная консервированная дикая вишня (достаточное количество)

Крем Шантийи

500мл сливок
50г сахара песка

Мусс с черным шоколадом

600мл сливок
750г черного шоколада

Украшение

Десертная глазурь (достаточное количество)
Стружка черного шоколада (достаточное количество) золоченые листики (достаточное количество)

Приготовление крема Шантийи

Смешать сливки с сахаром. Взбить в густой крем шантийи и поставить в холодильник.
Выложить дикую вишню на дно каждого шоколадного корпуса и залить шантийи таки образом, чтобы крем не переливался через край. Поставить в холодильник.

Приготовление мусса с черным шоколадом

Взбить сливки.
Растопить шоколад. Вылить его горячим во взбитые сливки, тщательно смешать таким образом, чтобы масса получилась однородной. Мусс нужно использовать сразу же после приготовления.





Черное кружево
Глазурь из десертного шоколада
Листики крем шантийи
Круглый корпус из черного шоколада

Золоченые

Мусс из черного шоколада
Дикая вишня

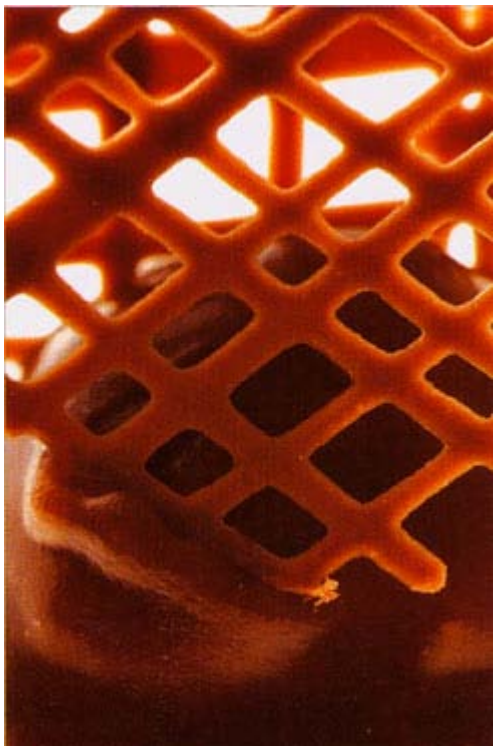
Оформление и подача

Наполнить шоколадным муссом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить в форме горочек на дно каждого шоколадно корпуса, куда предварительно были выложены вишня и крем шантийи. Поставить в холодильник.

Растопить и темперировать глазурь из десертного шоколада, окунуть в него печенье, следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадный корпус. Украсить шоколадной стружкой из черного шоколада и кусочком золоченого листика.



Печенье Бальтазар



Ингредиенты

Шоколадные корпуса из молочного кувертюра (достаточное количество, см. стр.466)
Молочная глазурь (достаточное количество)

Ганаш с солодкой

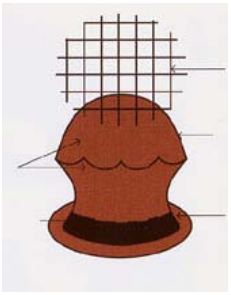
1 литр сливок
200г Тримолина
100г сливочного масла
1,7кг молочного шоколада гуанажа
100г пасты солодки

Мусс с молочным шоколадом

600г молочного кувертюра
1 литр сливок

Украшение

Решетка из молочного шоколада (достаточное количество)



Мусс из молочного Шоколада

Ганаш с солодкой

Решетка из молочного шоколада

Молочная глазурь

Круглый корпус из молочного шоколада

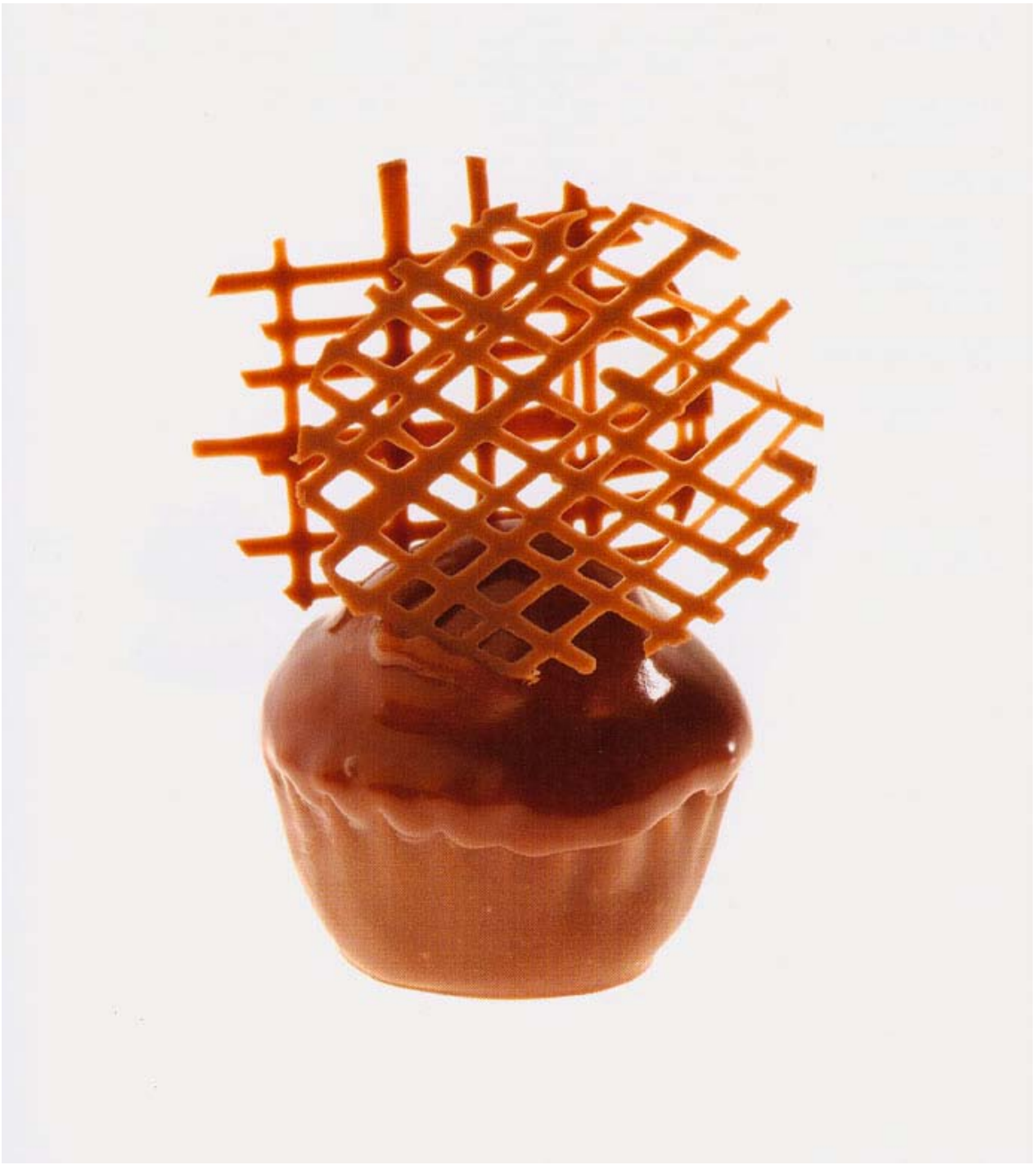
Приготовление ганаша с солодкой

Пастеризовать сливки с пастой солодки и Тримолином: быстро довести до высокой температуры (от 60 до 90°C), не доводя до кипения, для того, чтобы убить микроорганизмы.
Вылить смесь на измельченный шоколад и порезанное маленькими кусочками сливочное масло. Смешать до получения однородной массы. Наполнить кондитерский мешочек с ровной насадкой ганашом и наполнить шоколадные корпуса им на¾. Остудить в морозильнике.

Приготовление мусса с молочным шоколадом

Взбить сливки.
Растопить шоколад. Вылить его горячим во взбитые сливки, тщательно смешать таким образом, чтобы масса получилась однородной. Мусс нужно использовать сразу же после приготовления.
Наполинть муссом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить мусс горочками в шоколадные корпуса, в которые перед этим был выложен ганаш с солодкой. Остудить в холодильнике.

Растопить и темперировать молочную глазурь, окунуть в него печенье следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадный корпус. Украсить решеткой из молочного шоколада.



Печенье ландское

Ингредиенты

Круглые основания из молочного шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Ганаш с медом

300 мл сливок
200г меда
550г шоколадного кувертюра
400г молочного кувертюр
50г сливочного масла

Мусс с молочным шоколадом

750г молочного кувертюра
1 литр сливок

Украшение

Жидкий мед (достаточное количество)
Молочная глазурь (достаточное количество)
Засахаренные семена пинии (достаточное количество, стр. 134)

Приготовление ганаша с медом

Пастеризовать сливки медом: быстро довести до высокой температуры (от 60 до 90ºС), не доводя до кипения, для того, чтобы убить микроорганизмы.
Вылить смесь на измельченный шоколад и порезанное маленькими кусочками сливочное масло. Вымешивать до получения однородной массы. Наполнить кондитерский мешочек с ровной насадкой ганашом и наполнить шоколадные основания ним ¾ на. Остудить в морозильнике.



Приготовление мусса с молочным шоколадом

Взбить сливки.
Растопить шоколад. Вылить его горячим во взбитые сливки, тщательно смешать таким образом, чтобы масса получилась однородной. Мусс нужно использовать сразу же после приготовления.



Глазирования и оформление

Наполнить шоколадным муссом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить мусс в каждое шоколадное основание*, в которое уже выложен медовый ганаш и жидкий мед. Притрусить засахаренными пиниями и поставить для застывания в холодильник.*

Растопить и темперировать молочную глазурь, окунуть в нее печенье, следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадное основание*. Пинии будут видны сквозь глазурь: такого украшения достаточно.*



Печенье караманд

Ингредиенты

Овальные основания из молочного шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Карамель с соленым маслом

165г глюкозы
165г сахара песка
60г соленого масла
250г сливок

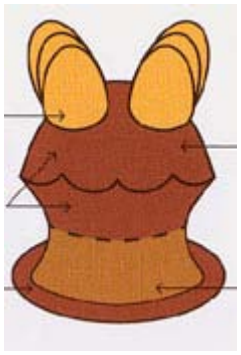
Мусс молоко-карамель

500г шоколадного кувертюра молоко-карамель
250мл сливок
500г взбитых сливок

Украшение

Молочная глазурь (достаточное количество)
Миндаль Польньяк (достаточное количество, стр. 452)





Приготовление карамели с соленым сливочным маслом

Приготовить темную карамель из сахара песка и глюкозы. Развести сливками, затем добавить соленое сливочное масло. Хранить при комнатной температуре.
Наполнить этой карамелью кондитерский мешок с ровной насадкой и наполнить на 2/3 шоколадные основания. Остудить в холодильнике.

Приготовление мусса молоко-карамель

Измельчить кувертюр молоко-карамель. Пастеризовать крем, медленно доведя его до температуры 90ºC, чтобы уничтожить микроорганизмы. Вылить на измельченный шоколад, смешать до образования однородной массы. Остудить.
Как только крем остынет, смешать его со взбитыми сливками. Наполнить кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить мусс в форме горочек сверху карамели с соленым маслом в шоколадные основания. Оставить в холодильнике.

Глазирования и оформление

Растопить и темперировать молочную глазурь, окунуть в нее печенье, следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадное основание. Украсить миндалем Полиньяк, выставив его вертикально в длину.



Печенье монтелимар

Ингредиенты

Овальные основания из молочного шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Смесь для нуги

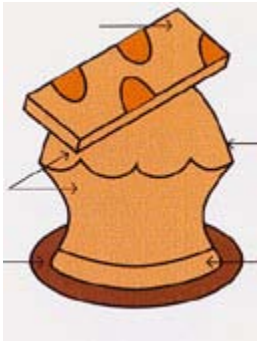
125г яичных желтков
200г сиропа 30º Боме
6г желатина
350г пасты нуги
750г взбитых сливок

Украшение

Белая нуга маленькими квадратиками (достаточное количество)
Белая нуга тонкими ломтиками (достаточное количество)
Молочная глазурь (достаточное количество)

Приготовление смеси для нуги

Размочить желатин в холодной воде.
Довести до кипения сироп º30 Боме. Приготовить массу из взбитых яичных желтков и кипящего сиропа, который нужно добавлять тонкой ниточкой. Взбивать, пока смесь не остынет.
Остудить массу нуги, растопить в ней отцеженный желатин. Когда яичная масса остынет, добавить в нее массу нуги с желатином, и осторожно добавить взбитые сливки.
Использовать эту смесь сразу же после приготовления.





Глазирования и оформление

Выложить на дно каждого основания несколько кубиков нуги. Накрыть все горочкой массы с нугой из кондитерского мешочка с ровной насадкой. Дать застыть в холодильнике.
Растопить и темперировать молочную глазурь, окунуть в нее печенье, следя лишь за тем, чтобы не намочить шоколадное основание. Украсить тонким ломтиком белой нуги.



Печенье Виктория

Ингредиенты

Овальные основания из белого шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Ромовый крем

10 яичных желтков
100г Тримолина
100г сахара для глазирования
200г густой сметаны
1кг кувертюра цвета слоновой кости
250мл темного рома

Мусс с белым шоколадом

250г кувертюра цвета слоновой кости
500г взбитых сливок

Украшение

Бруски ананаса (достаточное количество)
Бесцветное желе (достаточное количество)
Тертая цедра лайма (достаточное количество)
Напыление цвета слоновой кости (достаточное количество, стр. 468)

Приготовление ромового крема

Хорошо взбить яичные желтки с Тримолином и сахаром для глазирования. Когда смесь станет белого цвета, добавить густую сметану. Довести смесь до кипения и остудить.

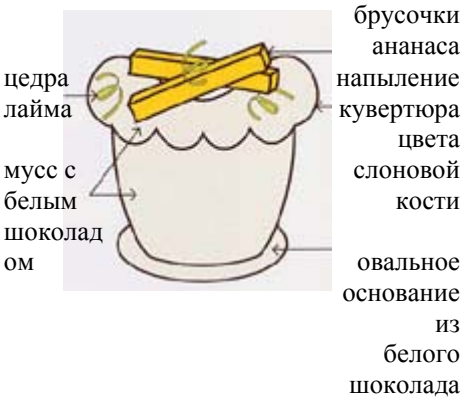
Растопить и темперировать кувертюр цвета слоновой кости. Добавить в предыдущую смесь. В конце влить ром.

Наполнить кондитерский мешок этой массой и наполнить ней шоколадные основания на ¾ их высоты. Дать застыть в холодильнике.



Приготовление мусса с белым шоколадом

Растопить кувертюр цвета слоновой кости и осторожно смешать ее со взбитыми сливками до получение мусса. Наполнить массой кондитерский мешочек с ровной насадкой, выложить в форме цилиндра на каждое печение, уже наполненное ромовым кремом и снова дать застыть в холодильнике.



Растопить и охладить напыление цвета слоновой кости. Распылять глазурь на печенье с помощью пистолета. Украсить брусками ананаса, полить теплым бесцветным желе, притрусить тертой цедрой лайма.



Тирамису

Ингредиенты

Овальные основания из белого шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Кофейный крем

500мл молока
60г жареного кофе в зернах
200г сахара песка
100мл сливок
½ кофейно й ложки ванильного порошка
6 яичных желтков
50г порошка для крема
5 пластинок желатина
1,25 литра взбитых сливок

Масса Тирамису

5 яиц
150г сахара песка
500г маскарпоне
500мл сливок

Украшение

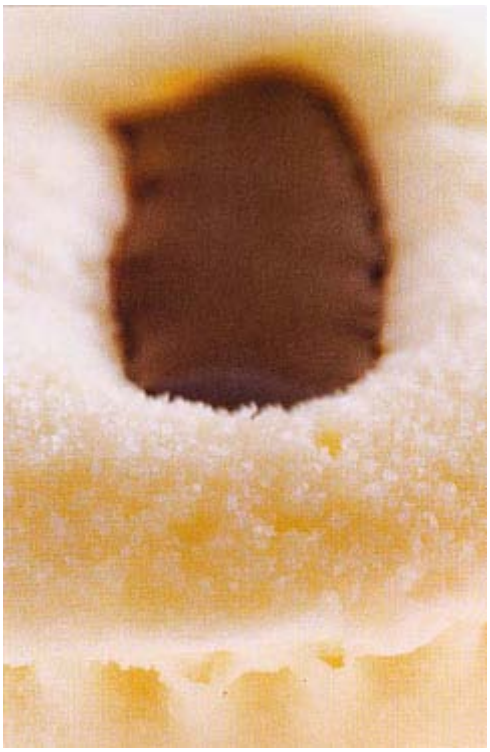
Стружка белого шоколада (достаточное количество)
Уваренный кофе (достаточное количество)
Напыление цвета слоновой кости (достаточное количество, стр. 468)

Приготовление кофейного мусса

Поджарить кофе в зернах. Довести до кипения молоко с кофе и ванильным порошком. Дать настояться в течение 30 минут, процедить через сито и отставить.
Нагревать сливки до момента, когда они начнут закипать, снять с огня.
Приготовить карамель из 100г сахара. Развести карамель молоком, настоянным с кофе и подогретыми сливками.
Размочить пластинки желатина в холодной воде.
Взбить яйца с оставшимся сахаром, добавить смесь молока и карамели, массу взбить и остудить.
Добавить размоченный и отцеженный желатин. В конце добавить взбитые сливки.
Эту массу нужно использовать сразу же после приготовления. Наполнить ней кондитерский мешочек и наполнить ней шоколадные основания на¾ из высоты.
Дать застыть в холодильнике.

Приготовление массы Тирамису

Смешать все ингредиенты миксером на средней скорости. Как только смесь станет густой, прекратить взбивать.
Наполнить массой кондитерский мешочек с ровной насадкой и наполнить ней шоколадные основания, в которые предварительно выложен кофейный мусс, смазав кремом тирамису контур шоколадных оснований, оставив в центре выемку.





Глазирования и оформление

.

Растопить и охладить напыление цвета слоновой кости. Распылять глазурь на тирамису с помощью пистолета. Глазировать сверху тирамису уваренным кофе, затем украсить стружкой белого шоколада. Хранить в холодильнике



Митшам

Ингредиенты

Круглые основания из черного шоколада (достаточное количество, см. стр.466)

Мятный крем

500мл сливок
200г сливочного масла
600г белой помадки
1,2 кг кувертюра цвета слоновой кости
15г экстракта мяты

Мусс с шоколадом цвета слоновой кости

600г кувертюра цвета слоновой кости
250мл сливок
1 литр взбитых сливок

Украшение

Глазурь из десертного шоколада (достаточное количество)
Шоколадная стружка (достаточное количество)
Листики шоколада мраморного цвета (достаточное количество)
Листики свежей мяты (достаточное количество)

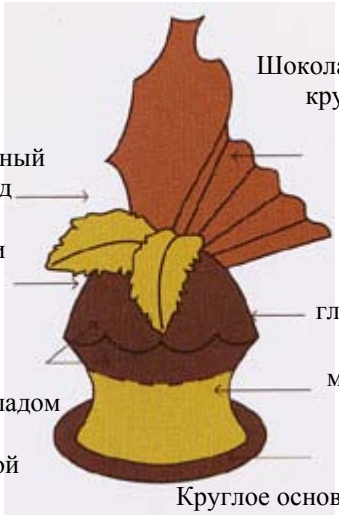
Приготовление мятного крема

Порезать сливочное масло на мелкие кусочки. Растопить кувертюр цвета слоновой кости до температуры 40°C и размягчить помадку. Довести до кипения сливки и вылить их на сливочное масло, добавить размягченную помадку и топленый кувертюр цвета слоновой кости. Хорошо размешать до получения однородной массы. В конце ввести экстракт мяты. Хранить при комнатной температуре. Перед тем, как оформлять печенье, наполнить кремом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить крем в шоколадные основания на ¾ их высоты. Дать застыть в холодильнике.

Приготовление мусса с шоколадом цвета слоновой кости

Измельчить кувертюр цвета слоновой кости. Пастеризовать сливки (быстро довести до температуры 90ºC, не допуская кипения, чтобы уничтожить микроорганизмы) и вылить на измельченный кувертюр цвета слоновой кости.
Темперировать смесь и добавить в нее взбитые сливки.

Наполнить муссом кондитерский мешочек с ровной насадкой и выложить в форме горочек в шоколадные основания, уже наполненные мятным кремом. Дать застыть в холодильнике.







Растопить и охладить глазурь из десертного шоколада, окунуть в нее митчамы, следя за тем, чтобы не окунать в глазурь шоколадные основания. Украсить стружкой из черного шоколада и листиком мраморного шоколада, а также листиком свежей мяты.



Отелло с воздушным рисом

Ингредиенты

Шоколад из молочного кувертюра (достаточное количество)

Мусс с лесным орехом

500г шоколада джиандужа
150г пралине из лесного ореха
500мл сливок
1 литр взбитых сливок

Нугатин

100г сахара песка
100г глюкозы
100г измельченного миндаля
100г сливочного масла

Украшение

Воздушный рис (достаточное количество)
Масса пралине (достаточное количество)
Молочное напыление (достаточное количество)

Приготовление шоколадных оснований

Темперировать молочный кувертюр и разровнять его на листе бумаги. Порезать на треугольники стороной 2,5см, а также прямоугольники размером 2х4см.
Соединить прямоугольники по три в виде треугольника и соединить с треугольниками с помощью темперированного молочного кувертюра. Выложить эти формы на решетку и напылить на них молочный шоколад с помощью специального пистолета. Дать застыть.

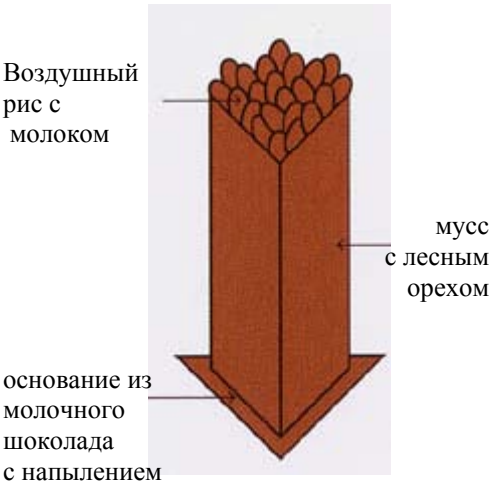
Приготовление нугатина

Смешать сахар, глюкозу и сливочное масло, довести все до кипения. Добавить миндаль и вылить массу на противень, на который выложен Сильпат. Выпекать в духовке при температуре 180°С до изменения цвета.
Остудить, крупно подробить миксером-куттером.

Приготовление мусса с лесным орехом

Измельчить шоколад джиандужа и смешать его с пастой пралине. Довести до кипения сливки и влить их в предыдущую смесь. Все хорошо перемешать для получения ганаша. Остудить.
Когда ганаш остынет до комнатной температуры, осторожно ввести в него взбитые сливки, перемешать до получения однородной массы.





Оформление и подача

Наполнить отсадочный мешочек с ровным наконечником массу с лесными орехами и наполнить шоколадные основы на три четверти, вставляя одновременно кусочки дробленого нугатина.

Соединить воздушный рис с небольшим количеством пасты пралине. Закончить оформление Отелло, выложив сверху красиво горкой воздушный рис. Поставить в холодильник.

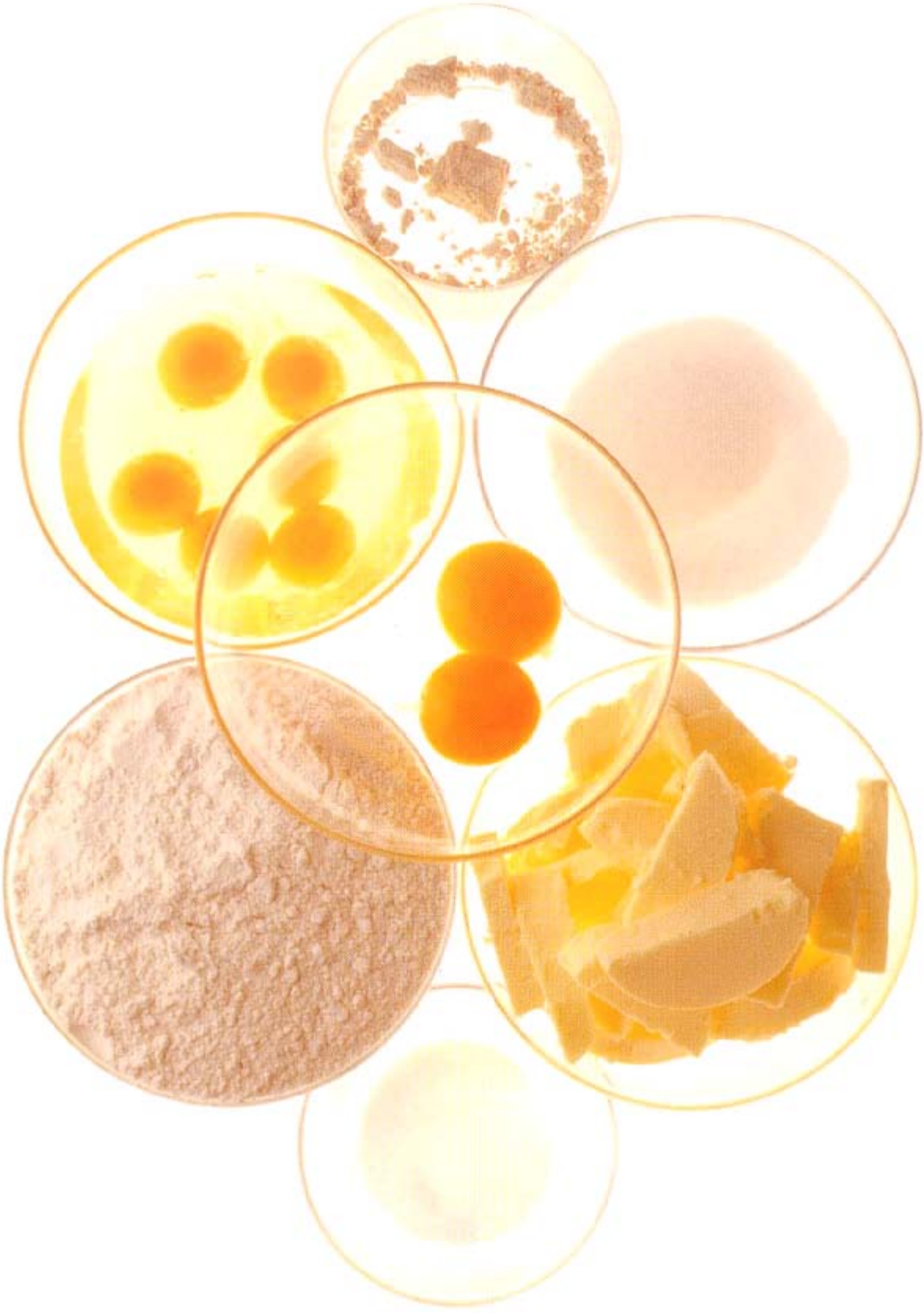


Основы приготовления теста

Сдобное тесто

Ингредиенты
500г муки
300г яиц
60г сахара песка
23г пекарских дрожжей
12г мелкой соли
400г сливочного масла
2 яичных желтка

Возможно, сдобное тесто восходит к Средним векам, но история его происхождения остается противоречивой. Однако многие виды хлебобулочных изделий, выпекаемых к праздникам, на территории восточной и южной Европы, выпекаются в виде булочек различной формы: в виде косички, как пасхальные булочки у греков и евреев (tsoureki, challah), в форме венка, как прованский пирог к празднику Короля, горочкой, как традиционный нормандский новогодний пирог, в виде длинного батона, как немецкий stolen, с зубчатым краем, как традиционный пикардийский или эльзасский пирог. Очевидно, что сдобное тесто имеет долгую историю, но известно, что использование его стало наиболее частым в 17-18 веках. Некоторые исследователи утверждают, что первые булочки (brioche) были приготовлены в регионе Бри, другие – что название brioche булочка взяла по названию города Сен-Брийок (Saint-Brieuc), жители которого назывались брийошцы. Как бы там ни было, сдобное теста, также как и тесто для бабы, является тестом, которое должно подойти. Этот вид теста характеризуется высоким уровнем эластичности и воздушной текстурой. Сырье может быть различным, но приготовление любого сдобного теста подчиняется одним и тем же правилам.



1. Подготовить и взвесить все ингредиенты



2.Смешать муку с яйцами, сахаром, солью и дрожжами



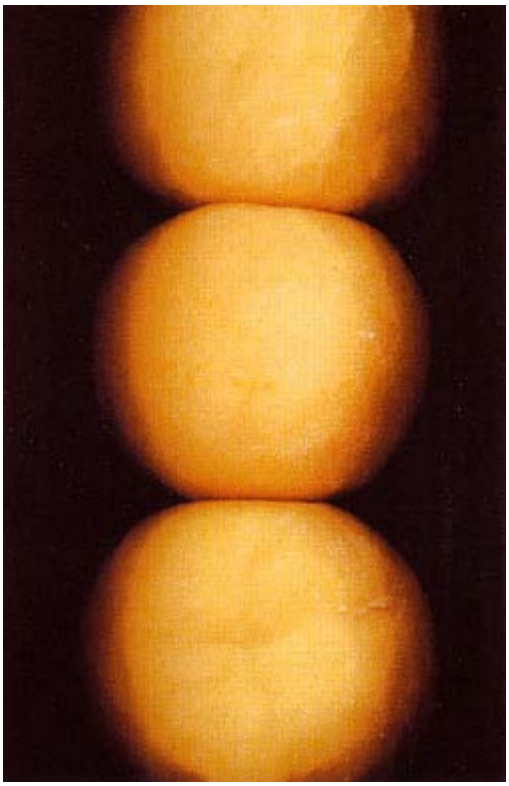
3.вымесить миксером с насадкой-крюком
4.Добавить сливочное масло в три приема



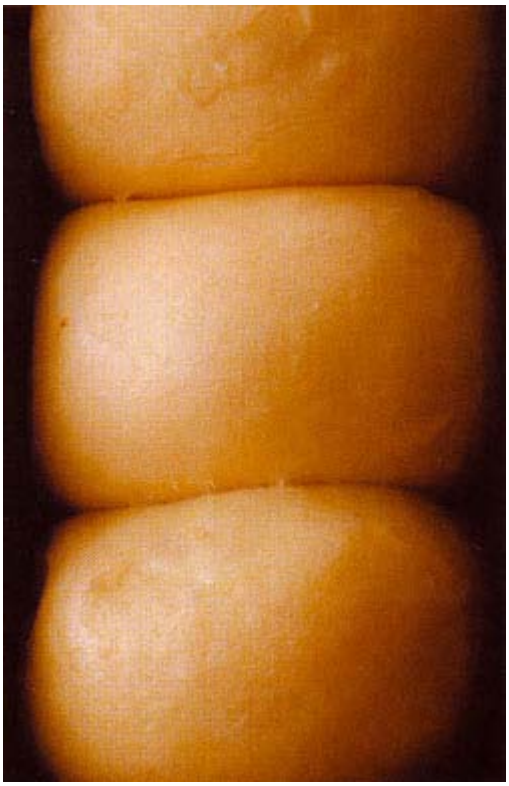
5.Продолжать взбивать, пока тесто не начнет отделяться от стенок сосуда и не станет гладким и эластичным, в то же время плотным и крепким.
6.В конце ввести яичные желтки



7.Оставить на полтора часа и перевернуть, перемешать тесто.



8.Порезать на порции и выложить в формочки нужного размера



9.Дать подойти при комнатной температуре пока тесто не поднимется на высоту формы



10.Выпекать при температуре 190С в проветриваемой духовке
11.Остудить, накрыть пищевой пленкой.

Тесто для бабы

Ингредиенты
400г муки типа 55
140г сливочного масла
17г пекарских дрожжей
17г меда
4г мелкой соли
500г яиц

Приготовление бабы имеет длинную историю. Все началось с сладкой булочки kugelhopf с изюмом, политой ромом и смазанной кремом шантийи, которую изобрел в 18 веке король Польши и который дал ей имя своего любимого героя легенд: Али Баба.
Скоро название упростили до Баба , что по-польски обозначает «хорошая женщина». Позже, Сторер изменил рецепт, и стал смачивать бабу сиропом с добавлением рома, а затем его старший брат перестал добавлять изюм, изменил форму выпечки и начал выпекать бабу в том виде, в каком ее готовят сегодня.



1. Подготовить и взвесить все ингредиенты



2.Смешать муку, сливочное масло, соль, мед и дрожжи



3.Вымешать тесто миксером с насадкой-крючком
4.Добавить яйца по одному

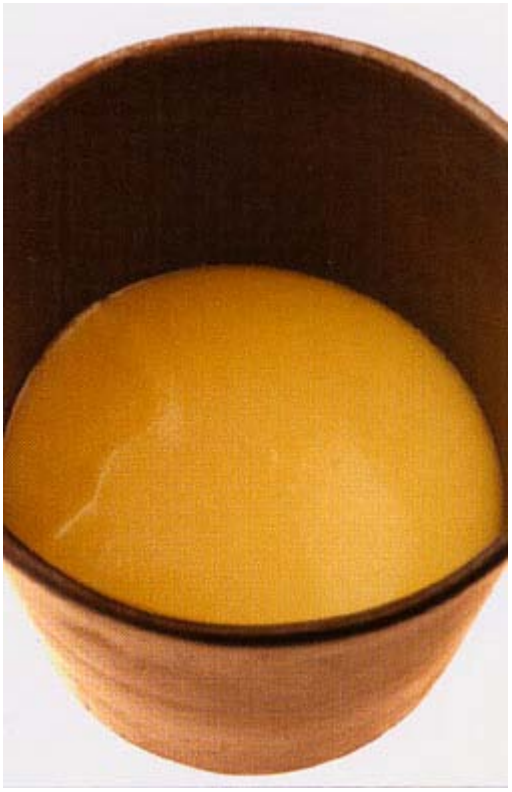




5.Тесто должно быстро отделяться от стенок сосуда и становиться гладким.



6.Оставить на 5 минут на мраморной доске, смазанной растительным маслом
7.Тесто должно быть эластичным, но крепким



8.Выложить 30г теста в форму с заглушкой



9.Дать подойти при комнатной температуре, пока тесто не поднимется до высоты формочки



10.Выпекать при температуре 180°С, пока тесто не подрумянится и охладить.
11.Держать в сухом месте.

Заварное тесто

Ингредиенты
250мл цельного молока
250мл воды
10г мелкой соли
20г сахара песка
225г сливочного масла
275г муки
от 8 до 10 яиц

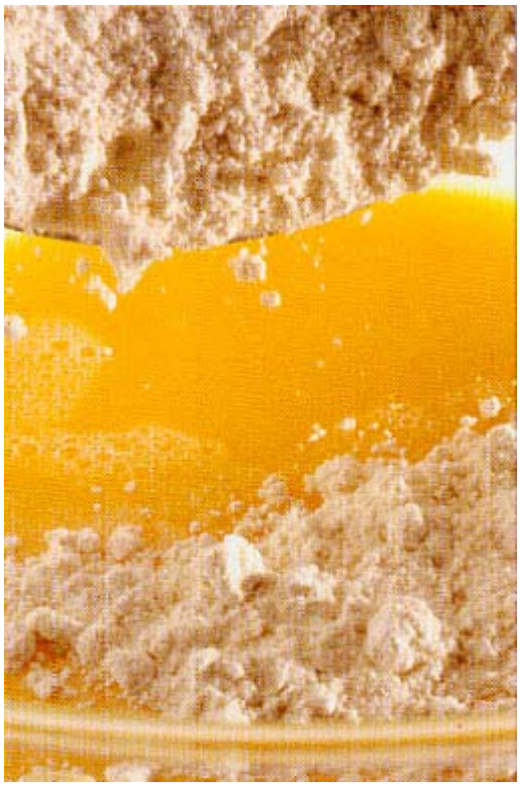
Приготовление теста состоит в добавлении яиц в тесто, состоящее главным образом из закипевшей и подсушенной муки. История его начинается в 15 веке: тесто было изобретено Попелини, поваром Екатерины Медичи. Но только в 18 веке его рецепт был улучшен Авицем, который разнообразил рецепт и его использование.
Заварное тесто характеризуется тремя важными последовательными этапами:
-Обезвоживание – тесто высушивают на сильном огне, чтобы обогатить муку глютином.
-Повторное увлажнение: добавление яиц позволяет приготовить тесто средней густоты, которым можно наполнить кондитерский мешочек.
-Выпечка: под действием тепла, вода, которая содержится в тесте, превращается в пар, который, стремясь вырваться наружу, раздувает тесто изнутри. В это время, белок, который содержится в яйцах, создает внутренний непромокаемый слой. Выпечка продолжается, и тесто перестает надуваться. Произошло полное свертывание белка, и тесто приобрело окончательный размер и форму.



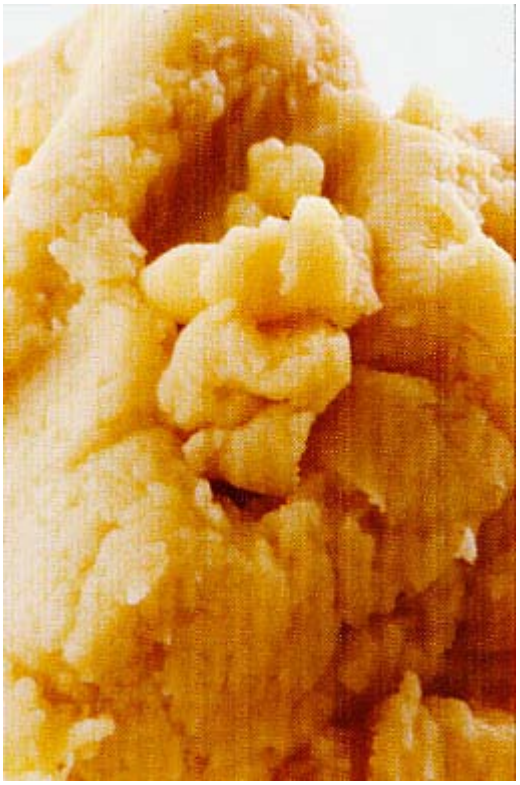
1. Подготовить и взвесить все ингредиенты



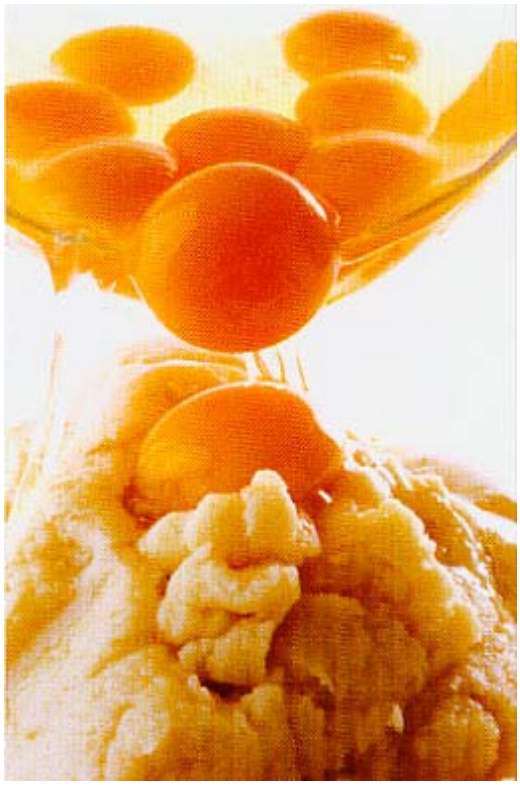
2.Смешать молоко, воду, соль, сахар и сливочное масло. Довести до кипения



3.Снять с огня, в один прием добавить муку



4.Смешать и подсушить до образования однородной массы



5.Добавить по одному яйца



6.Должно получиться ровное, однородное и мягкое тесто



7.Выложить тесто желаемых форм и размеров



8.Выпекать статической духовке и подсушить в проветриваемой духовке
9.Хранить в сухом месте

Слоеное тесто

Ингредиенты

250мл воды
18г мелкой соли
75г сливочного масла
187г муки крупчатки
312г муки
425г сливочного масла для
275г муки
от 8 до 10 яиц

Возникновение этого теста восходит к 17 веку. Чаще всего его изобретение приписывают художнику Клоду Желе, называемому Ле Лоррен, который в то время был учеником кондитера. Он хотел приготовить особый хлеб для своего отца, который был болен и был на диете на основе хлеба и сливочного масла. Он решил сложить несколько раз тесто для хлеба со сливочным маслом. Его учитель не советовал ему ставить такое тесто в духовку, предвидя, что масло вытечет с противня. Но каким же было удивление двух кондитеров, когда тесто стало подходить и становиться легким.

На самом деле, очень давно было известно слоеное тесто Греко-византийского происхождения, которое до сих пор используется в Греции и на востоке: очень тонко раскатанное тесто выкладывают слоями друг на друга, перемазывая сливочным маслом. Это принцип приготовления традиционного ландского пирога, который используется многими кондитерами в Европе и Ближнем Востоке. Наиболее известные блюда из такого теста – пахлава и штрудель. До того, как был изобретен метод приготовления слоеного теста, каким мы его готовим теперь, этим старым способом готовили всю слоеную выпечку. Слоеное тесто имеет преимущество быть одновременно однородным и более легким, и если рецепт его приготовления не сложнее, чем рецепт приготовления восточного слоеного теста, а также его использование, более простое.

Приготовление слоеных пирогов, наполеонов, возможно, было известно намного раньше, чем об этом рассказывает история о Клоде Желе. Возможно, рецепт приготовления слоеного теста был уже известен итальянским кондитерам Екатерины Медичи.

Лишь в 19 веке Антуан Карем снова изучил изобретение своих предшественников и придал французскому слоеному тесто некое благородство. Технология приготовления теста заключается в том, чтобы методом последовательного сложения теста вводить в него жирное вещество той же толщины.



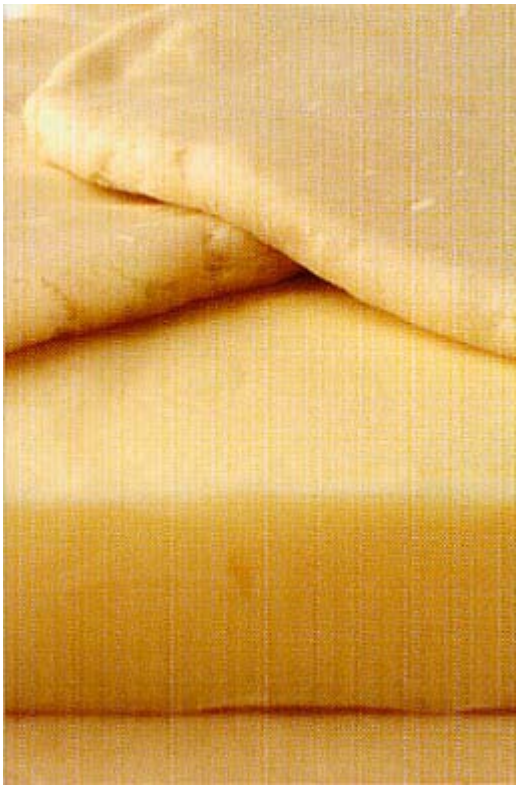
1. Подготовить и взвесить все ингредиенты



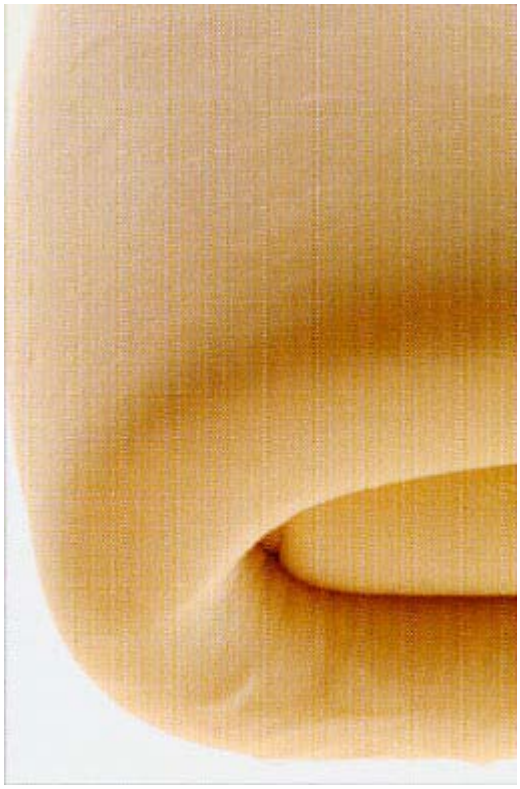
2.Смешать два вида муки с топленым маслом, солью и водой



3.Вымесить тестомешалкой с насадкой в виде крючка не слишком плотное тесто
4.Завернуть в пищевую пленку и поставить на 2 часа в холодильник.



5.Раскатать машиной для раскатки теста квадрат. Масляная смесь должна иметь ту же консистенцию, что и тесто. Выложить сливочное масло в центр теста, в шахматном порядке, и завернуть конвертиком.



6.Раскатать прямоугольник и снова сложить в три раза. Раскатать и еще раз сложить в три раза. Поставить на 30 минут в холодильник.





7.Повторить операцию два раза, учитывая время, когда тесто должно постоять.



8.Порезать на лепешки

Во время выпечки вода, которая содержится в пресном тесте и в сливочном масле, становится паром и приподнимает каждый слой теста, которое становится непромокаемым благодаря таянию жира.
Слоеное тесто характеризуется следующими качествами:
-Легкость: это результат того, что слои теста хорошо поднялись.
-Хрупкость: обусловлена правильностью последовательного сложения теста
-Тесто должно таять: это зависит от качества жирного вещества, из которого слоеное тесто приготовлено.

Важно перевернуть раскатанное тесто после того, как из него будут вырезаны формы, при выкладывании на противень, для того, чтобы во время выпечки тесто не уменьшилось в размерах и не стало овальной формы.
Нужно избегать, чтобы смесь, которой смазывали слоеное тесто, не протекло на края теста, поскольку яйцо свертывается при температуре 80ºС и препятствует слоеному тесту подниматься.
После выпечки, выложить тесто на решетку, чтобы на противне было конденсата, который размягчает тесто.

9.Обернуть выпечку пищевой пленкой и хранить в холодильнике.
10.по мере необходимости, раскатывать тесто в зависимости от того, как вы его будете использовать, не забывая о том, что тесто должно полежать перед нарезанием и непосредственно перед выпечкой.

Рулет из слоеного теста

Ингредиенты
Слоеное тесто (достаточное количество)
Сахар для глазирования (достаточное количество)



1.Порезать необходимое количество слоеного теста и приготовить сахар для глазирования.

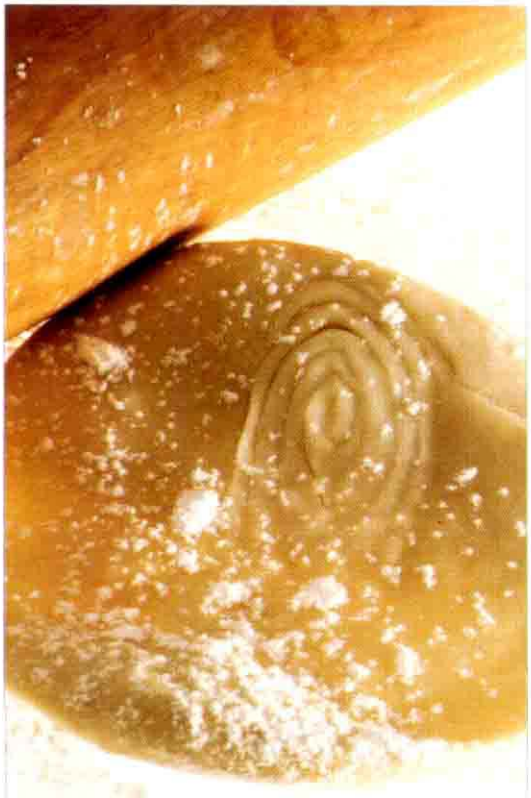




2.Вырезать прямоугольник толщиной 2мм, скрутить его и оставить в холодильнике.



3.Вырезать порции цилиндрической формы длиной около 5см.



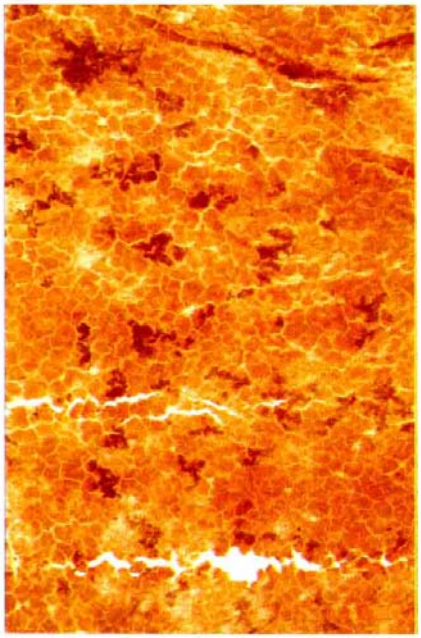
4.Раскатать их как можно тоньше, хорошо при этом посыпая сахаром для глазирования.



5.Дать постоять и дать подсушиться несколько часов пр комнатной температуре.



6.Порезать по желанию



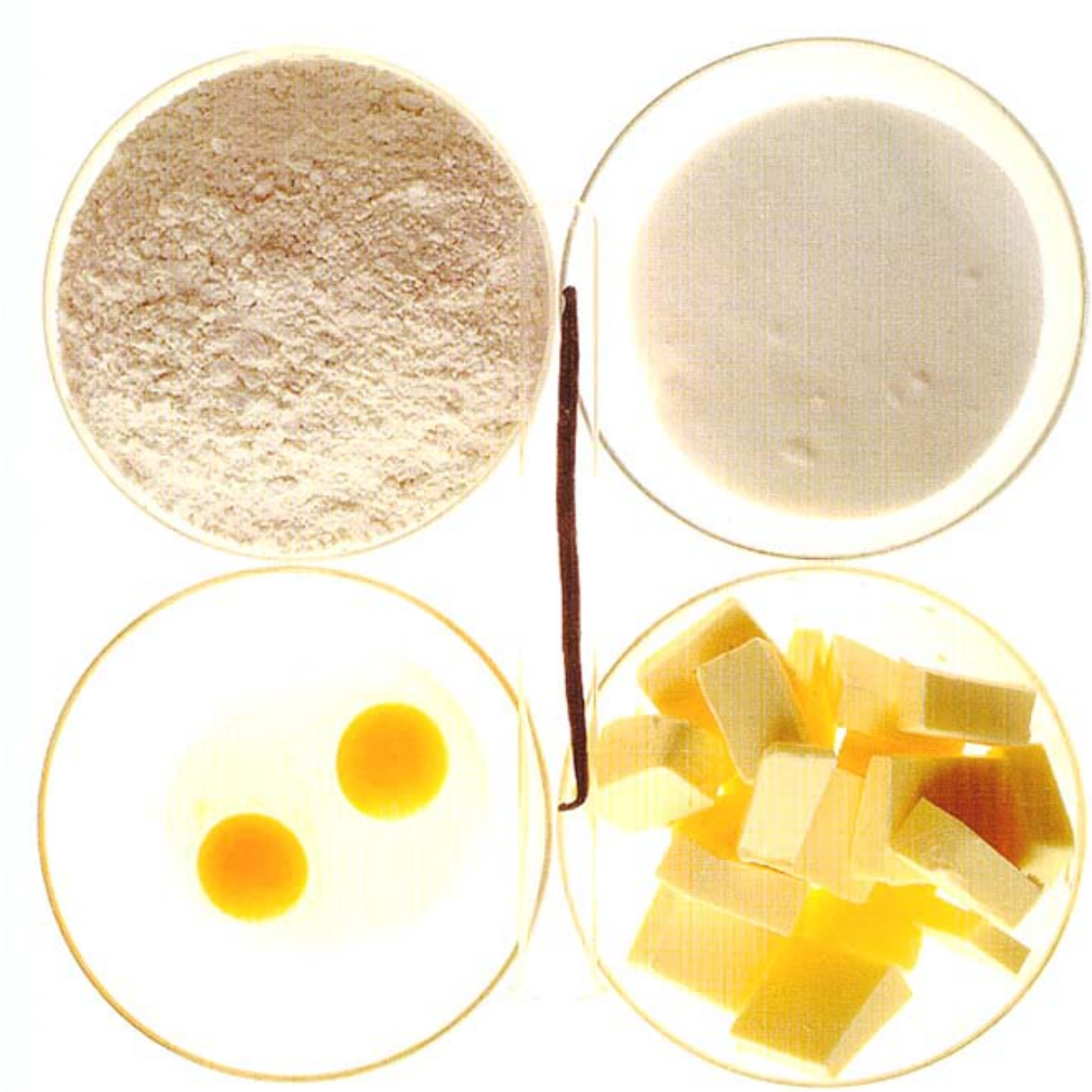
7.Выпекать на противне при температуре 200 °C в проветриваемой духовке между двумя листам пергаментной бумаги, накрытой решеткой, до образовани цвета карамели. Хранить в сушильном шкафу или в сухо месте.

Сахарное тесто

Ингредиенты

500г муки
300г сливочного масла
200г сахара теска
2 яйца
1 стручок ванили

Это особое сочетание ингредиентов состоит в соединении жидкого ингредиента (яиц) со смесью сливочного масла и сахара. Эта смесь позволяет заключить в себя и сохранить максимум частичек муки и получить тесто, лишенное плотности.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты



2. Смешать масло с сахаром.



3. Перемешивать миксером …



4. … до получения однородной массы.



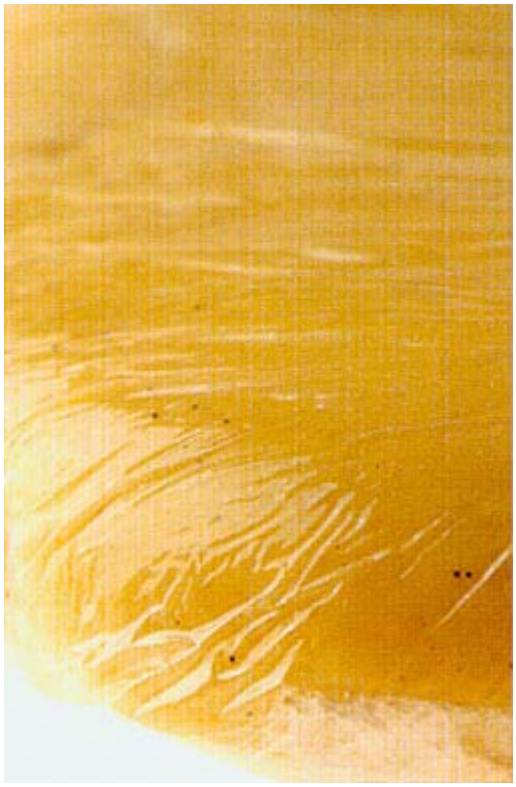
5. Яйца добавлять по одному.



6. Добавить просеянную муку.



7. В завершение добавить зерна расколотой на две половинки и поскобленной ванили.



8. Обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Тесто для нижней части пирога

Ингредиенты

500 г муки
375 г масла
100 мл цельного молока
20 г яичных желтков
30 г сахарного песка
15 г мелкой соли

Это самый простой, очень распространенный рецепт сахарного теста, имеет разнообразное применение.



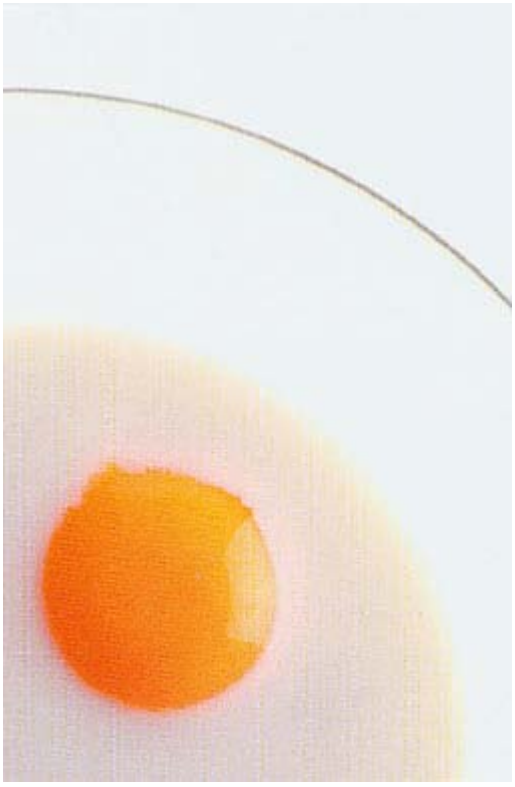
1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



2. Смешать муку с сахаром.



3. Перемешать миксером …



4. Добавить яичные желтки, сахарный песок, соль и цельное молоко.



5. Мешать до получения однородного, но не крутого теста.
6. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

Бретонское песочное тесто

Ингредиенты

5 яичных желтков
200 г сахарного песка
250 г масла
2 стручка ванили
5 г соли
500 г муки
20 г разрыхлителя теста

Это тесто характеризуется очень большой способностью крошиться и отсутствием жесткости. Во время приготовления теста пальцами растирают муку и масло, при этом масло обволакивает частички муки, которые становятся непроницаемыми для жидкости, вот почему тесто при добавлении жидких компонентов не становится эластичным. В этом тесте чувствуется вкус масла.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты



2. Смешать муку, масло, соль и разрыхлитель.



3. Растереть все в миксере.



4. Сделать эмульсию из желтков, сахара и зерен стручков ванили, расколотой на две половинки и поскобленной.



5. Смешать эмульсию с растертыми элементами.



6. Перемешать до получения однородной массы.



7. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник.

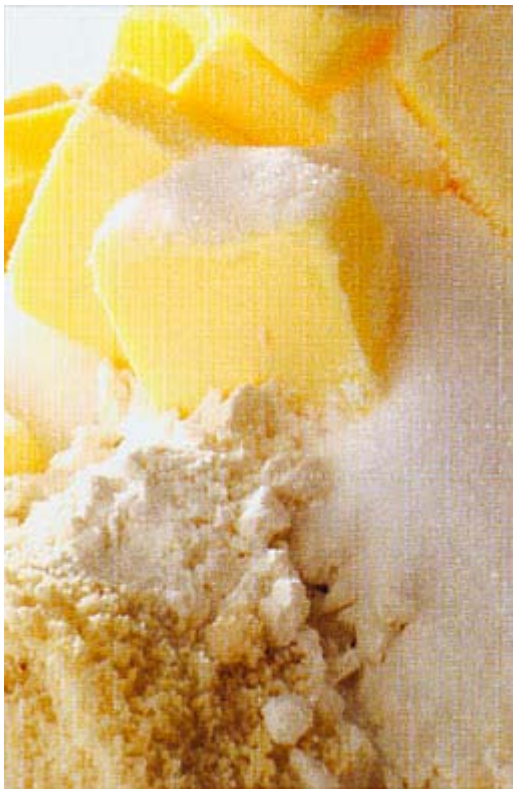
Крошка

Ингредиенты
250 г муки
250 г масла
250 г сахарного песка
187 г пудры миндаля

Эта песочная смесь по происхождению принадлежит к англо-американским кондитерским изделиям : приготовление - вылить на слой фруктов, разровнять и медленно выпекать в печи. Здесь мы ее используем для посыпки уже готовых элементов (фруктов, мороженого, легких блюд).
Можно приготовить крошку из ореховой пудры. Для того, чтобы она была хрустящей, необходимо много времени для сушки при комнатной температуре.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



2. Хорошо перемешать все ингредиенты.



3. Растереть их в миксере.



4. Накрошить смесь на противень и оставить, по крайней мере, на 2 часа при комнатной температуре.



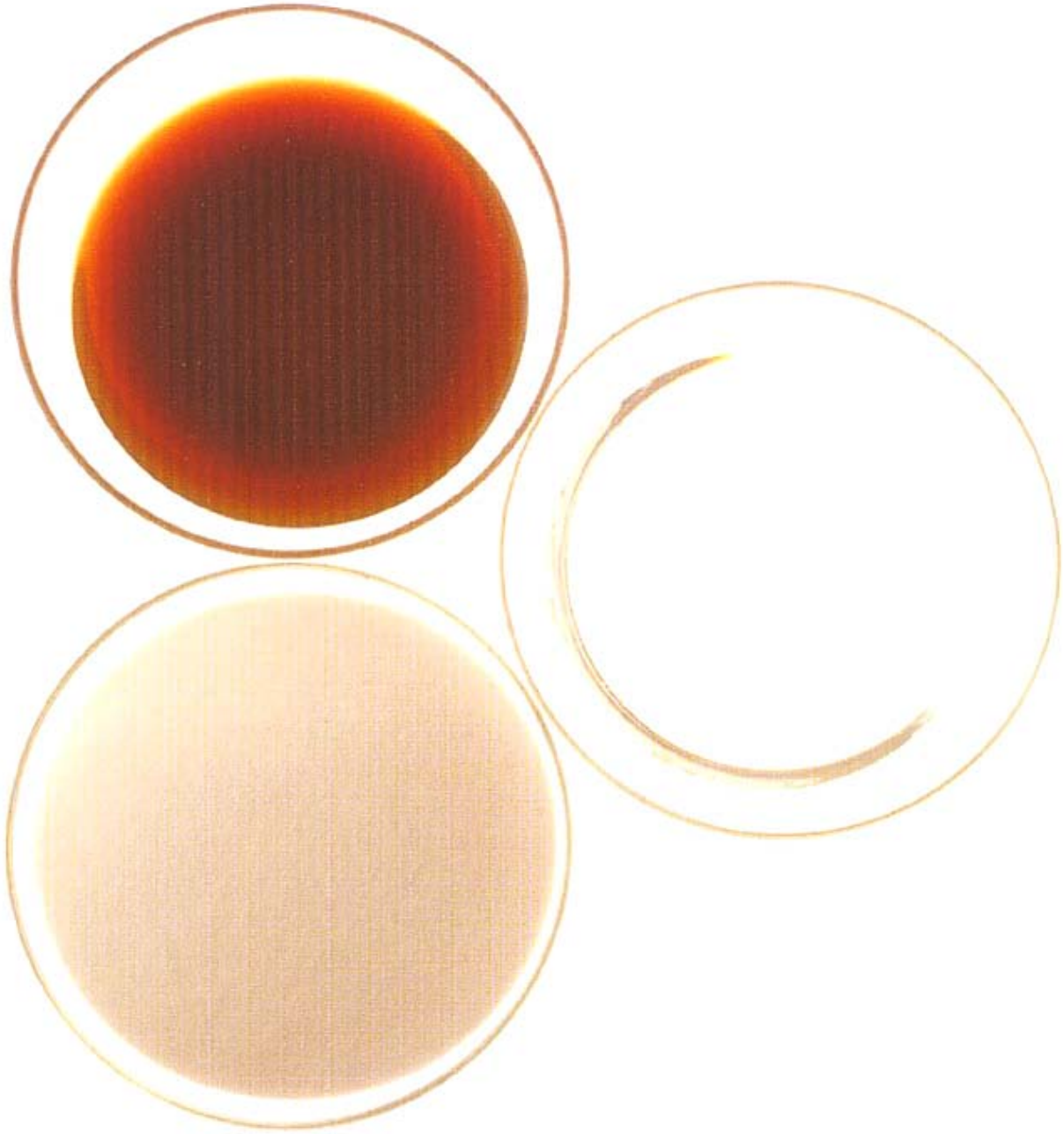
5. Выпекать в печи на противне и хранить в сухом месте.

Приготовление мороженого

Ингредиенты
200 мл воды
250 мл крепкого кофе
200 г сахарного песка

Кофейное зернистое мороженое

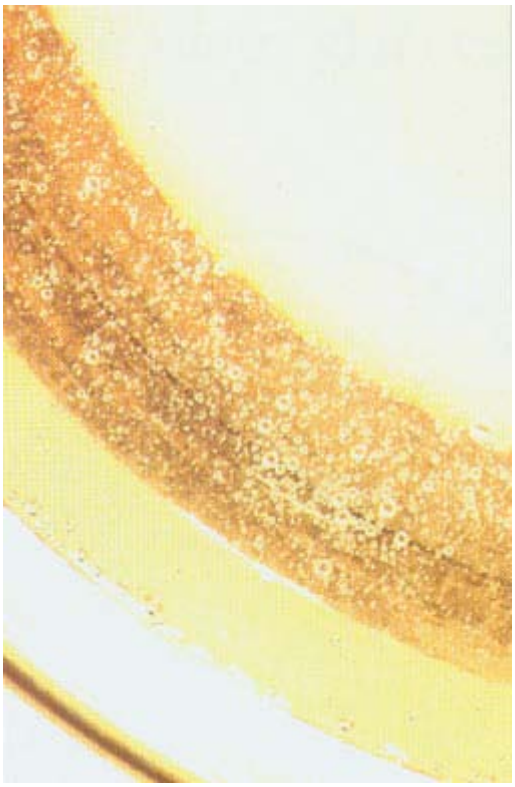
Предок зернистого мороженого появился на востоке. Это был напиток, приготовленный на фруктовой основе, охлажденный снегом. У Александра Великого появилась идея улучшить рецепт, заменяя напиток смесью из фруктов и меда.
Этот рецепт имел необычайный успех в римской империи и в Азии. Он оттачивался на протяжении веков.
Зернистое мороженое это замороженное блюдо, очень освежающее, состоящее из фруктовых соков или жидких ароматических добавок с подслащенным сиропом. Также можно поставить в холодное место сладкую жидкость без предварительного приготовления сиропа, растворяя сахар в теплой жидкости. Когда смесь замерзла, ее измельчают на песчинки, отсюда название. Зернистое мороженое с алкогольными добавками, это результат смеси воды и спиртных напитков, обычно ликеров, где содержание сахара достаточно высокое и нет необходимости добавлять сахар. Для получения хорошего зернистого мороженого, измеряйте его плотность: она должна быть между 1 090 и 1 107, то есть 12 или 14° Боме.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



2. Смешать воду и сахар.



3. Довести до кипения для получения сиропа и оставить для охлаждения...





4. Хорошо перемешивая, добавить холодный кофе.



5. Вылить в кандисуар.



6. Поставить в холодильник, постоянно помешивая венчиком до тех пор, пока мороженое не возьмется.



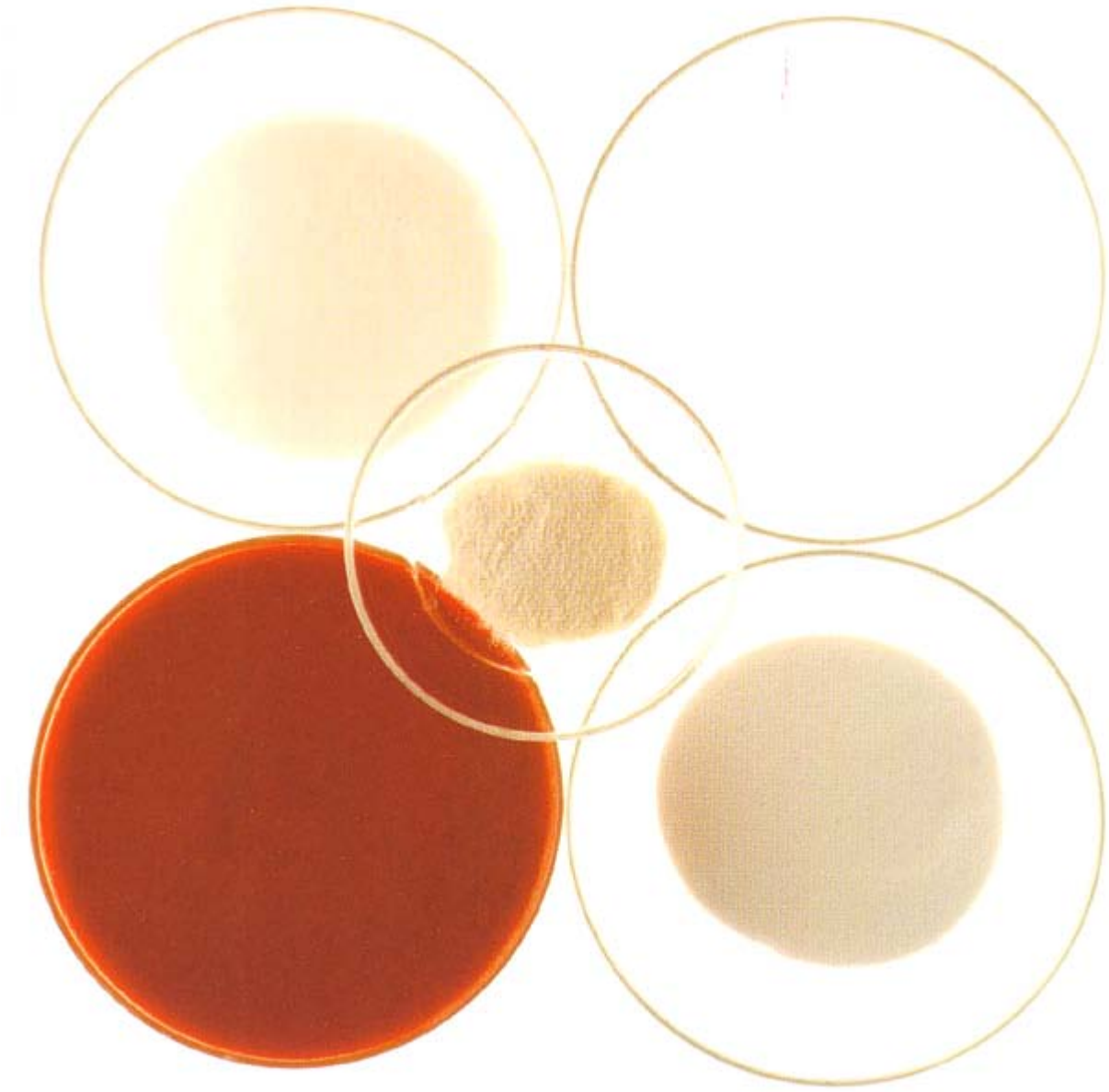
7. Поскоблить вилкой для получения зерен.
8. Хранить в холодном месте, блюдо подавать холодным.

Фруктовое мороженое с клубникой

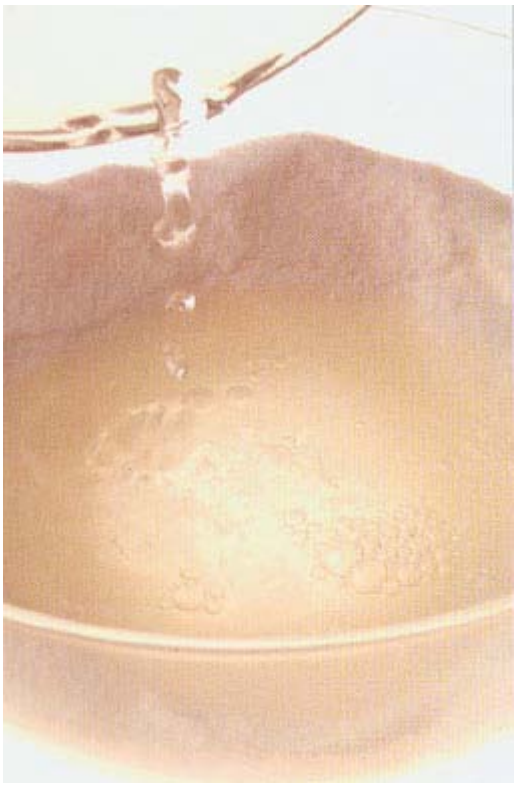
Ингредиенты

750 г мякоти клубники
120 г сахарного песка
60 г мелко измельченной глюкозы
80 мл воды
3 г стабилизатора для фруктового мороженого

Изобретение шербета присваивают персам (*shurbut* вначале, слово, которое дало английское название *sherbet*). От оттоманов и монголов это замороженное блюдо на основе сладких фруктовых соков распространилось по всему Востоку (особенно в Индии) и ,начиная с XVII века, на западе. Фруктовое мороженое всегда вызывает в воображении прикосновение к изысканности. В XIX веке в Соединенных Штатах Америки на банкетах любили подавать это мороженое, оформленное в виде фруктов, или десерты, которые подавались в бокалах, предназначенных для фруктового мороженого, эти бокалы нужно было дегустировать одновременно с их содержимым.



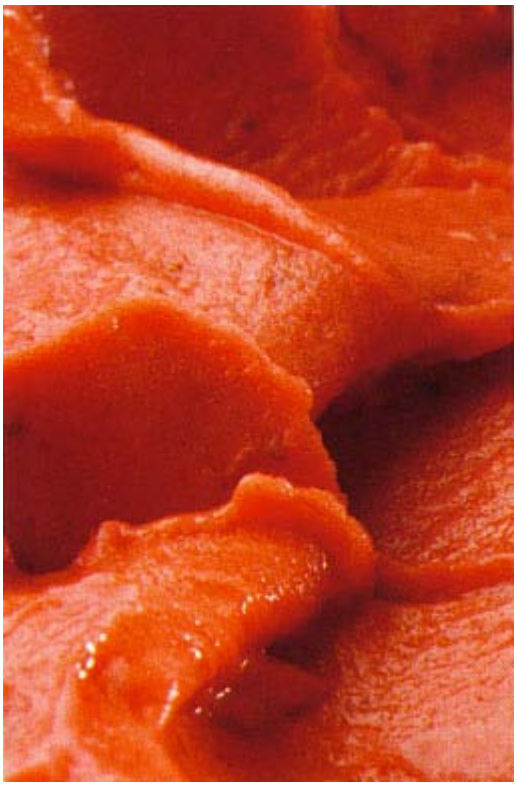
1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



2. Смешивать сахарный песок, мелко измельченную глюкозу, воду и стабилизатор до получения сиропа.



3. Смешать холодные сироп и мякоть клубники и поставить для созревания в холодильник на 24 часа, при 4°C.



4. Взбить (увеличение объема).



6. Заполнить до краев пластиковый бак, избегая попадания пузырьков воздуха, которые являются источником загрязнения.



7. Накрыть, прикрепить этикетку, поставить дату и хранить в холодильнике.

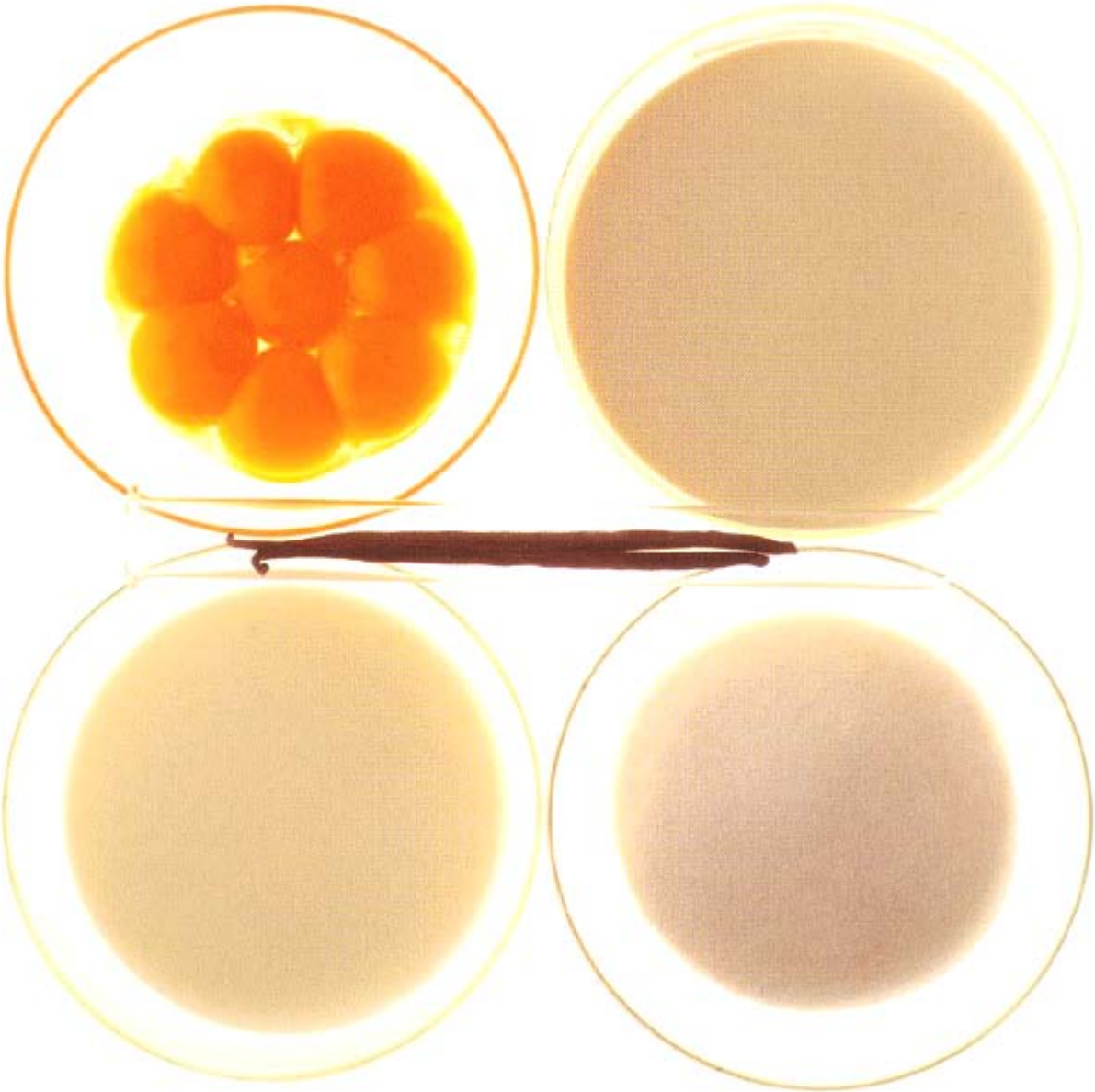
Примечание
Можно приготовить фруктовое мороженое, доводя все ингредиенты до 65 °C. Затем выполнить этапы с 4 по 7. Нужно выдерживать время созревания для того, чтобы стабилизирующие вещества имели достаточное время для воздействия.
Необходимо пользоваться чистым материалом с начала до конца приготовления и, если это возможно, использовать этот материал только для приготовления мороженого.
При закладке в бак избегать попадания пузырьков воздуха. Так как они содержат в себе пыль, микробы и т.д. являются источником загрязнения для вашей продукции.
Не забывайте указывать дату изготовления или дату, когда истекает срок употребления в пищу.

Яичный и ванильный замороженный мусс

Ингредиенты

250 мл цельного молока
200 г сахарного песка
150 г яичных желтков
440 г сливок
2 стручка ванили

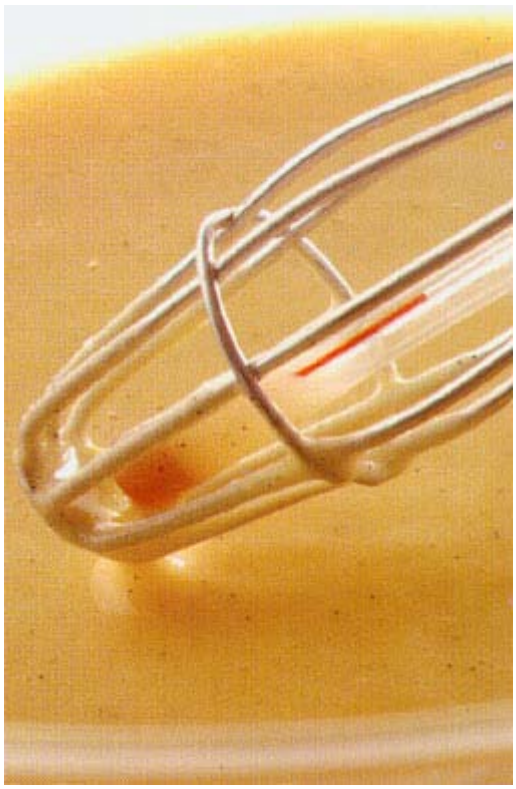
Замороженные муссы постоянно путают с пломбирами, но они различаются основными ингредиентами : пломбир является замороженным блюдом, маслянистым и легким, состоящим из яичных желтков, сахарного сиропа (без молока), сливок и ароматических добавок.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



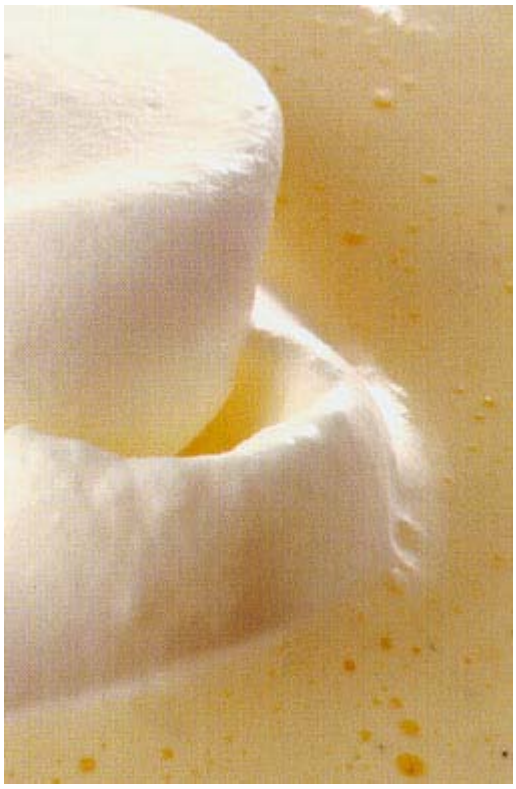
2. Смешать молоко, сахар, яичные желтки и расколотую и поскобленную ваниль.



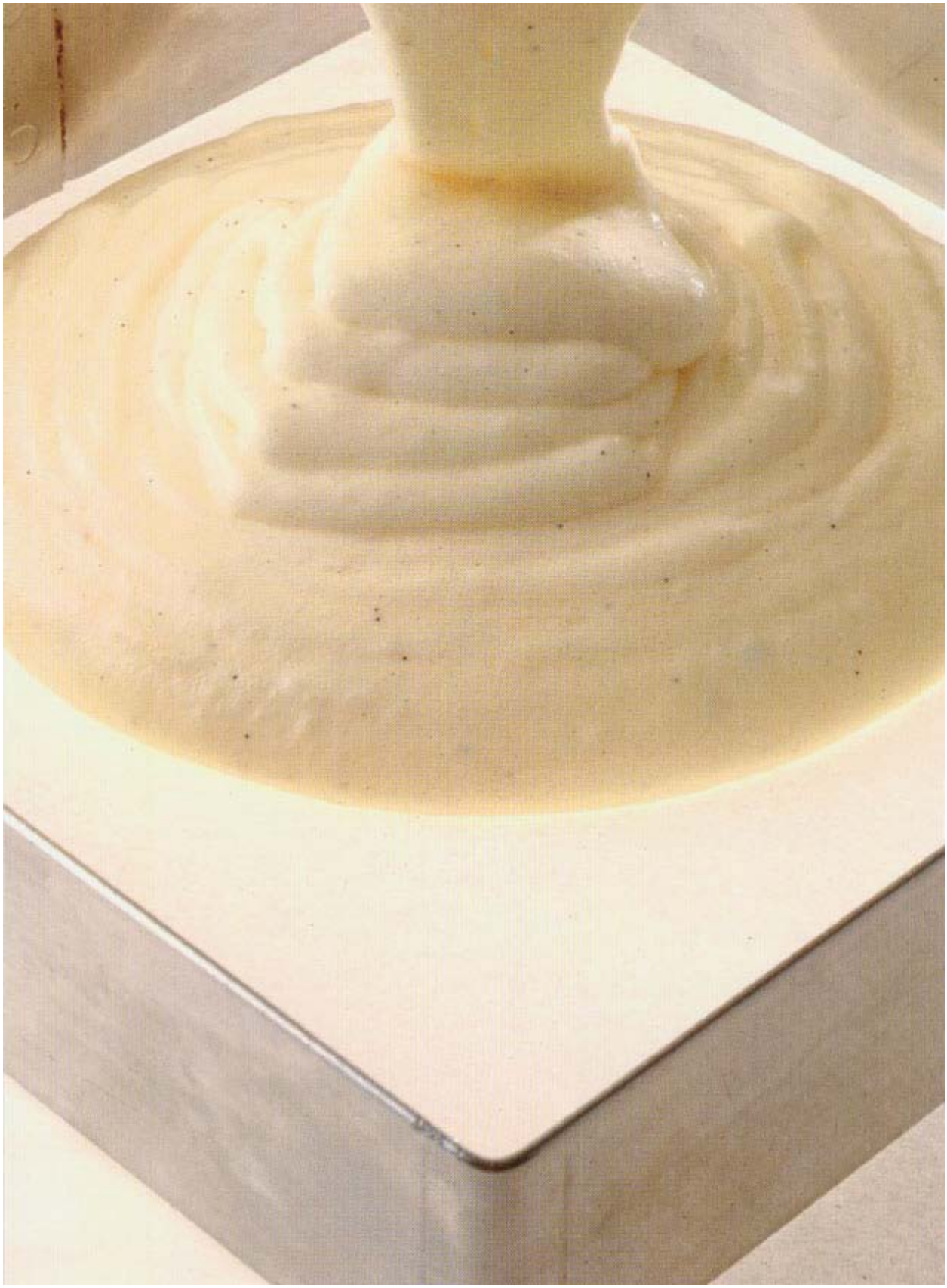
3. На паровой бане все довести до 83°С..



4. Снять и взбивать миксером до полного охлаждения.
5. Взбить сливки.



6. В остывшую смесь осторожно добавить сливки.



7. Налить в прямоугольный лоток, поставить в холодное место и нарезать по мере необходимости.

Три типа смеси для мороженого

Английское глясе

Ингредиенты
1,5 литра цельного молока
2 стручка ванили
500 мл сливок
15 яичных желтков
300 г сахарного песка

Сливочное мороженое

Ингредиенты
2 стручка ванили
1,38 литра цельного молока
110 г сухого молока
430 г сметаны
350 г сахарного песка
75 г мелко измельченной глюкозы
75 г яичных желтков
7,5 г стабилизатора

Яичное мороженое

Ингредиенты
1 литр цельного молока
2 стручка ванили
100 мл сливок
50 г сухого молока
50 г сухого молока
75 г мелко измельченной глюкозы
240 г сахарного песка
8 г стабилизатора
8 яичных желтков
64 г масла

Три классических варианта на тему смесь для ванильного мороженого. Способ приготовления одинаков; меняются ингредиенты, а также пропорции и срок хранения. Первый рецепт, яичное мороженое, должно быть употреблено в пищу в течение двадцати четырех часов после взбивания. Два других после замораживания до -20°C могут храниться до шести месяцев, сохраняя все свои качества, при условии, что был соблюден принцип приготовления по этому рецепту.

Пакоже
Это новый аппарат, который предлагается в основном для владельцев ресторанов. Он позволяет подавать мороженое или фруктовое мороженое очень маслянистое, как сразу же после взбивания.
Система, по которой он задуман, основывается на круговом вращении смеси мороженого, которая моментально увеличивается в объеме; это позволяет добавлять туда элемент, уменьшающий объем, увеличить объем за минуту и сразу же подавать, в отличие от обычного принципа, который состоит в использовании турбины для мороженого (приготовление смеси, увеличение объема, консервация увеличенного в объеме смеси и подача при -15°C.
Существует действующее законодательство по производству мороженого и фруктового мороженого. Применение Пакоже не является исключением.



1. Взвесить и подготовить все ингредиенты.



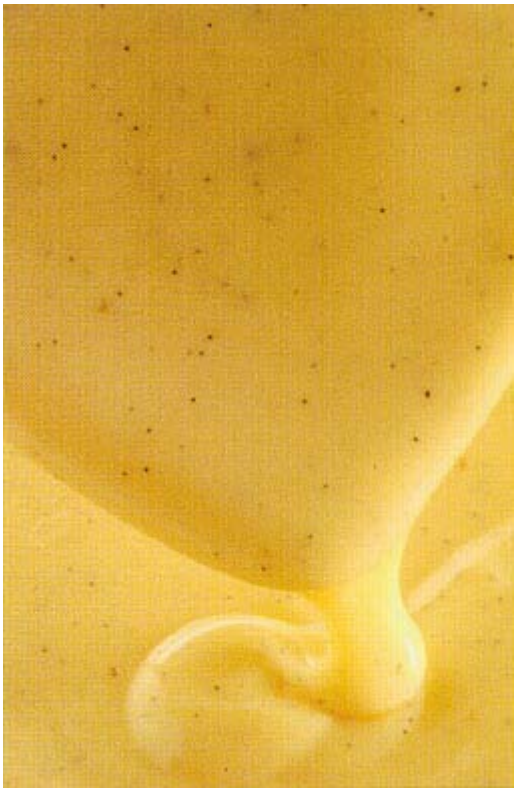
2. Смешать по рецепту молоко, сахар, сухое молоко, сливки, сметану ... и стручки расколотой ванили, а также ее зерна.



3. Добавить яичные желтки и, в крайнем случае, сахар и / или стабилизатор.



4. Поставить на паровую баню
5. Все ингредиенты довести до 84°C.



6. Оставить для созревания.



7. Взбить (увеличение объема)



8. Хранить в холодном месте.

Несколько важных советов для приготовления хорошего яичного, сливочного и фруктового мороженого

Для обычного и сливочного мороженого:
- Избегайте превышения 10% общего жира,
- Избегайте превышения 10% сухого обезжиренного экстракта молока.

Общее содержание жира и сухого экстракта не должно превышать 22% и не должно быть ниже 16%.

Общее содержание сухого экстракта должно находиться между 37% и 42% (42% в случае приготовления мороженого, шоколада, пралине и т.д.)
- Содержание сахара должно находиться между 15% и 22% (15% для мороженого, содержащего алкоголь).

Для фруктового мороженого:
- Идеальное содержание сухого экстракта находится между 31% и 33% (брать 35% для некоторых фруктов).
- Содержание сахара должно находиться между 25% и 33%.

Технология приготовления мороженого

Наименования типов мороженого
Яичное мороженое
Сливочное мороженое
Фруктовое мороженое
Пломбир
Зернистое мороженое

Сырье
Молоко
Молочные продукты содержат три основных элемента:
Воду
Сухой обезжиренный экстракт молока = процентное содержание сухого экстракта в продукте
Жир

Молоко	Вода	Жир	Сухой обезжиренный экстракт молока	Сухой экстракт
Цельное молоко 1 036 г	88%			
Снятое молоко	91%			

Яичные желтки
Важный ингредиент «яичного» мороженого, они хорошо увеличивают объем мороженого и делают его сладким и легким. Яичные желтки являются натуральным стабилизатором.

Состав: 50% воды 30% жира
50% сухого экстракта 10% лецитина

Сахар
Сахароза
Мелко измельченная глюкоза
Инвертированный сахар (Тримолин)
Мед

Содержание сахара рассчитано по отношению к сахарозе, которая берется за 100.

Сахар	Содержание сахара в %	Сухой экстракт в %	Вода в %
Сахар			
Мелко измельченная глюкоза			
Тримолин			
Мед			

Чем слаще сахар, тем больше он влияет на точку замерзания мороженого.

Сахароза
Это жидкий сахар, экстракт из сахарного тростника или свеклы.

Тонко измельченная глюкоза
Она представляет собой порошок; ее показатель сладости ниже ,чем у сахарозы, она позволяет сделать добавку сухого экстракта в смесь. Обладает связывающей и пенистой способностью. При передозировке мороженое становится каучукоподобным.

Тримолин
У него очень высокая сахарность. Используется при приготовлении мороженого с преобладанием шоколада. Хорошо увеличивает объем и сдерживает кристаллизацию.

Мед
Играет двойную роль при приготовлении мороженого : ароматическую и сладкую (очень высокая сахарность). Мед состоит из 70% декстрозы и фруктозы.

Стабилизаторы
Действие стабилизатора заключается в том, чтобы абсорбировать или превратить в желе содержащуюся в нем воду. При приготовлении мороженого, после обработки стабилизаторами, вода кристаллизуется.
Существует два вида стабилизаторов:
- Стабилизаторы для мороженого, стабилизирующие воду в молоке.

- Стабилизаторы для фруктового мороженого, стабилизирующие воду, содержащуюся во фруктах или сиропе.

Говорят о мороженом, что оно «сбивается в масло», когда оно плохо стабилизировалось или, когда стабилизаторы были использованы не правильно.
В нашем случае мы используем Кремодан sl 64/5 (тонко измельченный порошок) для мороженого, и Кремодан se 302/5 (мелкие гранулы) для фруктового мороженого.

Процентное содержание сырья, используемого для приготовления обычного, сливочного, фруктового и яичного мороженого

	Минимальная норма сахарозы	Минимальная норма жира	Минимальная норма сладких фруктов	Минимальная норма кислых фруктов	Общая минимальная норма сухих экстрактов	Глюкоза (максимальная доза)	Стабилизатор (максимальная доза)
Сливочное мороженое с натуральными и ароматическими веществами							
Сливочное мороженое с фруктами							
Яичное мороженое (минимальное содержание желтков 7%)							
Фруктовое мороженое							
Мороженое с добавкой вина или алкогольными напитками							
Мороженое с фруктами							
Мороженое с натуральными и ароматическими добавками							

Рабочая таблица по приготовлению мороженого
Взвешивание и режим подготовки

Применение	Пастеризация при высокой температуре	Пастеризация при низкой температуре
Пастеризации		
Охлаждение		
Созревание		
Взбивание		
Хранение		
Оформление, подача		

Важно, чтобы охлаждение производилось как можно скорее, чтобы избежать зернистости.

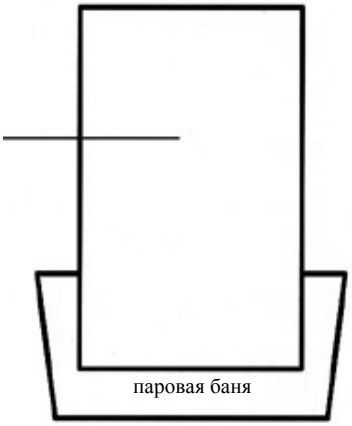
Пастеризация при 64˚C

вода

сухое молоко
сахарный песок

тонко измельченная
глюкоза
стабилизатор
+сахар

ароматические добавки,
ароматизаторы,
фрукты, добавленные в
холодном состоянии



Пастеризация при 84˚C

молоко

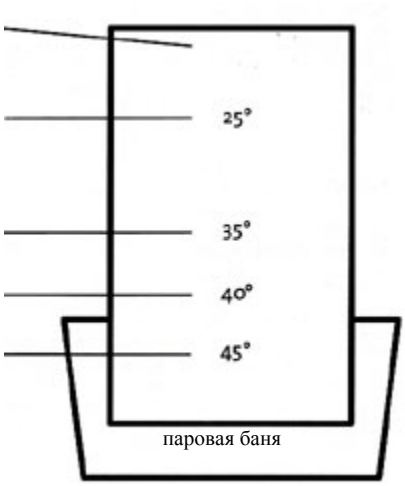
сухое молоко
сахар
тонко измельченная
глюкоза
Тримолин
мед

крем – масло

яичные желтки

стабилизатор
+сахар

ароматические добавки,
ароматизаторы,
фрукты



Кувертюрный шоколад, обычный шоколад, какао-порошок и масса из какао

	% общего какао	% сахара	% общего жира	% сухого какао на кг
Продукция Вальрона Гуажана Караиб Манжари Экстра-биттер Карак				
Шоколад Лабо Экстра-амер				
Продукция Барри Флер де као Юльтим Фаворит ми-амер Экстра-биттер Амер Конкорд Ленотр Фаворит кафе* Фаворит оранж Блан сатен				
Масса из какао Гран карак				
Какао-порошок Плен аром				
Шоколад Лабо Форс нуар Шокола амер				
Продукция Каллебо 7.38.30				

* *Кувертюр «Фаворит кафе» содержит меньше 5% кофе.*

Процентное содержание жира подсчитывается от общего веса, т.е. включая сахар. Например, для подсчета процентного содержания сухого какао в «Флер де као» : 70,00% - 42,70% = 27,30% сухого какао.

Обработка шоколада

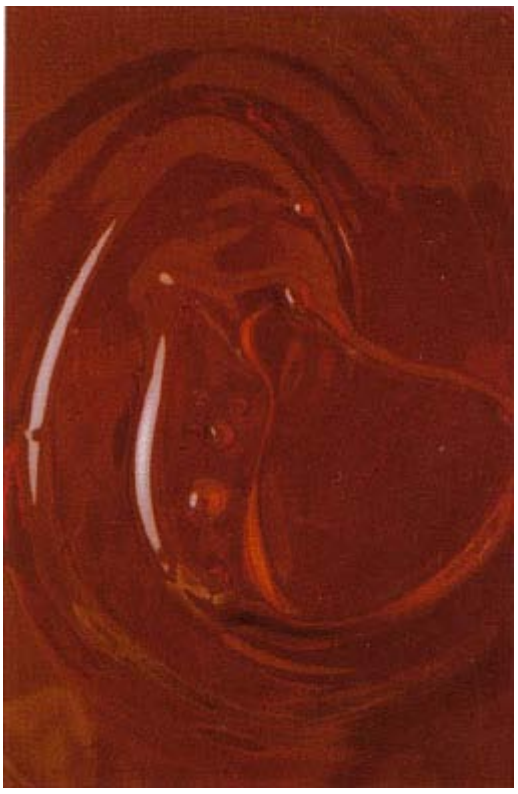
Хранение шоколада

После обработки храните ваш шоколад в сухом и прохладном месте (между 16 и 18˚C), чтобы он мог хорошо переносить изменения. На его поверхности может появиться белый налет. Он может быть двух типов: от сахара и от жира.
Сахарный белый налет появляется во влажной среде; частички воды, входя в контакт с шоколадом, растворяют сахар. Влажность, испаряясь, оставляет маленькие кристаллики сахара.
Белый жировой налет появляется при резком изменении температур, которое делает связанную структуру шоколада ломкой и заставляет частички масла какао подниматься наружу и образовывать на поверхности жировую пленку.

Таблица температур для различных типов шоколада

Шоколад	Кувертюр черный	Кувертюр молочный	Кувертюр цвета слоновой кости
Плавление	50 – 55˚C	45 – 50˚C	45 – 50˚C
Темперирование	26 – 27˚C	26 – 27˚C	28 – 29˚C
Использование	31 – 32˚C	29 – 30˚C	28 – 29˚C

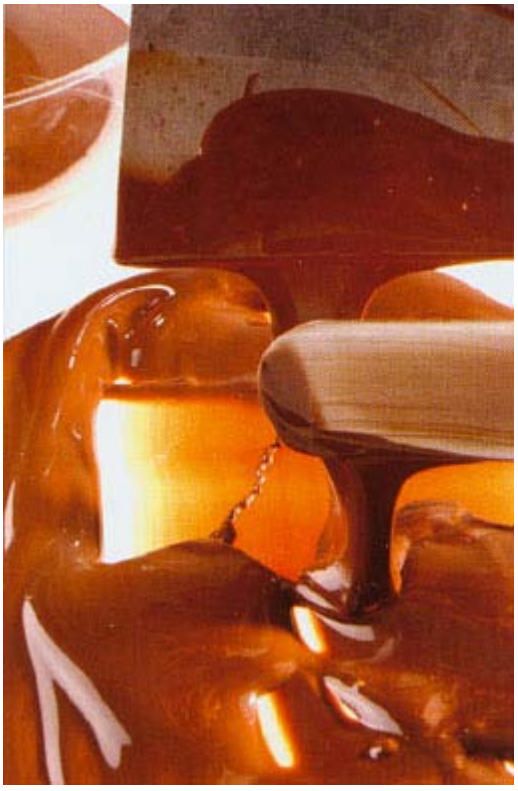


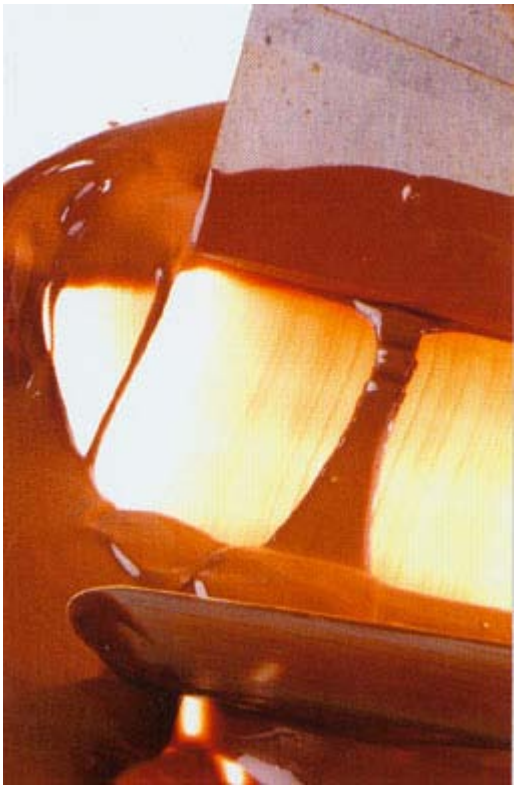


1. На паровой бане растопить шоколад. Шоколад тает между 45 и 55˚С



2. Вылить три четверти массы на мраморную столешницу.





3. Размешивать массу на мраморной столешнице до температуры предварительной кристаллизации.

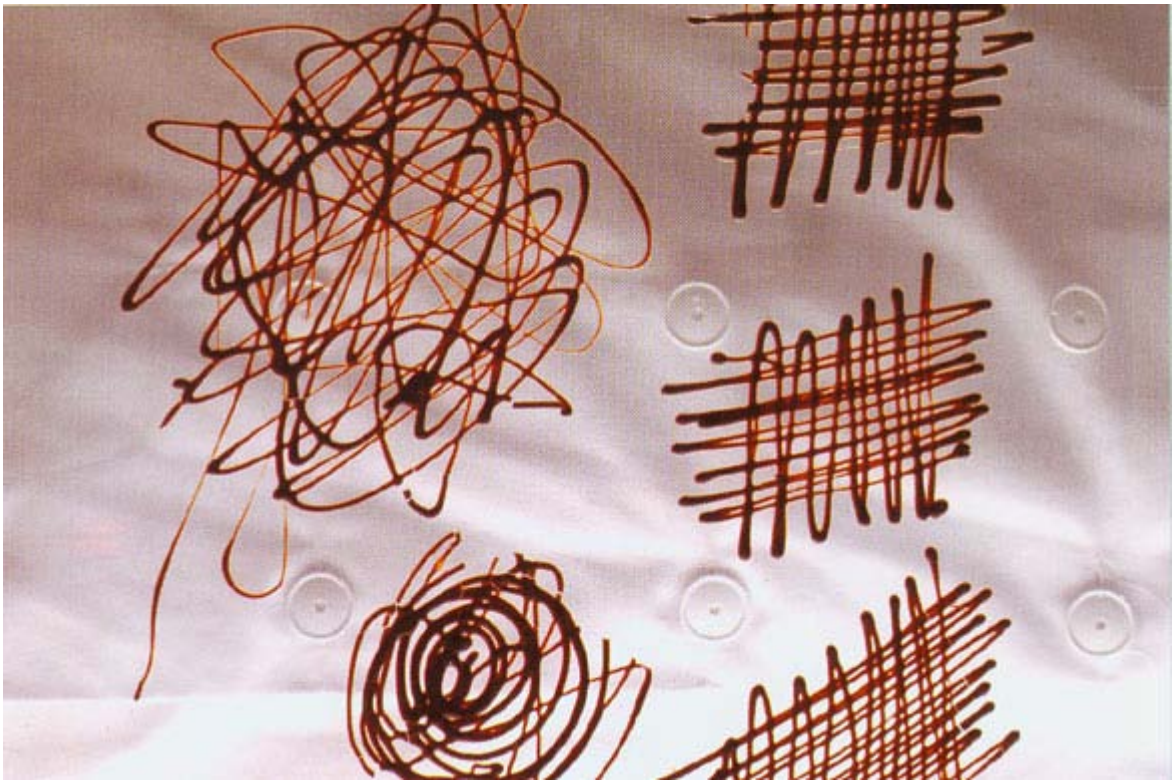


4. Вылить эту смесь в горячую массу и перемешать для получения идеальной рабочей температуры и полной кристаллизации жирных веществ.



5. Перемешивайте шоколад по мере необходимости:

- на теплой пластине,
- на бумаге,
- в корнетике.
-



6. При соблюдении кривой температур, ваш шоколад будет всегда блестящим и ломким.

Песочный абрикосовый торт 12
ванильное пюре, фисташковое мороженое, шербет из малины и абрикос

Фруктовый пирог с абрикосами 14
слои замороженных кристалликов амаретто и горького миндального мороженого

Сашерторт 16
абрикосы в желе и горький шоколад

Париж-Монако-Нью-Йорк 19

Цитрусовые 22
легкое лаймовое желе, шербет Маргарита

Горькие цитрусы 24
засахаренная цедра

Фирменное лимонное желе 26
с засахаренным кусочком красного грейпфрута в сахарной оболочке

Равиоли с цитрусами 28
с соком мелиссы и свежих фруктов пассифлоры

Нежный хрустящий и кислый цитрусовый десерт 30

Шляпка с сюрпризом 32
с ментонскими цитрусами, цедровым соком

Миндальное печенье с карамелью 34

Миндальное печенье со взбитым белком 38

Босток 40

Ананас с ананасом 42
и зеленым яблоком

Ананас в сэндвиче 44
печеный и сырой ананас, крошка

Ананас в пончиках 46
пряная приправа, кокосовый крем
молочный коктейль с бананом и лаймом

Ананас, жареный, в хрустящих чешуйках 48
крем с ромом Мартиник,
ананасовый сок

Мороженое Пина Колада 50

Банановый торт 54
С нугатином,
Виноградным фланом и ромовым кремом

Банановый пирог 56

Хрустящий карамельный десерт 60
Арахисовое сладко-соленое мороженое
Молочная глазурь

Зернистая крошка горького шоколада 62
кристаллики кофе арабика в капуччино
со вкусом цикория

Замороженная чаша с орехами и пралине 64
в капуччино

Маслянистый кофейный десерт 66
соус с горьким какао,
сабайон с охлажденным вином марсала

Миндальное печенье с начинкой маскарпоне 68
Мороженое тирамису

Тирамису 70
Наш рецепт

Замороженная кофейно-ореховая пирамида 72

Мокко 74
Кофейный десерт

Карамельно-молочный десерт 77

Вариации с карамелью 80

Карамельная розетка spoon food 82

Сент-Оноре 84

Карамель 86

Ванильная карамель 87

Карамель с соленым сливочным маслом 88

Кофейная карамель 89

Шоколадно-миндальная карамель 90

Карамель с анисом и корнем солодки 91

Карамель с апельсином и фисташками 92

Карамель с лаймом 93

Сковородка с вишнями в красном вине 94
Молочный коктейль с киршем

Свежая вишня в лакомом сухом печенье 96
Крем с киршем, Фисташковое мороженое

Меренговый торт с вишнями, слоями 98

Фисташковый бокал 100
Свежие и засахаренные вишни
Миндально-вишневая подливка

Палет или Монте-Карло 102

Луи XV с хрустящей глазурью 104

Шоколадная пицца 106

Шоколадный кекс 108

Шоколадное мороженое с кремом шатильи 110

Шоколадный мусс 112

Форе нуар 114

Шоколад-малина 118

Шапо дю папе
с гриотин и белым шоколадом, соусом из вишневой водки 120

Шоколад-апельсин сладкий и горький 122

Шоколадная помадка на основе чая Earl Grey 124

Шоколадный крем
ванильный с засахаренной
карамелью и кофейным сабайоном 126

Кракелин нугатин
с мягким и хрустящим шоколадом 128

Шоколадный бюиссон
и нугатин, карамельное мороженое 131

Кофе-шоколад-нугатин-пралине
Слоеный десерт с семенами пинии и карамельной глазурью 134

Булочка с шоколадом и пралине 137

Хрустящий молочный десерт
Хрустящая рисовая лепешка, молочный замороженный конфитюр 140

Шоколадный торт
Ваниль-кофе, ароматная шоколадная корочка 143

Хрустящая молочная помадка с лесным орехом 146

Шахматная доска из черного шоколада и молока, глазированный миндаль, мороженое с жареным лесным орехом 148

Шоколадный ежик
С прованским засахаренным миндалем 152

Пенистый шоколадный десерт
С ромом и тертым кокосовым орехом 154

Кофейно-шоколадный кубок
Чашка крепкого шоколада, жареная булочка 156

Шоколадная горка с пралине 158

Чашка крепкого шоколада
Золотистые сухарики из булочки, слегка взбитые сливки 162

Горячий шоколад 164
Ванильный шоколад
Шоколад по-бразильски
Шоколад с кокосовым орехом

Шоколадные конфеты 166
Кофейные конфеты 168
Конфеты с пралине 168
Кофейные конфеты 169
Конфеты из горького шоколада 169

Цукаты из лимона Ментонне 170
шербет из лимона и свежего базилика
торт с грейпфрутовой подливкой

Хрустящий лимонный десерт 172
Цедровая подливка

Тарталетка с лимоном 174
Местные цитрусы, апельсиновые чипсы
шербет из клементина

Торт с двумя видами лимонами 176

Свежий инжир 180
глоток солнца, легкий медовый крем
клубничный сироп

Ванильная лепешка 182
смесь клубники и инжира, сангрия

Клубника в сахаре 184
дынный крем и сироп порто, ванильное мороженое

Клубничный десерт 186
фисташковое мороженое

Вафли 188
ванильное мороженое, замороженный сироп, взбитые сливки, пирожное с крупной клубникой

Клубничная слойка 190
соус с тимьяном, медовое мороженое

Земляника арьер-пеи 192
легкий фисташковый сабайон
мороженое с белым шоколадом

Земляника в теплом земляничном соусе 194
творожный шербет

Нежный творожный торт 196
с земляникой, ванильно-лаймовым шербетом

Землянка и клубника 198
в мороженом кубке с творогом,
тонкое слоеное пирожное

Земляничный десерт с нежной корочкой 200

Песочный шоколад-малина 202
соус с вином Мори
Овечий сыр 204
пикантная карамель, горький мед

Пирог из творога с компоте из красных фруктов 206

Вазочка из творожного пирога 208

Творожный пирог 210
с красными фруктами

Фруктовое желе в сотерне 214

Летние фрукты в замороженном шартрёз 216

Фруктовый салат 218

Экзотические фрукты брюнуаз 220
с мякотью абрикоса, фруктовым мороженым из плодов пассифлоры и гуаявы, настойка из аромата трав и пряностей

Шарлотка из золотой бриоши 222
и компоте из летних фруктов, фруктовое пюре из абрикоса

Жареные фрукты в торте по-крестьянски 224

Сумá из блинов 226
с осенними фруктами, соком от кожуры

Фруктовый пат, приготовленный 228
в глубокой сковороде
Фруктовый пат из грейпфрута 230
Фруктовый пат из клубники 230
Фруктовый пат из ежевики 231
Фруктовый пат из яблок 231

Фруктовый пат с ликером 232

Бисквит мирлитон с засахаренными апельсинами 234
салат из дыни, мороженое с калиссон

Кекс с засахаренными фруктами 236
«59 Пуанкаре»

Панетон с засахаренными фруктами 238

Нек больше красных фруктов 240
Цитрусовая крошка Пимм’с, с ванильным соком

Крокан из красных фруктов 242
в летнем желе, крем муселин

Шербеты и необычное мороженое 246
Шербет Кока-кола 246
Шербет Кока-кола 246
Мороженое Малабар 246

Манго, запеченное в печи 250
крошка, экзотический шербет

Скорлупа каштана и грецкого ореха 252
сливочное мороженое с драмбюи

Засахаренный каштан 254

Афтер-Спун 256
шоколадный соус

Павлова 258

Спун большое безе 260

Зефир с ароматом цветка апельсина 262

Зефир с Шартрезом 263

Необычайный Спун 264
шоколадная плитка с медом

Сковородка с мирабель 266
с белым вином, яблочным желе
ванильным микадос

Кокосовый орех в замороженном сюрпризе 270

Леденцы с засахаренным кокосом 272
карамельный соус

Цветы островов 274

Экзотическое суфле 277
кокос – Малибу

Засахаренная нуга 280
Сок из красных фруктов

Тобл’Спун 282
мороженое с нугой, оболочкой
из молочного шоколада

Нуга Монтелимар из апельсина 284

Нуга из фисташек 286

Нуга из грецкого ореха и кофе 288

Апельсиновый горшочек 292
и мармелад из свежего клементина

Блины Сюзетт 294

Кубок со льдом 296
с цитрусовым ароматом и засахаренным грейпфрутом, зернистая крошка Кампари

Желтые персики 300
фаршированные абрикосами и миндалем
запеченные в духовке

Персик Мельба 302

Карамелизованные груши пасс-крассан 304
сахарный торт и мороженое с молочным конфитюром

Слойка с карамелизованными грушами 306
крем вильямин
по рецепту Мишеля Жерара

Пирожное с грушами 308
Молочный коктейль

Дикие яблоки и красные сливы 311
в теплом торте,
ликер, настоянный на травах, замороженные кристаллики старого вина

Наполеон с яблоками в карамели 314
карамельный пломбир

Яблоки, приготовленные как Татен 316
ванильное мороженое

Замороженный десерт с зеленым яблоком 318
горячее яблоко на блюде

Квадратный яблочный десерт 320
сидровое желе, хлебные сухарики

Яблоки, запеченные в ромертопфе 322

Яблочные вафли 324
сидровое желе

Яблоко любви 326

Снежки 328
И красные пралины Ален Шапель

Париж-Брест 330

Торт с красными пралинами
рецепт Алена Шапеля 332

Корзинки с пралинами 334
(сент-женикс)

Ландский пирог 336
мороженое с арманьяком

Мраморный десерт с шоколадом гуанажа 340
молочный мусс с солодкой

Ревень, отваренный с ванилью 342
пюре из нектарина,
смесь красных фруктов, хрустящее печенье

Ванильный кубок и клубничное пюре 344
салат из отварного ревеня

Ромовая баба 346
как Монте-Карло

Молочный рис 348
брюнуаз свежих фруктов, карамель

Холодно-горячий ванильно-шоколадный десерт 352
апельсиновое масло с карамелью

Ванильный наполеон 354

Ванильные профитроли 356

Базовые приготовления

Дрожжевой хлеб по-деревенски 360

Батон или парижский хлеб 362

Хлебный веночек 363

Расколотый хлеб 364

Хлебная табакерка 365

Овернский хлеб 366

Марсельский хлеб 367

Хлеб эпохи Людовика 15 368

Хлеб из манной крупы 368

Деревенский хлеб Людовика 15 368

Косичка 370

Книжка 371

Мишетт с растительным маслом 372

Огуречник 373

Томатный чарльстон 374

Мучная лепешка с салом 375

Мучная лепешка Ривьера 376

Длинный хрустящий хлебец 378

Томатный хлебец 380

Хлебец с крупной солью 382

Хлеб с тапенадой 384

Бескорковый хлеб со сливочным маслом 386

Шотландский хлеб 388

Хлеб с фруктами 390

Эльзасский пирог с салом и луком 392

Кренделя 394

Королевский пирог 396

Печенье Мадлен Коммерси 398

Кекс «пряный хлебец» 400

Хрустики по-лионски 402

Булочки-тосты 404
Начинка из тонких брусочков черного шоколада мармелад из трех видов цитрусов

Праздничные блинчики Букетт с сахаром 406

Венециана, мороженое с молоком миндаля 408

Английский суп по-Генуэзски 410

Панна котта с тремя ароматами 412

Пудинг из хлеба и масла 414

Мороженое в суфле по-норвежски 416

Леденец по вкусу погоды 418

Суфле с ликером Гран Марнье 420

Печенье

Шоколадная тарталетка 424

Тарталетка шоколадно-карамельная 425

Тарталетка с грецким орехом и зеленым яблоко 426

Печенье Татен 427

Тарталетка с творогом 428
и лесной земляникой

Лимонная тарталетка 429

Тарталетка тутти-фрутти 430

Фруктовый пирог с вишней 431

Торт тропезский 432

Фриабили Савойя 433

Паста овис 434

Трубочки канноли с кремом 435

Меренга и земляника 436

Встреча 437

Маленькое пирожное по-баскски 438

Печенье финансист 439

Печенье финансист с орехами 440

Печенье гренобльское 441

Печенье по-пьемонтски 442

Чайно-лимонный кекс 443

Печенье по-кастаньольски 444

Кекс ямайский 445

Печенье флорентийское 446

Сухое ореховое печенье 448

Шукетты 450

Спекуляус с миндалем Полиньяк 451

Пирог с орехом пекан 452

Домашнее печенье с осколками шоколада 453

Домашнее печенье с осколками белого шоколада и орехом макадамия 454

Домашнее печенье с овсяными хлопьями и изюмом (или с сухофруктами) 455

Домашнее печенье с арахисовым маслом 456

Пирожное с каштаном и коньяком 457

Пирожное с нугой и яблоком 458

Апельсиновый кекс шамоникс 459

Пирожное с яблоком и айвой 460

Пирожное с яблоком и айвой 461

Кекс с грейпфрутом 462

Алмазы с лимоном 463

Фаршированный чернослив 464

Шоколадно-апельсиновое печенье 466

Фисташково-малиновая нежность 468

Шоколадно-кокосовое печенье 470
Печенье Черный лес 472
Печенье Бальтазар 474
Печенье ландское 476
Печенье караманд 478
Печенье монтелимар 480
Печенье Виктория 482
Тирамису 484
Митшам 486
Отелло с воздушным рисом 488

Раскатывать:
Утончать тесто с помощью скалки или раскаточной машины до получение желаемой толщины.

Смесь
Смесь ингредиентов, которые входят в состав рецепта. Консистенция массы обычно более жидкая, чем плотная.

Слойка
Очень тонко раскатанное, обычно карамелизванное перед выпечкой, слоеное тесто, в которое часто вмешивают большое количество сахара для глазирования

Водяная баня
Процесс, который состоит в том, что сосуд помещают в другой сосуд большего размера, в котором кипит вода. Этот способ приготовления позволяет работать с нежными продуктами, не боять, что они сгорят или подгорят.

Взбивать
Быстро перемешивать ингредиенты, смешивая их, для того, чтобы изменить их первичную консистенцию.

Смазывать сливочным маслом
Смазывать сливочным маслом стенки сосуда, предназначенного для приготовления, во избежание приклеивания продукта к стенкам. Это действие облегчает выемку изделий из форм.

Шарики
Слово, которым называют мелкие фрукты, замороженные целиком, которые в таком виде добавляют в массу, без предварительного размораживания (малиновые шарики, клубничные шарики).

Бланшировать
Размягчать продукт, погружая его на несколько минут в кипящую воду.

Замораживать
Действие, которое заключается в быстрой заморозке ингредиентов или масс при очень низкой температуре (от -30 до -40ºC). Эти ингредиенты могут предназначаться для длительного хранения при температуре -18ºC, но не обязательно. Замораживают также ингредиенты для того, чтобы их комбинировать, обрабатывать их или чтобы ими легче было украшать после заморозки.

Брюнуаз
Ингредиенты, порезанные на кубики стороной 5мм, в основном овощи и фрукты.

Кандиссуар
Прямоугольный сосуд с высоким бортиком, оснащенный решеткой того же размера. Предназначен ля приготовления конфет, а также для заморозки и хранения зернистого мороженого.

Карамелизовать
Превращать сахар, на сухую или с добавлением воды, в карамель под действием постоянного или умеренного тепла. Также этим термином называют процесс, при котором под действием тепла духовки или гриля продукт, предварительно посыпанный сахаром, подрумянивается (смотреть статью Глазировать) Также карамелизуют продукт, обжаривая его в сахаре и сливочном масле.

Обкладывать
Процедура, при которой покрывают стенки сосуда, в котором будет готовиться продукт, вспомогательными материалами для того, чтобы продукт не приклеился к сосуду. Материалом может быть неотъемлемая часть рецепта (форма для производства конфет, покрытая шоколадом), или нет (Родоид, которым оборачивают форму для приготовления десерта, пергаментная бумага в форме для выпечки кекса).

Очищать
Делать жидкость чистой и прозрачной методом фильтрации Илии отстаиванием.

Плотность
Вымешивать тесто до плотной консистенции для придания ему эластичности.

Кувертюр
Выражение, которым обозначают шоколад для глазирования с содержанием как минимум 31% масла какао. Обычно, черный кувертюр содержит 55% масла какао, а молочный кувертюр – 38% масла какао.

Делать крем
Взбивать жирное вещество просто или с добавлением другого ингредиента (например, сливочное масло и яичные желтки), до придания смеси консистенции сметаны.

Сгустить
Резко понизить температуру приготовления жидкого вещества, введя в него жидкость или твердое вещество для придания ему мягкости.

Разбавить
Развести с помощью жидкости засахаренный сок, который образовался при приготовлении на дне сосуда

Подсушить
Устранить излишки воды из приготовления, подогревая его на быстром огне и быстро вымешивая его, пока не начнет отклеиваться о стенок сосуда.

Шелушить
Удалять с некоторых фруктов (миндаль, орехи, персик) кожицу после бланширования (смотреть этот термин).

Эмульгировать
При помощи взбивания венчиком способствовать тому, что одна жидкость просочится в другую жидкость или в другой ингредиент. В основном этот термин используют, когда речь идет о соединении друг разнородных веществ (например, эмульгируют яйца и муку) и/или вмешивании одного вещества в другое (например, соединение жира с водой).

Покрывать оболочкой
Полностью покрывать более или менее толстым слоем продукт другим продуктом для того, чтобы сохранить его или придать ему окраску.

Насыщать
Увеличивать объем массы, добавляя в него воздух быстрым и интенсивным взбиванием.

Выкладывать в форму
Наполнять сосуд раскатанным тестом, слегка прижимая его, для придания ему формы сосуда

Взбивать венчиком
Энергично взбивать приготовление с помощью венчика для того, чтобы смесь была однородной. Смотреть также статью Взбивать, Насыщать, Поднимать

Давить сок
Умеренно раздавливать фрукт для получения максимального количества фруктового сока из сырых или отваренных фруктов. Если желают получить очень прозрачный сок, его таким методом не давят

Глазировать
Покрывать желе, соком, подливкой, соусом, помадкой, сиропом и пр., горячими или холодными, пирожные, десерты, торты, фрукты, для того, чтобы из поверхность была блестящей и глянцевой.

Этот термин также обозначает притрушивать продукт сахаром и карамелизовать его (смотреть термин Карамелизовать).

Зернистость, комкование
Зернистыми становятся смеси, между элементами которых недостаточно связующих веществ. Такая консистенция может быть результатом быстрого смешивания, соединения ингредиентов, температуры которых различны, а также из-за того, что смешанные сухие продукты не были предварительно просеяны, и т.д.

Делать смесь однородной
Обеспечивать достаточную связь между различными компонентами, которые входят в состав смеси. Делать из различных компонентов гладкую ровную смесь (в противоположность термину зернистость).

Пропитывать
Дать сиропу или ароматизированной жидкости проникнуть в бисквит, пирожное, что делает их более мягкими и ароматными, полностью погружая их в жидкость или смачивая кисточкой.

Ввести
Добавить компонент в массу, все хорошо перемешивая то образования однородной массы

Настоять, дать настояться
Вымочить (смотреть этот термин) ароматический компонент в теплой жидкости, под крышкой, для того, чтобы этот компонент отдал свой аромат.

Глянцевать
Смотреть термины Карамелизовать, Глазировать

Вымачивать
Погружать в теплую жидкость свежие, засахаренные или сухие фрукты на достаточно продолжительное время, пока эта жидкость не пропитается их вкусом и запахом.

Скрывать
Полностью покрыть торт, пирожное или десерт однородным и плотным слоем.

Масса
Масса по своей консистенции гуще, чем простая смесь ингредиентов. Массой можно назвать пралине, жиандужа, помадку…

Кристаллизировать
Речь идет о кристаллизации сахара при приготовлении сахарного сиропа.

Вызревание, дать вызреть, дать настояться
Вызревание – это время, в течение которого смесь для мороженого или для шербета отстаивается при температуре 4°C в течение 24 часов. в это время начинает действовать стабилизатор, молочные протеины увлажняются, а жиры кристаллизуются. Благодаря этому мороженое получается очень воздушным, а его вкус – тонким.

Микс
Смесь компонентов, которые входят в состав мороженого и шербета.

Желе
Загущенная и процеженная жидкость на основе фруктов (обычно, из абрикос). Его используют для придания блеска и глянца.

Покрывать глазурью
Смотреть статью Глазировать

Вымешивать
Смешивать в тестомешалке различные ингредиенты до образования однородной массы, плотной или не очень, в зависимости от длительности вымешивания.

Отваривать
Варить или подогревать продукты в едва кипящей воде. Подогревать смесь продуктов на водяной бане. В совсем другом значении термин может употребляться для описания выкладывания порций теста на поверхность с помощью отсадочного мешочка.

Промачивать
Смотреть статью Пропитывать

Уваривать
Уменьшать объем жидкости методом выпаривания для получения более концентрированного аромата и густой, сиропообразной консистенции.

Отставить
Оставить при комнатной температуре, в прохладном или теплом месте, в жарочном шкафу, в сухом месте и так далее, ингредиенты или приготовление, которое будет использоваться позже.

Обжарить (припустить)
Поставить продукт на быстрый огонь, с добавлением жирного компонента, до образования золотистого цвета. Таким образом, происходит быстрое свертывание поверхностных частиц под воздействием тепла и сохраняется максимум вкусовых качеств внутри продукта.

Лента
Лентой называют горячую или холодную смесь густой консистенции, ровной и однородной, которая непрерывно течет потоком, или ложится непрерывной лентой.

Делать песочным
Делать хрупким или легко измельчаемым смесь различных ингредиентов.

Сжимать
Энергично взбивать венчиком яичные белки, понемногу добавляя сахар, для того, чтобы белки стали более плотными и однородными.

Смачивать тампоном
Наносить тонкий слой жира на поверхность сковородки (например, для приготовления блинов) или жидкого теста, во избежание его высушивания и чтобы на поверхности не образовалась корочка.

Темперировать
Темперирование – это обработка шоколада, которая состоит в том, чтобы четко соблюдать температуру при обработке, для того, чтобы шоколад, после расплавления снова обрел все свои первоначальные качества и стал блестящим, ломким, устойчивым.

Обжаривать
Обжаривать сухие фрукты для того, чтобы усилить их аромат и удалить лишнюю влагу. Этот этап позволяет также удалить с некоторых масличных растений их горькую кожицу (грецкий, лесной орех). Также обжаривают кофе.

Выкладывать в виде черепицы
Выложить на поверхность, на раскатанное тесто, на вершину десерта и так далее, продукты одинаковой формы, например, кусочки фруктов, таким образом, чтобы они выглядели как чешуйки или черепица.

Турбинировать
Смотреть статью Взбивать, Насыщать воздухом.

Снимать цедру
Снимать кожуру цитрусовых тонкой ленточкой, следя, чтобы не захватить белую горькую кожицу.

Абрикос, 12,14, 16, 192, 218, 220, 222, 236, 292, 300, 416, 550, 552, 558, 559
Бержерон, 16
Жумбокот, 552
Мягкие, 236
Красные Русийон 222,552
Сухие 414, 559
Кислота 564
Аскорбиновая 42, 46, 552
Лимонная 564
Виннокаменная 232, 546, 564
Разрыхлители 564
Цитрусы 19, 24, 30, 122, 174, 240, 296, 412, 552, 563
Маринованный чеснок 376
Голубика 559
Спирт (см. также спиртные напитки, вина, ликеры) 232
Алькермес 410
Кальвадос 232
Малиновая настойка 232
Кирш 94, 96, 10, 114, 116, 120, 186
Грушовая настойка 232, 304
Сливовая настойка 464
Алькермес (ликер) 410
Тонкое пирожное 198
Миндаль 14, 30, 36, 40, 64, 68, 80, 90, 100, 102, 110, 128, 131, 137, 149, 152, 166, 196, 208, 210, 234, 238, 250, 260, 266, 274, 280, 282, 284, 286, 302, 311, 330, 334, 356, 396, 408, 437-439, 441, 444, 445, 448, 452, 459, 462, 478, 488, 518, 552, 562
Горький 14, 137, 238
Сырой 137, 149, 238, 284, 286,
Засахаренный 280
Тонко порезанный 41, 128, 152, 260, 302, 356, 445, 448, 459
Свежий 14, 100, 234, 266, 408
Шелушенный 137
Полиньяк 152, 302, 452, 478
В сахаре 149, 330, 356, 408
Амаретто (ликер) 14, 70, 102, 149
Пшеничный крахмал 232, 566
Ананас 28, 42, 44, 48, 216, 218, 220, 250, 270, 277, 348, 482, 550, 552, 558
В форме бутылки 552
Сушеный 250
Виктория 28, 220, 550, 552
Анчоус 376
Анжелика 558
Замороженный английский крем 532
Звездный анис 91, 220, 400
Анис зеленый 91
Смесь
Шибуст 200
С лимоном 429,463
С творогом 196, 206
Для ванильного мороженого 532
С мятой 486
С нугой 480, 459
С яблоком 459
Тирамису 484
Арабика, кофе 556
Слойки 172, 190, 242, 506
Арманьяк 336
Пряности, см. травы и пряности
Лимон 238
Апельсин 238
Артишок (для подачи) 46
Артишок фиолетовый 376
Котомка 226
Овес 456
Баба 494
Ромовая 274, 346
Батон 362
Водяная баня 530, 534, 542
Пекарский разрыхлитель 564
Пахлава 502
Бальтазар (печенье) 474
Банан 54, 56, 250, 274, 550, 552
Кавендиш 552
Розовый инжир 552
Фресинет 56, 552
Пойо 552
Робуста 552
Сушеный 559
Сбивать масло 537
Шоколадная пластинка 282, 283
Базилик 170, 376
Оладьи 46
Бенедектин 566
Сахар из сахарной свеклы 537
Сливочное масло 552-553
Наименование по происхождению 555
Очищенное 226, 294, 370, 459, 553,
Апельсиновое 200, 352
Арахисовое 457
Какао 93, 540, 554
Сырые сливки 553
Молочные продукты 553
Масло для обминки слоеного теста 382, 384, 396, 502, 505
Куском 553
Крестьянское 553
Из молока 553
Орешек масла 304, 439
Пастеризованное 553
Снова расфасованное 553
Соленое 77, 88, 478, 553
Сюзет 294
Бикарбонат кальция 246, 564
Светлое пиво 246, 406, 560
Померанцевое дерево 262
Бигарро 94, 96, 100, 236
Засахаренные 236
Бисквит
На ложечке 70, 186, 277, 420
С шоколадом без муки 162
С шоколадом 102, 114, 162
Миндальное пирожное 210
Жоконда 149
Трубочки с кремом 234
Павезини 64, 70
Фисташковый 441
Для зуппа 410
Сашер 16
Венское пирожное 416
Белый налет на шоколаде 540
Жирный 540
Сахарный 540
Взбитые белки 38
Шоколадные окнфеты 166
Босток 18, 40
Праздничные блины 406
Огуречник 373
Огуречный хлеб 373
Булочка (см. также сдобное тесто) 19, 20, 41, 106,, 156, 162, 222, 304, 334, 404, 414, 545
С шоколадом 106
С засахаренными фруктами 396
Гренки, тосты 156
Песочная 41, 156
С красными пралинами 334
Пасхальная 490
Брюнуаз 28, 30, 42, 50, 216, 226, 234, 250, 277, 304, 308, 320, 324, 344, 410, 426, 430, 459, 461
Блинчики по-лионски 402
Воздушные пробки (в мороженом) 527
Буттерскотч 86
Арахис 60, 166, 457, 553, 562
Какао 16, 36, 38, 62, 66, 70, 72, 90, 102, 106, 108, 110, 112, 114, 118, 122, 124, 126, 128, 134, 143, 152, 156, 162, 256, 424, 466, 539, 544

кофе 36,62, 66, 68, 70,72, 74, 89, 110, 126, 134, 143, 156, 164, 168, 288, 412, 442, 452, 484, 520, 553
арабика 288, 554
марагожип 554
Моккоиз Эфиопии 553
Уваренный 72
Робуста 554
Растворимый 74. 288
Кисломолочные продукты 561
Из овечьего молока 204
Кекс 108, 236, 400, 444, 446, 458
С шоколадом 545
С лимоном 214
С засахаренными фруктами 236
По-ямайкски 446
С каштаном (печение) 458
«пряный хлеб» 400
чай-лимон 444
миндальное печенье 234
калетт 166
кальвадос 318
кампари 296
кандиссуар 523
тростниковый сахар 537
клюква 559
корица 311, 400, 453, 556,
канноли 435
капуччино (см. кофе) 64
карибский кувертюр 118, 162, 202, 539
караманд 478
карамболь 558
карамель 30, 46, 48, 74, 78, 80, 82, 84, 87-93, 126, 128, 131, 134, 140, 158, 166, 204, 250, 264, 292, 306, 314, 316, 320, 326, 348, 352, 412, 425, 427, 478, 484, 546
с апельсином 292
с соленым сливочным маслом 478
с ананасом 43
жидкая 79, 80, 204
соус карамельный 82, 132, 140, 142, 314
Сюзет 30
Молочная карамель 77
Соус 272
Карамельные конфеты 86-93, 546
кувертюр карак 122, 270, 539
кардамон 46, 220
Пост 502
Черная смородина 242, 550, 559, 566
Сахар сырец 82, 122, 124, 162, 304, 316, 318, 322, 324, 390, 406, 454, 456, 457
Кастаньольское печенье 445
Цедра 558
Вишня 94, 96, 98, 114, 120, 431, 438, 550, 554, 559, 559,
Английская 554
Бигарро 554
Бурла 554
Сердце голубя 55
Дикая вишня 554
Монтморенси 544
Наполеон 554
Шаблон 24, 30, 140
Шаллах (булочка) 490
Трубочка 410
Шамоикс апельсиновый 460
Шампанское 566
Шантийи (смотреть также Крем Шантийи) 74, 78, 98, 110, 132, 270, 292, 354, 472, 494, 530
С молочным шоколадом 140
Шапель Ален 328
Панировочные сухари 68, 432
Чальстон с томатом 374
Шароллтка 222
Шартрез, ликер 263
Шартрез с фруктами 216
Каштан 254, 554, 561
Творожный пудинг 206, 208, 561
Шибуст (смотреть также Крем Шибуст) 172
С лимоном 172
Фруктовые чипсы
Ананасовые 42, 50
Лимонные 444
Апельсиновые 30, 174
Яблочные 318, 461
Шоколад 16, 36, 56, 62, 66, 70, 72, 90, 102, 104, 106 ,108, 110, 112, 114, 118, 120 ,122, 124, 126, 128, 134, 137, 143, 149, 152, 154, 156, 158, 162, 169, 256, 264, 270, 340, 352, 356, 404, 425, 448, 454, 466, 472, 476, 486, 488, 537, 540, 542, 554
Молочный (молочный кувертюр) 72, 104, 140, 149, 152, 443, 458, 464, 470, 474, 476, 488, 555
Белый (кувертюр цвета слоновой кости) 32, 93, 104, 176, 120, 192, 210, 212, 274, 416, 45, 468, 470, 482, 484, 486, 554
Карибский 118, 162, 202, 539
Высшего сорта 122, 270, 539
Горячий 164
Кувертюр (смотреть также кувертюр) 539, 554
Экстра-горький или горький 162, 352, 424, 466
Десертный 156, 554
Крепкий 156, 162
Гуанажа 66, 110, 122, 156, 340, 466, 474, 539
Живара 72, 131, 140, 146, 154
Льежский 110
Манжари 118, 202, 539
Мраморный 18, 340, 486
Черный горький 152, 169, 486
Плитка шоколада 540
Шоколадная стружка 545
Шукет 451
Сидр 316, 318, 320, 324, 566
Шоколадные батончики 126
Лимон 16, 19, 22, 24, 28, 30, 93, 94, 114, 122, 137, 170, 172, 174, 176, 182, 196, 198, 200, 214, 220, 234, 238, 240, 246, 250, 266, 274, 294, 296, 308, 311, 318, 322, 344, 346, 402, 404, 414, 418, 426, 429, 434, 437, 444-446, 463, 550, 555, 558
Засахаренный 170
Лимон Ментон 555
Лайм 22, 26, 32, 46, 93, 172 , 174, 196, 214, 218, 240, 246, 296, 429, 463, 482, 550, 557
Мелисса 28, 220, 559
Фруктовый пирог 14, 100, 308, 431
С вишнями 100, 431
С грушами 308
Клементин 24, 174, 296, 550
Сгущенные сливки 561
Кока-кола 246, 560
Коньяк 458
Айва 461, 550
Куантро 410, 566
Красный краситель 326
Пбре, подливка 14, 324
Абрикосовая 300
Вишневая 114
Клубничная 344
Малиновая 118, 202, 468
Из красных фруктов 206, 208
Из ежевики 210
Из нектарина 2222, 342
Яз зеленого яблока 318
Пряная приправа 46
Конфетти из цедры 24, 30, 218
Варенье из дикой вишня 96, 98, 100
Молочный конфитюр 140, 304
Конфитюр 546
Сухой конфитюр 228
Встреча 437
Домашнее печенье 454-457
С арахисовым маслом 457
С шоколадной стружкой 454
С овсяными хлопьями и изюмом, 456
Раковины
С крахмалом 232
Из шоколада 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 482, 484, 486, 488
С ликером 232
Анона 558

Подливка 218, 222
Абрикосовая 192, 218, 222
Из зеленого яблока 42
Веночек (хлеб) 363
Кувертюр, см. Шоколад
Сливочный сыр 206, 208, 561
Крем (общие понятия) 552, 555
Миндальный крем 40, 396, 437
Английский крем 66, 68, 114, 122, 128, 140, 146, 154, 158, 204, 314, 348, 414, 484
Английский кофейный крем 68
Масляный 19, 20, 74, 432
Масляный с кофе 74
Крем брюле 77, 126, 131, 143
Крем брюле с кофе 143
Крем брюле с карамелью 131
Шантийи 48, 56, 77, 188, 302, 348, 356, 472
Шибуст 84, 200, 352
Шибуст с лимоном 200
С шоколадом 126
С молочным шоколадом 154
С лимоном 28
Лимонный 30, 176
С кокосом 46
Сырые сливки 555
Сливки сырые крестьянские 555
Густая сметана 555
Сливки 555
С клубникой 210
С желатином 206
Глясе 252, 532, 535, 536
Глясе с каштанами252
Изини AOC 555
С киршем 114
Жидкие сливки 555
С каштаном 458
С дыней 184
Взбитые 34, 62, 72, 80, 102, 122, 126, 162, 210, 242, 252, 346, 441, 484
Взбитые 242, 432
Нуга-мед 264
С апельсином 466
С плодом пассифлоры 277
Пастеризованные 555
Заварной крем 19, 40 ,48, 84, 134, 136, 143, 146, 172, 186, 190, 198, 242, 277, 306, 308, 330, 352, 354, 396, 410, 420, 430, 432, 436, 452
Для пирога по-баскски 438
Пралине 128, 330
С ромом 482
Для суфле 420
Крем тартр 36, 68, 546, 564,
Сливки UHT 557
Ванильный крем 162
Вильямин 306
Взбивать крем 510
Кремодан 537
Блины 226, 294, 406
Праздничные, букет 406
Сюзет 294
Кристаллизация 166, 537, 543
Хрустящий 264, 543
Нескафе 74
Лесной орех 77
Крошка 19, 20, 44, 158, 208, 250, 518
С лесным орехом 131, 146, 18, 158
Ложечка по-парижски 458
Приготовление
В статической духовке 544
В проветриваемой духовке 544
По внешнему виду 534
Проба пальцами (сахар) 546
Сахара 546
Кюрасао 566
Дакуаз 74, 104, 154, 274
С кокосовым орехом 154, 274
С лесным орехом 74, 104
Финик 34, 414, 559
Дегле нур 559
Градус Боме 548
Денсиметр 546, 548
Плотность сиропа 520, 548
Кружево
Белое 176
Карамельное 82, 348
Шоколадное 18, 13, 136, 143
Из заварного крема 136, 146
Из молока 60, 140
Высушивание 498
Основа для слоеного теста 396, 505
Декстроза 537
Алмаз с лимоном 463
Диастаза 137
Смазка для теста 306, 396, 433, 438, 55
Драмбюи 252
Жидкость с ароматом цветка апельсина 40, 234, 262
Водка (смотреть также спиртные напитки) 170, 311, 566
Малиновая 210
Кожура засахаренного апельсина 455, 448
Крахмальный клейстер 498
Обволакивание 166
Пряности (смотреть также ваниль) 556
Звездный анис 91, 220, 400
Анис зеленый 91
Корица 311, 400, 453 , 556
Кардамон 46, 220
Имбирь 26, 46, 556
Гвоздика 40, 556
Мацис 400
Мускатный орех 400, 556
Черный перец 94, 218, 204, 250, 373
Перец белый 94, 274
Перец длинный 46, 220, 556
Перец Шуанский 77
Смесь четырех пряностей 400, 452
Очень горький шоколад 539
Сухой обезжиренный экстракт 535, 536
Экстракт
Апельсина 92
Кофе 442
Мука (общие понятия) 557
Грубого помола 502
Гречишная мука 406, 557
Ржаная мука 68, 400, 557
Крахмал 564
Кукурузный 564
Брожение 137
Золотые листочки 16, 18, 103, 105, 162, 424, 472
Листочек Брик 34
Листок фигового дерева 182
Слойка с молоком 60
Слойка (смотреть также статью Слоеное тесто) 48, 172, 198, 224, 242, 306, 314, 354, 396, 435, 437, 502, 506,
Перевернутая слойка 306
Слоеное тесто 306, 506
Фейтин 104, 134, 152, 158
Пластинки заварного крема 136, 146
Бобы 396
Инжир 559
Беллон 180
Сушеный 180, 182, 414, 550, 557, 559
Струйка 546
Финансист 439
С орехами 440
Фламбе 294. 416
Флан 54
Крупная соль 134
Напыление 32, 72, 77, 75, 114, 116,, 120, 122, 140, 210, 256, 270, 274, 464, 468, 482, 484 ,488
Овсяные хлопья 456
Флорентийское печенье 448
Взбивание и насыщение воздухом 532, 535, 536, 537
Помадка 124, 442, 546
Белая 254, 460,
Нугатин 140

Обжаренный лук 392
Форе-нуар 114, 472
Соленый пирог 375, 376
С подчеревком 375
Ривьера 376

Клубника 12, 180, 182, 184, 186, 188, 194, 198, 216, 220, 222, 224, 232, 240 ,242, 246, 280, 300, 342, 344, 412, 416, 524, 550, 557, 559, 566
Бельгийская 557
Земляника 190, 192, 194, 196, 200, 240, 280, 342, 344, 428, 436, 550, 557
Гарижет 557
Куст клубники 186
Малина 12, 118, 198, 202, 210, 240, 242, 274, 280, 342, 468, 550, 558, 559
Франжипан, миндальный крем 396
Хрупкий Савойя 433
Фритюр 46, 402
Творог 194, 196, 198, 204, 206, 210, 428, 561
Фруктоза 537
Плод пассифлоры 28, 220 ,250, 270, 274, 277, 416, 550, 558
Фрукт 416, 430, а также смотреть глоссарий ингредиентов
Календарь фруктов 550
Варенья 236, 238, 280, 558,
Экзотические фрукты 218, 220, 274, 277, 558,
Свежие 214, 216, 218, 220, 222, 224, 228, 258, 348, 410, 430,в желе 214
Красные 198, 206 ,208, 210, 240, 242, 280, 348, 416, 441, 559, 561
Сухие 166,218, 344, 414, 425, 456, 561
Стряпня 82
Яблочные лепешки 324
Королевский пирог 396
Ганаш 16, 102, 104, 118, 122, 124, 152, 202, 464, 470, 474, 476, 488
С кокосом 470
С медом 476
С черносливом 464
Парадис 104
С солодкой 474
Технология приготовления 166
Торты
По-баскски 438
Взбитое 490
С грушами 308, 310
Яблоки-айва
Сент-Жени 334
Вафли 188
Желатин (общие понятия) 564
Желе 564
Ананасовое 50
С сидром 320, 324
лимонное 22, 26
С лаймом 46
Клубничное 242, 344
Малиновое 210
Фруктовое 214
С фруктами 216
Яблочное 266
Из яблока сотерн 214
Желе Клод Лоррен 502
Миндальное печенье 74, 210
С кофе 74
Жиандужа 80, 168, 284, 443, 488
Имбирь 26, 46, 556
Гвоздика 400, 556
Глазурь 16, 18, 72, 74, 102, 122, 128, 131, 134, 137, 146, 152, 158, 160, 198, 206, 238, 254, 264, 470, 564
Водой 460
Карамельная 134
Шоколадная 152
Из десертного шоколада 466
Помадка 472, 486
Молочная 474, 476, 478, 480
Королевская глазурь 437
Королевская глазурь 437
Мороженое 56, 64, 72, 80, 82, 96, 98, 100, 110, 126, 128, 131,134, 140, 143, 146, 149, 156, 186, 188, 190, 192, 208, 234, 242, 258, 270, 277, 282, 302, 304, 308, 316, 320, 336, 340, 344, 356, 408, 416, 532,, 535, 536, 537, 538
С горьким миндалем 14
С арманьяком 336
С арахисом 60
С кофе 64, 156
С миндальным печеньем 234
С карамелью 80, 82, 128, 131
Творожный пудинг 208
С шоколадом 110, 198
С белым шоколадом 192
С молочным конфитюром 304
С крем-брюле 126
С миндальным молоком 408
Малабар 246
С медом 190, 198, 204
С лесным орехом 146, 149
С поджаренным лесным орехом 149
С грецким орехом 72
С кокосовым орехом 270, 272, 277
С нугой 134, 242
С яйцами 532, 536С фисташками 12, 96, 100, 186
С пралине 64, 148
С солодкой 340
Тирамису 68
С ванилью 56, 98, 143, 184, 188, 258, 302, 308, 316, 320, 344, 356, 416
Глюкоза 546, 564
Дробленая (общие понятия) 536, 537
Глютен 498
Гуаява 220, 250, 274, 558
Грахам Крекер 206
Зернистость 236
Кувертюр гран карак 541
Гран Марнье 294, 420 ,432, 466, 566
Гран суфле 546
Зернистое мороженое 24, 50, 62, 110, 156, 198, 240 ,277, 308, 311, 318, 520, 536
Со спиртом (общие положения) 520
С амаретто 14
С кофе 62, 156, 520
Кампари 296
С сидром 318
Лайм-ваниль 24
Клубника 198
Малибу 277
Пиммс 240
С грушей 308
С белым ромом 50
Ром-кофе 110
Вино 311
Корочка 200
Формировать корочку 192, 201
Печенье по-гренобльски 442
Соломка 378
Шоколадная решетка 466, 474
Дикая вишня (смотреть также статью Вишня) 96, 98, 100, 114, 116, 554
Кислая вишня 114, 116, 120, 472
Красная смородина 206, 208, 240, 242, 280, 550, 559
Белая 242
Красная 242
Гуанажа (кувертюр) 66, 110, 122, 156, 340, 466, 474, 539
Жерар Мишель 306
Тесто зефирное 262, 263
Травы (общие понятия) 220, 311, 559,
Базилик 170, 376
Огуречник 373
Мелисса 28, 220, 559

Иссоп 220
Лаванда 559
Травяной ликер 311
Лимонная мята 50, 559
Мята 28, 33, 48, 218, 256, 311, 486, 559
Перечная мята 220
Шалфей 311
Суп из трав 220
Тимьян 190, 559
Лимонный тимьян 174, 559
Вербена 216, 559
Оливковое масло 372, 374, 376, 380 384
Гигиена производства мороженого 538
Иссоп 220
Неожиданное использование ингредиентов 560
Пармский окорок 378
Яичные желтки (в мороженом) 536
Яичные желтки, сваренные вкрутую 433, 434.
Херес 566
Кувертюр живара 72, 131, 140, 146, 154
Сок
Цитрусовый 122
Вишневый 120
Инжир-клубника 182
Клубника 12, 180, 182, 186, 194, 196, 208, 224, 240, 274, 280, 300, 342, 344, 412, 418, 428
Малиновый 118, 468
Фруктовый (общие понятия) 520
Кислой вишни 96, 98, 114, 116,
Сангрия 182
Ванильный 154
Цедровый 172
Каймак 561
Кирш 94, 96, 10, 114, 116, 120, 186
Киви 28, 216, 220,
Эльзасский пирог 392, 490, 494
Молоко (общие положения) 536, 552, 560,
Сгущенное молоко 560
Сырое молоко 560
Миндальное молоко 408
Кокосовое молоко 164, 561
Сухое молоко 560
Пастеризованное молоко 560
Молоко стерилизованное гомогенизированное 560
Молоко UHT 560
Ландский пирог 476, 477
Сало, подчеревок 375, 392
Лаванда 559
Опара 137, 238, 334, 360, 368
Дрожжевое тесто 493
Дрожжи 137, 360, 368, 378, 380, 382, 388, 390, 392, 402, 404, 406, 408, 432, 490, 949
Биологические 564
Химические 564
Пекарские 564
Ликеры (общие понятия)
Алкермес 410
Амаретто 14, 70, 102, 149
Бенедиктин 566
Брана 232
Кофейный 70
Куантро 410, 566
Драмбюи 252
Малиновый 232
На травах 311
Малибу 277
Мандарин империал 32
Мари Бризар 566
Рикард 91
Вильямин 306
Закипающий сахарный сироп 546
Книжки (хлеб) 368, 371
Миндальное печенье 36, 38, 68
Кофейное печенье 68
Мацис 400
Печенье Коммерси 398, 545
Малабар 246, 560
С клубникой 246
Малаи 561
Малибу 277
Мандарин империал 32
Мангустан 558
Манго 28, 220, 250, 270, 274, 277, 348, 550, 558, 559
Манго альфонсо 558
Привитое дерево манго 558
Жареный манго 250
Кувертюр манжари 118, 202, 539
Лесная мара (клубника) 557
Марагожип 554
Мароскин 410
Мари Бризар 566
Мармелад 16, 19, 30, 438,
Вишневый 438
Клементин 292
Апельсин 122, 234, 400, 404, 460
Каштаны 252, 254, 458, 554, 561,
Засахаренные каштаны 252, 254
Глазированные 252
Мармала 66, 70
Маскарпоне 64, 68, 70, 468, 484,3 561
Жир (уровень) 535
Стабилизаторы 565
Вызревание (мороженое и шербеты) 527, 538
Мори 202
Мелисса 50, 529
Дыня 184, 234, 552, 558, 561,
Сушеная дыня 234
Мята 28, 33, 48, 218, 256, 311, 486, 559
Перечная мята 220
Безе, меренга 66, 77, 84, 98, 100, 258, 260, 263, 328, 410, 416, 436, 545,
Кофейное 66
Ореховое 252
По-французски 436
По-итальянски 44, 128, 152, 172, 200, 210, 274, 280, 340, 352
Мишетт с растительным маслом 372
Мед 34, 87, 180, 190, 204, 236, 238, 264, 282, 284, 286, 288, 400, 408, 440, 444, 448,476, 494, 537, 564
Из акации 288, 444
Земляничника 180, 204
Из каштана 236, 400
Из лаванды 87, 190, 284, 286
Микадос 266
Молочный коктейль 46, 94, 100, 156, 308,
С бананом 46
С киршем 94. 100
Наполеон 314, 354
Мирабель 266, 550, 565
Трубочка 234, 462
С грейпфрутом 462
Митчам 486
мокко74, 554
монтелимар (хлеб с томатом) 380
форма для выпечки
пробка 274, 346, 497
для кекса 236, 400
полу-конус 216
воронка 288, 414
ежик 152
в виде помпона 431, 458, 460-462
пирамида 154
для суфле 328
мусс 482, 484
кофейный 74, 484
карамельный 158, 160

Карамель с соленым сливочным маслом 77
С шоколадом 16 ,104, 112, 114, 116, 128, 149, 152
С молочным шоколадом 78, 131, 134, 140, 146, 150, 158, 264, 470, 474, 476
С белым шоколадом 210, 212 ,482, 486
С черным шоколадом 149, 466, 472
С лаймом 214
Коктейль 274
С кокосом 44, 274
Глясе с яйцами и ванилью 528
С творогом 210
Молоко-карамель 478
С лесными орехами 102, 488
С фисташками 468
С солодкой 468
С ромом 154
Шоколадный мусс 154
Ежевика 206, 208, 210, 231, 240, 242, 280, 550, 559
Мускат 400, 556
Черника 550
Сушеная 206, 208, 559
Желе 564
Абрикосовое 292, 346
Бесцветное 54, 146, 274, 427, 429, 431, 462, 482
Хлебец из теста на молоке 222, 404
Нектарин 216, 222, 342, 550
Лесной орех 74, 77, 102, 104, 126, 128, 131, 137, 146, 149, 158, 166, 440, 443, 448, 518, 562
Засахаренные 146
Обжаренные на гриле 149
Песочные 126
Кокосовый орех 38, 42, 44, 46, 50, 154, 164, 270, 272, 274, 277, 446, 470, 550, 555, 561
Засахаренный 446
Кокосовое молочко 164, 561
Орех макадамия 455
Мускатный орех (смотреть также статью Пряности) 556
Пеканский орех 453, 562
Орех грецкий 72, 166, 252, 288, 390, 426, 442, 445, 450, 454, 562
Нуга 264, 280-288, 459, 480, 546,
Белая нуга 480
Глясе 280
Яблоко 459
Нугатин 54, 64, 80, 110, 128, 131, 134, 140 ,146, 204, 282, 408, 488
Яйца (общие понятия) 562
Снежки из яиц 328
Лук 392
Масличные растения (общие понятия) 562
Черные оливки 376, 384
Омлет по-норвежски 416
Апельсин 19, 26, 32, 46, 92, 94, 122, 137, 170, 174, 182, 200, 214, 220, 234, 238, 240, 262, 274, 284, 292 ,294, 296, 311, 346, 352, 400, 404, 412 ,418, 420, 438, 443, 446, 460, 466, 550, 558, 563
Горький 122, 262
Засахаренный 92, 238, 284, 466
Джаффа 563
Мальтийский 563
Навель 563
Красного цвета 563
Овальная форма (раскатанного теста) 505

Пакоже 30, 42, 60, 126, 198, 234, 246, 532
Пайте фейтин 74, 152
Хлеб 360-394
Овернский 366
Пресный 362
Батон 362
Огуречник 373
Деревенский 360-367
Деревенский времен Луи 15 368
Чарлестон с томатом 374
Веночек 363
Крендель 394
Шотландский 388
Треснувший 364
Пирог с салом 375
Пирог Ривьера 376
Длинный хрустящий хлебец, соломка 378
Праздничный 490
Фруктовый 390
С крупной солью 382
Хлеб Людовика 15 368
Марсельский хлеб 367
Мишетт с растительным маслом 372
Бескорковый хлеб со сливочным маслом 372
Парижский 362
Гренки 320
Пистолет 364
Из манной крупы 368
Табакерка 365
С томатом 380
Тапенада 384
Косичка 370
Ананасовый паллет 44
Грейпфруп 19, 22, 32, 170, 174, 230, 250, 550, 563
Засахаренный 26, 296
Марч без косточек 563
Яркий марч 563
Красный 174
Розовый 17, 240, 462
Рубиновый красный 19, 26, 296, 563,
Звездный рубин 563
Санрайз 563
Томпсон 563
Панела 106
Корзинка 137-138, 238, 334,
С шоколадом 137
С засахаренными фруктами 238
С пралинами 334
Панна кота 412
Папайя 28, 22, 250, 270, 277, 348, 550, 558
Соло 558
Пластинки пресного хлеба 284, 286, 288
Пломбир глясе 72, 80, 96, 204, 528, 536
Кофейный 72
С карамелью, 80, 204, 314
С кокосом 50
С киршем 96
С ванилью 42
Париж-брест 330
Пармезан 376, 378
Паста овис 434
Арбуз 550, 561
Пастеризация 474, 486, 538
Масса для мороженого 16, 32, 78, 1414, 116, 12, 124, 149, 158, 264, 466, 468
Пасты масличных растений и ароматные пасты
Миндальная паста 14, 16, 34, 445, 546
Паста какао 90, 110, 112, 134, 143 , 539
Паста для миндального печенья 234
Паста из лесных орехов 137
Паста из грецкого ореха 72
Пасту нуга 264, 282, 480
Фисташковая паста 186, 192, 286, 441, 468
Паста пралине 166, 168, 488
Паста солодки 474
Основные видя теста
Тесто для бабы 346, 490, 494
Белое тесто 28
Сдобное тесто 222, 304, 402, 404, 408, 432, 490
Заварное тесто 84, 330, 356, 451, 498

Блинное тесто 226, 294
Тесто для украшения 394
Слоеное тесто 84, 336, 354, 396, 435, 437, 5502, 505, 506
Тесто для вафель 188
Тесто из твердой манной крупы 370, 373-375, 376
Тесто для деревенского хлеба Людовика 15 373, 375, 376
Песочное тесто 30, 122, 196, 202, 292, 311, 427
Песочное шоколадное тесто 12
Песочное тесто по-бретонски 514
Песочное тесто по-бретонски с шоколадом 256
Тесто для спекулуса 452
Сахарное тесто 143, 174, 176, 182, 206, 266, 332, 429, 431, 442, 453, 459, 462, 508
Сахарное шоколадное тесто 424, 425
Тесто для тарталеток 170
Тесто по-тропезски 432
Фруктовые паты, мармелады 228-232, 546
Начиненные ликером 232
Дрожжевое тесто 490
Выпечка из слоеного теста 502
Пирог с пеканским орехом 451
Персик 216, 222, 300, 302, 550, 563,
Мельба 302
Пектин 24, 30, 118, 154, 228, 324, 564
Желтый 564
NH 564
Кисточка для украшения 448
Перрье 240, 246
Прибор для взвешивания сиропа 546
Консистенция сиропа маленькго шарика 546
Консистенция сиропа разрывающейся нити 546
Консистенция закипающего сиропа 546
Вымешивание 137, 238, 258, 360, 492, 496, 504
Пьемонтское печенье 443
Пинии 134, 264, 425, 445, 448, 476
В сахаре 134, 264, 476
Пилонцилло 106
Фисташки 12, 92, 96, 100, 186, 192, 284, 286, 300, 425, 435, 441, 448, 468, 562
Тесто с – 186, 192, 286, 441, 468
Пистоль 166
Пистолет (хлеб) 364
Питая 558
Слоеный пирон 396, 502
Пицца 106
Гроздь Романс 334
Точка заморозки 536
Груша (смотреть также статью Спиртные напитки) 306, 308, 390, 550, 559, 563
Бере арди 308, 563
Кюре 308
Карамелизованные 304
Дуэн дю комис 226, 308, 563
Пакам триумф 563
Пасс-крассан -304, 306, 563
Сушеные 390
Вино из 308
Вильямс 224, 308, 563
С ароматом груши 308
Копченая грудинка 392
Перец 94, 218, 204, 250, 373,
Белый 94, 274
Длинный 46, 220, 556
Шуанский 77
Перец овощ 376
Яблоко 42, 216, 224, 226, 246, 266, 31, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 336, 348, 360, 427, 459, 461, 550, 563
Яблоко любви 326
Красавица Баскоп 459, 564
Карамелизованные 314, 318
Квадратные 320
Голден ароматные 246, 546
Настоянные (для брожения) 360
Ренет или королева ренет 224, 226, 316, 320, 322, 324, 326, 427, 564
Сушеные 238, 461, 559,
Яблоки Татен 316, 427
Зеленое яблоко (грани смис) 42, 216, 246, 318, 348, 426, 564
Попелини 500
Порто 184, 311, 566,
Сахарность 535, 536
Пралина 104
Из арахиса 60
Пралине 64, 102, 128, 134, 140, 146, 152, 158, 166, 264, 330, 488
Фейтин 134, 152, 158,
Из лесного ореха 102, 140, 488
Красные пралины 328, 332, 334
Предварительная кристаллизация 542
Предварительное обволакивание сахаром 166
Молочные продукты 536
Профитроли 354
Соус 152
Слива 311, 550, 565
Слива анте 559,
Мирабель 266, 550, 565
Кетч 565
Ренклод 550, 565
Красная 224, 311, 565
Сен-мартен 226
Чернослив 236, 336, 414, 454, 559,
Чернослив Ажан 559
Фаршированный чернослив 464
Настоянный в арманьяке 336
Пудинг 414
Фруктовая мякоть 137, 228
Пропитка 19, 64, 70, 102, 114, 186, 210, 274, 277, 346, 410, 420
Смесь четырех пряностей 400, 452
Кетч 565
Свежий виноград 224, 238, 550
Изюм 44, 54, 154, 390, 414, 559
Коринфский изюм 406, 445, 456, 559,
Изюм Малага 559
Изюм Смирна 238, 559
Равиоли 28
Охлаждение (массы для мороженого) 538
Солодка 91, 340, 474, 556
Увлажнение 498
Ренклод 550, 565
Родоид (обработка шоколада) 60, 66, 70, 75, 150, 160, 169, 276, 340
Ревень 216, 222, 342, 344, 550, 565
Ром 42, 44, 48, 54, 56, 74, 110, 154, 236, 274, 346, 4710, 416, 437, 446, 453, 461, 482, 494
Белый ром 50
Рикард 91
Хрустящий рис 140
Рис 264, 348, 488, 566
С молоком 348
Круглый рис 348
Воздушный рис 140, 264, 488
Робуста (кофе) 554
Ромертопф 322
Сабайон 66, 112, 126, 192
Кофеный 126
С марсалой 66
С фисташками 192
Перетирание теста 514, 516, 519
Песочное (смотреть статью Тесто) 42, 182, 202, 210, 256
По-бретонски 12, 42, 96, 118, 210, 316, 427, 514

Выпечка

Выпечка в статической духовке

Духовка состоит из пода, изготовленного из огнеупорной плитки или из огнеупорного кирпича, покрытого металлической плитой.

Тепло производится электрическими резисторами, расположенными под подом и под сводом духовки.

Тепло распространяется и называется статическим, поскольку не происходит никакого движения воздуха и тепла, кроме тех, которые происходят из-за конвекции.

Между верхней и нежней частью тепло иногда варьирует в несколько градусов.

Духовка снабжена парилкой, что позволяет циркулирующему воздуху быть более или менее влажным, что благоприятствует выпечке и позволяет избежать пересыхания.

Участие пара в различных видах выпечки непостоянно, но очень важно, так как именно от него будут зависеть выпечка и ее результат.

Речь идет о «кранике». Это устройство позволяет в момент впускания пара (с помощью парилки), или просто во время выделения пара продуктами во время их приготовления, удалять или наоборот, собирать пар в зависимости от того, открыт краник или закрыт.

Выпечка в статической духовке может производиться на противне или прямо на поде в зависимости от выпекаемой продукции.

Для этого и во избежание неприятностей во время выпечки, следите за тем, чтобы ваш под был всегда безупречно чистым и обработанным.

Выпечка

Выпечка в проветриваемой духовке

Ниже приводится таблица, которая касается использования проветриваемой духовки или духовки с пульсирующим воздухом.

Ее действие основывается на принципе перемешивания:

- или чистого подогретого воздуха
- или топочного газа.

Они движутся благодаря турбине или вентилятору, который обеспечивает быструю циркуляцию и обеспечивает однородное и равномерное выпекание.

Тепло производится электрическими резисторами или газовыми горелками.

Термостат	Температура	Духовка	Продукт
1	100ºC	Чуть теплая	Крем-брюле, фруктовые чипсы
2	120ºC	Тепловатая	Меренга, Павлова
3	140ºC	Теплая	Фруктовое пюре
4	150ºC	Очень теплая	Основы для пирожных, тортов
5	160ºC	Умеренной температуры	Миндальное печенье, кекс
6	170ºC	Средней температуры	Пряный хлеб, сухое печение
7	180ºC	Достаточно горячая	Нежный бисквит
8	190ºC	Горячая	Нугатин, сухое печение
9	200ºC	Очень горячая	Заварное тесто, мадлены
10	220ºC	Раскаленная	Слоеное печенье, слоеный рулет

Миндальное печенье Коммерси, 210ºC (см. стр. 398)

Шоколадный кекс, 170ºC (см. стр. 108)

Сдобное тесто, булочки, 180-190ºC (см. стр. 490)

Меренга Спун, 120ºC (см. стр. 260)

Различные виды сахара и сиропы

Приготовление сахара

Подготовка

Посуда для приготовления сахара всегда должна быть чистой и приспособленной для количества приготавливаемого сахара.

Использовать сахар песок белый, рафинированный, лучше, кусочками.

Для того, чтобы сахар не превратился в густую массу, можно добавить различные вещества, препятствующие кристаллизации:

-или глюкозу, из расчета от 10 до 20 веса сахара,

- Или кристаллики виннокаменной кислоты, из расчета 2-3 грамма на килограмм сахара,

- или виннокаменную кислоту, из расчета 3-4 капли на килограмм сахара.

Вводить всегда в конце приготовления и делать это быстро, так как при температуре 168°C эффект пропадает.

Для получения полного растворения сахара, вы можете «смочить» его на 30 минут перед его использованием, слегка увлажнив его. Того же эффекта можно достичь, слегка подогрев сахар до температуры 60°C, постоянно помешивая его лопаточкой прежде чем начать его приготовление.

Приготовление

Осуществляется в сосуде с ровным и толстым дном, желательно из меди, поскольку этот металл является хорошим проводником тепла. В противном случае использовать посуду из нержавеющей стали.

Приготовление осуществляется на постоянном и медленном огне.

Постоянно смазывать края сосуда мокрой кисточкой, для того, чтобы убрать со стенок частички сахара, которые приклеиваются и сгущают сироп.

Как только сироп достиг желаемой температуры, прекратить приготовление, погрузив сосуд в холодную воду: так, градус приготовления будет соблюден.

Контроль над приготовлением сахара может осуществляться несколькими способами.

Наиболее простой способ – использование термометра, который позволяет следить за приготовлением от начала до конца, без каких-либо неудобств, поскольку термометр может измерять температуру от 0 до 200ºC.

Контроль степени приготовления с помощью пальца требует больших практических знаний. Принцип прост: погрузить пальцы в сосуд с водой и льдинками, а затем погрузить большой, указательный и средний палец в сироп, сжимая его, как щипцами. Снова окунуть пальцы в воду. Подождать, пока сироп остынет, и посмотреть на его консистенцию.

Когда карамель начнет темнеть, это метод изучение с помощью пальцев лучше не использовать, а применять для изучения термометр.

Денсиметр или ареометр для сиропов позволяет контролировать приготовление сахара до образования крупных шариков. Позже, поскольку концентрация сахара очень высока, денсиметр не дает никаких показаний.

При температуре выше 180 º C сахар чернеет, выделяет острый резкий запах и дым: употреблять его больше нельзя.

Таблица приготовления сахара

Таблица составлена из расчета использования 1 кг сахара на 1 литр воды

Наименование	**Температура, плотность**	**Характеристики**	**Использование**
Сироп	100ºC	Прозрачный, текучий, разливается слоем по поверхности шумовки	Основной сироп
Едва закипающий сахарный сироп	103ºC	Формирует тонкую ниточку, если сжать его пальцами	Миндальная паста
Закипающий сахарный сироп	104ºC	Ниточка удлиняется	Сироп 34º Боме
Густой сироп	106ºC	Ниточка сохраняется, не рвется	Фруктовая паста
Кипящий сироп	107ºC	Ниточка держится	Глазури
Ниточка	110ºC	Сироп вязкий между пальцами	Засахаренные фрукты
Воздушный сироп	113-114ºC	Сироп густой	Мягкая карамель
Пористый сироп	115-116ºC	Сироп немного гуще	Конфитюры
Легкое свертывание	117-119ºC	Сжатый между пальцами, сироп становится мягким шариком	Помадка
Свертывание	120-124ºC	Сироп формирует шарик средней консистенции	Итальянская меренга
Сильное свертывание	125-128ºC	Сироп формирует шарик твердой консистенции	Пралины
Разбитый сироп	130-140ºC	Из сиропа получается разбивающийся шарик	Леденцы, твердая карамель
Сильно разбитый сироп	145-155ºC	Сироп приобретает окраску, сахар желтеет	Нуга
Леденец	155-160ºC	Светлая карамель	Крем карамель
Карамель	170-180ºC	Темная карамель	Ароматизатор

Плотность сахарных сиропов в градусах Боме с помощью денсиметра и в градусах Цельсия

Эти данные измерений плотности получены при изучении сиропа, сразу после закипания

Градус Боме	Плотность	Вода	Сахар
30	1262	1 литр	1,35кг
25	1209	1 литр	1кг
23	1189	1 литр	900гр
22	1179	1 литр	800гр
17	1133	1 литр	700гр
16	1124	1 литр	600гр

Эти данные получены при изучении сиропа при его кипении

Градусы Боме	Плотность	Градусы Цельсия
30	1262	100
33	1296	103
34	1308	104
35	1319	105
38	1357	107
40	1383	110

Когда речь идет о плотности, которую измеряют денсиметром от 1000 до 1500 градусов, или градусами Боме, используя при этом ареометр (прибор, который изобрел французский химик Боме и приспособил его к сахару, проградуировав его от 0 до 40) . Всегда ссылаются на значение, которое позволяет определить концентрацию сахара в жидкости.

Принцип работы и методы использования этих приборов одинаковы.

Денсиметр напоминает термометр, в одном из концов которого находятся свинцовые шарики. Его погружаю глубоко или не очень глубоко в сироп в зависимости от количества сахара, который содержится в воде. Чем выше концентрация сахара в растворе, тем менее денсиметр погружается. Если его просто погружают в воду, градация, которая появляется на поверхности , будет 1000 или 0.

При температуре выше 110°C концентрация сахара такова, что плотность сиропа измерить невозможно. В этом случае плотность выражается градусами Цельсия: речь идет о приготовлении сахара (см. таблицу приготовления сахара, стр. 546).

Поскольку не так просто правильно приготовить сахарный сироп, важно точно соблюдать количества и время приготовления, ведь многие факторы могут повлиять на его качество:

-качество сахара,

-его происхождение и чистота,

-кислота (следить за наличием пены во время приготовления),

-градус гигрометрии и атмосферного давления,

-материал, из которого изготовлена посуда (медь, нержавеющая сталь),

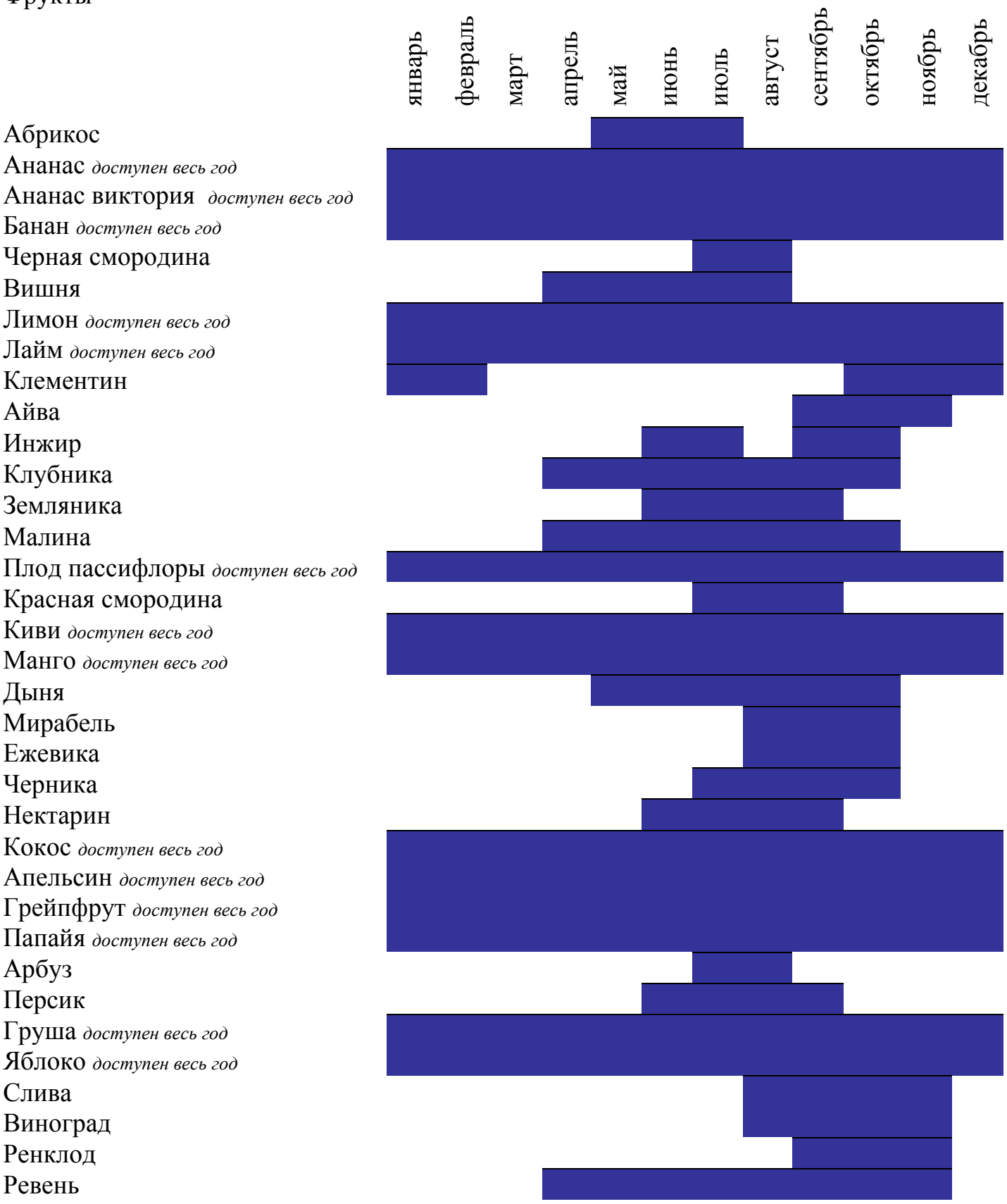
-количество обработанного сахара,

-способ приготовления (индукция, стеклокерамика, газ…)

-мощность и скорость приготовления.

Все эти факторы не влияют на приготовление одновременно и одинаково, но знайте, что они могут привнести некоторые изменения. Будьте бдительными!

Фрукты


январь
февраль
март
апрель
май
июнь
июль
август
сентябрь
октябрь
ноябрь
декабрь
Абрикос
Ананас доступен весь год
Ананас виктория доступен весь год
Банан доступен весь год
Черная смородина
Вишня
Лимон доступен весь год
Лайм доступен весь год
Клементин
Айва
Инжир
Клубника
Земляника
Малина
Плод пассифлоры доступен весь год
Красная смородина
Киви доступен весь год
Манго доступен весь год
Дыня
Мирабель
Ежевика
Черника
Нектарин
Кокос доступен весь год
Апельсин доступен весь год
Грейпфрут доступен весь год
Папайя доступен весь год
Арбуз
Персик
Груша доступен весь год
Яблоко доступен весь год
Слива
Виноград
Ренклод
Ревень

А

Абрикос

Название «Абрикос» происходит от латинского названия, которое обозначало «первый летний фрукт». Абрикосовое дерево происходит с центральной Азии, а именно с Афганистана. Лучше всего выбирать абрикос в июле месяце, при этом сорт красного абрикоса Русийон, а также сорт жумбокот считаются лучшими.
Матовая красно-оранжевая кожица, с черными точками и рыжими пятнами скрывает изысканный аромат, сладкий и мягкий вкус, а также нежную и сочную мякоть.
Нужно избегать слишком ранних или слишком поздних плодов, которые часто безвкусны и мучнисты. Не берите абрикосы слишком твердые: созревание фрукта прекращается, как только его сорвали.

Цитрусовые

Смотреть статьи Апельсин, грейпфрут, Лимон.

Миндаль

Смотреть статью Масличные растения.

Ананас

Плод, который произрастает на экваторе. Ананас чаще всего импортируется с Берега Слоновой Кости. Это фрукт большого размера с желтой мякотью, сочной и сладкой. Существует много сортов ананасов, как например бенинский ананас-бутылка, овальной продолговатой формы с бледно-желтой мякотью, твердый, нежный и вкусный. Ананас Виктория – это самый мелкий ананас, но и самый вкусный, самый ароматный, и самый интересный, так как в нем сконцентрировано все.
Выбирайте ананас среднего размера, твердый, издающий приятный, но не постоянный запах, без коричневых на нем полосок. Этот фрукт продается круглый год.

Б

Банан

Кавендиш, большой и маленький карлик, пойо (также называемый робуста), или самые маленькие фрессинет, розовые бананы-фиги из центральной Америки, очень ароматные… выберите любые, на обязательно гроздью (кистью) и чтобы они были твердыми. Желтые бананы считаются спелыми, когда их цвет становится ярким, с коричневыми точечками.
Крахмал, который они содержат, тогда превращается в сахар, что делает их вкусными и легко усваиваемыми на протяжении всего года. 14 сантиметров длиной, 27сантиметров диаметром, и допускаемые отклонения не должны превышать 1 см2: таковы нормы, установленные для бананов Европейским сообществом.

Сливочное масло

В соответствии с официальным названием, сливочное масло производят взбиванием в маслобойке сметаны или коровьего молока, которые выдерживают при температуре ℃3 после пастеризации или созревания.

Масло, которое производят из молока, имеет наиболее выраженные вкусовые качества и наилучший аромат.

Продают масло нескольких категорий:

Масло крестьянское: производится ремесленным способом, оно не было подвергнуто никакой обработке и сохраняет все свои молочные качества. Это масло продается комом, куском, носит название того региона, в котором было произведено и имеет приписку «масло из сырых сливок» высокого или высочайшего качества.

Пастеризованное сливочное масло: масло, произведенное на молочном комбинате промышленным способом из пастеризованного молока, закупленного в различных регионах, а также с помощью промышленных ферментов. Его вкус различен в зависимости от метода производства. Что же касается его микробиологических характеристик, они безупречны. Здесь понятия «Высокого качества» и «Высочайшего качества»не имеют значения и не являются маркой качества.

Сливочное масло AOC: производится из молокопродуктов определенных районов с помощью натуральных ферментов; его вкус более тонкий и его запах более приятный и более выраженный. Молокопродукты производятся в четырех районах: Изини, Шарант, Шарант-Пуату и Дё-Севр. По объему производства это масло стоит на втором месте во Франции.

Сливочное масло, произведенное на маленьком молокозаводе: масло, произведенное на маленьком заводе, а не на большом промышленном предприятии. Это масло постоянно подвергается проверкам, в результате которых маслу присваивается категория «масло, произведенное на молокозаводе высокого качества», «масло, произведенное на молокозаводе» или просто «масло». Произведенное тем же методом, что и пастеризованное масло, оно также может быть получено так называемым методом «обновления»: смесь сливочного масла и соли и снова упакованное в зависимости от метода, который используется на предприятии. В этом случае масло носит название просто «Масло».

Сливочное масло соленое и полу-соленое: оно содержит от 1 до 3 граммов соли на 100 граммов масла. Раньше этот способ использовали для того, чтобы подольше сохранить масло, сегодня оно производится для того, чтобы предоставить покупателю дополнительный выбор. Также часто можно встретить полу-масло, масло три четверти, облегченное масло или масло лайт. Это масло не применяется для приготовления, так как содержит большое количество воды и, впрочем, только на вид является сливочным маслом.

Любое масло должно храниться в прохладном месте, вдали от солнечных лучей, и закрытом от попадания воздуха, поскольку масло быстро окисляется и поглощает окружающие запахи.

Выбирайте масло по следующим критериям: тонкий свежий запах, приятный вкус, однородный цвет, крепкая текстура, без выделений воды и без следов его таяния.

Очищенное сливочное масло – это масло, подогретое до отделения жира от примесей, остатков казеина, и так далее, затем отфильтрованное. Оно используется для приготовления некоторых продуктов, оно не чернеет и температура его сгорания более высокая, чем обычного масла. В Индии, это пищевой продукт, который используется только в медицинских и диетических целях.

C

Арахис

Смотреть статью Сухие фрукты

Кофе

Четыре различных вида кофе, и однако! В зависимости от происхождения, методов производства и обработки, температуры, при которой кофе поджаривают и смеси сортов кофе, которые делают продавцы, существует бесконечный список видов кофе, каждый из которых имеет свои вкусовые качества. Нужно быть настоящим знатоком, чтобы оценить все его тонкости. Наш выбор останавливается на чистом мокко с высоких плато Эфиопии. Выберите кофе в зернах и проследите за четырьмя нераздельными характеристиками кофе: цвет, аромат, вкус и крепость. Все остальное – лишь дело вкуса!

Арабика, с сине-зелеными зернами, длинными и приплюснутыми, имеет низкое содержание кофеина. Его также меньше обжаривают и производят знаменитые производители Гондураса, Коста-Рики, Колумбии и Бразилии.
Робуста, с круглыми зернами, маленькими и короткими, богаче кофеином, чем арабика, что придает ему больше горечи. Цвет его более темный, поскольку его сильно обжаривают. Производят робусту на Филиппинах, и особенно в Африке. У него слабее вкусовые качества и мене тонкий запах. Этот кофе чаще пьют в барах.
Мокко , разновидность арабики, с выгнутыми и округлыми зернами, производится в арабских странах и является предком всех видов кофе. В то время, когда всем видам кофейных деревьев нужен тропический, теплый и влажный климат, эти кофейные деревья произрастают в суровом жарком климате Эфиопии и Абиссинии. Это типичный густой насыщенный кофе.
Марагожип, гибрид арабики и робусты, имеет бобы с невероятным нежным и приятным ароматом. Это редкий и дорогостоящий кофе.

Карамель
Смотреть статью Сахар

Вишня
Кисловатая, горьковатая, ароматная, сладкая, тающая, хрустящая, нежная или мясистая – существует три вида вишен, которые созревают в апреле, мае, июне, июле и августе.

Сладкие: сорта бигарро, бурлат, наполеон и кер-де-пижон.

Кислые: в основном, дикая вишня и монтморенси.

Английские вишни, которые, как это ни странно, были выведены во Франции и используются для производства водки.

Выбирать вишни нужно блестящими, яркого цвета, без следов прелости, желательно, с цветоножкой, что является признаком их свежести.

Шоколад
Шоколад – это результат трансформации какао бобов в пасту какао, к которой добавляют сахар, масло какао, ваниль (которая делает вкус интенсивнее, в количестве равном 0,5%) и соевый лецитин (гомогенизатор, без которого шоколад рассыпается). Полученная масса называется шоколад кувертюр, черный или десертный (содержание масла какао минимум 31%).
Добавляя сухое молоко получают шоколад кувертюр молочный или с молоком (25% минимум масла какао и 20% минимум сухого молока).

Белый шоколад, кувертюр цвета слоновой кости или белая масса – это результат смеси масла какао, сухого молока и сахара. Шоколадный вкус ощущается благодаря наличию масла какао (20% минимум масла какао и 14% минимум сухого молока).
В зависимости от сорта, места происхождения, метода обработки с сбора бобов, шоколад различается по характерному вкусу, аромату, и крепости. Также шоколад различается процентным содержанием в нем масла какао. Это процентное содержание учитывает масло какао содержащееся в бобах, а также какао, добавленное во время приготовления.
На качество шоколада сильно влияют следующие факторы, которые являются основными и определяющими: степень обжаривания, а также качество остальных ингредиентов, таких как сахар и сухое молоко.
Выбирать нужно шоколад, с большим содержанием масла какао, когда речь идет о десертном шоколаде, с содержанием сухого молока от 30 до 40% для молочного шоколада и белого шоколада. Но содержание сахара должно быть не более, чем 55%. Хранить шоколад нужно в сухом месте комнатной температуры. Не допускать перепада температур, поскольку шоколад побелеет.

Лимон

Лимон происходит из Индии, но выращивается на юге Европы и в Калифорнии. Его добавляют в многие блюда, в которых его неповторимый вкус выделяется, но не раздражает.

Лимон можно купить круглый год, разных сортов, более или менее кислые или сочные, всегда красивого изысканного и яркого цвета с кожурой, которая должны быть гладкой, но шероховатой.

Необходимо знать, что лимон круглой формы сочнее, чем лимон продолговатый, что некоторые сорта лимонов больше подходят для уваривания с сахаром, такие, как например лимон Монтон, и что некоторые сорта лимона не содержат косточек.

У лайма, маленького, блестящего, округлой формы, существует много подвидов. Наиболее сочные завозят из Мексики. Лайм самого маленького размера из Африки и Карибского полуострова, так называемый «лимон для пунша», имеет наиболее сильный и выраженный аромат. Это тропический очень ценный фрукт, околдовывающий аромат которого замечательно сочетается с ароматом многих ингредиентов. Его сочетание с кокосовым орехом известно всем. Лайм нужно выбирать с тонкой корочкой, мягкой и блестящей. Твердые сорта лайма почти не содержат сока.

Сливки

Для того, чтобы по достоинству оценить этот продукт, он должен содержать как минимум 30гр жира на 100гр продукта и быть произведенным только из молока. Сливки получают путем центрифугирования молока, подогретого до температуры 45ºС. Таким образом получают так называемые сырые сливки, поскольку они не били подвергнуты никакой термической обработке.

Сливки продаются с различными этикетками:

Сливки сырые крестьянские: вкусные сливки, поскольку хранятся очень короткое время, так как не были подвергнуты ни стерилизации, не пастеризации.

Пастеризованные сливки: Молоко подогревают до 70ºС, затем в него добавляют молочные ферменты, которые придает сливкам вкус и густоту.

Сливки UHT: сливки, стерилизованные при сверхвысокой температуре, сверхдолгого хранения.

Жидкие сливки: это также сливки длительного хранения, состоит из молока и стабилизатора, не выдерживает заморозки.

Сливки: легкие сливки, содержат от 12 до 20% жира. Они могут быть сырыми или пастеризованными, и подходят для любого использования. Если это сырые сливки, они хранятся не более трех дней.

Густые сливки: это пастеризованные сливки без содержания ферментов, богатые жиром (42-45%).

Любые сливки хранятся при температуре от 4 до 8ºС.

Выберите самые вкусные сливки, с содержанием 40% жира. Это единственные сливки, которые имеют название по месту производства – сливки Изини, самые жирные и самые лучшие, во вкусе которых нету кислинки!

E

Пряности
Пряности растительного происхождения и служат для ароматизации, придания и усиления вкуса продуктов. Пряности всегда используются по-разному, но их употребление никогда не является случайным.
Необходимо соблюдать указанные количества и избегать сомнительные сочетания или таких сочетаний, результата которых вы не знаете, или когда существует риск перебить, модифицировать или разрушить вкус ингредиентов, входящих в блюдо, в которое они добавлены.

Предпочтительно выбирать целыми, чем молотыми, поскольку в последнем случае в них могут встречаться примеси. К тому же они сохраняют свои ароматы не так долго. Старайтесь молоть, измельчать, дробить, толочь необходимое количество пряности непосредственно перед их использованием, для того, чтобы их ароматы были более богатыми и более тонкими. Хранить пряности в герметически закрытом сосуде, в сухом месте.

Корица:
Кора куста семейства лавровых. Эту кору отделяют от куста, затем режут на тонкие полоски, которые при высыхании скручиваются. Урожай собирают два раза в год. Корица из Цейлана более светлая и более рыхлая, чем корица китайская или вьетнамская. Лучшую корицу производят в Индонезии.

Мускатный орех: это семя-плод мускатного дерева в волокнистой оболочке, мацисе, которая тоже является пряностью. Высушенный, затем измельченный в порошок, мацис обладает запахом менее пронизывающим, чем орех. Сум же орех перед использованием для усиления его запаха высушивают в течение двух месяцев.

Гвоздика: высушенный бутон цветка гвоздичного дерева, который имеет специфическую форму гвоздя. Гвоздика имеет очень пикантный запах и обладает антисептическими, обезболивающими свойствами.

Имбирь: узловатый корень, который произрастает в Индии, Малайзии и Африке с сырой кожицей. Мякоть бледно-желтого цвета, волокнистая текстура, обладает вкусом приятным и пикантным. Лучшие корни имеют форму трех пальцев, маленького размера и продаются под названием «стем» (от английского «ствол имбиря»). Реже можно найти зеленый, то есть недозрелый, имбирь. Его цвет – белый, с оттенком розового, его запах более мягкий.

Длинный перец: плод индийского дерева (pippal) семейства перечных. Собирается перед полным созреванием, и высушивается, пока не станет черным. Обладает сильным насыщенным запахом.

Солодка: одна из редких, чисто восточная пряность, всегда высоко ценилась во Франции. Имеет четко выраженную сладость, и она часто входит в состав многих напитков, кондитерских изделий, хорошо знакомых детям.

Соль: единственная минеральная приправа, которая добавляется к продуктам. Рафинированная или нет, она может быть подземного происхождения – это мелкая соль, чисто белого цвета, без примесей. У нее нет особого запаха, кроме запаха йода, который в нее добавляется, или морского запаха – это морская соль, кристаллическая и многогранная, серого или розоватого цвета, в зависимости от происхождения. Ее продают такой, какой она была собрана. Характерный запах натуральной морской соли – это запах морских водорослей. «Цветок» соли (пленка белой соли, которую собирают на поверхности соляных болот), когда он еще влажный, обладает запахом фиалки. Соль Геранд – это соль, которая единственная обладает красной отметкой.
Смотреть также Ароматические травы и Ваниль.

Мука
Мукой называют результат помола зерна пшеницы. Если мелят не пшеницу, а другое зерно, происхождение последнего должно быть определено: ржаная мука, гречишная мука…
Качество муки определяют по степени извлечения, то есть по количеству веществ, которые остаются после помола, а также по зольности : после сжигания взвешивают количество золы. Чем меньше золы, тем мука чище. Ее запах и ее вкус, легкие и характерные, являются самыми простыми критериями определения ее качества.
Текстура может быть зернистой, то есть круглой, или очень тонкой, то есть плоской. Однако, нужно следить за тем, чтобы мука не была невесомой, так как она не будет поглощать достаточное количество жидкости.
На рынке встречается несколько сортов муки:
Обычная мука
Мука высшего качества, которую производят из отобранных сортов пшеницы.

Жидкая мука или просеянная мука.
Мука из крупы типа 45 или 55, последняя очень богата глютеном.

Мучные смеси: смесь различных видов муки, что позволяет приготовить особые виды хлеба из нескольких видов злаков.

Гречишная мука или черная мука.
Также можно купить муку из ржи, ячменя, полбы (и других простых видов зерна), овса, кукурузы и др..

Инжир

Белые, черные или фиолетовые, три четверти свежего инжира, который продается во Франции, происходит из Прованса. Инжир доступен в июне и октябре. В идеале, плоды нежные на ощупь, их кожица бархатная. Несложно увидеть, когда они переполнены сахаром: их кожица трескается, и выделяет легкий аромат, похожий на аромат корицы. При разрезании выделяется сок, похожий на молоко, что является признаком первой свежести. Если сок не выделяется, лучше не употреблять их, поскольку плоды будут слишком твердыми, а вкус- острым. Если плоды вялые, значит, они уже переспели, и в них возможно брожение.

Клубника

Самые ранние сорта клубники появляются весной, а самые поздние созревают зимой. Лучше выбирать ягоды в разгар сезона, то есть летом – вкусные, сахарные, красивого яркого цвета, сочные, без пятен, с ярко-зеленой плодоножкой. В зависимости от сорта, клубника имеет различные формы, размеры и вкус. Трудно сделать выбор. Нашими любимыми остаются сорта гарижет, лесная мара и крупная бельгийская клубника.

Земляника
Это дикая клубника маленького размера, вкусная и ароматная, которую собирают в лесах и на лесосеках, она является предком всех культивируемых сортов клубники.

Сейчас земляника выращивается повсеместно благодаря методу черенкования особых и устойчивых саженцев. Существует несколько сортов, как например, «королева долины», «лакомство», «миньонетт». Земляника доступна с июня по сентябрь. Выбирать лучше плоды яркого цвета, ароматные и очень мясистые. Не берите плоды переспевшие, влажные или порченные. Поскольку земляника очень хрупкий плод, лучше, для того, чтобы оценить все тонкость ее вкуса, не подвергать ее обработке. Употребляйте ее свежей!

Малина
Доступна с апреля по октябрь. Малина – это очень нежная ягода, которую можно использовать по-разному, не боясь испортить ее аромат и вкусовые качества. Существуют различные сорта, формы и характеристики, но качество ягоды, если она правильно выбрана, не меняется: выбирать следует малину среднего размера, твердую и ароматную, с легким белым налетом. Лучше не брать сырые и давленые ягоды, что является признаком того, что ее часто пересыпали или долго транспортировали.

Творог
Смотреть молоко.

Засахаренные фрукты
Засахаренные вишня, апельсин, лимон, цитрон, дыня, ананас, абрикосы… В основном, засахаренные фрукты готовят на юге Франции, в Провансе, и в районе Ниццы. Цукаты Ниор – это двойное исключение: во первых, их производят не на юге, во вторых, это не фрукт.
Приготовление засахаренных фруктов – это долгая и щепетильная работа, цена их высокая, но искусство приготовления десертов и закусок не могла бы существовать без этого.

Смотреть также статью Каштан.

Экзотические фрукты
Папайя, манго, гуаява, плод пассифлоры, мангустаны, анона, карамболь, питайя, и так далее – это тропические плоды Рака и Козерога, и их можно приобрести в течение года.

Плоды различаются по сортам и месту происхождения, но даже внутри одного семейства существуют различия по форме и цвету.
Часто цвет не имеет ничего общего со степенью зрелости, как например, манго и гуаява. Нужно выбирать плоды мягкие и плотные с упругой кожицей и без малейшего следа от удара. Манго – один из наиболее вкусных плодов. Существует огромное множество разновидностей манго - от гигантского колированного манго, которые выращивают в Африке и южной Америке до маленького манго альфонсо, любимого индийцами, не говоря уже об очень ароматных желтых продолговатых манго из юго-восточной Азии и маленьких диких манго зеленого цвета из Камеруна, которые на удивление невероятно сладкие. Нужно выбирать манго слегка мягкие, но не очень, с легким нежным запахом.
Папайя, при созревании, из зеленой становится желтой. Но не нужно давать плоду перезревать, так как он быстро портится. Ее оранжевая мякоть (папайя соло) нежно тает во рту.
Плод пассифлоры должен быть круглым, с

Гладкой блестящей кожицей. В пищу употребляют ароматную мякоть, протертую через сито, а также семена.
Гуаява также обладает уникальным ароматом, если не учитывать многочисленные семена, которые таятся в ее мякоти. Часто плод используют для приготовления подливок, теста или варенья.
Смотреть также статьи Ананас, Банан, Кокосовый орех.

Красные фрукты
Кроме клубники и малины (смотреть статьи о них), красными фруктами также называют другие ягоды, которые на самом деле не красного цвета: красную или белую смородину, ежевику, черную смородину, чернику и реже бруснику. Брусника и клюква – это зимние ягоды.

Сухие фрукты

Получают методом естественного высушивания (на солнце) или искусственного высушивания (в жарочном шкафу), они сохраняют все свои качества и даже вкусовые, кроме витамина С, который уничтожается при таком методе хранения.

Лишенные сока, плоды являются очень питательными и очень богаты сахаром, который быстро усваивается (73%).
Из сухофруктов самыми вкусными считаются абрикосы и турецкий инжир, чернослив Ажан, алжирские или тунисские финики (дегле нур, белые с тонкой кожицей), изюм Смирна (золотистый и прозрачный), коринфский изюм (маленький черного цвета), или изюм малага (крупный фиолетового или рыжего цвета). Также в сушеном виде хороши бананы, яблоки или манго, порезанные на кусочки, груши, высушенные четвертинками, вишни, голубика, черника, красные фрукты.
Сухофрукты нужно выбирать целые, одинакового размера, с яркой однородной окраской, без малейших следов сахара. Они хранятся в сухом месте при комнатной температуре.
Чернослив Ажан производят из специального сорта слив, сорта ант. После сбора урожая, сливы моют и сортируют, затем высушивают в сушилке. Чернослив Ажан упаковывают по строгим правилам: на их упаковке должно быть указано место происхождения, уровень их влажности, их размер. Знайте, что для приготовления 1 килограмма чернослива, необходимо 3 килограмма слив, и что название «Чернослив Ажан», наименование по происхождению, присваивается только тогда, когда полкилограмма чернослива вмещает ровно 77 штук слив! Выбирать чернослив нужно блестящим, черного цвета, мясистым, с мягкой нежной текстурой.

Ароматические травы
Ароматические травы производят из душистых трав, используя наиболее ароматную их часть: листочки, веточки, верхушки соцветий…
Мята, лимонная мята, мелисса, тимьян, тимьян лимонный, вербена, лаванда…
Лучше всего выбирать свежую траву, когда она цветет – сто период, когда она содержит наибольшее количество ароматических элементов. Лучше выбирать пучок яркого цвета, ароматный и не увядший. Душистые травы хранятся не долго, поэтому лучше после того, как вы их купите, завернуть в мокрую тряпку и положить в холодильник. Используйте только цветы и листочки, и никогда не используйте веточки (кроме мелиссы), поскольку веточки, стебли придадут острый травяной вкус вашим блюдам. По тем же причинам, время приготовления настойки какой-либо травы не должно превышать указанного. Все травы можно сушить. Храните их в сосуде с герметической крышкой, вдали от прямого попадания солнечных лучей – так они дольше сохранят свой аромат. Но если вы видите, что цвет сухой травы не такой насыщенный, как цвет свежих листиков, лучше не использовать ее. Со временем высушенная трава портится.

Необычные продукты

Некоторые нововведения, когда они оказываются вкусными, заслуживают того, чтобы их использовать и в дальнейшем: так, например, из пива или из Кока-колы мы готовим шербеты. Даже Малабар, который получают из гуммиарабики, используется для приготовления восхитительного мороженого…

Список необычных продуктов, которые используется для приготовления, остается открытым.

Молоко

Название «молоко», если не уточняется, от какого животного это молоко, употребляется для обозначения коровьего молока. В остальных случаях обязательно уточняется, «козье молоко», «овечье молоко».Основной компонент молока – вода, в небольших количествах также содержится жир, сахар, протеины, минеральные соли, и витамины. Продают молоко с различными наименованиями:

Сырое молоко: цельное молоко, содержание жира в котором варьирует от 30 до 50 граммов на литр. Оно не подвергалось никакой особой обработке, кроме (иногда) гомогенизации (действие, цель которого разбить мельчайшие частицы жира, содержащегося в молоке, которые остаются в молоке во взвешенном состоянии, что позволяет избежать образования пробки из сливок в молоке). Такое молоко хранится не дольше суток.

Простое пастеризованное молоко: цельное молоко, которое прошло термическую обработку для уничтожения патогенных бактерий. Оно содержит 36гр жира на литр молока.

Пастеризованное расфасованное молоко: прошло ту же термическую обработку, что и обычное пастеризованное молоко, но его расфасовка подчиняется определенным правилам:

-упаковка красного цвета – для цельного молока (36гр жира на литр молока)

-голубая – для наполовину обезжиренного молока (от 18 до 20гр жира на литр молока)

-зеленая – для обезжиренного молока (менее 3гр жира на литр молока).

Пастеризованное молоко высшего качества: готовится из сырого молока высшего качества. Его пастеризуют при низких температурах для того, чтобы сохранить все его органолептические качества. Такое молоко содержит 36гр жира на литр молока.

Молоко UHT: молоко, которое подверглось термической обработке для уничтожения микроорганизмов при сверхвысокой температуре (140-150ºC) в течение нескольких секунд. В отличие от пастеризованного молока, оно сохраняет свой вкус и цвет. Цельное молоко этого типа содержит 36гр жира на литр молока, наполовину обезжиренное – минимум 18гр жира на литр молока, обезжиренное – менее 16гр жира на литр молока.

Молоко стерилизованное гомогенизированное: гомогенизированное и упакованное, такое молоко подвергается обработке в упаковке температурой 120ºC в течение как минимум 20 минут для уничтожения патогенной среды. Содержание жира такое же, как и в молоке UHT.

Молоко стерилизованное ароматизированное: стерилизованное молоко, к которому добавляют сахар, ароматизатор и стабилизатор (0,2%).

Сгущенное молоко, с добавлением сахара, без добавления сахара: это молоко производится так же, как и пастеризованное молоко или молоко UHT, а затем сгущают методом выпаривания в вакууме. Содержание жира на литр такое же, что и в молоке UHT. Продается в стеклянных или пластиковых бутылках, четырехгранных пакетах или картонных упаковках Тетра-Пак, и хранится закрытым несколько месяцев. После того, как пакет был открыт, его можно хранить 3-4 суток в холодильнике.

Сухое молоко: молоко, которое получают методом высушивания пастеризованного молока или UHT молока. Содержание жира на литр – такое же, что и у молока UHT. После открытия сухое молоко можно хранить 8-10 дней, поскольку содержащийся жир при соприкосновении с воздухом начинает горчить. В закрытой упаковке хранить можно несколько месяцев, в сухом месте при комнатной температуре.

Из продуктов, которые производят из молока, мы используем различные виды творога: это отцеженный кисломолочный продукт, который производят из коровьего, козьего или овечьего несоленого молока. Творог хорошо сочетается с красными ягодами. Продукт, который широко используется в кондитерском производстве на побережье Атлантического океана – крем-творог, сильно отцеженный творог, с большим содержанием сливок. Творог плотный и маслянистый, при приготовлении сохраняет свои качества, и чаще используется у нас для приготовления творожных пудингов, запеканок. Всемирно известно марка Филадельфия, но во Франции ее не так просто найти. За неимением Филадельфии, можно использовать Сент-Море. Маккарпоне – это итальянский творог, в котором содержание жира еще выше, чем в крем-твороге. Это – альпийская версия традиционного блюда, которое готовят во многих странах – сгущенные и концентрированные сливки (Kaymak – греко-турецкое блюдо, malai – индийское, clotted cream – английское, а также много видов густой сметаны без добавления ферментов). В кондитерском производстве уделяют большое внимание маслянистости творога, особенно при приготовлении тирамису.

Манго
Смотреть статью «Экзотические фрукты».

Каштан
Каштан – это съедобный и выращиваемый для употребления в пищу каштан. Его легко узнать: он состоит всего лишь из одной круглой семядоли правильной формы, в то время как дикий каштан содержит несколько приплюснутых семядолей. В частности, каштан используют для приготовления глазированных каштанов. Лучшие каштаны на рынке – из итальянского Пьемонта и из региона Ардеш. Не путайте их с несъедобными Индийскими каштанами!

Дыня и арбуз

И дыня и арбуз относятся к семейству тыквы. Они богаты жидкостью, их кожура должны быть гладкой, толстой и мягкой одновременно, с явным запахом и однородным цветом. Эти фрукты доступны в основном в июле и августе. Если вы видите мелкую трещину на месте плодоножки, можете быть уверены, что сделали правильны выбор. Не покупайте их, если они слишком мелкие, легкие или лопнувшие.

Мята
Смотреть статью «Пряные травы».

Меренга
Смотреть статью «Яйца»

Мед
Смотреть статьи «Второстепенные базовые продукты», «Сахар».

Мирабель
Смотреть статью «Сливы».

Орех
Смотреть статью «Масличные растения»

Кокосовый орех
Являясь тропическим фруктом, кокосовый орех обладает разнообразным набором вкусовых качеств в зависимости от того, как он употребляется и от степени его зрелости. Свежий и зеленый, он содержит большое количество освежающего сока и нежную полупрозрачную мякоть. Когда орех полностью созрел, в нем содержится меньше жидкости, его мякоть можно вынуть, измельчить, и по необходимости употреблять свежей или высушенной. Свежая, мякоть имеет сладкий ароматный вкус лесного ореха. Кокосовое молоко получают, потерев свежий кокос и настояв его в теплой воде. Это молоко используется в больших количествах в Азии, для приготовления соленых блюд, а также десертов.

Высушенный кокосовый орех трут, еще раз высушивают и используют как ингредиент с сладковатым вкусом в кондитерском производстве.

Нуга
Смотреть статью «Масличные растения».

Яйца
Поскольку яйца - живой и нежный ингредиент, их нужно отбирать тщательно, по определенным критериям. Лучше брать яйца, расфасованные в коробки, поскольку на этикетке указаны все гарантии и все необходимые рекомендации. Яйца продаются следующего качества:
Очень свежие яйца: яйца, которые курица снесла в течение суток. Через 7 дней такие яйца становятся просто свежими.

Свежие яйца: яйца, расфасованные в течение 15 суток после кладки и проданные в течение 28 суток после кладки (официальный срок). Также можно найти яйца, которые были отсортированы по размеру, от 1 до 7, вес которых варьирует от 45 до 75 грамм.
Когда вы покупаете яйца не расфасованные, следите за тем, чтобы скорлупа была глянцевая, блестящая, не треснутая не грязная, а яйцо чтобы было тяжелым в руке. Цвет яйца зависит от породы курицы несушки, а не от корма, а размер яйца вовсе не говорит о его качестве.

Хранить яйца в прохладном сухом месте и вдали от продуктов с сильным запахом, поскольку яйца поглощают запах: яичная скорлупа проницаема.

Масличные растения
Общее название, которое обозначает семена или фрукты, которые богаты липидами. Их использование в кондитерском производстве разнообразно, в частности их используют для производства нуги или нугатинов.
Грецкий орех: плод с древесной скорлупой, в зеленой оболочке, которая называется кожурой, из которой готовят ликеры и ратафию. Орех состоит из двух ядер белого цвета, покрытых желтоватой горькой кожурой. Лучше выбирать немытые орехи: если они слишком чистые, значит они прошли обработку с хлором, который, возможно, ослабил и исказил вкус и запах. Выбирайте орехи категории А, с черноватой скорлупой, покрытой сеточкой. Орехи доступны с сентября по ноябрь.

Лесной орех: фрукт с древесной скорлупой, содержащей орешек круглой формы цвета карамели, с мякотью цвета слоновой кости, с нежным вкусом.

Миндаль: мясистый фрукт продолговатой формы миндального дерева. Свежим, он белого цвета, в скорлупе с бледно-зеленой оболочкой и покрыт кожурой цвета слоновой кости. Высушенная оболочка чернеет, скорлупа затвердевает, кожура становится коричневой, а сам миндаль – цвета слоновой кости. Сырой миндаль шелушат, ошпаривая их и осторожно снимая их кожуру.

Фисташки: семя фисташкового дерева, дерева, произрастающего на средиземноморском побережье, бледно-зеленого цвета, покрыто красноватой оболочкой, защищено скорлупой, степень открытости которой свидетельствует о степени созревания фрукта. После сбора урожая, фисташки подсушивают. Фисташки доступны круглый год: лучшие – Иранские фисташки.

Арахис: растущее под землей семя арахиса, овощного дерева, которое выращивают в Африке и в теплых регионах Америки. Зерна с двойной семядолей, покрыты тонкой оболочкой коричневого цвета с горьковатым вкусом, которые растут по две или три штуки в волокнистых стручках цвета шелка-сырца. Перед использованием, арахис слегка поджаривают.
Орех пекан: плод дерева кария пакан, дерева, которое произрастает на юге США.

Скорлупа карминового красного цвета, гладкая и тонкая. Орех состоит из двух семядолей коричневого цвета с нежным вкусом, похожим на вкус грецкого ореха.

Покупайте орех в скорлупе. Она должна быть без трещин и надколов. Чтобы убедиться в качестве, потрусите орех: если вы слышите, как орех шевелится в середине скорлупы, скорее всего он пересушен и возможно прелый. Напротив, если вы выбираете чищенные орехи, их дольки должны быть целыми, отобранными по размеру, яркого цвета и мясистыми. Вы также можете встретить шелушенные орехи: но лучше не берите их, так как они прошли обработку на основе растворителей, которые могли изменить вкус ореха. Совет: пробуйте!

Апельсин, грейпфрут

Эти цитрусовые имеют более-менее правильную круглую форму, более или менее сочные, кислые или сладкие. Двенадцать сортов апельсинов (навель, джаффа, мальтийский, ярко-красный…) и около десяти сортов грейпфрутов доступны на полках магазинов круглый год. Ваш выбор должен остановиться на фруктах с гладкой кожурой, с яркой равномерной окраской, тяжелые и крепкие.

Среди грейпфрутов со светлой кожурой встречается сорт марш без косточек и королевский грейпфрут.

Среди розовых и красных грейпфрутов – Томпсон и розовый Марш, санрайз, рубиновая звезда и крачный румянец. Помните, что как только цитрус сорван, он прекращает созревание.

Персик

Белый, желтый, посаженный и вызревающий с виноградом…ваш выбор не имеет значения в августе месяце, на который приходится апогей созревания персиков! Цвет не является верным показателем качества персика: нужно всегда выбирать очень спелый фрукт, покрытый пушком, с тонкой и мягкой при прикосновении кожицей. Если они издают приятный запах, они будут сладкими и вкусными. Не покупайте порченные персики, твердые, в пятная или зеленые.

Груши

Из сотни сортов груш наш выбор остановился бы как минимум на десяти: Вильямс, Бере-арди (Бере – от слова «масляный», из-за ее тающей во рту мякоти), дуэне-дю-комис, пасс-крассан (плодоножка которой покрыта воском) или пакам триумф. Летом, осенью или зимой, из груш можно приотовить много блюд, в зависимости от ваешго вкуса, их внешнего вида и более или менее плотной текстуры. Покупайте сорт груши в зависимости от того, что из нее вы хотите приготовить, но груши всегда должны быть плотными, ароматными, плоды, которые созрели без пятен и не имеют следов от удара.

Яблоко

Более 90 сортов яблок, каждый из которых имеет свои характеристики, особенности и предназначен для особого использования. Покупайте их в сезон, твердые и ароматные. Не берите фрукты в пятнышках, увядшие или со следами от удара, а также яблоки слишком красивые и чрезмерно блестящие: внешность обманчива! Название сортов: гранисмис, голден, красавица Боскоп, королева ренет…

Их цвета: желтоватый, зеленый, красный, с коричневыми пятнами, двухцветные.

Вторичные базовые продукты
Кислые:
-лимонная кислота: экстракт лимона, усиливает вкус некоторых фруктовых патов, мармеладов.
-аскорбиновая кислота: экстракт ягод рябины, применяется как консерватор и как средство от плесени.
-виннокаменная кислота: спиртовая кислота, которая находится в винном осадке и которая, при обработке с серной кислотой , используется как белый порошок как подкисляющее средство и как корректор кислоты.
-виннокаменная паста: кристаллики, которые собираются внутри винных бочек, собранные, а затем разбавленные с помощью соли кальция. Используется в виде белого порошка как подкисляющее средство и как корректор кислоты.

Вещества для брожения
-пекарский химический разрыхлитель: состоит из соды, кислоты (виннокаменной) и дополнительного вещества (крахмала, рисовой муки). Сода, под действием тепла и влаги, выделяет углекислый газ, который поднимает тесто.

Кислота ускоряет выделение газа, устраняя едкость углекислоты, крахмал (или другое дополнительное вещество) устраняет преждевременную реакцию с влажностью воздуха. Для получения наилучшего результата, вводить разрыхлитель нужно в конце приготовления теста, и сразу же после этого тесто нужно ставить в духовку, так как именно в теплом и сыром месте начинается реакция, которая усиливается в духовке.
Биологические дрожжи (пекарские дрожжи): микроскопический гриб, который имеет свойство превращать сахар в спирт и в углекислый газ. При ферментации углекислый газ, который выделяют дрожжи, растягивает глютен и раздувает тесто, придает мякишу его структуру, участвует в окрашивании и формировании корочки. Пекарские дрожжи живые, это свежий продукт. Храните их при температуре от 4 до 6ºC. При температуре выше 50ºC дрожжи погибают.
Биологические сухие дрожжи обладают всеми качествами, которые присутствуют у биологических дрожжей. Их использование требует минимум подготовки: за 30 минут разведите их в смеси теплой воды и муки, чтобы клетки снова стали активными. Хранить эти дрожи в сухом прохладном месте.
Крахмал
Глюцид с тонкой текстурой присутствует, кроме прочего, в кукурузе. Крахмал представлен в виде белого порошка, сгущающие свойства которого в три раза выше, чем у муки. Разведенный в воде, он используется как связывающее вещество, смешанный с мукой при приготовлении бисквита, он придает тесту легкость.

Мучной крахмал – это вещество, которое получают методом гидролиза пшеницы. Он используется как форма для фруктовых патов с ликером.

Желатин: бесцветное вещество, экстракт коллагена, содержащегося в костях и тканях свиней и Крупного рогатого скота. Он сдерживает жидкость, твердые тела в жидкостях, способствует загустеванию, превращает жидкость в желе. Действие его одинаково, используется ли желатин в порошке или пластинками.

Глюкоза
Получают кислым гидролизом крахмалистого вещества (кукурузный крахмал, рисовый крахмал…). Продается в виде густой прозрачной жидкости или белого порошка – в последнем случае речь идет о высушенной, так называемой «атомизированной» глюкозе.
Жидкая глюкоза и глюкоза в порошке обладают одинаковыми качествами. Используют глюкозу с целью препятствовать кристаллизации сахара и придать мягкость смесям, в которые ее добавляют.

Мед
Натуральное сахарное вещество, вырабатываемое пчелами из цветочного нектара, который они собирают (лаванда, каштан, акация, тимьян, ель..). на 76% мед состоит из сахара, остальное – вода и витамины. В меде выше содержание сахара, чем в сахарозе, к тому же мед приобретает дополнительный аромат и окраску того растения, из которого он сделан.

Пектины:
-желтый пектин: замедляющий действие пектин добавляют к полифосфату соды и используют для производства фруктовых патов, мармеладов.
Пектин NH: яблочный пектин, с добавлением замедляющей соли используется для желе, глазури и соусов, подливок.

Сорбит
Получают методом гидрирования сахара рябины. Продается в виде кристаллического порошка. Он используется для удержания влаги, антикристаллизующее вещество, улучшитель текстуры мороженого и замедлитель заплесневения кондитерских изделий.

Сахар для глазирования
Белый кристаллический сахар, рафинированный или нет. Его измельчают в порошок, смешивают с 3% кукурузного крахмала, во избежание образования комков и для более длительного его хранения.

Тримолин или инвертированный сахар: получают методом гидролиза глюкозы и фруктозы с добавлением солянокислой кислоты, Тримолин продается в виде густого сиропа беловатого цвета. Используют как стабилизатор и сохранения влажности, для препятствования кристаллизации и образования зернистости, для улучшения структуры теста, усиления аромата, сохранения мягкости и маслянистости.

Стабилизаторы:
Вещества растительного или животного происхождения, которые имеют свойство сгущать жидкости, пропитываясь ними и раздуваясь, или поглощая их. Это свойство позволяет при добавлении их к смесям, которые подлежат заморозке:
-увеличить их вязкость,
-поддерживать смесь в одной консистенции,
-поглощать воздух во время заморозки,
-замедлять образование кристалликов,
-придавать им тонкую и маслянистую текстуру.

Слива
Общее название, которым называют многие сорта фруктов различных размеров, цветов, форм, и которые имеют различный вкус.

Мирабель: самый маленький и самый вкусный плод, его кожица желто-оранжевого цвета, иногда рыжего с красными точками. Его желтая мякоть сладкая и нежная.

Красная слива: в соответствии с наименованием, она полностью темно-красного цвета. Ее мякоть кисловатая и иногда мучнистая, кожица гладкая и плотная.

Кетш: овальная, фиолетовая, легко узнаваемая благодаря продольной бороздке, мякоть желто-зеленая, упругая, сочная и слегка кисловатая.

Ренклод: зеленая или золотистого цвета, круглая, с упругой мякотью, ее кожица лопается, когда она переполнена сахаром, что свидетельствует о ее качестве.

Сен-мартен: круглая, крупная, с тонкой кожицей и янтарным цветом. Ее мякоть сладкая, вкусная, ароматная.

Сливы должны быть покрыты тонким белым налетом, что свидетельствует о том, что они свежие и их недавно собрали. Они должны быть упругими и гладкими, без пятен, с приятным ароматом. Храните их при комнатной температуре или выньте их из холодильника, Перед употреблением, потому что холод скрывает их вкус и аромат. Сливы доступны с августа по октября, для самых поздних сортов.

Чернослив
Смотреть статью «Сухие фрукты»

Солодка
Смотреть статью «Пряности».

Ревень
Раньше ревень считался скорее лечебной травой, чем фруктом. Сейчас его мясистый черешок используется как фрукт дважды в год: в мае-июле или в августе-октябре. Лучше его употреблять в июне: в это время ревень наиболее сладкий. Выбор должен Лесь на самые мясистые черешки, плотные, красноватого цвета и хрустящие. Листья не употребляются в пищу.

Ром
Смотреть статью «Спиртосодержащие вещества»

Рис
Для приготовления десертов советуем использовать только круглый рис, который дает наилучший, тающий эффект, но мы также используем и длинный рис. Воздушный рис – ценный вспомогательный продукт при выпечке печенья или при приготовлении десертов, если в них нужно добавить легкий и хрустящий продукт.

Спиртосодержащие вещества
Наименование, которое касается всех напитков, которые содержат спирт.
Они разделяются на три категории:
Водки: получают методом одной или нескольких дистилляций фруктов (вишни, черешни, кетша, груши…), семян (джин, водка, виски..), сахарного тростника (ром) или вина (коньяк, арманьяк…).

Ликеры: получат или путем дистилляции, или настаиванием после замачивания одного или нескольких душистых веществ в спирте: фруктов (черная смородина, малина…), корок (Гран Марньк, Куантро, курасао),

Или растений и семян (Бенедиктин, Мари Бризар..).

Вина: общее наименование, которое включает в себя все напитки, которые приготовлены из свежего винограда, а также «соки», часть или весь сахар которого превратился в спирт методом ферментации, естественной или искусственной (порто, херес, шампанское, сидр, десертные вина)

Сахар
Не важно, приготовлен сахар их тростника или из свеклы, вкус его почти идентичный, равно как и способ приготовления. Разница лишь в цене: стоимость производства сахара из тростника выше. Сахар встречается в различных формах, но его вкус почти во всех случаях одинаковый. Из тростникового сахара изготавливают:
Сахар канди: большие белые или коричневые кристаллы, которые производят из сахарного сиропа, концентрированного и охлажденного в баках, в которых натянуты нити из хлопка.

Сахар-сырец: коричневого цвета, результат первой стадии кристаллизации, имеет вкус, похожий на вкус рома.

Патока: густой сироп, результат первого отжима сахарного тростника.

Сахарная патока: сырой сахар, результат первого отжима сахарного тростника. Темно-рыжего цвета, он имеет консистенцию сиропа, немного засахаренного.

Сахар сырец второй стадии: производят из теплого и сырого сахара-сырца, разлитого в формы и высушенного.
Вержуаз темный и белый: его, соответственно, производят из первого и второго сиропа после отжима.

Белый тростниковый сахар: рафинированный, песок или кусочками.

Среди сахара, производимого из свеклы, различают:
Сахар кусочками: производят из сахара-песка, прессованный в формочки в ФИДЕ прямоугольного параллелепипеда.

Сахарная пудра: производят дроблением и просеиванием белого сахара-песка.

Сахар желатинирующий: сахарная пудра, с добавлением натурального фруктового пектина и лимонной кислоты.

Сахар из сахарной свеклы и из тростника производят в следующих формах:
Сахар песок или сахарный песок: производят путем кристаллизации сиропов.
Сахар для глазирования: белый рафинированный или нерафинированный сахар-песок, перемолотый в очень мелкий порошок с добавлением 3% кукурузного крахмала во избежание образования комков.

Жидкий сахар: концентрированный сахарный сироп, бесцветный или янтарного цвета после уваривания. Его используют для подслащивания так же, как и сахар песок.

Сахар-сырец: на 99,5% состоит из чистой сахарозы, окрашен патокой или сваренным сахаром, содержит органические примеси.

Ванильный сахар: сахар песок, с добавлением крахмала и эссенции натуральной ванили (смотреть статью Ваниль).

Сахар-ванилин: сахар-песок с добавлением синтетического, искусственного ванилина. Хранят его в сухом прохладном месте.

Смотреть также статьи «Второстепенные базовые продукты» (глюкоза, мед, сахар для глазирования, инвертированный сахар).

Ваниль
Родина ванили – Мексика, название ее происходит от испанского слова VAINA, «футляр», в Европу ваниль была завезена в 16-м веке. Плод ванили, лианы семейства орхидеи, ваниль имеет форм длинного зеленого стручка.

Когда стручок вырастает, он достигает размера 6 сантиметров через шесть недель, но собирают его только через шесть-восемь месяцев, когда стручок приобретает характерный желтый цвет, цвет канарейки. В это время ваниль не имеет никакого запаха. Стручки нагревают до температуры 65ºС, дают стечь жидкости, которая в них содержится, и стручки быстро приобретают шоколадный цвет. Затем, они высушиваются при температуре 65ºС, затем они хранятся около 4 месяцев в коробках из жести, чтобы они набрали запах. И последнее, что делают с ванилью – сортируют и упаковывают. То есть, прежде чем попасть к нам в том виде, в каком мы ее знаем, ваниль проходит долгую обработку в течение года. Ванильные стручки длиной до 15 сантиметров, черные, ароматные, плотные и хорошо, если покрыты легким налетом инея: этот иней – следствие выпаривания натурального ванилина. Наличие этого налета – обязательный критерий при выборе стручков ванили.

Чаще всего для использования стручок ванили разрезают вдоль на две части, чтобы выбрать меленькие черные семена ванили, которые и обладают этим приятным запахом, если невозможно настоять стручок ванили в теплой жидкости, семена добавляют прямо в массу, поскоблив ножом внутренность стручка.
На рынке существует три вида ванили: мексиканская, ваниль из Таити и ваниль бурбон, которую завозят из Реюньона, Мадагаскара или Коморских островов.
Ваниль продается в таких формах:
Стручок: это лучшая ваниль. Выбирайте жирные, гладкие стручки, блестящие и мясистые, если возможно, в герметической упаковке, что препятствует высушиванию стручков и максимально сохраняет аромат.

Порошок ванили: высушенная, измельченная ваниль легче в использовании, но стоит дороже. Лучше, если это будет порошок темного цвета, без примесей и без добавления сахара.
Для получения экстракта замачивают в спирте, затем настаивают в сахарном сиропе стручков поломанные стручки ванили во время рафинирования. Качество зависит от концентрации ванили: 15% минимум.
Ванильный сахар, или ванильный ароматизатор: это сахарная пудра, в которую добавляют 10% экстракта или ванильного порошка, а также немного крахмала. Не путать ванильный сахар с ванилином. Ванилин – это сахарная пудра с добавлением 0,3% искусственного аромата ванили, который получают окислением эссенции гвоздики.

Песочный абрикосовый торт 12
ванильное пюре, фисташковое мороженое, шербет из малины и абрикос

Фруктовый пирог с абрикосами 14
слои замороженных кристалликов амаретто и горького миндального мороженого

Сашерторт 16
абрикосы в желе и горький шоколад

Париж-Монако-Нью-Йорк 19

Цитрусовые 22
легкое лаймовое желе, шербет Маргарита

Горькие цитрусы 24
засахаренная цедра

Фирменное лимонное желе 26
с засахаренным кусочком красного грейпфрута в сахарной оболочке

Равиоли с цитрусами 28
с соком мелиссы и свежих фруктов пассифлоры

Нежный хрустящий и кислый цитрусовый десерт 30

Шляпка с сюрпризом 32
с ментонскими цитрусами, цедровым соком

Миндальное печенье с карамелью 34

Миндальное печенье со взбитым белком 38

Босток 40

Ананас с ананасом 42
и зеленым яблоком

Ананас в сэндвиче 44
печеный и сырой ананас, крошка

Ананас в пончиках 46
пряная приправа, кокосовый крем
молочный коктейль с бананом и лаймом

Ананас, жареный, в хрустящих чешуйках 48
крем с ромом Мартиник,
ананасовый сок

Мороженое Пина Колада 50

Банановый торт 54
С нугатином,
Виноградным фланом и ромовым кремом

Банановый пирог 56

566

Хрустящий карамельный десерт 60
Арахисовое сладко-соленое мороженое
Молочная глазурь

Зернистая крошка горького шоколада 62
кристаллики кофе арабика в капуччино
со вкусом цикория

Замороженная чаша с орехами и пралине 64
в капуччино

Маслянистый кофейный десерт 66
соус с горьким какао,
сабайон с охлажденным вином марсала

Миндальное печенье с начинкой маскарпоне 68
Мороженое тирамису

Тирамису 70
Наш рецепт

Замороженная кофейно-ореховая пирамида 72

Мокко 74
Кофейный десерт

Карамельно-молочный десерт 77

Вариации с карамелью 80

Карамельная розетка spoon food 82

Сент-Оноре 84

Карамель 86

Ванильная карамель 87

Карамель с соленым сливочным маслом 88

Кофейная карамель 89

Шоколадно-миндальная карамель 90

Карамель с анисом и корнем солодки 91

Карамель с апельсином и фисташками 92

Карамель с лаймом 93

Сковородка с вишнями в красном вине 94
Молочный коктейль с киршем

Свежая вишня в лакомом сухом печенье 96
Крем с киршем, Фисташковое мороженое

Меренговый торт с вишнями, слоями 98

Фисташковый бокал 100
Свежие и засахаренные вишни
Миндально-вишневая подливка

Палет или Монте-Карло 102