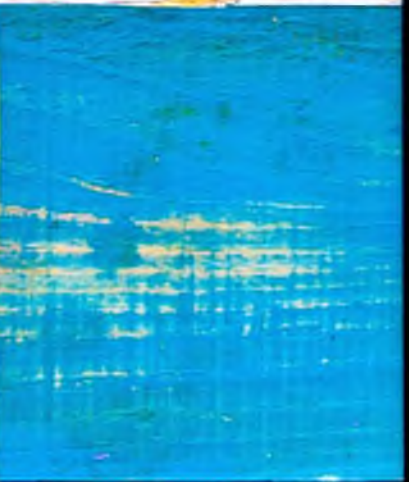


The book cover features a dark, textured background with a central circular graphic containing a golden, crystalline structure. This structure is composed of numerous small, interconnected facets, resembling a complex geometric or molecular model. The central circle is surrounded by several concentric circles and intersected by a network of white and orange lines that create a sense of depth and movement. The overall aesthetic is modern and abstract, with a focus on geometric forms and a rich color palette of gold, brown, and black.

НИНА
ТАРАСОВА

—
ПО ДОРОГЕ
ИЗ КАРАМЕЛЬНЫХ
ПЛАСТИНОК

ЧЕРНОВИК





Издательство
гастрономической
литературы «Чернов и Ко»
Москва 2016

По дороге из карамельных пластинок

Нина Тарасова

Фото автора

www.chernovic.com

Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко»
(ИП Чернов С.П.)

Издатель
Сергей Чернов

Верстка
Галя Николаева

Выпускающий редактор
Елена Трошкина

Редакторы:
Анна Туревская, Алла Медникова,
Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

Художник
Яна Позина

Корректор
Анна Лазуткина

При участии фотографов
Дениса Карпенкова, Александра Казакова

Отпечатано в Латвии, в типографии Preses Nams Baltic.

Тарасова Н. По дороге из карамельных пластинок. — М.: Изд-во гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2016. — 400 с.: ил. — ISBN 978-5-98937-072-6

Тираж 3 тыс. экз.

Это первая книга одного из самых популярных российских кондитеров. У Нины Тарасовой десятки тысяч пользователей в Интернете, на ее семинары не только в России, но и в других странах мира записываются за полгода вперед. К ней обращаются за советом сотни и тысячи любителей готовить, потому что она знает секреты не только простой домашней выпечки, но и сложных французских десертов, например печенья макарон. Она, что называется, «сама себя сделала» — изучила десятки кулинарных книг, окончила парижскую кулинарную школу и множество профессиональных кондитерских курсов во Франции, прошла практику в одной из лучших французских кондитерских. Сегодня Нина Тарасова часто готовит с известными кондитерами, которые признают ее фантастическую работоспособность, неустанное желание учиться и постоянное стремление к поиску новых вкусовых сочетаний. В книге 136 рецептов. Вместе с автором мы пройдем путь от простых семейных рецептов до традиционной французской хлебной выпечки и изысканной кондитерской классики. Книга написана легко и увлекательно — прочитав ее, понимаешь, что, преодолевая языковой барьер, физические нагрузки да и обычные житейские трудности, но имея сильное желание, можно добиться успеха и осуществить свою мечту.

© Нина Тарасова, текст, 2016

© Нина Тарасова, фото, 2016

© Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко» (ИП Чернов С.П.), 2016

ISBN 978-5-98937-072-6





Я имел возможность и большое удовольствие видеть рост Нины с самого «зарождения» до уровня одного из лучших шеф-кондитеров. Она тот человек, который знает, как оставаться простой, но крайне творческой и всегда улыбаться, что бы ни случилось.

Франк Жёффруа

Эта книга принцессы кондитерского мира, которая будет королевой. И именно она будет влиять на следующее поколение российских шеф-кондитеров. Я счастлив быть твоим другом, Нина.

Брюно Лаффарг

Наша компания характеризуется дерзостью, творчеством, техничностью, альтруизмом, немного безумием и решимостью. Нина Тарасова само олицетворение этого духа и нашей философии.

Николя Риффель, Генеральный директор «Life is a game»™

15
В облака

16
Первый шаг

18
То, без чего нам не обойтись



20

Ореховое печенье с шоколадной глазурью



24

Миндальный яблочный пирог с черникой



26

Печенье с кокосовым кремом



30

Пирог «Ежик»



34

Ангельский бисквит



36

Домашний кекс на кефире



38

Брауни



40

Мягкое печенье с мюсли



42

Апельсиново-черничный кекс



44

Печенье с шоколадом



46

Сочни



48

Пирог «Фруктовый микс»



52

Творожное печенье с безе



54

Наполеон



58

Пирог с черной смородиной



60

Торт «Птичье молоко»

66
Увидеть Париж и обрести мечту



72

Десерт «Плавающие острова»



76

Клафути с вишней и фисташками



78

Ананасовый флан



80

Финансье



82

Эклеры с персиково-карамельным кремом



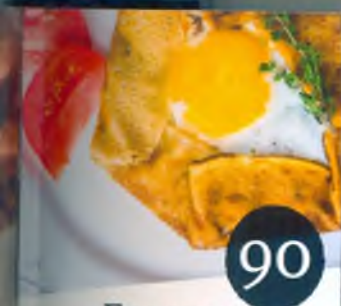
86

Сабле с конфитюром



88

Крепы



90

Галеты
из гречневой
муки



92

Каннеле



94

Рождественское
полено



98

Ромовая баба



102

Французские
гренки



104

Тарт Татен



106

Торт
«Джоконда»



118

Мармелад



120

Апельсиновая
мягкая карамель
с бальзамическим уксусом



122

Маршмэллоу



124

Красный
миндаль



126

Цитрусовые
тарталетки
с белым вином
и виноградом



Торт
«Инъ и Ян»



Кекс
с грушами



Мороженое
«Черничный
чизкейк»



136

Шоколадные
трюфели
с жасминовым чаем



Тарт
с натуральным
йогуртом
и джемом



140

Шоколадная
нуга



142

Фисташковая
карамель



Конфеты
«Бригадейру»



Торт Лapis
Сурабайя



Пирожное
Ламингтон



Клафути
от бабушки Никола



Хлопковый
японский чизкейк



158

Конфеты
«Соленая
карамель»



160

Пирожное
«Капитан»



162

Арахисовые
квадратики
с маршмэллоу



164

Тарт О



166

Болу ди ролу



168

Мохито
Тропезьен
от Брюно Лаффарга



172

Пицца



174

Торт
«Зита и Гита»



178

Торт
для Карин



184

“You’re
in the army
now” ©



194

Печенье
«Улыбка»



196

Куглоф



200

Кексы «Тигры»



202

Ореховые тартелетки



204

Флорентины



206

Тюили



208

Апельсиновый
кекс



210

Мясной
французский пирог



214

Тартелетки с франжипаном



216

Тарт с красным
миндалем



220

Флан
с флёрдоранжем



222

Пирожное
«Имперский купол»



224

Конфитюр
из апельсина
с ромом и ванилью

228

Съешь еще
ЭТИХ мягких
французских булок
да выпей чаю

232

Ржаной хлеб

234

Белый
формовой хлеб

236

Плюшки

238

Пирожки с яблоками
из слоеного теста

240

Бриошь

242

Фокачча с песто
и шафраном

244

Шоколадные
булочки
с курагой

246

Маленькие
ТОМАТНЫЕ
булочки

248

Молочные булочки

250

Круассан

252

Булочка
с шоколадом

254

Панеттоне

256

Куинь-
аманн

258

Ореховые булочки

260

Творожные
корзиночки
с черникой

264

Печенье
макарон —
искусство
в миниатюре

268

Макарон
на французской
меренге

270

Макарон
на итальянской
меренге

273

Макарон с белым
шоколадом
и маракуйей

272

Макарон
с чайным Ганашем

274

Макарон с ликером Бейлис



275

Макарон
манго-
маракуйя



276

Черничный
макарон



277

Макарон с черной
смородиной
и фиалками



278

Вишневый
макарон



279

Лимонный
макарон



280

Морковно-
апельсиново-
манговый
макарон



281

Макарон
с апельсиновой
карамелью



282

Шоколадный
макарон
со сгущенным
молоком



283

Шоколадный
макарон



284

Макарон
с пралине



286

Макарон
с лимончелло
и лимонным
конфи



287

Макарон с чешской «Бехеровкой»



288

Бруснично-
медовый
макарон



300

Кекс с кофе,
шоколадом
и вермутом



292

На пикник,
в путешествие,
в дорогу!



294

Лимонный кекс
на французских
сливках



296

Карамельный
кекс



298

Йогуртовый
кекс с манго
и шоколадом



300

Кекс с кофе,
шоколадом
и вермутом



302

Миндально-
кокосовый кекс
с бананом



304

Нежный кекс
с ягодами



306

Кекс
с сухофруктами



308

Фисташковый
кекс с малиной



310

Закусочный кекс
с вялеными
томатами,
беконом и сыром



312

Фундучный кекс с пряно-
апельсиновой карамелью



314

Шоколадный
кекс-пудинг



316

Малиновый
кекс



318

Банановый хлеб
с орехами пекан

320

Апельсиново-
шоколадный кекс

322

Закусочный
сырный кекс
с томатами
и базиликом

324

Фисташково-
земляничный
кекс

328

Выходим
на новый
уровень

330

Пирожное
«Чернослив
в шоколаде»

334

Клубничный
«Наполеон»

338

Торт «Биарриц»



344

Торт «Мужен»



348

Тарт
с карамелизованным
белым шоколадом

352

Опера
«Черничные НОЧИ»

356

Пирожное
«Японская вишня»

360

Пирожное
«Карамельный Вихрь»

364

Торт «Заводной
апельсин»

368

Торт
«Лимон-лайм»

370

Пирожное
«Верт»

374

Малиновый
тарт

376

Морковный торт
«Оранжевое
настроение»

380

Торт
«Карамелио»

382

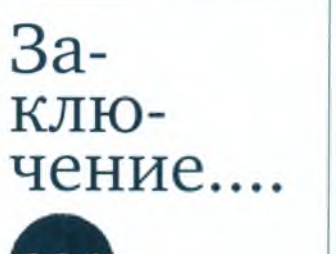
Пирожное
«Ванильный лорд»

386

Пирожное
«Базилика»

388

Медовик



394

За-
клю-
чение....

396

Алфавитный
указатель
рецептов



В облака. Мне кажется очень символичным начинать кулинарную книгу на борту самолета, который через 3 часа 10 минут приземлится в Париже. Белоснежное стальное крыло рассекает легчайшие облака, а я собираюсь с мыслями...

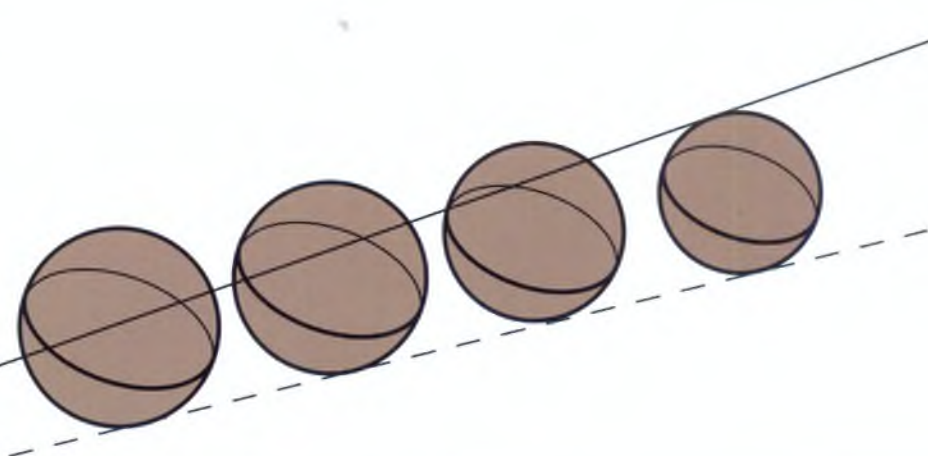
О чем эта книга? Об искусстве в чистом виде. И не каком-нибудь, а кондитерском. Не буду утверждать, что раскрою все тайны «сладкого мира» — просто покажу вам его таким, каким вижу сама. Несмотря на то, что уже не первый год занимаюсь любимым делом, я до сих пор смотрю на произведения великих мастеров широко раскрытыми от восхищения глазами. Меня не перестает манить зеркальный блеск глазури, таинственный аромат бобов тонка, игривые вкусовые комбинации новых, порой кажущихся противоречивыми оттенков. Я живу всем этим и хочу показать мое любимое искусство таким, как оно есть. А еще — доказать своим примером, что начинать новую жизнь никогда не поздно, нужно лишь поверить в себя и в свое персональное чудо.

Я привыкла во всем полагаться только на себя. Всегда всего добивалась сама: ставила цели, искала и находила пути к ним. Не шла по проторенным толпами тропам, увлекаемая модной волной, — я создавала волну собственную. К примеру, если все идут учиться в *Le Cordon Bleu* — стало быть, у меня другой путь. И у каждого он должен быть свой, свои неповторимые «синяки» и «медали». Мне бы хотелось собственным примером подтолкнуть вас к смелому шагу навстречу волнующей неизвестности, помочь поверить в себя и решиться на то, что другим кажется безумной авантюрой. И вот что еще: я совершенно уверена, что на самой простой домашней кухне каждая и каждый — может творить волшебство! Феерию вкуса и настроения! Дарить улыбку на завтрак, счастье на обед и нежность на ужин!

Первый шаг. Очень редко, но случается, что людям с рождения предназначено великое будущее, когда дети еще с колыбели проявляют интерес к тому, что в будущем непременно станет их серьезным увлечением, профессией, делом жизни.

Человек рождается любопытным. Мир огромен, ярок и полон тайн, хочется попробовать, пощупать, испытать, ощутить как можно больше. Однако рано или поздно (у всех по-разному) возникает на пути некий волшебный знак. И это не огромный транспарант «Твое великое будущее тут», поэтому многие этого знака просто не замечают. Но у тех же, кто его разглядел, жизнь никогда уже не будет скучной и серой.

Люди нередко пишут, как все детство стояли с мамой или бабушкой у плиты, или со школьных лет шили себе наряды, или рисовали столько картин, что и складывать их было некуда. А я... А что я? Невольно ежусь и морщу нос: ну что я, не как все нормальные дети была? Почему лазала по деревьям, пускала кораблики в лужах, играла в войнушку с мальчишками, забиралась в заброшенные дома, вместо того чтобы в чисто выглаженном переднике стоять с ручкой и блокнотиком на кухне и ловить каждое бабушкино слово, когда она затевала очередной кулинарный шедевр?



Я читаю биографии знаменитых кондитеров как любовные романы. Сколько же там истинной, горячей любви к своему делу, к качественным продуктам! Читаю и вздыхаю — моя судьба даже отдаленно не походит на такой роман... Но об этом позже. Впрочем, никому ничто и никогда не дается легко. Все эти истории — идеальная многотомная инструкция «Сделай себя сам». Но даже если следовать ей со всем усердием, то, скорее всего, получится не сразу. Как ни банально, тут главное — не сдаваться. А в моменты, когда опускаются руки, мой вам совет: оглянитесь на пройденный путь, вздохните — и представьте на секундочку все лучшее, что ждет впереди! Это мотивирует.

Не стану утверждать, что одно из моих первых детских воспоминаний — это кухня, окутанная дымкой муки и пропитанная ароматом шоколада, и я у плиты. Зато я помню мою бабушку Галю, которая готовила что-то вкусное каждый день. Она не боялась отходить от рецептуры, импровизируя буквально «на лету». Нет клубники? Заменим яблоками. Нет и их? Не беда, возьмем варенье. У нее любой рецепт, как бриллиант, играл разными гранями, порой изменялся до неузнаваемости, но оставался при этом таким же ярким и интересным. Возможно, эту свою особенность — постоянную жажду экспериментов — я и переняла у нее. У меня дома самая высшая похвала в адрес какого-нибудь «сложносочиненного» торта звучит так: «Прямо как у бабушки!» Оценки выше — не бывает.

Однако пора повязывать фартук и плавно переходить на кухню. Книгу возьмем с собой: на ее страницах — вся моя жизнь, с детства до сегодняшнего дня. Как вам такой путеводитель? Здесь есть и хранящие тепло бабушкиных рук рецепты из семейных архивов — от этих страничек, кажется, пахнет благородной сдобой, и сложные, затейливые торты и пирожные, ради которых я буду просить вас оккупировать кухню на несколько дней. Мы потихоньку подберемся к ним, но сперва займемся простыми десертами — когда-то именно с них я и начинала.

Вот взять моих любимых французов: каждый третий — кулинар. Кто не кулинар, тот все равно прекрасно готовит с потрясающим, врожденным чувством вкуса и стиля в еде. И работать многие из них начали с 14 лет! То есть в тот момент, когда мы в 17–18 лет желторотыми птенчиками только вылетаем из-за парты и должны сделать выбор: быть или не быть, а точнее, кем быть и кем не быть, — многие влюбленные в кухню французские подростки уже имеют трехлетний стаж работы, участвуют в кулинарных соревнованиях, получают свои первые медали и становятся чемпионами. Ну или как минимум прекрасно делают хлеб, вставая в 4 утра, чтобы в 5 уже быть на работе.



То, без чего нам не обойтись

Давайте сразу перечислим то, без чего мы с вами — люди, по-настоящему увлеченные искусством кулинарии, — не сможем обойтись. Поверьте мне и моему опыту: эти полезные предметы станут вашими добрыми друзьями и помощниками на кухне, они существенно расширят спектр ваших возможностей, облегчат работу и сэкономят время.

Кулинарный мешок и насадки к нему. Эти приспособления понадобятся вам при изготовлении печенья макарон (*macarons*). Вы, безусловно, можете отсаживать кружки и при помощи чайной ложки, но я от души рекомендую использовать одноразовые пластиковые мешки — это намного удобнее, быстрее, да и десерт получится аккуратным и красивым.

Ручной миксер или стационарный кухонный комбайн с тремя видами насадок: венчик, весло, крюк. Это помощники на все времена. Безусловно, все можно взбить и при помощи обычного ручного венчика, но учтите: это потребует как минимум вдвое больше времени и втрое больше сил...





Электронные кухонные весы (до 5 кг). Все ингредиенты должны быть взвешены с высокой точностью. Если в рецепте указано 32 г яичного белка или 135 г яиц, то есть яичной смеси, — это отнюдь не прихоть автора. Это значит, что методом проб и ошибок определено оптимальное количество этих самых граммов для получения идеального результата.

Электронный кухонный термометр. В большинстве рецептов я привожу необходимые температуры — указываю, до какой степени необходимо нагреть сироп, остудить крем. Соблюдить температурный режим крайне важно. Если, к примеру, крем не успеет остыть, то при смешивании со взбитыми сливками он просто-напросто потечет. А если вы недостаточно нагреете сироп для меренги или масляного крема, у вас ничего не взобьется и не получится стабильной текстуры; если сироп перегреете, то карамель тут же затвердеет на стенках посуды...



Ореховое печенье с шоколад- ной глазурью

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

225 г	сливочного масла
75 г	сахарной пудры
250 г	муки
40 г	желтков
75 г	мелко порубленного миндаля (фундука или грецкого ореха)
	щепотка соли

Для украшения:

растопленный шоколад и рубленный миндаль

В школе, на уроках труда, мы готовили супы, котлеты, салаты и горячие бутерброды, которые потом, с большим удовольствием и какой-то теплотой в душе, скормливали нашим одноклассникам. Они, юные труженики, мастерили табуретки, делали вешалки и незамысловатые тумбочки, а на перемене неслись к нам, рассаживались за столы. Мы же стояли вдоль стенок, тербелили нами же сшитые фартучки и с умилением смотрели на мальчишек, с завидным аппетитом уминавших все, что дадут!

Наше «учебное меню» было разнообразным, но мне не хватало сладкого. Не организму, а готовить! Да-да, уже тогда хотелось лепить, отсаживать, размазывать и выпекать. И пускай мама еще не подпускала к духовке, не было ни миксера, ни комбайна — зато были руки, которые жаждали дела...

Где-то в семейных архивах у меня есть фотография, где я делаю это печенье, а сестра, вся перемазанная шоколадом, демонстрирует результаты наших трудов. Мне лет 12, сестре — 8, я хорошо помню этот прекрасный вечер!

Для этого печенья миндаль не обязательно очищать от кожицы. Вкрапления коричневой шкурки будут очень красиво смотреться.



rendu à c 30 Y
presenter, à M
adice Ecole, est info



Здесь и дальше вы можете встретить в списке ингредиентов желтки и белки в граммах, а не в штуках. Это очень важно, так как порой необходимо добавить буквально половину желтка или $1/3$ белка, чтобы будущее тесто оказалось идеальным для работы. Именно поэтому во всех профессиональных книгах вы встретите только указание граммов, а не штук, даже когда речь идет о цельных яйцах. Как разобраться с этими величинами, если нет весов? Подсказка: средний вес одного яйца 60 г, где массовая доля белка 40 г, а желтка, соответственно, 20 г.

Дальше вы можете уже посчитать сами. Естественно, для печенья макарон работать «на глаз» не получится, потому что, к примеру, на полпорции одного замеса основы для них (об этом мы будем говорить в главе «Печенье макарон — искусство в миниатюре» на стр. 264) вам понадобится 55 г яичного белка. Но для бисквита и песочного теста можно обойтись этими нехитрыми расчетами. Если вам, к примеру, необходимо 30 г яйца — разбейте яйцо в миску, взбейте венчиком, чтобы оно потеряло свою структуру, и добавьте в тесто половину этой массы.

- 1 Чтобы хорошо измельчить миндаль, сложите его в несколько пакетов, плотно завяжите, выпуская весь воздух, и помните их скалкой. Затем ореховую крошку переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, подсушите в духовке, разогретой до 180°C , 5–7 минут и дайте остыть. Ни в коем случае нельзя добавлять теплые орехи в тесто — из-за большого количества сливочного масла оно немедленно начнет таять.
- 2 Для теста перетрите руками вместе мелко нарезанное охлажденное сливочное масло, сахарную пудру и муку. Добавьте яичные желтки, соль и остывшие орехи.
- 3 Сформируйте из теста длинный брусок сечением 4х6 см. Аккуратно заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 3–4 часа. Ваше тесто должно очень хорошо застыть.
- 4 Разогрейте духовку до 160°C . Готовое тесто нарежьте на прямоугольники толщиной 1,5 см и переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.
- 5 Выпекайте в заранее разогретой духовке 15–20 минут или до золотистого цвета.
- 6 Готовому печенью дайте полностью остыть, затем опустите один край в растопленный шоколад, уложите на кухонную решетку, посыпьте орешками и дайте шоколаду застыть.



Миндальный яблочный пирог с черникой

240 г	яиц
250 г	сахара
125 г	сливочного масла комнатной температуры

250 г	маскарпоне или сыра филадельфия
100 г	миндальной муки
3 ст. л.	крахмала

1/2	стручка ванили
1	пакетик разрыхлителя
300 г	муки
2–5	яблок, в зависимости от размера
3 ст. л.	сока лимона
200 г	черники
1 ст. л.	коричневого сахара

- 1 Разогрейте духовку до 180°C.
- 2 Подготовьте форму диаметром 24–26 см и хорошо смажьте дно сливочным маслом, чуть присыпьте мукой.
- 3 Очистите яблоки от кожицы и семян, разрежьте пополам. Если яблоки у вас крупные — нарежьте их на дольки, если маленькие — просто сделайте с выпуклой стороны каждой половинки несколько неглубоких надрезов. Сбрызните лимонным соком.
- 4 В глубокую чашу вылейте яйца, добавьте семена ванили и сахар. Взбивайте их на средней скорости миксера в течение 10–15 минут.
- 5 Постепенно, небольшими кусочками, каждый раз дожидаясь, пока тесто не станет однородным, добавляйте мягкое сливочное масло и маскарпоне.
- 6 Просейте сверху миндальную и простую муку, крахмал и разрыхлитель. Аккуратно введите сыпучую смесь в тесто при помощи силиконовой лопатки. Тесто по консистенции получится достаточно густым. В конце добавьте чернику и вновь перемешайте.
- 7 Выложите тесто в форму, разровняйте. Сверху по кругу или по спирали, если у вас дольки, уложите яблоки, посыпьте их коричневым сахаром.
- 8 Поставьте форму в заранее разогретую духовку на 40–60 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой — при прокалывании пирога она должна оставаться чистой.
- 9 Готовому пирогу дайте немного остыть, затем пройдитесь тонким и острым ножом вдоль бортиков и снимите их.

В зависимости от сезона, вместо яблок, вы можете использовать сливы, нектарины, персики или пряные груши, вываренные в винном сиропе.





ПЕЧЕНЬЕ С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ

Для теста:

250 г	МУКИ
25 г	КАКАО
100 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
	ЩЕПОТКА СОЛИ
200 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА ОХЛАЖДЕННОГО
40 г	ЖЕЛТКОВ
1 ч. л.	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

Для помадки:

5–6 ст. л.	КАКАО
30 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
3–4 ст. л.	САХАРА
50 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 22–33%

Для украшения:

	КОКОСОВАЯ СТРУЖКА
--	-------------------

Для крема:

60 г	ЖЕЛТКОВ
50 г	САХАРА
20 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
200 г	МОЛОКА
40 г	КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ

Мой первый в жизни самостоятельно реализованный «сложный» рецепт. Ведь это уже не просто печенье — это практически пирожное с кремом и глазурью!

Сходство станет еще заметнее, если дать вашему десерту постоять ночь в холодильнике. Песочная основа пропитывается заварным кокосовым кремом и становится нежной, как бисквитный корж.

А какой сумасшедший аромат поселится у вас в холодильнике! Предупреждаю: стоит открыть его — неважно зачем, — и рука сама собой потянется к ломтику печенья-пирожного. Сопротивление, как говорится, бессмысленно.

1 Для шоколадного теста в глубокую миску сложите муку, какао, сахарную пудру, соль и разрыхлитель. Перемешайте. Добавьте нарезанное на мелкие кусочки сливочное масло и хорошо перетрите все в крошку. Порциями вмешайте яичные желтки. Замесите мягкое, эластичное, не липнущее к рукам тесто. Сформируйте из него шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.

2 Охлажденное песочное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,4–0,5 см. При помощи вырубki для печенья вырежьте нужные вам формы. Аккуратно переложите заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и уберите в холодильник на 30–40 минут.





3 Разогрейте духовку до 180°C.

4 Охлажденные заготовки наколите аккуратно вилкой и поставьте в разогретую духовку на 6–10 минут.

5 Если вы попытаетесь перенести горячее печенье на другую поверхность, оно может сломаться, поэтому лучше всего дать ему остыть прямо на противне.

6 Для заварного кокосового крема слегка взбейте желтки с сахаром, добавьте крахмал и кокосовую стружку.

7 Молоко доведите до кипения и тоненькой струйкой влейте в желтковую смесь, непрерывно перемешивая ее венчиком. Перелейте все обратно в кастрюльку и поставьте на средний огонь. Варите ваш крем, постоянно мешая венчиком, до загустения.

8 Готовый крем прямо в кастрюльке остудите на холодной водяной бане до комнатной температуры. Время от времени аккуратно помешивайте, следя, чтобы в крем не попала вода.

9 Если вы делаете крем заранее, можете переложить его в миску, покрыть пищевой пленкой так, чтобы она плотно прилегала к крему, и убрать в холодильник — так его можно хранить вплоть до нескольких суток. Очень важно, чтобы пленка была вплотную прижата к крему — тогда на ней не появятся капельки конденсата и поверхность не заветрится.

10 На рабочей поверхности разложите печенье. На одну половинку нанесите 1 чайную ложку (с верхом) крема и плотно прижмите другой. Однако аккуратнее получается, если выкладывать крем из кулинарного мешка, с ровной круглой насадкой 1 см диаметром, по спирали.

11 Для помадки в небольшую кастрюльку сложите все ингредиенты, варите, постоянно помешивая, до образования однородной массы без комочков.

12 Смажьте помадкой поверхность каждого печенья и посыпьте кокосовой стружкой. Уберите на ночь в холодильник.

Если это ваш первый заварной крем, лучше всего готовить его на горячей водяной бане, чтобы не упустить момент «заваривания». Очень важно непрерывно мешать массу, чтобы она не пригорела, не прилипла к стенкам кастрюльки и не свернулась. Увидели, что от движений венчика на поверхности появились рельефные следы, — это сигнал «приготовиться», а когда сквозь эти следы станет видно дно — сразу же снимайте кастрюльку с огня. Если передержать массу на огне, яйца свернутся и крем приобретет явственный привкус омлета.

Чем дольше ваше печенье будет находиться в холодильнике, тем больше оно станет похожем на пирожное — тесто пропитается кремом, утратит хрупкость и приобретет нежную структуру. Такие «пирожные» хранятся не более 4 дней.



ПИРОГ «ЕЖИК»

Для песочной крошки:

200 г	сливочного масла
60 г	яиц
100 г	сахара
1/4 ч. л.	соды, погашенной уксусом
700 г	муки
	лимонная цедра, по желанию

Для начинки:

300–400 г	варенья с целыми ягодами
-----------	--------------------------

Для меренги:

120 г	белков
100 г	сахара
	щепотка соли

Фирменный пирог моей мамы, одно из вкуснейших воспоминаний нашего с сестрой детства. Маме он «достался по наследству» от свекрови, нашей бабушки. Приготовив этот пирог уже самостоятельно, я еще раз добрым словом вспомнила бабушку Галю — каким все же она была непревзойденным кулинаром! Этот десерт не просто быстрый — он практически моментальный. Все гениальное, как всегда, просто — песочная крошка, между слоями которой располагается любое ваше любимое варенье; завершает композицию воздушная меренга. Я больше всего люблю его с клубничным или вишневым вареньем, и чтобы непременно было много целых ягод!

Именно из-за нарезки мама этот пирог называет печеньем. Но кусочки такие нежные, сочные, что я могу назвать его только пирогом.





Чтобы белки лучше взбивались и были более устойчивыми, добавьте к ним перед взбиванием щепотку соли или лимонную кислоту, винный камень или сухой яичный белок.

1 Для песочной крошки охлажденное сливочное масло мелко порубите ножом. В глубокой миске смешайте муку и сливочное масло, разотрите руками в однородную крошку. Добавьте сахар, соду, погашенную уксусом, и яйцо. По желанию — цедру лимона. Снова хорошо перетрите руками в крошку и уберите в холодильник на 1 час.

2 Подготовьте варенье.

3 Разогрейте духовку до 180°C.

4 Квадратную форму со сторонами 22 см выстелите пергаментной бумагой, создавая бортики.

5 Высыпьте в форму и распределите по дну чуть больше половины песочной крошки. На нее выложите варенье с ягодами. Сверху ровным слоем распределите оставшуюся крошку — варенье не должно просвечивать.

6 Поставьте форму в разогретую духовку на 25–30 минут. Верх должен хорошо подрумяниться.

7 Для меренги за 5 минут до готовности пирога взбейте яичные белки с сахаром и щепоткой соли до пышной пены.

8 Достаньте пирог, распределите поверх него меренгу, создавая красивые острые пики — колючки нашего будущего ежика. Поставьте форму вновь в духовку на 5–10 минут или пока поверхность меренги не станет золотистой.

9 Готовому пирогу дайте остыть в форме около 30 минут (если попытаться извлечь его сразу, он может развалиться). Остудив пирог, аккуратно потяните за пергаментную бумагу и переложите его на кухонную решетку до полного остывания.

10 Перед подачей нарежьте на небольшие квадратики.

Важный момент: белки взбиваются всегда на средней скорости миксера. Пусть это медленнее, зато эффективнее: они получатся более устойчивыми, с ними легче будет работать. Постепенно добавляйте сахар и продолжайте взбивать до плотных пиков. Белковая масса должна быть очень густой и чуть пружинить при нажатии на нее силиконовой лопаткой.



АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ

Для бисквита:

400 г	БЕЛКОВ
400 г	МЕЛКОГО САХАРА
5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
150 г	МУКИ
3 ст. л.	КАКАО
	СЕМЕНА 1 СТРУЧКА ВАНИЛИ
	ЩЕПОТКА СОЛИ
1 ч. л.	ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ

Для прослойки:

400 г
ШОКОЛАДНОГО
КРЕМА ИЛИ
ЛЮБОГО
ДОМАШНЕГО
ВАРЕНЬЯ

Это один из самых воздушных и нежных бисквитов. Верхняя корочка напоминает хрусткое безе, а сердцевинка настолько нежна, что даже не замечаешь, когда уже успел откусить кусочек.

Десерт можно готовить как самостоятельный бисквит и лакомиться им с чаем, обмазав кусочек любимым вареньем, или использовать в качестве коржей для торта. О названии: оно произошло от классического бисквита, где разрез по белизне походил на крылья ангела. Я очень люблю в «Ангельский» добавлять какао, внося дополнительный акцент во вкус. Предлагаю вам мою интерпретацию классики: вышел очень интересный рисунок — белоснежное «крыло» с вкраплением шоколадных «перьев».

- 1 Разогрейте духовку до 190°C.
- 2 Форму для кекса диаметром 24–26 см, с отверстием посередине, смажьте тонким слоем сливочного масла и слегка присыпьте мукой. В отдельную миску несколько раз просейте муку с разрыхлителем.
- 3 В кухонный комбайн поместите яичные белки, добавьте соль и лимонную кислоту — они необходимы для пышности меренги.
- 4 Взбивайте белки на средней скорости миксера до образования густой пены. Затем постепенно, по одной столовой ложке, добавляйте сахар, положите семена ванили. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков — они должны уверенно смотреть вверх.
- 5 Выключив комбайн, просейте в чашу муку с разрыхлителем. Аккуратно перемешайте содержимое силиконовой лопаточкой снизу вверх, стараясь, чтобы белки не осели, а мука полностью разошлась и не осталось комков.
- 6 Отложите 1/3 белковой массы в другую емкость и просейте туда какао. Перемешайте до однородности.



В качестве прослойки вы можете использовать как уже готовый крем, например «Нутеллы», так и любое варенье на ваш вкус, конфитюр, джем, заварной крем или шоколадный ганаш.

- 7 В подготовленную форму выложите половину белой массы. Сверху распределите шоколадную массу и закройте оставшимся белым белковым тестом. По желанию, при помощи вилки можно нанести сверху мраморные узоры.
- 8 Поставьте форму в заранее разогретую духовку на 20–30 минут. Выпекайте, не открывая дверцы.
- 9 Готовому пирогу дайте 15 минут постоять в форме, затем переверните на кухонную решетку — от формы он отделится очень легко. А еще вас очень удивит, насколько он невесомый, как облачко...
- 10 Дайте бисквиту полностью остыть. Затем разрежьте вдоль пополам. Нижнюю половинку обильно промажьте кремом и накройте второй. Подавать можно сразу же.

Домашний кекс на кефире

ДОМАШНИЙ КЕКС НА КЕФИРЕ

500 МЛ КЕФИРА ЖИРНОСТЬЮ 1%

150 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
РАСТОПЛЕННОГО

120 Г ЯИЦ

150 Г САХАРА

1/2 Ч. Л. СОДЫ

400 Г МУКИ

ИЗЮМ, ЦЕДРА ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА,
КУРАГА, ЧЕРНОСЛИВ, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ
ИЛИ ЦУКАТЫ, ПО ЖЕЛАНИЮ.

Один из самых любимых моих кексов. Рецепт переписывала из одной своей кулинарной тетрадки в другую — то теряла, то снова находила. Никогда он не был подробно расписан, выглядел просто как набросанный корявым, быстрым детским почерком список ингредиентов: дальше, мол, сама должна знать, что делать. Впервые же надиктовала мне его моя тетя Тата, папина сестра. Как вы уже поняли, это еще один бабушкин рецепт. В чем в чем, а в сладком она знала толк!

И главное правило — изюма должно быть много!

- 1 Разогрейте духовку до 180°C
- 2 Форму для кекса диаметром 22–24 см с отверстием посередине смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.
- 3 Изюм промойте, слегка обсушите, добавьте к нему 1 ст. л. муки и перемешайте. Это необходимо для того, чтобы сухофрукты во время выпекания не осели на дно пирога, а равномерно распределились в тесте.
- 4 Яйца взбейте с сахаром на высокой скорости миксера в пышную светлую массу, 5 минут.
- 5 Растопленное сливочное масло смешайте с кефиром. Добавьте муку, перемешайте. Затем введите яичную смесь и снова перемешайте до однородности.

6 Всыпьте изюм, перемешайте и выложите тесто в подготовленную форму.

7 Выпекайте в заранее разогретой духовке 70–80 минут, в зависимости от величины вашей формы. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

8 Достаньте готовый кекс из духовки, дайте ему постоять 10–15 минут, затем переверните на кухонную решетку. Выньте кекс из формы и дайте ему полностью остыть.

Если корочка кекса начинает подгорать, а серединка все еще сыроватая, просто накройте форму фольгой — блестящей стороной вверх, матовой к пирогу — и продолжайте выпекать до готовности.





БРАУНИ

112 г	МУКИ
250 г	ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 65–70%
250 г	САХАРА
	ЩЕПОТКА СОЛИ
6 г	ЭКСТРАКТА ВАНИЛИ
200 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
110 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
160 г	ЯИЦ
70 г	ОЧИЩЕННОГО ФУНДУКА
70 г	ОЧИЩЕННЫХ ГРЕЦКИХ ИЛИ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ОРЕХОВ

Самый простой рецепт — это, конечно, брауни. Ничего взбивать не надо, смешайте веничком ингредиенты в миске, вылейте в форму и запекайте. Все. Изумительно шоколадный, густой и насыщенный, слегка влажный десерт готов. А как быстро!

Орехи можно брать любые — грецкие, пекан, фисташки, фундук или миндаль. А также добавлять сушеную клюкву, вишню, курагу, апельсиновые цукаты и чернослив. Можно влить в тесто чайную ложку растворимого кофе или немного ликера для аромата — в общем, не бойтесь экспериментировать!

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. В микроволновой печи или на водяной бане растопите сливочное масло с шоколадом. Перемешайте до однородности — масло не должно плавать на поверхности шоколада.
- 2 Очистите и порубите орехи. Обжарьте их на сухой сковороде или подрумяньте в духовке. Не пренебрегайте этим советом: орехи должны раскрыть свои ароматы, так ваш пирог получится еще вкуснее.
- 3 В небольшой миске веничком смешайте до объединения яйца, соль и сахар. Добавьте, помешивая, сливки и ванильный экстракт, затем шоколадную массу. Просейте сверху муку и перемешайте до объединения. В конце добавьте орехи.
- 4 Квадратную форму со сторонами 21 см застелите пергаментной бумагой и выложите в нее тесто. У вас должен получиться слой толщиной около 3 см.
- 5 Поставьте форму в разогретую духовку на 25–30 минут. Брауни ни в коем случае нельзя там передержать, иначе он получится сухим. Идеальная серединка — чуть влажная и слегка тягучая.
- 6 Дайте шоколадному десерту остыть. Подавайте его теплым, комнатной температуры или охлажденным — он в любом виде хорош. И просто восхитителен с молоком или с шариком ванильного мороженого!





Мягкое печенье с мюсли

Для крошки из мюсли:

90 г	муки
90 г	мюсли
45 г	сливочного масла комнатной температуры
30 г	мёда

Для печенья:

200 г	муки
1 ч. л.	разрыхлителя
1 ч. л.	сушеного имбиря
70 г	светло- коричневого сахара

150 мл	натурального йогурта
40 г	желтков
65 г	сливочного масла растопленного
	щепотка соли

Чудесное печенье: серединка мягкая, напоминающая кекс, а снаружи — хрустящая корочка. Мюсли для этого рецепта вы можете использовать совершенно любые — с шоколадом, с йогуртовыми каплями, с сухофруктами, с кокосовой стружкой, с орешками, с мёдом. Перепробуйте как можно больше разных видов — всякий раз вы получите новый оттенок вкуса.

А еще я очень люблю этот рецепт за то, что не нужно включать кухонный комбайн, все быстро смешивается вручную.

- 1 Для песочной крошки с мюсли разогрейте духовку до 180°C, застелите противень или небольшую форму пергаментной бумагой.
- 2 Смешайте все ингредиенты в большой миске. Кончиками пальцев втирайте масло в муку, пока масса не станет похожей на крошку. Высыпьте полученную массу на подготовленный противень и разровняйте как можно более тонким слоем.
- 3 Подрумяньте эту смесь в разогретой духовке 8–10 минут — до золотистого цвета. Дайте полностью остыть и снова немного раскрошите руками.
- 4 Вновь разогрейте духовку до 180°C. Для печенья просейте в глубокую миску муку, молотый имбирь, разрыхлитель и соль. Примешайте сахар.

- 6 В отдельной миске соедините йогурт, желтки и растопленное сливочное масло.
- 7 Соедините обе смеси, аккуратно перемешайте. Добавьте в тесто половину песочной крошки с мюсли. Снова аккуратно перемешайте, особо не усердствуя. Тесто получится довольно густое, но липкое.
- 8 При помощи двух ложек, смоченных в холодной воде, формуйте печенье овальной формы и выкладывайте на противень, застеленный пергаментной бумагой.
- 9 Сверху каждое печенье немного присыпьте песочной крошкой с мюсли.
- 10 Поставьте противень в разогретую духовку на 25–30 минут.
- 11 Подавать к чаю можете еще теплым.



АПЕЛЬСИНОВО- ЧЕРНИЧНЫЙ КЕКС

150 г	сливочного масла размягченного
220 г	сахарной пудры
1 ч. л.	ванильного экстракта
180 г	яиц
200 г	натурального йогурта
300 г	муки, просеянной
10 г	разрыхлителя
ЦЕДРА 1 АПЕЛЬСИНА	
150–200 г	черники замороженной или свежей

Для апельсинового
сиропа:

200 мл	свежевыжатого апельсинового сока
100 г	сахарной пудры

Выпечка, в которой присутствует черника, всегда имеет неярко выраженный, но очень нежный вкус. Если добавить в тесто ароматный сок апельсина и густой натуральный йогурт, то кекс выйдет воздушным, бархатным и, конечно же, восхитительно вкусным. Благодаря сладкому сиропу, которым поливается кекс после приготовления, его структура становится слегка влажной.

При необходимости йогурт можно заменить нежирной сметаной или крем-фреш.

Вы очень часто встретите в моих рецептах такой ингредиент, как «крем-фреш» (фр. *crème fraîche* — свежие сливки) — французский кисломолочный продукт, очень нежный и густой, с содержанием жира не менее 30 %, похожий на сметану, но не имеющий характерной для нее кислинки. При добавлении в горячие блюда он не образует хлопьев. Его легко приготовить в домашних условиях.



1 Для апельсинового сиропа в небольшую кастрюльку с толстым дном влейте апельсиновый сок, добавьте сахарную пудру. Перемешайте. Доведите до кипения на среднем огне и продолжайте варить еще 15 минут.

2 Снимите с огня и отставьте до использования в сторону.

3 Для кекса разогрейте духовку до 170°C. Слегка смажьте сливочным маслом форму для кекса диаметром 22–24 см и присыпьте мукой.

4 В кухонном комбайне взбивайте сливочное масло и сахарную пудру в течение 5–6 минут, чтобы смесь приобрела консистенцию воздушного крема. Влейте ванильный экстракт.

5 Небольшими порциями вводите яйца, каждый раз очень хорошо перемешивая. Затем продолжайте взбивать еще около 8–10 минут на высокой скорости, пока ваша масса не превратится в легкий однородный крем.

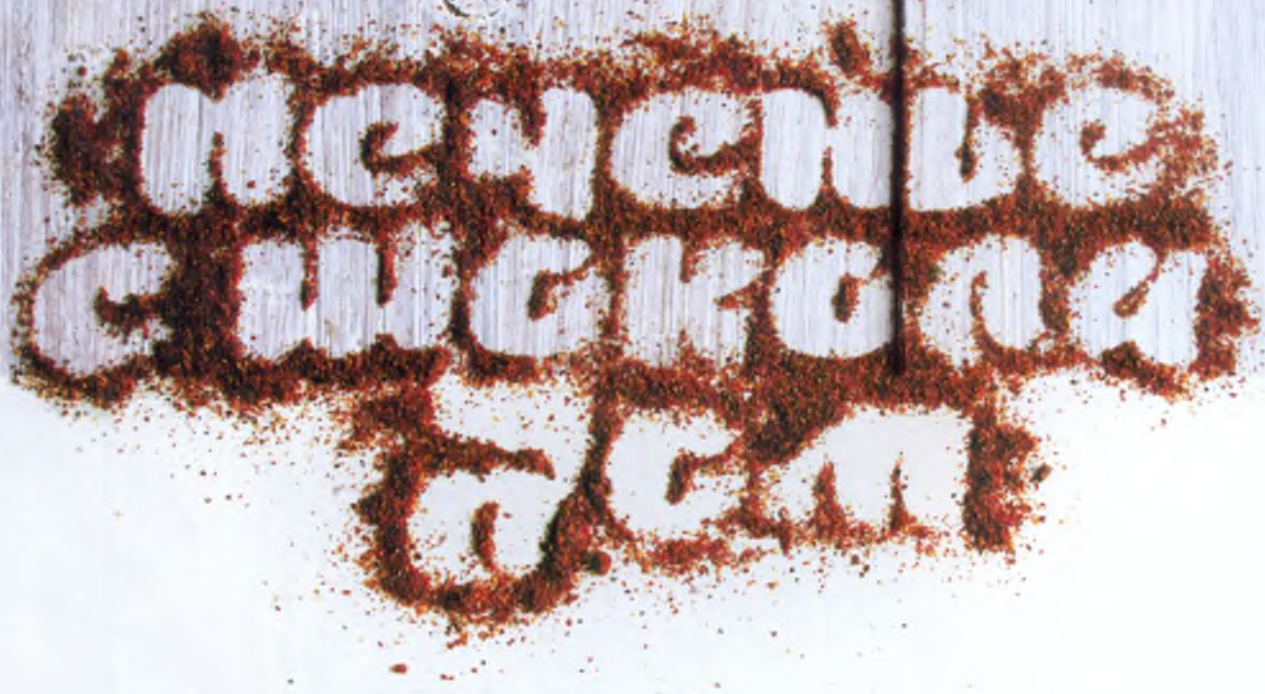
6 Снизьте скорость миксера до средней и добавляйте понемногу йогурт, перемешивая массу до однородности.

7 Просейте сверху муку, смешанную с разрыхлителем. Аккуратно перемешайте силиконовой лопаточкой лишь до того момента, пока все ингредиенты не объединятся.

8 Добавьте цедру апельсина и ягоды. Если вы используете замороженную чернику, нет необходимости ее размораживать. Выложите тесто в подготовленную форму.

9 Поставьте пирог в заранее разогретую духовку на 50–60 минут или до тех пор, пока деревянная шпажка не будет при прокалывании пирога выходить из него сухой.

10 Достаньте кекс и дайте ему постоять 10 минут. Затем зубочисткой или острым концом деревянной шпажки наколите его по всей поверхности. Залейте апельсиновым сиропом и оставьте до полного остывания.



ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

60 г	НЕСОЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
100 г	СВЕТЛО- КОРИЧНЕВОГО САХАРА
60 г	яиц
1/2 ч. л.	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
140 г	МУКИ
1/2 ч. л.	СОДЫ
200 г	ШОКОЛАДА
ЩЕПОТКА СОЛИ	

Вкус этого печенья полностью зависит от того, какой шоколад вы выберете.

Я лично предпочитаю молочный с орешками и карамелью, такой как *Toblerone* или *Daim*. Но можно взять и горький шоколад с красным перцем или шоколадные батончики с разнообразной начинкой, такие как *Snickers*, *Mars*, *Picnic*, *Dove*, *KitKat*, *Friut&Nut* — словом, любые на ваш выбор.

- 1 Половину шоколада порубите ножом на кубики размером примерно 0,5 см. Вторые 100 г нарежьте на кусочки покрупнее — они пойдут на украшение.
- 2 Разогрейте духовку до 180°C. Застелите противень листом пергаментной бумаги.
- 3 Размягченное сливочное масло взбейте вместе с сахаром в кремовую пушистую массу. Добавьте яйцо, ванильный экстракт и продолжайте взбивать до тех пор, пока смесь не станет однородной.
- 4 Просейте муку с содой и солью. Добавляйте ее порциями в смесь попеременно со 100 г мелко порубленного шоколада. Силиконовой лопаточкой смешайте ингредиенты — у вас должно получиться густое, чуть липнущее к рукам тесто.
- 5 Руками или при помощи двух смоченных в холодной воде столовых ложек сформируйте небольшие шарики и выложите их на подготовленный противень. Чуть прижмите каждое печенье ладонью и в центр вставьте кусочек шоколада.
- 6 Выпекайте 10–12 минут до золотистого цвета.
- 7 Готовому печенью дайте немного остыть на противне, а затем переложите на кухонную решетку до полного остывания.

Чем интереснее вкус у шоколада, тем богаче будет вкус вашего печенья.



Сочни

Для теста:

800 г	МУКИ
200 г	САХАРА
150 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
200 г	СМЕТАНЫ
120 г	ЯИЦ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
1/2 ч. л.	СОДЫ
ЦЕДРА ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА, ПО ЖЕЛАНИЮ	

Для начинки:

500 г	МЯГКОГО ТВОРОГА, ПРОТЕРТОГО ЧЕРЕЗ СИТО
3 ст. л.	САХАРА
3 ст. л.	СМЕТАНЫ
3 ст. л.	МУКИ ИЛИ МАНКИ
40 г	БЕЛКА
ИЗЮМ, ЦУКАТЫ, ПО ЖЕЛАНИЮ	

Сладкое тесто на соде и сметане (сочни). Можно приготовить сладкие пирожки, рулеты, печенье и т. д. Тесто действительно замечательное — мягкое, податливое, сладкое.

Для смазки:

20 г	ЖЕЛТКА
1 ст. л.	МОЛОКА

Удивительно приятно разбирать ветхие, пожелтевшие по краям листочки с рецептами, порой записанными еще бабушкиной рукой. То пытаешься сквозь размытые чернила разобрать слово, то распознать в заливчатской закорючке букву. И с каким удовольствием читаешь приписки, комментарии, впечатления бабушки или мамы, что они оставляли здесь же на полях.

Так и в этом рецепте — что-то зачеркнуто, переправлены цифры в количестве ингредиентов, а что-то, наоборот, подчеркнуто, чтобы выделить важность момента или продукта. И эта небольшая приписка, почти стертая от времени: «Сладкое тесто на соде и сметане (сочни). Можно приготовить сладкие пирожки, рулеты, печенье и т. д.»

Тесто действительно замечательное — мягкое, податливое, сладкое.

1 Для теста муку перемешайте с содой и просейте.

2 Размягченное сливочное масло взбивайте в стационарном миксере с насадкой «весло» до мягкой и кремовой консистенции, около 5–10 минут.

3 В отдельной миске венчиком хорошо взбейте яйца, сметану, цедру до тех пор, пока сахар не растворится. На средней скорости миксера влейте небольшими частями сметанную массу во взбивающееся сливочное масло. Перемешайте до однородности. Просейте сверху муку и в течение 20–30 секунд замесите мягкое, эластичное тесто, не увеличивая обороты миксера.

4 Для творожной начинки смешайте все ингредиенты, но не взбивайте, иначе начинка станет очень жидкой и будет растекаться.

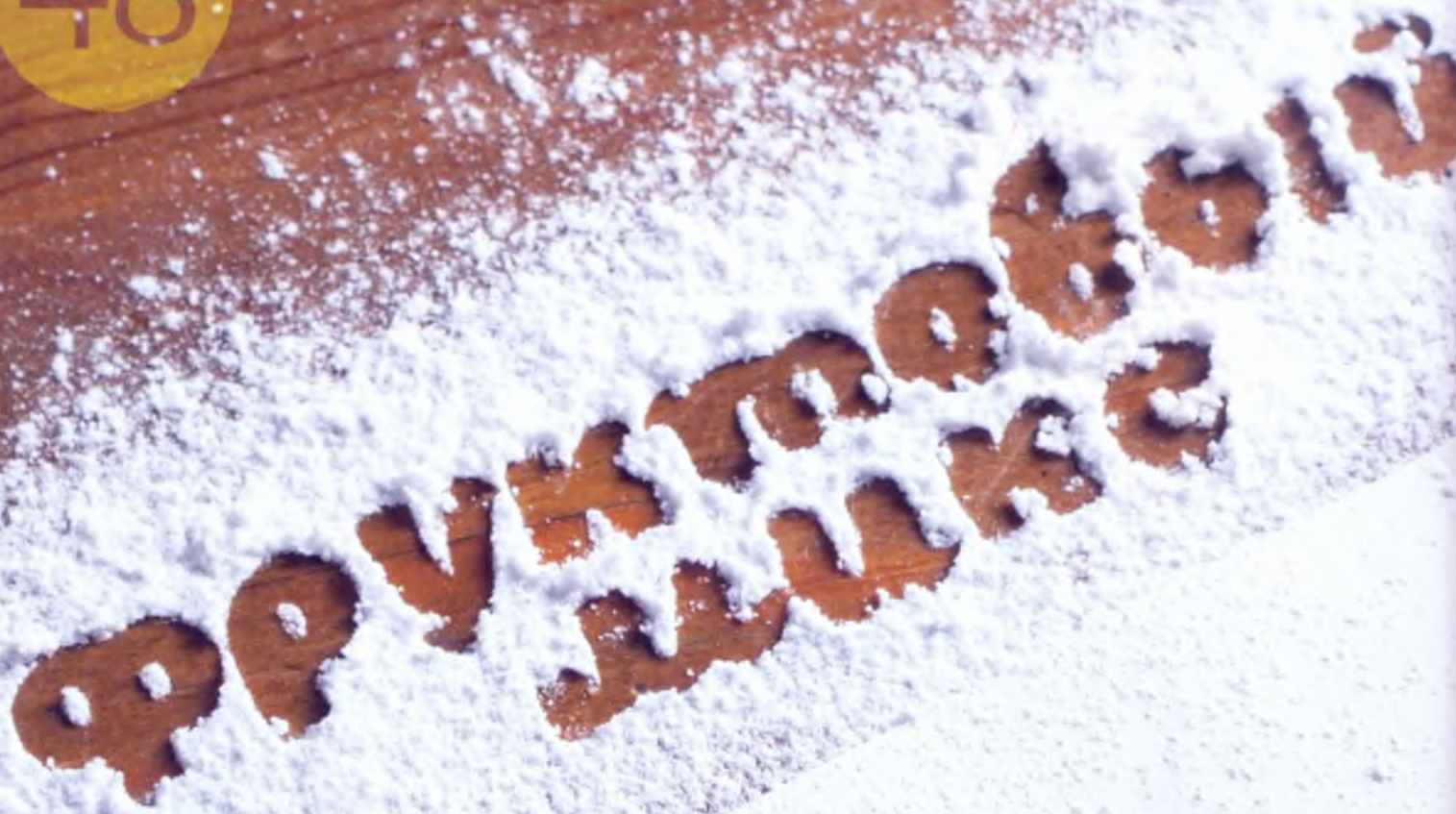
5 Тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и вырежьте формочкой с острыми краями кружки диаметром 10–12 см.

6 Каждый кружок теста смажьте слегка взбитым белком и положите в центр по 1 ст. л. начинки. Поднимите один край теста и сложите кружок пополам, образуя полумесяц, но не защипывайте края.

7 Разогрейте духовку до 180°C. Выложите сочни на застеленный пергаментной бумагой противень. Слегка взбейте желток с молоком и смажьте поверхность теста. Поставьте противень в духовку и выпекайте 20–25 минут до золотистого цвета. Но только не пересушите — иначе ваши сочни из мягких булочек превратятся в хрустящее печенье.

8 Подавать можно как теплыми, так и полностью остывшими.





От этого пирога совершенно невозможно оторваться — хрустящий, чуть пряный снаружи и деликатно-нежный по текстуре, насыщенно-фруктовый внутри. Основные ингредиенты — овсяные хлопья и много-много фруктов. Вы можете поэкспериментировать: вместо овсяных хлопьев взять мюсли. И в выборе фруктов и ягод вы абсолютно свободны — это могут быть манго, персики, нектарины, сливы, яблоки, абрикосы, виноград, черника! И вот самый главный, мой любимый секрет. Если вы вдруг купили не слишком спелые, твердые, не очень сочные фрукты — не расстраивайтесь: в выпечке они мгновенно преобразуются, раскрывая аромат и вкус.

Пирог «Фруктовый МИКС»

Для овсяной крошки:

50 г	миндальной муки
50 г	овсяных хлопьев
2 ст. л.	коричневого сахара
1/4 ч. л.	корицы
1/4 ч. л.	мускатного ореха
25 г	сливочного масла

Для пирога:

150 г	сливочного масла размягченного
100 г	коричневого сахара
1 ч. л.	ванильного экстракта
120 г	яиц
300 г	творожного сыра (крем-чиз)
150 г	муки
100 г	миндальной муки
200 г	овсяных хлопьев
10 г	разрыхлителя
1/2 ч. л.	соли

Для фруктового микса:

150 г	слив
100 г	винограда
1–2	персика





- 1 Для фруктового микса подготовьте фрукты и ягоды, тщательно промойте их. Сливы и персики нарежьте кубиками, виноград аккуратно снимите с веточек, стараясь не помять ягоды.
- 2 Для овсяной крошки смешайте сухие ингредиенты, добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и перетрите все руками. Уберите в холодильник до использования.
- 3 Разогрейте духовку до 180°C.
- 4 Форму 24 см в диаметре с отверстием посередине смажьте тонким слоем сливочного масла и присыпьте овсяными хлопьями.
- 5 Для пирога в чаше планетарного миксера с насадкой «весло» на средней скорости взбивайте размягченное сливочное масло с сахаром в течение 10–12 минут до кремообразного состояния. Очень важно, чтобы сахар растворился, а масло стало похоже на мягкий, атласный крем. Смените насадку на венчик и, продолжая перемешивать на средней скорости, порциями добавляйте яйца, каждый раз очень хорошо вымешивая крем до однородности. Поначалу смесь может стать рыхлой и слегка расслоиться, но потом она вновь станет однородной. Добавьте ванильный экстракт и небольшими порциями — творожный сыр.
- 6 Вручную, при помощи силиконовой лопатки, примешайте сухие ингредиенты. В самом конце добавляйте фруктовый микс, вновь перемешайте. Выложите готовое тесто в форму и разровняйте. Сверху все тщательно присыпьте овсяной крошкой.
- 7 Поставьте форму с пирогом в разогретую духовку на 1 час. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Если пирог еще не готов, а верх стал подгорать — накройте форму фольгой, блестящей стороной вверх, и продолжайте держать в духовке до готовности.
- 8 Готовому пирогу дайте остыть немного в форме, затем снимите бортики и оставьте все до полного остывания на решетке. Но и теплым, кстати, он тоже очень вкусен.

Любую песочную крошку или, как она еще называется, «крамбл» можно приготовить впрок и хранить в морозильной камере до месяца в плотно завязанном мешочке или герметичном контейнере.



Это печенье тоже родом из детства, его нам с сестрой делала мама. И вкуснее печенья, скажу вам, трудно представить.

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С БЕЗЕ

2	СЛАДКИХ ТВОРОЖНЫХ СЫРКА (по 100 г)
200 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
40 г	ЖЕЛТКОВ
1/2 ч. л.	СОДЫ, ПОГАШЕННОЙ УКСУСОМ
1 ст. л.	БЛИННОЙ МУКИ
200 г	ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
40 г	БЕЛКОВ
150 г	САХАРА

- 1 Масло нарежьте небольшими кубиками. Сырки разомните вилкой.
- 2 Взбейте размягченное сливочное масло с творогом до однородной кремовой консистенции. Затем добавьте желтки, гашеную соду, блинную и пшеничную муку. Замесите мягкое, эластичное, не липнущее к рукам тесто.
- 3 Заверните тесто в пищевую пленку и уберите на час в холодильник.
- 4 Взбейте яичные белки до пышной пены. Постепенно добавляйте сахар. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков.
- 5 Разогрейте духовку до 200°C.

- 6 Достаньте охлажденное тесто. Разделите его на две равные части. Раскатайте первую часть в пласт толщиной 0,3–0,4 см. Смажьте половиной получившейся меренги. Сверните тесто в рулет и нарежьте на кружки толщиной 1,5–3 см. Аккуратно переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой. Точно так же поступите со второй половиной теста.
- 7 Выпекайте в разогретой духовке 15–20 минут или до золотистого цвета.
- 8 Подавать печенье к чаю можно теплым или полностью остывшим.



Наполеон

«Наполеон» или, как сейчас модно его называть, русский «Мильфэй».

Это фирменный торт моей мамы, одно из ярчайших воспоминаний моего детства. Именно он был финальным аккордом любого нашего праздничного стола, будь то Новый год, день рождения, Восьмое марта или Двадцать третье февраля. Мы знали твердо: какие бы катаклизмы ни случились в стране, «Наполеону» — быть!

Прошло очень много лет с тех пор, как я ела его в последний раз. Все ждала, что мама приготовит его снова, но затем попросту решила сделать сама.

Торт получается слегка суховатый, слоеные коржи полностью не пропитываются и сохраняют структуру, крем сладкий и очень нежный. Чем-то этот «Наполеон» даже напоминает песочный торт.

Какая жалость, что у нас не сохранилось ни единой фотографии того самого торта!

Делали ведь на каждый праздник, но ни разу не сфотографировали...

Вот какие замены я себе позволила: вместо ванилина использовала стручок ванили и муку в креме заменила кукурузным крахмалом, для нежности текстуры.

НАПОЛЕОН

Для теста:

600 г	муки
400 г	сливочного масла размягченного
20 г	желтков
200 г	воды
1 ч. л.	уксуса
щепотка соли	

Для крема:

380 г	сгущенного молока	400 мл	молока
400 г	сливочного масла размягченного	300 г	яиц
		90 г	кукурузного крахмала
		1	стручок ванили





- 1 Для слоеного теста взбейте размягченное сливочное масло с 200 г муки. Придайте тесту форму четырехугольника и положите в холодильник на 1 час.
- 2 В миске смешайте уксус, соль, воду, желток и 400 г просеянной муки. Тесто месите до тех пор, пока оно не отойдет от стенок посуды. Раскатайте полученное тесто в продолговатый пласт. В середину пласта положите подготовленное сливочное масло с мукой. Покройте его краями теста.
- 3 Слегка прижмите и осторожно раскатайте в одном направлении (от себя) в пласт толщиной 1 см.
- 4 Края загните до середины, затем еще раз перегните пополам (пласт оказывается сложенным вчетверо), накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 20 минут.
- 5 Затем раскатайте его в противоположном направлении (к себе), снова сложите вчетверо, накройте полотенцем и вновь поместите в холодильник. Эти операции надо повторить еще дважды.
- 6 Раскатывая тесто в последний раз, пласт надо сложить в три слоя. После последнего раскатывания можно приступить к приготовлению торта.
- 7 Разогрейте духовку до 200°C.
- 8 Тесто разделите на 4 части. Каждую часть по очереди доставайте из холодильника и раскатывайте в пласт, размером с 1/3 противня.
- 9 Противень застелите пергаментной бумагой, на него выложите тесто, наколите в нескольких местах вилкой и выпекайте в заранее разогретой духовке 15 минут. Слоеное тесто должно подняться, подрумяниться и чуть подсохнуть.
- 10 Для крема взбейте в кухонном комбайне размягченное сливочное масло со сгущенкой. Уберите в холодильник.
- 11 В небольшой кастрюльке нагрейте молоко со стручком и семенами ванили.
- 12 Яйца слегка взбейте, добавьте крахмал.
- 13 Тоненькой струйкой влейте в яичную смесь горячее молоко. Перелейте все обратно в кастрюльку и нагревайте, помешивая венчиком, пока смесь не загустеет. Остудите крем до комнатной температуры на холодной водяной бане. Затем соедините со смесью масла и сгущенки и хорошенько взбейте. Если крем получился жидким, поставьте его на пару часов в холодильник.
- 14 Коржи слоеного теста подравнивайте по размеру. Обрезки измельчите в крошку.
- 15 На разделочную доску положите первый корж.
- 16 Крем разделите на 4 части и поочередно промажьте коржи, складывая их один на один. Хорошо покройте кремом верх, а затем и бока торта. Все присыпьте крошкой.
- 17 Уберите на ночь в холодильник, чтобы торт пропитался и немного застыл.

Для заварного крема я рекомендую использовать именно кукурузный крахмал. С ним крем получается нежнее, шелковистее и менее ощущается характерный крахмальный привкус.



Дивное угощение: основа — бисквитное тесто, внутри — сочные ягоды. Ягоды выбирайте любые сезонные, а зимой используйте замороженные. Как обычно, размораживать их не нужно.

Пирог с черной смородиной

Для теста:

115 г	сливочного масла комнатной температуры
100 г	сахара
240 г	яиц
1 ч. л.	ванильного экстракта
200 г	муки

Для начинки:

300 г	черной смородины
100 г	натурального йогурта
100 г	сливок жирностью 33%
60 г	яиц
20 г	желтков
80 г	сахара
1 ч. л.	ванильного экстракта

КРОШКА БИСКВИТНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- 1 Разогрейте духовку до 180°C.
- 2 Смажьте форму диаметром 26–28 см с невысокими бортиками сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.
- 3 Для начинки в чистую миску влейте сливки, добавьте натуральный йогурт, обычный и ванильный сахар, яйцо и желток. Слегка взбейте все венчиком до однородности.
- 4 Для теста в большой миске соедините сливочное масло, сахар, щепотку соли и взбивайте до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию крема. По одному добавляйте яйца, каждый раз хорошо взбивая. Затем — ванильный экстракт.
- 5 Выключите миксер, просейте муку в яично-масляную смесь и перемешайте лопаточкой. Тесто получится очень мягким.
- 6 Выложите его в форму для выпечки и разровняйте, формируя бортики.
- 7 Поверхность теста посыпьте бисквитной крошкой и распределите ягоды. Залейте все йогуртовым кремом и сразу же поставьте в заранее разогретую духовку на 40–55 минут.
- 8 Готовому пирогу, прежде чем вынимать, дайте полностью остыть в форме.



Птичье молоко

Моя бабушка Лариса была большим специалистом по части хлеба и несладких пирогов. Среди фирменных десертов, которыми она баловала нас с сестрой, помню плюшки, ватрушки, блины и «Алякуши» (так это печенье называл дедушка). Но один торт мы все-таки делали и с ней. Это было «Птичье молоко» ко дню рождения моей мамы. Тогда мне было невдомек, что готовили мы не «классический вариант». Это сейчас знаю точно: если «Птичье молоко», то непременно агар и белки, обязательно плотное суфле, но тогда это был самый лучший, самый нежный торт на свете с легким лимонным привкусом и, более того, мой самый первый торт! Процесс приготовления казался крайне сложным и невероятно долгим. Еще бы: вместо того чтобы играть с друзьями, я несколько часов безвылазно провела на кухне!

За день до приезда мамы к нам в деревню мы начали делать коржи и крем. Никаких технических приспособлений, облегчающих работу, не было тогда и в помине. Из «инноваций» у бабушки был разве что ручной миксер — небольшая баночка, на которую плотно надевалась крышка с венчиками и ручкой, и мы крутили по очереди эту ручку до изнеможения. Зато сладкий подарок для мамы получился у нас большой, необыкновенно вкусный и красивый. Дома я решила приготовить этот торт для бабушки Гали, порадовать ее и похвастаться своими кулинарными успехами. Я знала: манную кашу, которая, кстати, входит в состав этого крема, она не переносила на дух! И тем не менее рискнула. Бабушка не заметила подвоха и очень хвалила меня!

Торт «Птичье молоко»

Для бисквита:

130 г сливочного масла
растопленного

150 г сахара

180 г яиц

1/2 ч. л. соды, погашенной
уксусом

200 г муки

3 ч. л. какао

цедра 1/2 лимона

Для крема:

300 г сливочного масла
размягченного

200 г сахара

400 г молока

3 ст. л. манной крупы

1 лимон

Для глазури:

250 г шоколада с содержанием
какао 45%

250 г сливок жирностью 33%

100 г сливочного масла





- 1 Разогрейте духовку до 180°C.
- 2 Подготовьте две формы диаметром 20–22 см, смазав их дно сливочным маслом и слегка присыпав мукой.
- 3 Для бисквита на высокой скорости миксера взбивайте яйца и сахар в течение 10 минут — смесь должна стать светлой и пышной.
- 4 Просейте сверху муку и добавьте гашеную соду, перемешайте силиконовой лопаточкой снизу вверх, облегчая тесто и не давая ему осесть.
- 5 Часть теста переложите в растопленное сливочное масло, тщательно перемешайте до однородности. Вылейте эту массу в основное тесто и уже аккуратно, при помощи лопаточки, снова перемешайте.
- 6 Разделите тесто на две равные части. В одну добавьте какао, во вторую — лимонную цедру. Распределите тесто по двум формам.
- 7 Выпекайте бисквиты в заранее разогретой духовке 20–25 минут или до тех пор, пока деревянная шпажка при прокалывании не будет выходить из пирога сухой. Готовым коржам дайте остыть в формах. Затем пройдитесь длинным и тонким ножом вдоль бортиков и снимите их. Каждый охлажденный бисквит разрежьте вдоль пополам: у вас должны получиться две лимонные и две шоколадные основы для торта.
- 8 Для крема разотрите размягченное сливочное масло и сахарный песок до состояния помадки.
- 9 Доведите молоко до кипения, всыпьте манную крупу и сварите кашу, остудите ее на холодной водяной бане.
- 10 Лимон или натрите на средней терке целиком, или пропустите через мясорубку и добавьте его в остывшую кашу. Затем, постоянно взбивая венчиком, добавьте частями сливочное масло с сахаром. Чтобы крем получился воздушным, его надо очень хорошо взбить.
- 11 Соберите торт. На разделочную доску поместите шоколадный корж, хорошенько промажьте его кремом. Накройте крем лимонным коржом и повторите процедуру. Верхний корж и бока торта смажьте остатками крема, стараясь как можно лучше выровнять поверхность.
- 12 Уберите торт на ночь в холодильник.
- 13 Для глазури растопите шоколад на водяной бане. Сливки доведите до кипения. Объедините все и, добавляя по частям сливочное масло, хорошо перемешайте смесь блендером, стараясь не вбивать в массу воздух.
- 14 Готовую глазурь остудите до 25°C и покройте ею поверхность торта.







Иногда я думаю, как вообще можно сотворить книгу, картину, симфонию, скульптуру, соперничающую с великим городом. Нельзя, потому что стоит оглянуться, и каждая улица, бульвар — это своя особая форма искусства. И когда думаешь, что в холодной, жестокой, бессмысленной Вселенной существует Париж, эти огни... Ну правда, ничего же не происходит на Юпитере или Нептуне, но ведь из самого космоса можно видеть эти огни, кафе, людей, которые пьют, поют... Я думаю, что Париж — самое оживленное место во Вселенной!..

Из к/ф «Полночь в Париже» (Midnight in Paris)

Увидеть Париж и обрести мечту. Вот так, «балуясь плюшками» и создавая самые простые десерты, жила я себе и не знала, что стою на пороге большого события — нет, настоящей революции в моей жизни! А жила я в прекрасном городе Санкт-Петербурге, занимала высокую должность в престижной IT-компании, время от времени ходила на курсы повышения квалификации по специальности, путешествовала в отведенный по рабочему регламенту отпуск... Никогда не тянуло меня в какую-то определенную страну, ни о чем особенном я и не мечтала... И вот однажды (пишу это и сама не верю: убеждена была, что такое бывает только в каких-нибудь приключенческих романах) простой случай изменил и мое мировоззрение, и всю жизнь.

По натуре я человек впечатлительный, увлекающийся и оттого рассеянный. Могу улететь в страну грез в любое время суток, скакать там на розовом пони через хрустальную радугу, совершенно не замечая, что на плите горят котлеты... Я это за собой знала, смирилась как-то — однако сразу предупредила своего, тогда еще будущего, супруга: легко, мол, не будет. Но кто мог предположить, что все зайдет настолько далеко?..

Будучи скромной, но преданной поклонницей рок-группы *Bon Jovi* эдак класса с девятого, я отчаянно мечтала побывать на их концерте. Но вот незадача: они навевались в Россию с концертом в последний раз как раз в год моего рождения и отчего-то больше не намеревались посетить северную столицу. А тогда, в далекие 80-е, по молодости лет, я, естественно, никак не могла насладиться свалившимся на наши советские головы счастьем. Но теперь у меня был Он. Мой мужчина. Который взялся исполнять мои мечты с самого нашего первого дня. Если *Bon Jovi* не едут к нам — в чем проблема? Мы поедem к ним! А ну-ка, где их следующий концерт? В Париже. А что, весьма недурно!

На новость о предстоящей поездке в столицу Франции я отреагировала вполне сдержанно. Париж? Ну пускай Париж. И что такого, да хоть Бразилия, главное — *Bon Jovi*!

5.30 утра. Проверила чемоданы, привела себя в порядок, положила паспорт и билеты в сумочку, проснулась — примерно в этой последовательности происходили сборы. Я еще наводила маршфет, когда муж понес чемоданы в машину. Собралась, закрыла дверь. Вернулась, взяла фотоаппарат, закрыла дверь. Вернулась, надела кольцо и золотую цепочку. Закрыла дверь. Вернулась, чтобы посмотреться в зеркало, — и закрыла-таки дверь окончательно.



За час до взлета мы оказались в аэропорту. Только не в том. Таксист привез нас в Пулково-1. Выбежали мы оттуда, прыгнули снова в машину и, нарушая все мыслимые и немыслимые правила дорожного движения, понеслись в Пулково-2. Успели. А на таможне нас категорически отказались пропускать. Спросите почему? Все просто. Мы покупали билет через Интернет, распечатали его и где было написано «линия отреза», там и отрезали, предоставив на таможне две половинки билета. Там раскричались, что у них инструкция, что ищите, мол, представителя аэропорта и уж он пусть решит, пропускать вас или нет с порченными документами! За пятнадцать минут до вылета разобрались и нас пропустили. И уже отдавая билет на посадке и проходя на борт самолета, муж вспоминает, что забыл кошелек со всеми деньгами и карточками в машине! Естественно, его никуда не пускают и говорят — либо летите так, либо не летите вообще. Хорошо, я запасливая — у меня лежала в сумочке банковская карточка с еще «декретными» деньгами. Весь полет я нервно хихикала, ожидая как минимум дикой турбулентности, а как максимум — вороны в двигатель и продолжения сериала «Lost» с нами в главных ролях...

По прилете в аэропорт Шарль-де-Голль мы направились к стойке аренды автомобилей, так как хотели самостоятельно передвигаться по городу. Но не тут-то было, как вы уже догадываетесь. Нельзя, как оказалось, расплатиться моей кредитной карточкой, предъявив мужнины водительские права. А мои, разумеется, дома. Наличные не принимают. Да и было бы вдвойне забавно, если бы я, со стажем вождения аж двадцать самостоятельных минут, засекала бы по Парижу в водительском кресле. Думаете, на этом наши приключения закончились? Как бы не так! Самое захватывающее было впереди.

Идем искать такси. Нам попадаетесь самый, наверное, «неанглоговорящий» таксист во всем Париже. Показываем распечатку, на пальцах объясняем — мол, нам вначале нужно в одно место, за ключами от апартаментов, а потом в сами апартаменты. По первому адресу он нас доставил без проблем, затем с ветерком домчал и по второму. Добрый супруг на радостях еще и 10 евро на чай дал... Подходим к дверям подъезда. Необходимо набрать код. Думаю, вы уже догадались, что он не сработал? Мы стоим посередине афро-арабо-индийского квартала, я жмусь с чемоданом к дверям, мечтая об одном: попасть внутрь и никогда оттуда более не выходить, забаррикадировав дверь всей мебелью, которую удастся сдвинуть с места. Рядом с нами кладут асфальт, тут же поливают его тем, что вытекает из канализации, а чуть поодаль готовят какое-то национальное блюдо с диким количеством карри, от запаха которого хочется чихать... и все эти странные люди очень подозрительно косятся на нас!

Звоним в агентство, где заказывали квартиру (при этом я так ненавязчиво подталкиваю супруга к дверям, намекая, чтобы он отвернулся и не «светил» своим телефоном и не вводил в искушение странных личностей, которые на небольшом отдалении нарезают уже пятый круг). В агентстве говорят, что, скорее всего, код просто сменился — перезвоните, дескать, через десять минут. Потом — еще через десять. Простояли так мы пятьдесят минут. Потом говорят, что у них такое впервые и к нам выслана бригада спасателей — ждите минут через пятнадцать. И через еще пятьдесят минут — никого! Наконец, дверь открывается, я чуть ли не вваливаюсь внутрь, едва не сбивая с ног выходящего аборигена. Муж на него налетает, крича по-английски: «Какой код? Какой тут код, я спрашиваю?» Абориген что-то красиво промурлыкал на французском — и исчез. Ладно. Одну преграду мы преодолели. Но есть следующая дверь, к которой выданный нам ключ, конечно же, не подходит... Изрядно побегав вокруг да около, мы обнаружили, что таксист привез нас не на ту улицу. Названия похожи, но не она... Удивляться уже просто не было сил.

В итоге, прилетев в Париж к девяти утра, нужную улицу и дом мы отыскивали лишь к четырем часам дня. Добирались пешком, так как такси было не поймать, а в местное метро мы спуститься не рискнули, побоявшись заплутаться окончательно и бесповоротно — с нашей-то везучестью! Ходили как два заправских туриста — с картой, навигатором, телефоном и распечатками. Я прижимала к себе, как родных детей, все сумки, которые только смогла на себя повесить, муж с большим чемоданом исполнял партию Сусанина. Около каждого метро непременно стояла афрофранцузская компашка (с неизменно спущенными ниже ягодиц штанами, туго перетянутыми ремнем, чтобы ниже не падали, предоставляя всему кварталу счастье лицезреть свое исподнее) и поджидала того, на кого можно «наехать». А когда находили — шли стенка на стенку. Стра-а-а-ашно!..

Избавлю вас от лишних подробностей — не стану рассказывать, чего нам стоило найти нужный дом, квартиру и попасть туда. А там я повалилась на кровать и уснула беспокойным сном. Один день в Париже прожит. Но что нам принесет день завтрашний?

А наутро мне, выспавшейся и вкусно позавтракавшей свежими *pain au chocolat* из ближайшей булочной, жизнь показалась не такой уж плохой, а новое место, особенно в сравнении с первым, — так просто сказочным. И мы отправились, согласно заранее намеченному расписанию, гулять по Парижу. Планы на день были практически наполеоновские. Ходили мы пешком — во-первых, еще немного опасались метро, а во-вторых, хотели побольше всего увидеть.

Конечно, первым делом — в *Cathédrale Notre-Dame de Paris*. Я обожаю одноименный роман Виктора Гюго и, когда преуспею во французском, непременно прочту его в оригинале. Представляете, как я мечтала этот собор увидеть? Величие его поистине потрясает. Нам даже удалось застать службу, торжественную и таинственную — поверьте, мурашки по спине побежали... Затем был Лувр, пирамиды, Эйфелева башня и город с высоты птичьего полета — не только дух захватывало, но и голова в прямом смысле шла кругом. Я даже не ходила — я летала, не замечая совершенно, сколько километров позади. Ласковое журчание вод Сены, шелест листьев над головой, улыбки прохожих, забавные машинки на дорогах, конные полицейские... Моя душа пела — и это были новые, неведомые ранее напевы. Что я, городов не видела? Так почему мне так хорошо? Откуда ощущение, что я вернулась домой после долгой разлуки?

Муж предлагал посидеть в ресторанчиках или кафешках под полосатыми тентами или просто перекусить на бегу на набережной, перехватив вкуснейших блинчиков-крепов у уличных торговцев. Но меня тянуло на улицу Бонапарта, потому что уже тогда я знала: Франция может меня удивить не только отменной «духовной пищей». Я шла, словно в сказке за волшебным клубочком, туда, где живет чудо — в бутик легендарного Пьера Эрме/*Pierre Hermé*, Пикассо кулинарного мастерства. Двери дома дома 72 на *rue Bonaparte* распахнулись, звякнул колокольчик — и я обмерла. Вот оно, искусство! Эти пирожные разительно отличались от всего, что я когда-либо видела: изящные, с идеальной чистотой линий, украшенные с какой-то маниакальной ювелирной аккуратностью, однако ничего лишнего — никаких тебе масляных розочек и крошки из меренги... они стояли как фарфоровые музейные экспонаты, и можно было любоваться ими бесконечно. Правда, хотелось еще и попробовать — все и немедленно! В тот день, помимо самых дивных пирожных, я купила свои первые две кондитерские книги. Они были нереально дорогими, тяжелыми, большими... но со-держимое их — рецепты — было поистине драгоценным!

В тот вечер я впервые попробовала совершенство на вкус. Я узнала, что такое гармония тонких вкусовых переплетений, ароматов и текстур. Я никогда и вообразить не могла, что десерт бывает настолько легким и нежным: казалось, он сделан из фруктово-ягодного облака, корочка которого чуть подсохла на солнце и с еле ощутимым хрустом ломается на языке. Это был взрыв сознания — я как будто очнулась от сна!

На следующий день меня ждало еще одно открытие — во Франции в любом продуктовом магазине можно купить практически все, что нужно для самого изысканного рецепта! Нет проблем ни с миндальной мукой, ни с пастой из фисташек или фундука, ни с редкими солями, ни с разными «по силе» видами муки, всегда есть хороший шоколад, специи, пряности, ароматные натуральные масла, эссенции, натуральные красители... вот оно, перед глазами, и все это можно повертеть, пощупать, понюхать и купить. Я стояла и не знала, за что хвататься... А магазины с профессиональным инвентарем? Там хотелось по-просту забиться под прилавок и просить политического убежища. Ибо это — поистине кулинарный рай! Формы всех размеров, кольца для тартов, ножи, вырезки, выруб-ки, силиконовые коврики, кастрюли и кастрюльки и еще великое множество всяких волшебных штучек, назначения которых я еще даже не знала, да и догадаться нипо-чем не смогла бы! Словом, в тот день нам пришлось поку-пать два новых чемодана — чтобы упаковать все то, что я смогла унести из магазинов.

И, что самое интересное, сам концерт *Bon Jovi*, ради которого, собственно, и затевалось путеше-ствие, вспоминается почему-то не так ярко, как эти два дня первого свидания со страной, которая оказалась родиной моей души. Мечта сбылась, я была счастлива невероятно — концерт, конди-терские, потрясающие открытия! Энергия клоко-тала внутри, и, казалось, я ее ощущаю на кончи-ках пальцев, и она требовала выхода...



У меня был ровно год до следующей поездки. Как только выдавалась свободная минутка, я садилась за компьютер, брала практически неподъемную книгу на неизвестном мне языке и по слову вбивала многостраничные сложнейшие рецепты в электронный переводчик. На перевод одного рецепта у меня могло уйти сутки-двое. Еще день требовался, чтобы привести ту тарабарщину, что выдает мне программа, в удобочитаемый и понятный вид. Часами я разбиралась с технологиями, пыталась разделить процессы на этапы. Затем предстояло найти нужные ингредиенты в интернет-магазинах (в обычных их днем с огнем не сыщешь — просто нет спроса) — в этот момент с особой тоской вспоминалась Франция... По несколько дней я кропотливо готовила один-единственный торт. Меня захватывал процесс, словно головоломка, — из простых составляющих я творила и создавала пусть еще несовершенную, но уже картину. Руки слушались с трудом, я ощущала себя младенцем, решившим помочь маме накрыть праздничный стол... После моих кулинарных экспериментов кухня была похожа на поле битвы. Доставалось всем. Помню, один раз, когда взбивала ганаш блендером, он выскользнул у меня из рук — и в шоколаде оказалось все: я, стены, пол, шкафчики и даже изумленная кошка. К приходу мужа с работы все убиралось тщательнейшим образом, я и ребенок стояли по стойке «смирно» около холодильника — румяные, сытые и ждали начала дегустации. К нам при-

ходили гости и удивлялись: как это у меня, при маленьком ребенке, хватает на все времени? А я действительно успевала все. Секрет был в том, что я подпитывалась энергетикой того волшебства, что творилось у меня на кухне. Как только последняя ягодка укладывалась на очередной торт и я видела уже сложившееся «полотно», у меня тут же пропадал к нему интерес. Мне не хотелось на него наброситься и тотчас же съесть — я лишь придиричиво дегустировала небольшой кусочек, чуть прикрыв глаза, чтобы определить, гармонично ли сочетание, не много ли сахара, достаточно ли пропитался бисквит, не слишком ли плотный получился мусс... Если все было хорошо, я подробно записывала впечатление о вкусовой насыщенности получившегося блюда — и сразу же садилась за перевод следующего рецепта... Моя жизнь как будто обрела новый смысл, это был тот самый недостающий кусочек пазла, благодаря которому сложилась воедино вся картина моего личного мира.

И вот — новая поездка в Париж. Я ждала ее с особым трепетом. Волновалась до дрожи в руках, словно перед любовным свиданием... На этот раз точно знала — четырех дней мне не хватит. Да что там четырех — мне не хватит целой жизни, чтобы насладиться вселенной под названием Франция! Проживи я там хоть три жизни, каждый день удивлялась бы новым открытиям! Ибо это действительно целый мир — со своими правилами, цветами, вкусами, ароматами, своим неповторимым солнцем и ветром...

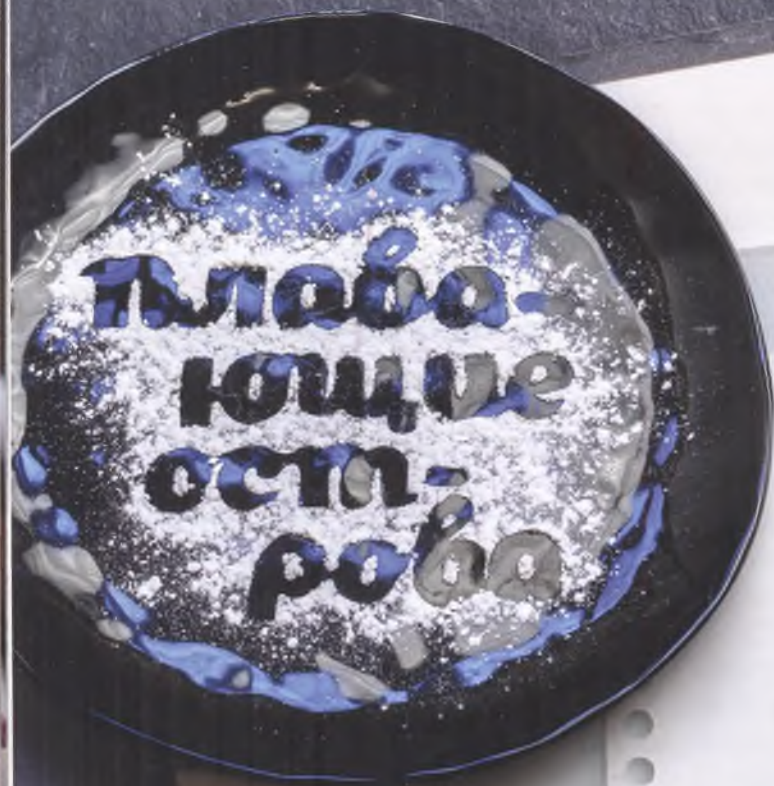


Я ждала этой поездки ровно год, грезила Парижем по ночам. Ровно за год мы сняли квартиру, купили билеты на самолет и начали худо-бедно изучать французский. Я, правда, учила его в основном по моим любимым «учебникам» — кулинарным книгам Пьера Эрме. И обнаружила вскоре: чтобы понять список ингредиентов и даже некоторые фразы в описании рецептуры, словарь мне уже не нужен! Правда, я понятия не имела, как все это правильно произнести... Французский язык прекрасен, но очень сложен: в слове может быть десять букв, из которых произносится только четыре. И когда я выговаривала знакомое мне слово по принципу «как видится, так и слышится», меня не понимал никто! Поэтому мы стали заниматься с преподавателем. Учительница слушала мое картавое «р» и носовое «н», которые никак не удавались мужу, и однажды задумчиво объявила: «У тебя прекрасное произношение. Знаешь, мне кажется, ты в прошлой жизни определенно была француженкой...» И я сразу в это поверила: иначе почему год назад, когда наш самолет благополучно приземлился в этом кондитерском раю, а я сошла на французскую землю, то словно проснулась?.. Я теряла покой, если больше года не приезжала на родину своей души, почти заболела. А еще мне хотелось непрерывно готовить, учиться, усложнять задачи, ставить новые, на первый взгляд нереальные, цели...

Никогда я не была ни дерзкой, ни безрассудной, всегда адекватно оценивала свои силы, но тут совершила отчаянный шаг: записалась на однодневные кулинарные курсы в Париже, и не где-нибудь, а в школах Гастона Ленотра и Алена Дюкасса! А читался курс на французском: мы проходили бисквиты, мадлен, замороженные торты, печенье макарон... Я готовила на настоящей профессиональной кухне, мне объясняли, как правильно держать кулинарный мешок и перемешивать тесто. Казалось бы, элементарные вещи — но сколько, оказывается, нюансов! Глаза у меня все время были широко раскрыты, а временами даже перехватывало горло. Понимала далеко не все, иногда даже просила лично для меня перевести что-то на английский, а порой смысл сказанного доходил лишь в процессе демонстрации. И все равно всякий раз я выходила из класса, как говорится, «с легким чувством голода»: мне все время было мало, мне хотелось еще!

Третья поездка была полностью посвящена дегустациям. Я обошла все самые знаменитые кондитерские — *Pierre Hermé*, *Ladurée*, «*Pâtisserie des Rêves*» (кондитерская Филиппа Контисини), *Jean-Paul Hévin*, *Hugo&Victor*, Пушкинь, *Lenôtre*, *Fauchon*, *Un Dimanche à Paris*, *Sadaharu Aoki*... Мне казалось, что я пробую на вкус саму жизнь. Что-то нравилось, что-то нет, что-то было ошеломляющим открытием, что-то обескураживало и сбивало с толку. Но я понимала: все эти люди — истинные творцы и неповторимые личности, чьи имена вписаны в историю карамельными узорами и линиями растопленного шоколада...

В этой главе я хочу показать вам рецепты, которые делают Париж Парижем. Расскажу о деликатесах, которые можно отведать в кафе и ресторанах города, купить на уличных лотках — и которые, при желании, вы легко приготовите дома. А еще — мой первый торт, который получился под впечатлением от Парижа, от моих «учебников», от духа Франции и ее вкуса!



ДЕСЕРТ «ПЛАВАЮЩИЕ ОСТРОВА»

200 г	МОЛОКА
200 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 22%
160 г	БЕЛКОВ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
80 г	ЖЕЛТКОВ
	ЩЕПОТКА СОЛИ
50 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
50 г	САХАРА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ

Для ягодного соуса:

500 г	МАЛИНЫ (КЛУБНИКИ, СМОРОДИНЫ, ВИШНИ, КРЫЖОВНИКА И Т.Д.)
-------	--

СОК 1/4 ЛИМОНА

3 СТ. Л. САХАРНОЙ ПУДРЫ

Для украшения:

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ МАЛИНЫ, КАРАМЕЛЬ ИЛИ РАСТОПЛЕННЫЙ ШОКОЛАД, ЛИСТОЧКИ МЯТЫ

Это не чисто французский — скорее, интернациональный десерт: сейчас уже трудно определить, откуда он родом. Во Франции его называют *Île Flottante*, что переводится как «Плавающие острова». У нас в России он более известен как «Снежки». У меня даже есть пожелтевшая от времени вырезка с этим рецептом из советской еще газеты. Там написано: «Снежки — блюдо непростое, но вкусное необычайно и оригинальное». И впрямь непростое — сами увидите. Но результат стоит потраченных усилий.

В некоем смысле это «десерт-трансформер». Есть несколько вариаций его подачи, однако различается лишь соус, в котором плавают «острова». Это может быть заварной крем, крем-брюле, кофейный крем, английский крем или баварский... Я отдаю предпочтение перетертым ягодам.

Чаще всего встречается классическая подача — «острова» на английском креме. Потому что это и в самом деле удобно — белки идут на «острова», а желтки вместе с молоком, в котором все готовилось, — на крем. В рецепте я приведу оба варианта, а вы выберете тот, что вам больше понравится.





1 Для «островов» белки взбейте с солью до пышной пены. Добавьте сахарную пудру и продолжайте взбивать до плотных пиков.

2 Молоко, сливки, надрезанный по всей длине стручок ванили с семенами и сахар перемешайте в глубокой кастрюле и доведите до кипения.

3 Используя две довольно большие столовые ложки, зачерпните воздушную белковую массу и перекладывайте ее с ложки на ложку пару раз, пока не сформируете гладкий «остров», напоминающий по форме яйцо.

4 Осторожно, по одному, опускайте их в кипящее молоко. Варите по 1 минуте с каждой стороны. Затем так же аккуратно вылавливайте «острова» шумовкой и перекладывайте на тарелку, покрытую пергаментной бумагой или бумажным полотенцем.

5 Приготовьте так все «снежки», они же «острова». Когда стечет лишняя влага, переложите их на чистую сухую тарелку и уберите в холодильник на 1–3 часа — они должны очень хорошо охладиться.

6 Для английского крема процедите горячую молочную смесь, в которой варились белки.

7 Желтки слегка взбейте венчиком и тоненькой струйкой введите в них ароматное молоко, непрерывно перемешивая. Перелейте все обратно в кастрюльку и поставьте на медленный огонь. Варите, помешивая, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Не давайте ему закипеть. Если у вас есть термометр — это отлично: температура готового крема должна составлять

83–85°C. Не перегрейте: поскольку в смеси нет ни крахмала, ни муки, желтки могут очень быстро свернуться, образовав хлопья. Конечно, и это можно исправить, протерев крем через мелкое сито или взбив как следует блендером, однако консистенция будет уже совсем не та, к тому же появится привкус омлета — а это нам совершенно не нужно.

8 Вылейте английский крем в порционные бокалы или креманки и тоже уберите на 1–3 часа в холодильник. Затем очень аккуратно уложите «снежки» поверх крема и подавайте на стол.

9 Приготовьте малиновый соус. В блендер поместите ягоды и сахарную пудру, измельчите до получения однородной массы. При желании можно потом протереть этот соус через сито, чтобы избавиться от семечек. Добавьте лимонный сок, перемешайте.

10 Разлейте пюре по бокалам или креманкам, аккуратно уложите «острова» и украсьте каждый ягодкой и листочком мяты. Сразу же подавайте на стол.

В чем отличие английского крема от заварного? Ведь ингредиенты и пропорции на первый взгляд совпадают... Разница все же есть: в английский крем не добавляют никакого загустителя — ни муки, ни крахмала, ни сухих сливок, в нем только яйца, сахар и молоко. Поэтому английский крем легче, нежнее и жиже, заварной же — плотнее и стабильнее.

Клафути

КЛАФУТИ С ВИШНЕЙ И ФИСТАШКАМИ

450 Г ВИШНИ БЕЗ КОСТОЧЕК

НЕСОЛЕННЫЕ ФИСТАШКИ, РАЗРЕЗАННЫЕ ПОПОЛАМ (КОЛИЧЕСТВО ПОЛОВИНОК ДОЛЖНО БЫТЬ РАВНО КОЛИЧЕСТВУ ВИШЕНОК)

50 Г САХАРА

50 Г МУКИ

50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

150 МЛ МОЛОКА

80 Г ЖЕЛТКОВ

1 Ч. Л. ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
ИЛИ СЕМЕНА 1 СТРУЧКА ВАНИЛИ

Клафути — французский десерт, соединяющий в себе черты запеканки и пирога. Фрукты или ягоды в сладком жидком яичном тесте, похожем на блинное, выпекаются в формах для запеканок или пирога-киша с низкими бортиками. Классическим считается клафути из свежей черешни с косточками. Именно косточки придают легкий ореховый акцент и аромат этому десерту. Если сезон черешни уже прошел или еще не наступил, предлагаю взять вишню, а косточки заменить кусочками фисташек — немного хлопотно, но потрясающе здорово! Взяв за основу «тесто», вы можете всласть экспериментировать с начинками: это могут быть малина, персики, абрикосы, виноград, ежевика, слива. Всякий раз будет получаться по-новому — но невероятно вкусно.

1 Одну большую форму диаметром около 20–22 см с низкими бортиками или две порционные формы (креманки, чашки, кокотницы) диаметром около 10–15 см смажьте тонким слоем сливочного масла и присыпьте сахарной пудрой.

2 Если используете замороженную вишню — разморозьте ее заранее в дуршлаге, чтобы вся жидкость стекла. В каждую вишенку вместо косточки вложите половинку фисташки (можно даже целый очищенный орешек). Всю вишню распределите равномерно по форме или формам.

3 Разогрейте духовку до 180°C.

4 Для теста растопите сливочное масло. Молоко с ванильным экстрактом или семенами ванили доведите до кипения.

5 В миске смешайте желтки с сахаром. Слегка взбейте венчиком — желтки должны потерять свою структуру, но сильно взбивать нет необходимости. Добавьте в смесь сливочное масло и просеянную муку. Перемешайте. Тоненькой струйкой, постоянно мешая венчиком тесто, влейте горячее молоко. Тесто получится довольно-таки жидким, напоминающим блинное. Вылейте его поверх вишни.

6 Поставьте формы в разогретую духовку на 25–30 минут или пока края клафути не станут золотистыми.

7 Достаньте готовый десерт из духовки, дайте ему минут 15 постоять при комнатной температуре, затем посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.

Клафути лучше всего подавать теплым (хотя во Франции очень распространена его подача в холодном виде) и не выкладывать из форм. По консистенции лакомство будет больше походить на пудинг или омлет — его я всегда предпочитаю готовить в небольших емкостях и подавать на стол порционно.



АНАНАСОВЫЙ ФЛАН

Для ванильного
пюре из ананаса:

.....
1 СРЕДНИЙ АНАНАС

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

СОК 1 ЛАЙМА

100 Г КОРИЧНЕВОГО
САХАРА

50 Г
СВЕЖЕВЫЖАТОГО
АПЕЛЬСИНОВОГО
СОКА

Для карамели:

.....
100 Г САХАРА

2 СТ. Л. ВОДЫ

Для крема:

.....
200 Г СЛИВОК
ЖИРНОСТЬЮ 33%

240 Г ЯИЦ

130 Г МИНДАЛЬНОЙ
МУКИ

250 Г
СГУЩЕННОГО
МОЛОКА

1 Ч. Л.
ВАНИЛЬНОГО
ЭКСТРАКТА

- 1 Для ванильного пюре ананас обязательно должен быть спелым, сочным и ароматным. Нарежьте ананас кольцами, срежьте кожуру, затем нарежьте мякоть на кубики, сохраняя твердую сердцевину. Положите ананасовые кубики в небольшую кастрюлю с толстым дном. Добавьте надрезанный по всей длине стручок ванили, ее семена, сахар и апельсиновый сок. Варите на среднем огне в течение 10 минут после закипания. Через 5 минут накройте крышкой и немного уменьшите огонь. Остудите фруктовую смесь и уберите на ночь в холодильник — ингредиенты должны пропитаться ароматами друг друга. На следующий день выньте стручок ванили и взбейте все остальное в блендере до состояния однородного пюре.

Парижский флан (*Flan Parisien*) можно купить практически в любой кондитерской. Его делают на основе песочного теста и без него, фланы бывают и большими, и маленькими, их продают по кусочкам и целиком, с фруктами, мороженым или кремом — фантазия кондитеров безгранична!

Я предлагаю пойти еще дальше. Что такое, по сути, флан? Это запеченный заварной крем. Но давайте добавим в него новых, фруктовых красок! Получится легкий и воздушный десерт, который можно подавать как теплым, так и охлажденным.

Чтобы отмыть кастрюлю после приготовления карамели, налейте в нее воды и доведите до кипения. Продолжайте держать ее на огне до тех пор, пока приставший к стенкам растопленный сахар полностью не растворится.



- 2 Подготовьте 6 средних огнеупорных формочек для флана — впрочем, вы вполне можете использовать кокотницы или попросту чашки.
- 3 Для карамели положите сахар в кастрюльку с толстым дном и добавьте воду. Нагревайте до тех пор, пока смесь не превратится в янтарную карамель. Если у вас есть коричневый сахар, то лучше использовать его — цвет получится более насыщенным. Во время процесса внимательно следите за цветом вашей карамели, она не должна подгореть — в противном случае флан будет горчить.
- 4 Распределите горячую карамель по дну и стенкам формочек. Удобнее всего наносить ее на стенки при помощи кисти. Но работать надо очень быстро — карамель застывает буквально за секунды.
- 5 Разогрейте духовку до 180°C. Подготовьте глубокий противень, налив в него воды слоем в палец толщиной, и поместите его в духовку.
- 6 Для крема сложите в глубокую миску все ингредиенты: ванильное пюре из ананаса, сливки, яйца, миндальную муку, ванильную эссенцию, сгущенку — и хорошо перемешайте венчиком. Взбивать ничего не нужно. Распределите крем по всем формочкам с карамелью.
- 7 Поставьте формы с десертом на противень с водой и отправьте в духовку на 25–30 минут или пока поверхность не станет нежно-золотистого цвета. Очень важно, чтобы вода лишь слегка доходила до середины форм, не более — иначе при кипении она попадет внутрь.
- 8 Дайте флану остыть в формочках в течение 15–20 минут. Даже не пытайтесь его доставать горячим — он неминуемо развалится.
- 9 Пройдитесь тонким ножом вдоль бортиков и переверните формочку на тарелку. Полейте сверху оставшейся в формочках карамелью и подавайте к столу.

ФИНАНСЬЕ

125 г сливочного масла

15 г миндальной муки

30 г перемолотых в муку
фисташек

100 г сахарной пудры

32 г муки

ЦЕДРА 1 ЛАЙМА

140 г белков

20 ЗАМОРОЖЕННЫХ ВИШЕН

Финансье — это небольшие, примерно 4х8 см, французские пирожные, чайные кексы, напоминающие бисквит. Как правило, они содержат миндальную муку, дробленый или молотый миндаль, другие орехи или эссенции. В основе теста — *beurre noisette* (сливочное масло, разогретое до такого состояния, что меняет свой цвет на коричневый, приобретая легкий ореховый аромат).

У этого вида выпечки, как и у мадлен, есть своя собственная классическая форма для выпекания — прямоугольная, и готовые бисквиты напоминают слитки золота. История гласит, что пирожные стали популярными в финансовом районе Парижа — *La Bourse du Commerce* (прежнее название Парижской фондовой биржи).

Финансье часто подают со взбитыми сливками, мороженым, ягодами или фруктами. Перед выпеканием вы можете покрошить на поверхность теста ореховое пралине (орешки в карамели) или выложить кусочки фруктов и ягоды.

1 Самое главное в финансье — это «ореховое масло». Благодаря ему и тесто приобретает красивый оттенок, и аромат становится более насыщенным, и корочка получается изумительная, слегка хрустящая.

2 Нарежьте сливочное масло на кусочки и выложите на сковороду. Держите на огне до тех пор, пока оно не станет коричневым и на вашей кухне не запахнет орехом. Может появиться черный осадок, поэтому готовое ореховое масло необходимо процедить через сито. Маслу нужно дать полностью остыть, прежде чем смешивать его с тестом.

3 В глубокую миску просейте пшеничную муку, добавьте молотые фисташки и миндаль, сахарную пудру и цедру лайма. Добавьте белки и хорошо перемешайте все венчиком до однородности. В конце добавьте сливочное масло и снова тщательно перемешайте, чтобы оно не осело, а полностью разошлось в тесте. Накройте миску пищевой пленкой и уберите в холодильник на 3 часа.

4 Разогрейте духовку до 180°C. Разложите тесто по формам, заполняя их на 1/2, затем в каждую ячейку, чуть утопив в тесте, положите по несколько вишенок. Летом, в сезон, возьмите одну крупную черешню с черенком, чтобы зеленый хвостик торчал из пирожного-кекса — получится очень красиво! Выпекайте финансье в заранее разогретой духовке 25–30 минут или пока поверхность хорошо не подрумянится.

5 Готовым пирожным дайте немного постоять в формах, затем переверните на кухонную решетку и оставьте до полного остывания.



Éclairs — в переводе с французского «молния». Это один из самых популярных десертов во Франции, есть даже целые кондитерские бутики, где ассортимент составляют исключительно эклеры с различным декором и начинками.

Я предпочитаю покрывать все изделия из заварного теста (будь то профитроли просто, или шу для Сент-Оноре и крокамбуш, или те же самые эклеры) тонким слоем песочного хрустящего теста. Благодаря ему изделие равномерно поднимется, на его поверхности не появятся крупные кривые трещины и пирожные получатся аккуратными и красивыми. Главное правило: тесто надо раскатывать очень тонко, до 1 мм толщиной. На промышленных производствах это очень легко сделать благодаря специальной раскаточной машине буквально за секунды. Но и в домашних условиях, прибегая к маленьким хитростям, это сделать можно. Не просто, но оно того стоит.

ЭКЛЕРЫ С ПЕРСИКОВО-КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Для хрустящего
песочного теста:

100 г	сливочного масла охлажденного
123 г	коричневого сахара
123 г	муки

Для заварного теста:

125 г	воды
125 г	молока
5 г	сахара
5 г	соли
100 г	сливочного масла
150 г	просеянной муки
225 г	яиц

Персиково-
карамельный крем:

135 г	сахара
45 г	глюкозы
390 г	сливок жирностью 33%
5 г	желатина
80 г	персикового пюре
12 г	лимонного сока





1 Для хрустящего песочного теста смешайте муку с сахаром. Добавьте нарезанное на кусочки сливочное масло, замесите эластичное тесто. Оно получится достаточно мягким. Разделите тесто на несколько частей, скатайте каждую в шар и чуть приплюсните рукой.

2 Каждую такую заготовку поместите между двумя слоями пергаментной бумаги или плотной полиэтиленовой пленки. Таким образом, когда вы будете раскатывать тесто до толщины в 1 мм, к вашей скалке ничего не прилипнет, тесто не порвется и послушно примет ту форму и те размеры, какие вы ему зададите. Переложите раскатанное песочное тесто на большую разделочную доску слой за слоем — стопкой. Уберите в холодильник на 1 час. Каждая такая пластинка должна стать очень твердой.

3 Достаньте тесто, снимите верхний слой бумаги или пленки. Нарежьте тесто на прямоугольники со сторонами 10х2,5 см. Уберите в морозильную камеру до использования. Очень важно: оно должно оставаться замороженным до самого момента использования, иначе вы просто не сможете взять его в руки, так как тает оно очень быстро.

4 Разогрейте духовку до 180°C. Противень застелите силиконовым ковриком или пергаментной бумагой.

5 Для заварного теста просейте в миску муку. В небольшую кастрюлю с толстым дном налейте воду и молоко, положите туда сахар, соль и нарезанное на кусочки сливочное масло. Вскипятите. К моменту закипания масло должно полностью растаять. Если этого не произошло — снимите с огня и размешивайте смесь деревянной лопаточкой до тех пор, пока масло не растает.

6 Снимите кастрюльку с огня. Всыпьте сразу всю муку. Тщательно перемешайте массу деревянной лопаточкой, чтобы мука впитала в себя всю жидкость. Затем верните кастрюлю на слабый огонь и, энергично мешая, хорошо подсушите тесто в течение 1–2 минут. Важно: на дне должна образоваться сухая подрумяненная корочка из теста.

7 Переложите полученное тесто в миску для взбивания. Установите на миксер насадку «крюк» или «весло». Мешайте тесто на средних оборотах, порциями вливая яйца. Следующую порцию добавляйте лишь тогда, когда предыдущая полностью разойдется в тесте.

8 Сложите готовое тесто в кондитерский мешок с насадкой 20 мм в диаметре. Отсадите на противень 13 эклеров длиной по 10 см каждый. Сверху аккуратно положите по одному тонкому пласту замороженного песочного теста.

9 Поставьте в духовку на 8–10 минут — до того момента, когда эклеры начнут увеличиваться в размере. Слегка приоткройте дверцу духовки, всего на 2–3 мм, только чтобы выпустить пар. Закройте духовку и продолжайте готовить до золотисто-коричневого цвета, около 30 минут.

Если вы работаете с кухонным комбайном, то тесто может прилипнуть к стенкам дёжи (так называется сосуд, где перемешивается тесто). Заметьте это — останавливайте работу, снимайте прилипшее тесто со стенок и продолжайте вымешивать тесто до однородности.

- 10 Достаньте готовые эклеры, аккуратно переложите их на кухонную решетку и оставьте до полного остывания.
- 11 Для персиково-карамельного крема желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 12 Если вы используете порошковый желатин, то его необходимо залить водой таким образом, чтобы она покрывала его на 1 см. Перемешайте и оставьте до тех пор, пока желатин полностью не впитает воду. Только после этого его можно использовать. Лишней жидкости быть не должно, иначе ваш крем не загустеет.
- 13 Если вы используете листовой желатин, его необходимо полностью погрузить в воду и дождаться, пока листы не станут мягкими и гибкими, как тряпочки. После этого желатин необходимо откинуть на дуршлаг или на конусообразное сито шинуа, хорошо отжать и лишь после этого добавлять в горячую жидкость для растворения.
- 14 В кастрюльку с толстым дном положите сахар и глюкозу. Держите на огне до тех пор, пока смесь не станет красивого темно-янтарного цвета. Но не передержите, иначе ваш крем будет горчить.
- 15 Одновременно с тем, как готовится ваша карамель, доведите до кипения 240 г сливок и в другой емкости слегка нагрейте персиковое пюре.
- 16 Готовую карамель снимите с огня и тоненькой струйкой, при постоянном помешивании венчиком, очень аккуратно влейте в нее горячие сливки. Затем добавьте лимонный сок и персиковое пюре. В конце введите желатин. Остудите крем до 24°C на холодной водяной бане.
- 17 Оставшуюся порцию сливок, 150 г, взбейте до мягких пиков и смешайте с остывшим карамельным кремом.
- 18 Соберите эклеры. Разрежьте каждый эклер вдоль пополам, заполните пирожное кремом и сложите половинки.
- 19 Сверху, по вашему желанию, вы можете декорировать пирожные шоколадом, глазурью или сахарной «помадкой». Подавать можно сразу же.

Когда речь идет о глюкозе, я совершенно не имею в виду аптечный раствор — он предназначен совершенно для других целей! Для моих рецептов вам понадобится сироп глюкозы (не сухой порошок, который тоже легко купить), а густая, по консистенции похожая на мёд, жидкость, очень тягучая и липкая, кристально прозрачная, как вода. Этот продукт ни в одном из рецептов, где он упоминается, нельзя ничем заменить или пренебречь им — что бы вы ни готовили, именно глюкоза влияет на плотность и структуру. Благодаря глюкозе ваш крем, карамель или ганаш не будут быстро таять и растекаться. Найти ее можно в кулинарных интернет-магазинах. По секрету шепну: заменить глюкозу, в принципе, можно мёдом. Но если глюкоза просто сладкая, без каких-либо посторонних привкусов, то мёд всегда будет чувствоваться и принесет в готовое блюдо свой колорит.

САБЛЕ С КОНФИТЮРОМ

300 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ ИЛИ МУКИ ИЗ ЛЮБОГО ДРУГОГО ОРЕХА (ГРЕЦКОГО, ФУНДУКА)
300 г	ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
	ЦЕДРА 1/2 ЛИМОНА
	ЦЕДРА 1/2 АПЕЛЬСИНА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
	ЩЕПОТКА СОЛИ
60 г	ЯИЦ
1 ч. л.	ХОЛОДНОЙ ВОДЫ
120 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА ОХЛАЖДЕННОГО
100 г	МЕЛКОГО САХАРА
	ДЖЕМ ИЛИ КОНФИТЮР
	САХАРНАЯ ПУДРА ДЛЯ ПОСЫПКИ

Простое и нарядное печенье. В холодное время года можете добавить в тесто корицу, гвоздику, мускатный орех. А в качестве начинки использовать абсолютно любой конфитюр!

При изготовлении песочного теста используйте только хорошо охлажденное масло, а готовое тесто непременно поместите на некоторое время в холодильник. Если не соблюсти этих правил, тесто выйдет жидкое, быстро тающее и с ним невозможно будет работать.

- 1 Смешайте в глубокой миске все сухие ингредиенты. Добавьте семена ванили и цедру, затем нарезанное на кусочки сливочное масло. Перетрите смесь руками в крошку. Добавьте яйцо и при необходимости немного холодной воды. Замесите мягкое и эластичное песочное тесто, оно не должно крошиться или липнуть к рукам. Скатайте его в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–40 минут.
- 2 Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5–0,6 см. Вырежьте формы — цветы, звездочки, просто круги, да что захотите. В половине фигурок вырежьте по центру отверстие — чтобы при сборке была видна начинка.
- 3 Переложите песочные заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и уберите в холодильник на 1 час.
- 4 Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте печенье 8–11 минут или до легкого золотистого цвета.
- 5 Оставшиеся заготовки покройте джемом и накройте вторыми половинками с отверстиями. При подаче посыпьте сахарной пудрой.



КРЕПЫ

120 г	яиц
20 г	ЖЕЛТКОВ
150 г	МОЛОКА
50 г	ВОДЫ
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
200 г	МУКИ
3 ст. л.	МЕЛКОГО САХАРА
ЩЕПОТКА СОЛИ	

ПО ЖЕЛАНИЮ: ВАНИЛЬНЫЙ
ИЛИ ПОМЕРАНЦЕВЫЙ
ЭКСТРАКТ (ФЛЁРДОРАНЖ),
РОМ, ЛИКЕРЫ КУАНТРО
ИЛИ АМАРЕТТО

Крепы (или по-нашему — очень тонкие блины) можно найти на улицах Франции (особенно в Бретани) в любое время дня, с разнообразнейшими начинками: нутеллой, сахаром, джемом. Их испекут прямо при вас, завернут в бумажный кулек — и вы сможете продолжать прогулку, на ходу откусывая от горячего ароматного угощения. Есть даже целые «Креперии» — кафе или даже рестораны, полностью посвященные таким блинчикам. На первое вам подадут *galette*, несладкий блин из гречневой муки с начинкой на ваш выбор, а на десерт можно заказать *crêpe* — светлый тонкий блин с сиропом, соусом, джемом, взбитыми сливками, припущенными фруктами или ягодами, с мороженым или мёдом. А ко всему этому объеденью предлагается непременно стаканчик бретонского сидра...

- 1 Нарежьте сливочное масло на кусочки и выложите на сковороду. Держите на огне до тех пор, пока оно не станет коричневым и не запахнет орехом. Прежде чем смешивать масло с тестом, непременно процедите его.
- 2 Сложите в чашу блендера муку, яйца и желтки, сахар, молоко и щепотку соли. Взбивайте в течение 10 секунд.
- 3 Тоненькой струйкой влейте процеженное коричневое масло и взбивайте еще секунд 10. Затем добавьте желаемый ароматизатор.
- 4 Тесто готово. Оно получится средней густоты. По желанию, можете добавить в него немножко молока или муки, в зависимости от того, какую консистенцию хотите получить.
- 5 Выпекайте блинчики на хорошо разогретой сковороде с низкими бортиками, на сливочном масле с двух сторон до румяного цвета.



Хочу непременно рассказать вам про несладкие гречневые блины. Я их очень люблю, хотя поначалу их вкус казался мне странным. Я не привыкла к тому, что блины могут делаться на какой-то иной муке, кроме пшеничной. У меня блинчики, что сладкие, что несладкие, были всегда, как говорится, «из одного теста» — менялась только начинка и чуть регулировалось количество сахара. Это сейчас я понимаю всю прелесть разницы...



ГАЛЕТЫ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ

Для теста:

120 г	яиц
200 г	молока
50 г	воды
130 г	пшеничной муки
130 г	гречневой муки
30 г	растопленного сливочного масла

ЩЕПОТКА СОЛИ

ЩЕПОТКА САХАРА

Для украшения:

ЗЕЛЕНЬ ЛУК

ГОРСТЬ НАТЕРТОГО
СЫРА

Для начинки:

1	СРЕДНЯЯ ЛУКОВИЦА
1	ЗУБЧИК ЧЕСНОКА
1	БОЛЬШОЙ ПОМИДОР
1	СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ
300 г	ШАМПИньОНОВ
150 г	СМЕТАНЫ ЖИРНОСТЬЮ 20%
4	ЯЙЦА
50 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

СОЛЬ

По желанию:

МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ
МАРИНОВАННЫЙ
ОГУРЕЦ

Начинку можно сделать заранее, с вечера, а перед тем как собирать блин, разогреть ее в микроволновой печи или на сковороде.

Начинка может быть любой — лично я отдаю предпочтение грибам в соусе из крем-фреш (см. стр. 42), с курицей и непременно с яйцом и сыром. Дома еще обязательно добавляю в начинку накрошенный маринованный огурец. Идеальный завтрак!

- 1 Для начинки мелко нарежьте все овощи.
- 2 На сливочном масле слегка подрумяньте лук и чеснок, добавьте грибы и держите смесь на огне до готовности, время от времени перемешивая. Добавьте болгарский перец, обжаривайте в течение 4 минут, в самом конце положите помидор. Выпарите лишнюю жидкость и положите в сковороду сметану. Посолите, перемешайте, снимите с огня, накройте сковороду крышкой и отставьте в сторону.
- 3 Приготовьте галеты. В блендере взбейте яйца, молоко, воду, сахар и соль, два вида муки. Когда смесь станет однородной, добавьте сливочное масло и взбивайте еще 5–10 секунд.
- 4 Выпекайте на хорошо разогретой сковороде с низкими бортиками на сливочном масле с двух сторон, пока не подрумянятся.
- 5 Поджарьте на сливочном масле 4 глазуньи, по 1 яйцу.
- 6 Соберите галеты. На тарелку положите гречневый блин, выложите на него начинку, в центр аккуратно уложите поджаренное яйцо, сложите края блина к центру таким образом, чтобы получился треугольник. Посыпьте рубленым зеленым луком и натертым сыром. Можно подавать к столу.



Каннеле

Каннелé (*Cannelé*) — это небольшое... никак не могу подобрать подходящего русско-го слова!.. Французы его называют *petit gâteau* — маленькое пирожное. Каннеле были придуманы и впервые приготовлены в XVII веке в Бордо. Можно встретить и другие варианты названия одного и того же лакомства: *canelé, appelé cannelé, cannelet, canelet, millas-canelet*, даже *le canaule (canaulé или canaulet)*. Название происходит от гасконского *canelat*, что означает «выемка», «бороздка». Классическое *cannelé* — это маленькое, около 6 см в высоту и 3 см в диаметре, цилиндрическое пирожное в вертикальную рельефную полоску, с густым ароматом рома и ванили, покрытое снаружи хрустящей карамельной корочкой, а внутри — мягкое, нежное, чуть влажное. Тесто для каннеле по консистенции больше похоже на блинное. Это пирожное едят на завтрак, полдник и в качестве десерта.

Выпекают каннеле в медных порционных формочках, которые смазывают изнутри растопленным воском. Запекают их до черноты — на первый взгляд может показаться, что эти маленькие изящные пирожные сильно подгорели по недосмотру кондитера. Как бы не так: благодаря такому способу выпекания они и приобретают свою знаменитую особенность — снаружи хрустящая корочка, а внутри нежный мякиш.

Как показывает мой опыт, их можно выпекать и в силиконовых формах — правда, знаменитой «подгоревшей» корочки не получится, пирожные будут просто румяными. Держать каннеле в формах дольше, пытаясь добиться такой корочки — не вариант: пострадает общая структура десерта.

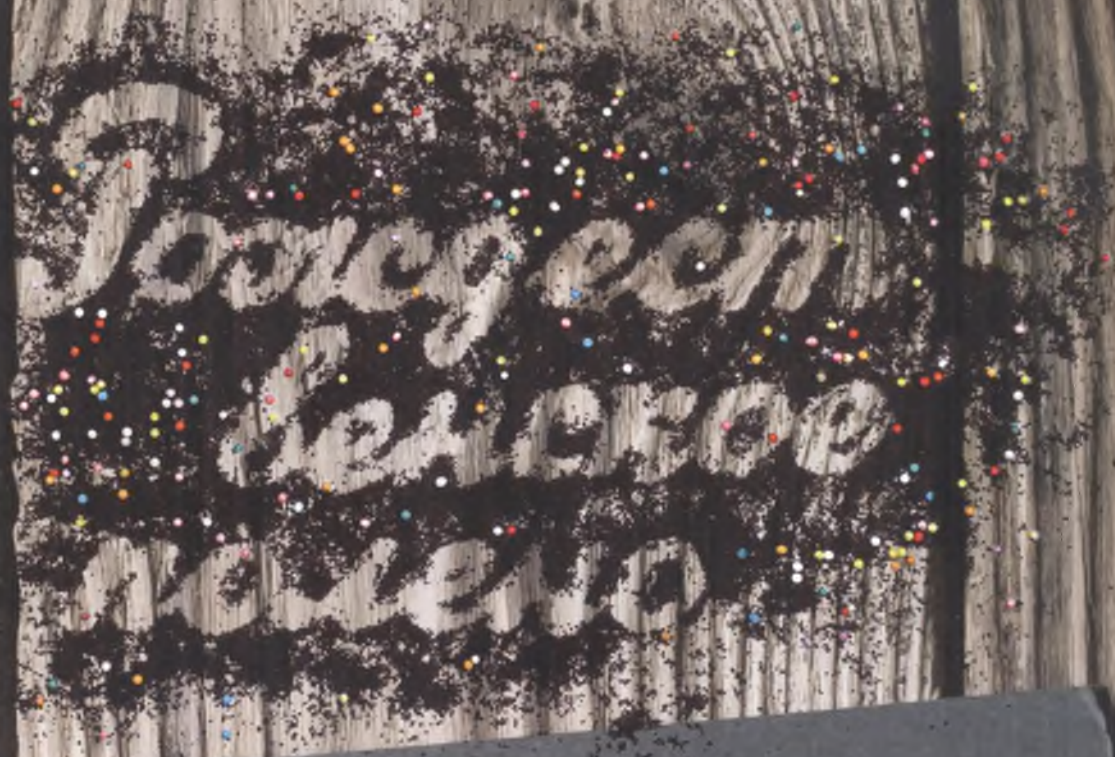
КАННЕЛЕ

500 мл	МОЛОКА
50 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАСТОПЛЕННОГО
140 г	ТРОСТНИКОВОГО САХАРА

1 г	СОЛИ
30 г	ЯИЦ
60 г	ЖЕЛТКОВ
50 г	РОМА
125 г	МУКИ
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ

- 1 Надрежьте стручок ванили по всей длине, при помощи ножа выньте семена. Положите семена и стручок в молоко. Доведите до кипения молоко с семенами и стручком ванили. Снимите с огня, добавьте растопленное сливочное масло и немного перемешайте. Накройте сотейник крышкой и оставьте, чтобы смесь немного остыла. Ее нужно остудить примерно до 40–50°C, т. е. смесь должна быть теплой, но уже не горячей. Выньте стручок.
- 2 Взбейте слегка желтки, яйца и сахар — смесь не должна увеличиваться в объеме, в этом нет надобности. Добавьте муку, перемешайте венчиком, чтобы не было комочков. Влейте тоненькой струйкой теплое молоко с маслом, при этом непрерывно перемешивая смесь венчиком.
- 3 Накройте миску пищевой пленкой, плотно прижав ее к тесту, и уберите в холодильник на сутки-двое. Это очень важный этап для каннеле. При охлаждении из теста уходит воздух, а его должно быть как можно меньше, иначе тесто будет «расти» в духовке, а это нам не нужно. Именно поэтому при замесе старайтесь как можно меньше вбивать воздуха в тесто.
- 4 Разогрейте духовку до 220°C. Специальные формочки смажьте сливочным маслом.
- 5 Достаньте охлажденное тесто и аккуратно перемешайте его силиконовой лопаточкой. Распределите тесто по формочкам и поставьте в заранее разогретую духовку на 10 минут. Затем снизьте температуру в духовке до 190°C и продолжайте выпекать еще 40–50 минут. Каннеле должны зарумяниться.
- 6 Готовым пирожным перед подачей дайте полностью остыть.





РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО

Для бисквита:

50 г	МОЛОКА
1/2	СТРУЧКА ВАНИЛИ
30 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА, НАРЕЗАННОГО КУБИКАМИ
75 г	ПРОСЕЯННОЙ МУКИ
1 ч. л.	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
150 г	САХАРА
180 г	ЯИЦ
60 г	ЖЕЛТКОВ
3	КРУПНЫХ БАНАНА

Для курда из маракуйи:

170 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
200 г	САХАРНОГО ПЕСКА
120 г	ЯИЦ
40 г	ЖЕЛТКОВ
135 г	МЯКОТИ МАРАКУЙИ ИЛИ ГОТОВОГО ПОРЕ
200 г	ТВОРОЖНО- СЛИВОЧНОГО СЫРА БЕЗ ДОБАВОК

Для украшения:

САХАРНАЯ ПУДРА
300 г БЕЛОГО ШОКОЛАДА
САХАРНЫЕ БУСИНКИ

«Рождественское полено» (*Bûche de Noël*) — традиционная французская рождественская выпечка*. Впрочем, этот десерт набирает популярность и в других странах. Кондитеры начинают экспериментировать с новыми вкусами и формами еще с августа–сентября, чтобы в Рождество удивить своих гостей. Я решила обязательно включить в книгу этот десерт, в котором, как мне кажется, сосредоточена сама суть Рождества и Нового года!

Я специально выбрала несложную версию этого десерта — в виде рулета из воздушного бисквитного теста, с курдом из маракуйи и свежими бананами.

Приготовление, по желанию и обстоятельствам, можно растянуть на несколько дней, к примеру так.

1-й день	курд из маракуйи
2-й день	бисквит и сборка
3-й день	подача

* Рождественский десерт в виде полена — результат совмещения в конце XIX века старинной традиции жечь большое полено в домашнем очаге в течение всего Рождества и фантазии французских кондитеров (первый рецепт был опубликован в 1879 году). Подобный обычай существует во многих европейских странах. Например, англичане называют и такой торт, и большое полено, которое традиционно сжигают в сочельник, *Yule log* (*Yule* — древнеанглийское название Рождества). Первые письменные свидетельства о таком обычае относятся к VI веку.



1 Приготовьте курд с маракуйей. Слегка взбейте яйца и желтки. В небольшую кастрюльку поместите мякоть маракуйи, добавьте сахар. Нагревайте смесь на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится. Тоненькой струйкой вылейте горячий сироп в яичную смесь, интенсивно все взбивая венчиком. Верните на огонь и варите, помешивая, пока крем слегка не загустеет.

2 Остудите курд до 60°C. Переложите в кухонный комбайн и взбивайте на средней скорости с насадкой «венчик». Постепенно, небольшими кусочками, добавляйте сливочное масло. Взбивайте до однородности. Затем переложите курд в баночку, плотно закройте крышкой и уберите в холодильник на 2–3 часа, в идеале — на ночь.

3 Достаньте охлажденный курд, переложите его в миску, добавьте туда же творожно-сливочный сыр и смешайте их при помощи венчика. Важно: не взбивайте, а лишь перемешайте легкими движениями снизу вверх — так, как если бы вы работали силиконовой лопаткой. До использования храните курд в холодильнике.

4 Разогрейте духовку до 200°C. Застелите противень бумагой для выпечки.

5 Приготовьте бисквит. Стручок ванили разрежьте по всей длине, выньте семена из одной створки. Вам понадобится лишь половина семян и одна половинка стручка — вторую плотно заверните в пищевую пленку, иначе она быстро высохнет.

6 Молоко вылейте в небольшую кастрюльку, добавьте семена ванили и половинку стручка. Затем положите масло, нарезанное на небольшие

кубики. Нагревайте смесь на медленном огне до тех пор, пока масло не растворится. Не допускайте кипения, но поддерживайте смесь горячей вплоть до использования.

7 Дважды просейте муку с разрыхлителем.

8 В миске слегка взбейте венчиком яйца, желтки и сахар. Масса должна стать однородной.

9 Затем перелейте все в ковш и поставьте на горячую водяную баню. Нагревайте яичную смесь, помешивая, до 50°C. Будьте внимательны — не перегрейте смесь, иначе яйца заварятся и образуются хлопья. Необходимо их лишь хорошенько нагреть, чтобы они лучше взбивались.

10 Снимите ковш с огня и сразу же перелейте все обратно в комбайн. Взбивайте миксером, пока смесь не остынет, не увеличится в объеме втрое и по консистенции не станет напоминать густые взбитые сливки.

11 Просейте 1/3 муки на яичную массу и осторожно перемешайте лопаткой. Затем так же деликатно, в два приема, вмешайте оставшуюся муку.

12 Из молока достаньте стручок ванили. Добавьте немного (2–3 ст. л.) теста в горячее молоко, перемешайте. Затем молоко с тестом осторожно введите в основное тесто, мешая снизу вверх лопаткой. Имейте в виду: молоко должно быть почти горячим, примерно 80°C.

13 Выложите тесто на подготовленный противень, разровняйте.

14 Выпекайте в заранее разогретой духовке 8–10 минут или пока бисквит не станет золотисто-коричневым.

15 Переверните бисквит на разделочную поверхность, застеленную пергаментной бумагой или полотенцем, и очень аккуратно снимите слой бумаги для запекания. Сразу же, вместе с полотенцем или пергаментом, сверните бисквит в рулет. Оставьте так до полного остывания.

16 Банан нарежьте кружочками. Чтобы они не потемнели, можно перемешать их с лимонным соком.

17 Когда бисквит остынет, разверните его, удалите пергамент или полотенце и распределите по всей поверхности курд из маракуйи. Следующим слоем, на небольшом расстоянии друг от друга, уложите кружки банана.

18 Очень аккуратно сверните все опять в рулет. Уложите на блюдо и уберите в холодильник на ночь.

19 Приготовьте шоколад для украшения. Чем больше шоколада вы temperируете (а именно этим красивым словом называется нижеописанный процесс), тем вам проще. В этой работе необычайно важно соблюдать температурный режим: малейшее отступление, «шаг вправо, шаг влево» — и ваш шоколад либо не схватится, либо пойдет разводами, «поседеет», станет хрупким и будет быстро таять вне холодильника. Поэтому будьте предельно внимательны и осторожны!

20 Подготовьте три емкости:
1. Небольшой сотейник для воды.
2. Металлическую миску для шоколада, которую можно было бы поставить на этот сотейник.
3. Емкость с холодной водой (можно с небольшим количеством льда), в которую можно было бы поместить миску с шоколадом, чтобы ее дно погружалось в воду, но вода никак не могла попасть внутрь.

21 Сотейник поставьте на плиту, включите сильный огонь. На сотейник установите миску с шоколадом (дно не должно касаться воды) и, непрерывно мешая силиконовой лопаточкой, растопите шоколад. Как только вода в ковше закипит, огонь сразу же выключите. Нагрейте растопленный шоколад до 45°C. Без кулинарного термометра temperирование немислимо! Как только температура будет приближаться к 45°C (44,3–44,5°C), сразу же переставляйте миску с шоколадом на миску с холодной водой, продолжая мешать лопаточкой. Понижьте температуру до 26–27°C. Затем вновь переставьте шоколад на сотейник с еще горячей водой и нагрейте массу до 29–30°C. Это рабочая температура.

22 Вылейте temperированный шоколад на плотную полиэтиленовую пленку, или на пищевую пленку, или на пергаментную бумагу. Разровняйте поверхность шпателем или силиконовой лопаткой до толщины примерно 0,3 см. Сверху посыпьте пищевыми бусинами (нонпарелью или жемчужным сахаром). Оставьте до застывания. Правильно temperированный шоколад быстро затвердеет. Горячими металлическими формами-вырубками в виде елочек или снежинок вырежьте из шоколада ваш будущий декор.

23 Подготовьте рулет для подачи. Острым ножом подровняйте оба края рулета, посыпьте рулет сахарной пудрой и разрежьте его поперек пополам. На сервировочное блюдо одну половину поставьте «на попа», вторую положите рядом. Сделайте в мягком бисквите несколько глубоких надрезов, в них воткните шоколадные фигурки. До подачи храните в холодильнике.

РОМОВАЯ БАБА

Для теста:

500 г муки

20 г свежих
дрожжей

250 г молока

10 г соли

360 г яиц

50 г мелкого сахара

100 г сливочного
масла размяг-
ченного

Для пропитки:

1 л воды

400 г коричневого
сахара

150 г темного рома

цедра 1 лимона

цедра 1 апельсина

2 стручка
ванили

Для крема:

100 г маскарпоне

цедра 1 лимона

цедра 1 лайма

40 г сахарной
пудры

150 г сливок жир-
ностью 33%

Честно признаюсь, не самый мой любимый десерт — из-за большого количества алкоголя в пропитке. *Baba au Rhum* представляет собой достаточно сухой вид бриоши, которая благодаря своей губчатой структуре прекрасно впитывает жидкость. Я пробовала разные версии.

В ресторане вам могут принести глубокую тарелку, в центре которой находится суховатая небольшая бриошь, и прямо перед вами ее поливают ромом. Лить будут до тех пор, пока булочка не начнет пытаться переплыть через окантовку этой самой тарелки.

В кондитерском бутике «баба» может быть покрыта нейтральной глазурью, чтобы не испарялась жидкость, причем в нее будет воткнута мягкая одноразовая пипетка, наполненная ромом, чтобы постоянно поддерживать влажность.

Встречаются также безалкогольные версии, где сироп сварен на основе фруктового чая, с добавлением свежевыжатого сока и пряностей.





- 1 Приготовьте тесто. Слегка нагрейте молоко, перелейте его в большую **миску для взбивания**. Добавьте раскрошенные дрожжи. Добавьте просеянную муку и перемешайте на низких оборотах миксера насадкой «крюк». Постепенно порциями добавляйте яйца, каждый раз очень хорошо перемешивая. **Всыпьте соль и сахар**, в конце добавляйте небольшими кусочками сливочное масло. Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и однородным.
- 2 Накройте готовое тесто полотенцем и оставьте на 1 час подходить. Идеальная температура для расстойки теста — 28–30°C.
- 3 Когда тесто увеличится в объеме вдвое, хорошо его обомните и уберите в холодильник на 30 минут, обернув пищевой пленкой.
- 4 Охлажденное тесто выложите в небольшие формы для кексов, маффинов или в специальные формы для ромовой бабы таким образом, чтобы оно заполняло их на 1/3. Оставьте на 1 час подходить.
- 5 Разогрейте духовку до 160°C. Выпекайте бриошь 20–25 минут или пока деревянная шпажка при прокалывании не будет выходить сухой.
- 6 Приготовьте пропитку. Сварите сахарный сироп с двумя видами цедры, семенами и стручками ванили. Снимите с огня и влейте ром. Остудите.
- 7 Пропитайте выпечку. Горячие бриоши наколите зубочисткой по всей поверхности как можно чаще, переложите в глубокую миску и полейте их сиропом. Дайте им постоять 5 минут, затем переложите на решетку. Вы можете оставить бриоши и в форме, в которой они выпекались, наколоть, полить сиропом и дать полностью впитать его.
- 8 Приготовьте крем. Сливки взбейте до мягких пиков. Смешайте маскарпоне с двумя видами цедры и сахарной пудрой. Аккуратно соедините со взбитыми сливками.
- 9 Выложите готовую ромовую бабу на десертную тарелку, сверху из кулинарного мешка отсадите крем. Если у вас есть пластиковая пипетка — наберите в нее остатки сиропа и воткните сбоку в «бабу».

Мы приготовили с вами классическую версию — алкогольную, с легким лаймовым кремом. По желанию, в тесто вы можете добавить изюм, но его необходимо предварительно замочить в сахарном сиропе с ромом на три дня.



Все вы, конечно же, знаете этот рецепт — у нас это блюдо называют попросту «гренки». С французского *pain perdu* дословно переводится как «потерянный» (то есть черствый) хлеб. В сущности, это просто еще одна возможность спасти продукт, который в черством виде никто наверняка есть не станет.

Секрет успешного завтрака предельно прост: хлеб, молоко, яйца и сахар. Каких-нибудь пара минут — и за столом довольные лица дорогих людей!

Базовые ингредиенты красноречиво свидетельствуют о происхождении блюда: родом оно из домов бедных слоев населения. Однако на дворе время поистине волшебных превращений, и шеф-повара с мировыми именами умудряются даже из такого простого блюда создавать изысканные десерты. Сейчас французские тосты можно встретить во многих французских ресторанах в разделе «десерты». «Потерянный хлеб» обогатили ароматами корицы, ванили, апельсинового цвета (флёрдоранжа), его подают с фламбированными фруктами и ягодами, мороженым и шоколадным соусом. Я решила не отставать, поэтому предлагаю вам завтрак в лучших французских традициях!

ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕНКИ

4	ЛОМТИКА ЧЕРСТВЫЙ БРИОШИ ИЛИ БЕЛОГО БАТОНА
200 МЛ	КОКОСОВОГО ИЛИ ОБЫЧНОГО НЕОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА
60 Г	ЖЕЛТКОВ
1 Ч. Л.	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
30 Г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
30 Г	КОРИЧНЕВОГО САХАРА

Для карамелизованных бананов:

4	КРУПНЫХ БАНАНА
50 Г	КОРИЧНЕВОГО САХАРА
СОК 1/2 ЛИМОНА	
30 Г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Для шоколадного соуса:

6 СТ. Л.	КАКАО-ПОРОШКА
50 Г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
4 СТ. Л.	САХАРА
150 МЛ	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 22%

- 1 Бананы очистите, нарежьте кружками, полейте лимонным соком и перемешайте.
- 2 Сливочное масло растопите на сковороде с толстым дном, выложите бананы и посыпьте сахаром. Карамелизуйте фрукты в течение нескольких минут. Но не передержите — бананы должны сохранить форму, а не превратиться в шоре.
- 3 Откиньте готовую фруктовую начинку на дуршлаг и дайте лишней жидкости стечь.
- 4 Приготовьте шоколадный соус. В небольшой кастрюльке смешайте все ингредиенты. На среднем огне, постоянно мешая венчиком, чтобы не образовывались комочки, доведите смесь до кипения.
- 5 В глубокой миске смешайте молоко, желтки и ванильный экстракт. Положите в смесь ломтики хлеба и хорошенько пропитайте их, переворачивая «с боку на бок».
- 6 Разогрейте сливочное масло на сковороде с толстым дном, чуть присыпьте сахаром и уложите тосты. Хорошо подрумяньте их с обеих сторон.
- 7 Соберите *pain perdu*. На десертную тарелку положите первый гренок. По его поверхности распределите 1 ст. л. карамелизованных бананов, слегка полейте шоколадным соусом. Накройте вторым гренком и повторите процедуру. Подавайте сразу же.



Еще один классический французский десерт, в котором сегодня сочетаются традиции и инновации, играющий новыми гранями вкусов под взмахи волшебных палочек маэстро от кулинарии. Каких только вариаций тарта Татен не встретишь: с персиками, бананами, грушами, нектаринами, сливами, ревенем, клубникой... с основой из песочного или слоеного теста, бисквита или штрейзеля... с фруктами, нарезанными тончайшими пластинками или запеченными целиком! Фантазию кондитеров ничто не ограничивает. Главное условие: пирог запекается как бы «наоборот», то есть при подаче его низ становится верхом — то, что карамелизовалось на дне, при переворачивании превращается в лакированную поверхность десерта.

Вот как говорили наши учителя еще в школе ENSP: «Тарт Татен — не самый изящный для подачи десерт, но, без сомнения, он потрясающе вкусен».

ТАРТ ТАТЕН

2–3 ЯБЛОКА
(Грэнии Смит)

СОК 1/2 ЛИМОНА

Для песочного теста:

200 Г МУКИ

ЩЕПОТКА СОЛИ

75 Г САХАРА

2 Г РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

20 Г ЖЕЛТКОВ

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

Для карамели:

200 Г САХАРА

100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

1 Подготовьте круглую неразъемную форму диаметром 22–24 см. Дно и стенки смажьте тонким слоем сливочного масла.

2 Приготовьте песочное тесто. Надрежьте стручок ванили по всей длине, выньте семена. В миске смешайте сухие ингредиенты и семена ванили. Добавьте нарезанное на кусочки охлажденное сливочное масло. Перетрите все руками в крошку. Добавьте желток и замесите мягкое тесто. Если оно все еще будет оставаться очень сухим, добавьте немного холодной воды. Сформируйте шар, заверните его в пищевую пленку и уберите на 40–50 минут в холодильник.

3 Приготовьте карамель. Надрежьте стручок ванили по всей длине, выньте семена. Карамелизуйте сахар с семенами ванили: всыпьте сахар в сотейник с толстым дном, положите к нему семена и стручок ванили. Держите на среднем огне, пока сахар не станет карамельного цвета. Снимите с огня и добавьте сливочное масло. На дно формы положите использованный стручок ванили, вылейте на него готовую карамель.

4 Очистите яблоки от кожицы и сердцевин. Нарежьте на крупные дольки и хорошо перемешайте их с лимонным соком. Выложите поверх карамели.

татаен

- 5 Разогрейте духовку до 200°C. Охлажденное песочное тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм. Вырежьте круг диаметром 24 см. Уложите тесто поверх яблок и хорошо подоткните края вовнутрь.
- 6 Поставьте форму с пирогом в разогретую духовку на 20–30 минут или пока поверхность не станет красивого золотистого оттенка.
- 7 Готовому десерту дайте постоять в форме 10–15 минут, затем аккуратно переверните на сервировочное блюдо. Подавайте теплым, с шариком мороженого.





ТОРТ «ДЖОКОНДА»

Для бисквита:

30 г	МУКИ
20 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
100 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
100 г	САХАРА
180 г	ЯИЦ
60 г	БЕЛКОВ
15 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
1 ст. л.	КРАСНОГО ПИЩЕВОГО КРАСИТЕЛЯ

Для клубничного мусса:

350 г	КЛУБНИКИ
1	ЛИМОН
15 г	ЖЕЛАТИНА
250 г	ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГИ
200 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%

Для итальянской меренги:

43 г	ВОДЫ
140 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
100 г	БЕЛКОВ

Мой самый первый сложный и интересный «самоприготовленный» торт. Благодаря книгам Пьера Эрме я узнала о величайшем разнообразии бисквитов. Раньше я полагала, что бисквит — это когда яйца взбиваешь с сахаром, добавляешь муку и выпекаешь. А тут глаза разбежались и мысли разбрелись: *Dacquoise, Génoise, Pain de gènes, Joconde, Pâte à cigarettes, «Emmanuel»*, с горячим молоком, с фруктовым пюре, с использованием заварного теста... Причем все они различаются по вкусу, текстуре, а еще применяются по-разному — в зависимости от крема, мусса, муслина... Представляете, какие возможности открывались передо мной? Словно я много лет видела мир в черно-белом изображении — и вдруг обрела цветное зрение, увидела все цвета радуги, все тончайшие оттенки, о которых и не подозревала!

Роясь в книгах, я во всех подробностях рисовала в своем воображении рисунок будущего торта, его элементы, сборку, ощущала на языке вкус и нежность будущего бисквита, мысленно выбирала пропитку и мусс — а руки сами собой нетерпеливо тянулись за сотейником...

Со временем я дополнила и улучшила свою же первоначальную версию.

Для сиропа:

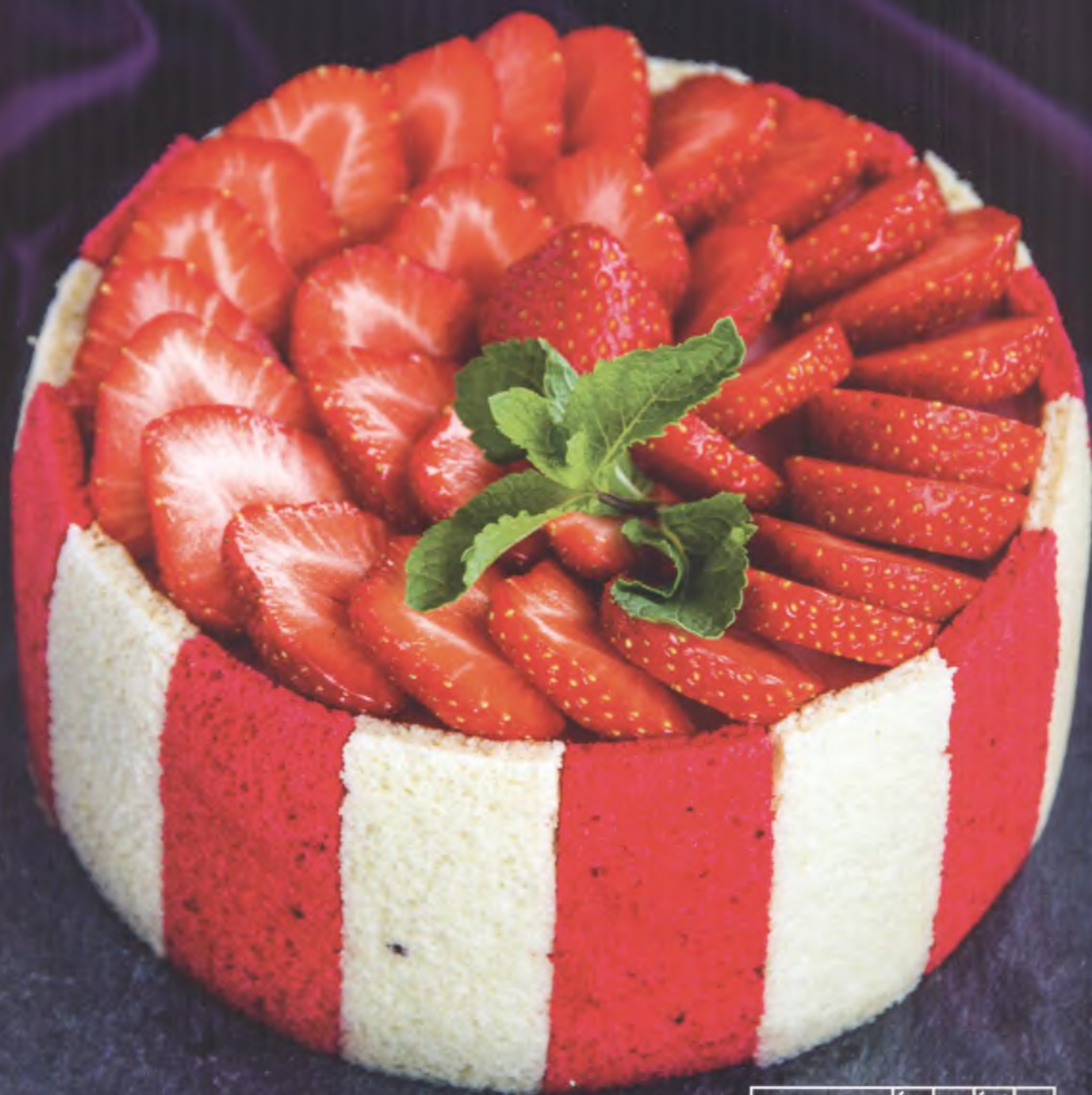
100 г	КЛУБНИЧНОГО СОКА
60 г	САХАРА
30 г	ВОДЫ

Для желе из красных ягод:

250 г	ЯГОД: КЛУБНИКА, МАЛИНА, КРАСНАЯ СМОРОДИНА
100 г	САХАРА
6 г	ЖЕЛАТИНА
1	ВЕТЧКА МЯТЫ

Для украшения:

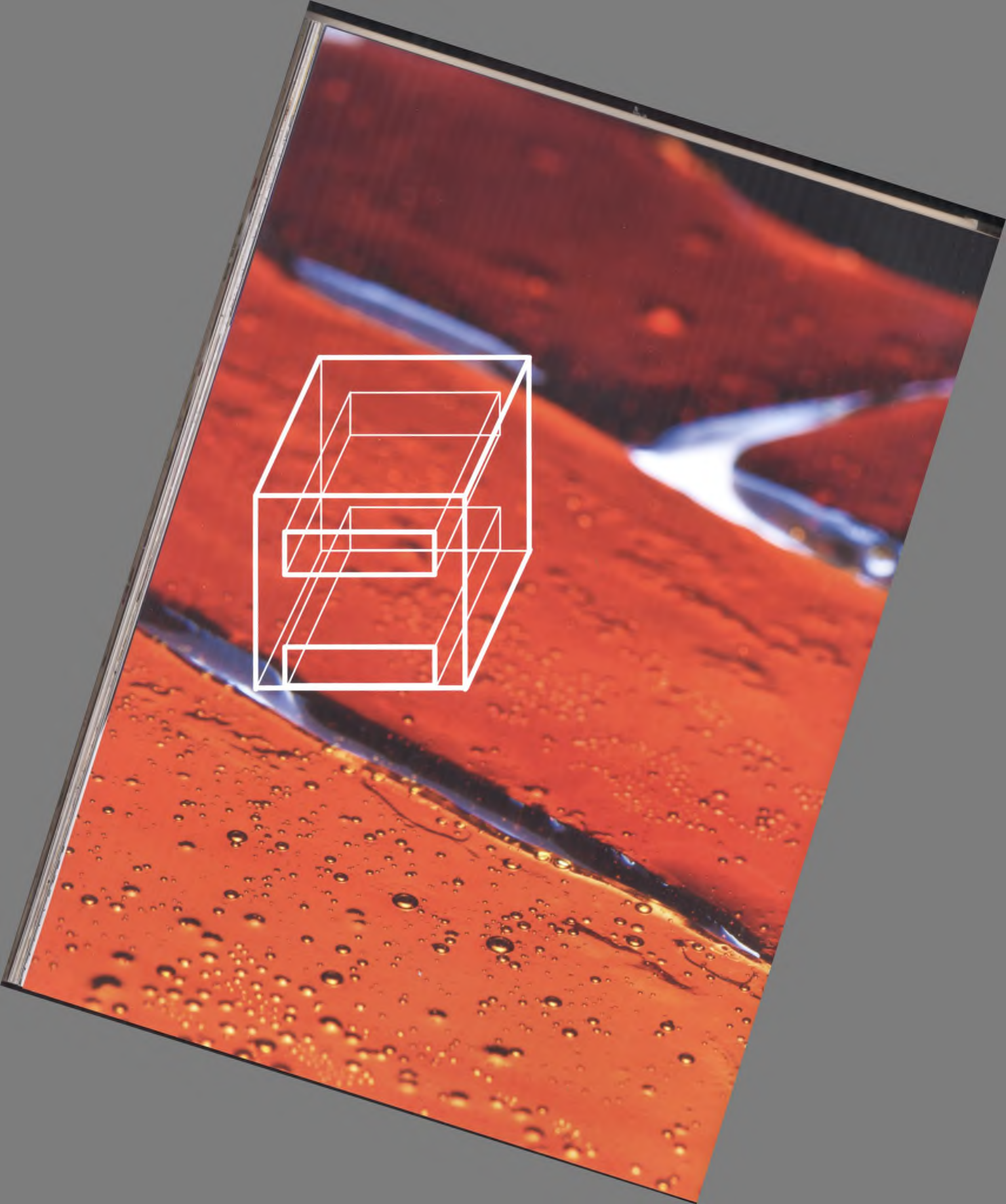
250 г	СВЕЖЕЙ КЛУБНИКИ
-------	-----------------





- 1 Для желе из красных ягод желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Мятую мелко нарубите.
- 2 Ягоды измельчите в пюре погружным блендером. Если вы используете замороженные ягоды, то предварительно их разморозьте, а выделившийся сок можете использовать для пропитки бисквита.
- 3 Смешайте пюре с сахаром и мятой. 1/3 ягодной массы переложите в сотейник и нагрейте, не доводя до кипения, оптимально — до 60°C. Снимите с огня и растворите в теплом пюре набухший желатин, затем смешайте все с оставшимся пюре.
- 4 Перелейте будущее желе в форму диаметром 22 см, застеленную пищевой пленкой, и уберите в морозильную камеру на несколько часов или пока все хорошо не застынет. Так вам будет удобнее переносить желе в форму во время сборки торта.
- 5 Для сиропа смешайте в сотейнике ягодный сок, сахар и воду. Доведите до кипения, перемешайте, чтобы сахар полностью растворился, и отставьте в сторону до использования.
- 6 Разогрейте духовку до 220°C. Два противня застелите пергаментной бумагой. На одном листе пергамента нарисуйте круг диаметром 22 см. Приготовьте бисквит. Муку просейте. Сливочное масло растопите.

- 7 Взбейте белки до легкой пены. Постепенно, тоненькой струйкой, при постоянном взбивании, добавляйте сахар. Продолжайте взбивать до состояния «птичий клюв» — это когда вы поднимаете венчик и переворачиваете его вверх, кончик белковой массы чуть загибается книзу. Переложите готовую французскую меренгу в другую емкость.
- 8 В этой же чаше соедините миндальную муку, сахарную пудру и яйца. Взбивайте на средней скорости миксера в течение 10 минут. Масса должна увеличиться в размере в несколько раз.
- 9 На готовую взбитую миндальную массу просейте муку, перемешайте силиконовой лопаткой снизу вверх. Добавьте 1/3 белковой массы, перемешайте, облегчая тесто. Затем добавьте половину оставшихся белков, так же аккуратно перемешайте, вмешайте последнюю порцию белков.
- 10 В миску со сливочным маслом добавьте несколько ложек бисквитного теста. Тщательно перемешайте, чтобы тесто полностью соединилось с маслом. Перелейте все обратно в емкость с основным тестом и снова перемешайте. Если вы просто вольете масло в тесто, оно сразу же осядет на дно, а пока вы будете вымешивать всю массу, она сильно осядет.
- 11 На подготовленный противень при помощи кулинарного мешка отсадите круглый бисквит по ранее нарисованному трафарету.
- 12 Оставшееся тесто разделите на две части. В одну добавьте красный краситель. Распределите обе части теста, красную и белую, ровным слоем по второму противню.
- 13 Выпекайте поочередно в течение 6–8 минут. Готовые бисквиты переверните на подготовленную поверхность и снимите пергамент. Оставьте все до полного остывания.
- 14 Для итальянской меренги в миску для взбивания вылейте белки и начинайте взбивать на средней скорости миксера. К тому времени, когда сироп (о нем ниже) достигнет нужной температуры, белки должны уже образовать мягкую пену.
- 15 Одновременно нагрейте до 117°C воду с сахарной пудрой. Тоненькой струйкой вылейте сахарный сироп во взбивающиеся белки. Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не остынет и не станет блестящей. Проверить готовность итальянской меренги можно, перевернув миску вверх дном — если ничего не выливается, ваша меренга готова.
- 16 Приготовьте мусс. Желатин залейте холодной водой и дайте ему набухнуть. Сливки взбейте до мягких пиков. Клубнику измельчите блендером в пюре, добавьте сок лимона. 1/3 ягодной массы нагрейте до 60°C, растворите в ней желатин и смешайте с оставшимся пюре. Затем аккуратно примешайте поочередно 250 г итальянской меренги и взбитые сливки. Используйте сразу же!
- 17 Соберите торт. Подготовьте форму или кольцо для торта диаметром 22–24 см.
- 18 Круг бисквита подровняйте таким образом, чтобы между его краем и стенками формы, в которой вы будете собирать торт, оставался зазор около 0,3 см.
- 19 Красный и светлый бисквит нарежьте на прямоугольники 7х3 см.
- 20 На дно формы положите круглый корж, хорошо пропитайте его сиропом. Бортики формы проложите ацетатной (бордюрной) пленкой и расставьте полоски бисквита вертикально, чередуя красные и желтые. Они должны очень плотно прилегать друг к другу, чтобы в зазоры не просочился мусс.
- 21 Достаньте замороженное желе и, сняв с него пленку, уложите его поверх пропитанного ягодным сиропом бисквита. Сверху распределите половину мусса. Оставшиеся полоски цветного и светлого бисквита порежьте на небольшие квадратики и покройте ими мусс. Если останутся зазоры — не страшно. Выложите оставшийся мусс. Он не должен доходить до края бисквитных полосок, необходимо оставить немного места для декора. Уберите торт на ночь в холодильник.
- 22 Украсьте торт. Разрежьте пополам ягоды клубники и выложите половинками поверхность мусса. Присыпьте сахарной пудрой или глазируйте нейтральной глазурью, чтобы ягода не потеряла привлекательности. До подачи храните в холодильнике.







К чему это я? А вот к чему: никогда не стану говорить, что знаю все. Да, черт побери, я ничего не знаю! Все, что я, с позволения сказать, вытворяла на кухне, — было на грани интуиции и шестого чувства, приправленных рецептами из волшебных французских книг (причем эти рецепты, не зная языка в совершенстве, я вполне могла не совсем правильно понять). Да и вообще, неужели вы полагаете, что короли кондитерского искусства в своих блестящих книгах делятся всеми секретами и нюансами? Если вы так считаете, то глубоко ошибаетесь. Как бы не так! Они никогда не впустят вас в святая святых! Не поделится тайной идеального мусса на итальянской меренге, не поведают, отчего *cremeux* имеет одно название, а рецептов его — тьма... Никто из них не станет в десяти тысячах фотографий учить вас грамотно пользоваться кулинарным мешком и кучей насадок... Они не станут подыскивать слова, чтобы в десяти абзацах описать нужную структуру заварного теста, и никогда не расскажут вам, отчего тут лопнуло, там треснуло, здесь не поднялось, а где-то расслоилось... Они дадут вам список ингредиентов, коротко и ясно опишут суть процесса, в лучшем случае нарисуют схему сборки. Далее все зависит от имеющихся у вас знаний и навыков, а еще — пресловутой интуиции...

Смелый прыжок в неизвестность. Да, я самоучка и никогда этого не отрицала. Всему, что умела, я выучилась по книгам. Еще несколько лет назад мой арсенал рецептов, навыков и знаний — весь целиком, представляете? — состоял из тоненькой тетрадки и нескольких вырезок из журналов. Рецепты, где описание приготовления занимало целый лист А4 мелким шрифтом, вводили меня в ступор, и я почти теряла нить происходящего, едва дочитав до середины. Печенья макарон с их скрупулезностью соблюдения мер, весов и сумасшедше сложной технологией я сразу пропускала, даже не пытаюсь вникнуть в суть. Как мне однажды верно написала одна знакомая: «...недавно наткнулась на рецепт макарон на одном кулинарном сайте. Не далее как два года назад в марте ты писала: "Вот это да-а-а-а... давно на них смотрю, но все не решаюсь сделать — мне кажется, для меня это высший пилотаж..."». Два года назад, представляете? И я даже помню, как писала это и как была поражена, восхищена смелостью той девушки, что их так идеально воспроизвела. Даже мысли свои помню: «Нет, никогда даже пробовать не буду этого делать, все равно не получится».

Когда я впервые оказалась в Париже, во мне как будто проснулся другой человек: попав в сказку, захотелось все попробовать, ко всему прикоснуться — страх просто-напросто улетучился. Именно этот новый человек храбро купил две дорожные книги Пьера Эрме на французском... и куда делась та трусиха, что шарахалась от рецепта шоколадного торта из журнала «Лиза», в состав которого входили бисквит, шоколадный ганаш и глазурь? У меня до сих пор лежит этот почти уже выцветший листок — на подвиг я тогда так и не решилась и только недавно дочитала рецепт до конца (и сразу же обнаружила в рецептуре множество ошибок). Куда запропастилась та боязливая барышня, когда я сидела за компьютером и часами вбивала в переводчик слово за словом рецепт из драгоценной книги, а был он, между прочим, на трех листах А4 мелким шрифтом? Где она была, пока я копировала странные французские буквы, которых нет в английской раскладке, и вставляла их в текст — ведь без них не складывался перевод? А когда я этот самый «кривой» перевод приводила в читаемый вид? И самое интересное — когда я все это готовила? Где-то там, в Париже, эта трусиха и лентяйка пропала бесследно. А новая я самоотверженно стала искать все более и более интересные рецепты — и готовить! И это был ни с чем не сравнимый кайф! Да, именно он! Когда часами, а порой и днями колдуешь на кухне, летаешь по ней, словно у тебя за спиной невидимые лепестки-крылышки, а потом смотришь, как твоё произведение пробуют и как оно нравится, и сама ощущаешь новый непередаваемый вкус... о да, это особое наслаждение! Однако потом мне и этого стало мало...

Через год плотного общения с книгами я уже с легкостью узнавала знакомые слова, могла самостоятельно прочитать весь состав ингредиентов для рецепта. Да и текст самого рецепта я стала более или менее понимать, но все же, скорее, «менее»... При этом слово-то я знала, однако понятия не имела, как оно произносится! Если вы пытались вникнуть в особенности французского, то знаете: половина слов произносится не так, как видится, а другая половина — вообще исключения... Слово может выглядеть как «дом», а читаться как «паровоз»! Тогда-то я и стала заниматься языком — вначале дома с репетитором, потом пошла на курсы...

Да, я шагала вперед, но все чаще спотыкалась, придираясь к себе: можно лучше, красивее, интереснее... Ничего особенного: мне банально не доставало базы, основ, не хватало знания волшебных секретиков, позволяющих в нужный момент воскликнуть то самое, памятное: «Семе-е-ен Семе-е-ены-ыч!» Топтаться на месте я не хотела — мне жизненно необходимо было развитие, проникновение в суть процессов. Мне нужны были знания!





Совещались мы с мужем долго. Надо отдать супругу должное: он был обеими руками за мою безумную затею! Я же трусила, «тормозила», не смея отослать письмо в школу... Одно дело однодневные парижские курсы: посмотрела, порадовалась, забрала с собой листочки с рецептами — а потом, по фотографиям и воспоминаниям вновь и вновь прокручиваешь в уме всю картинку, собирая ее, как пазл, воедино... И совсем другое дело — уехать надолго в чужую страну, чтобы в жесткой форме «упал-отжался» каждодневно нарабатывать навык... И уже никто не позволит тебе отойти в сторонку и промямлить: «О нет, спасибо, я просто постою тут, пофотографирую», — ты будешь стоять и работать, пытаешься понять чужой язык, не пропустить ничего важного и нужного, тренироваться буквально как на плацу, а потом сдавать экзамен перед серьезной комиссией, которая разберет твою работу на молекулы и либо «разнесет», либо «вознесет» — словом, «со щитом иль на щите», ни больше ни меньше...

Я никого не просила ничего за меня решать, помочь, направить, искать школу. Нет, это должен был быть мой личный выбор. Ибо было ясно: сделай первый шаг — и пути назад уже не будет. Я просиживала в Интернете сутки напролет. Вчитывалась, выписывала, сравнивала, изучала, переводила. В итоге отослала письма в три школы: в кулинарную *Le Cordon Bleu*, в школу Гастона Ленотра/*Gaston Lenotre* и кондитерскую школу под руководством Алена Дюкасса/*Alain Ducasse «Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie»*. Отовсюду получила ответы — и села сравнивать. *Le Cordon Bleu* — о, эту школу знают все. Но я не хотела быть как все... Мне претило, что меня — даже гипотетически — могут с кем-то сравнить или поставить кому-то в пример: «Ты же тоже училась в LCB — а у тебя розочки не такие витиеватые, как у твоих коллег по цеху. У вас же одна техника должна быть!» А мне хотелось абстрагироваться от всего — то есть чтобы даже у меня самой не возникало соблазна сравнивать себя с кем-то или идти на поводу у чужого мнения. Так... школа *Gaston Lenotre* прекрасна, уровень обучения там высочайший. Но курс рассчитан надолго — а времени у меня нет. Оставалась *ENSP* Алена Дюкасса — и ни единого раза я не пожалела о своем выборе!



И пусть тогда я нигде не работала и никакого специального образования не имела — спасибо моим работам — тортам и пирожным, моему сайту *Niksya.ru*: меня взяли, и даже не на начальный, а на продвинутый курс! Предупредили, правда: в первый же день учебы мне придется доказать шефу, причем неопровержимо, что я обладаю базовыми знаниями! У меня даже состоялся телефонный разговор с этим самым шефом. Помню, как услышала, что мне звонят из Франции и приятный мужской голос спросил, могу ли я прямо сейчас рассказать ему, как приготовить заварное тесто... А у меня жарятся котлеты, капризничает маленькая Ульянка — мультики просит, и кошка именно в тот момент решила исполнить «весеннюю серенаду», а муж Дима носится по квартире, не зная, кого первого спасать... словом,

в ужасе я вдруг позабыла весь свой английский. Начала было рассказывать о заварном тесте — и хоть убей, не помню, как будет «закипеть», а как «растаять»... Бегом на кухню, хватаю

Диму за майку: «Как будет "кипеть"?» Ульяна — отчего-то именно в ту секунду — вытаскивает ложку изо рта: «Мама-мама-мама-мама!!!» Отчаявшись получить помощь, бросаюсь к компьютеру, приговаривая в трубку: «*One moment, please, one moment...*» — и нахожу нужное слово! Разговор все-таки состоялся. Руки у меня ходят ходуном. Как я поеду? На кого я это все оставляю? Как пойму там, что к чему, — учитывая, что языковой практики у меня никогда не было? Однако отступать поздно... И я прыгнула без парашюта в бездну. Отчетливо осознавая, что мне будет трудно в прямом смысле до истерики: одной, в чужом городе, без родного языка... а ведь нужно все понимать — и не просто понимать, а ловить на лету... Сообразить, какое движение сделал сосед «по парте»: как красиво отсадил крем, сделать не хуже, параллельно понять, что именно сказал преподаватель, и это нужно не просто осознать и перевести, а исполнить без промедления...

В этой главе я представлю вам микс из рецептов: часть — интересные и простые, которым я научилась в школе (такие, как карамель на палочке, мармелад, нуга, мороженое), а другая часть — те, что родились у меня под впечатлением от учебы...

И я вам скажу, это был не просто «курс молодого бойца». Представьте: восемь недель интенсивного обучения, каждый день подъем в пять утра, восемь часов практических занятий — мало того что не присесть ни разу, так еще и самостоятельно изучаешь теорию! Так нас «закаляли», готовя к предстоящей практике в настоящей французской кондитерской. Через пару недель пропал страх перед иностранным языком, а еще раньше я перестала переживать, что «не потяну» выбранный уровень сложности. Просто некогда стало бояться! И я смогла. Я выстояла. И даже была награждена специальной грамотой — как одна из лучших учениц курса.



карамель на палочке

КАРАМЕЛЬ НА ПАЛОЧКЕ

250 г	САХАРА
100 г	ВОДЫ
1 ч. л.	ЛИМОННОГО СОКА
ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	
НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ ИЛИ АРОМАТНОГО МАСЛА	

Быстрый и простой рецепт десерта, который порадует любого ребенка. Самый важный момент — точнее, маленькая хитрость: когда вы прикладываете палочку к еще горячей и жидкой карамели, необходимо ее несколько раз провернуть. Таким образом палочка окажется в самой серединке конфеты и никогда оттуда не выпадет.

Старайтесь комбинировать цвета, чтобы они соответствовали ароматам: синий — черная смородина, красный — клубника, розовый — малина, желтый — апельсин или лимон.

Если у вас нет термометра, можно сделать тест «на мягкий шарик» — в блюде с холодной водой капните немного сиропа. Он должен сразу же образовать мягкий на ощупь шарик.

Проверьте на «твердый шарик»: капните немного сиропа в холодную воду, он образует шарик, который на ощупь будет твердым, словно стеклянный.

- 1 На стол положите силиконовый коврик или пергаментную бумагу (пергамент надо смазать тонким слоем растительного масла). Подготовьте деревянные шпажки.
- 2 В небольшом сотейнике доведите до кипения воду и сахар. Держите на огне до тех пор, пока температура не достигнет 130°C.
- 3 На этом этапе добавьте краситель и ароматизатор. Продолжайте держать на огне, пока смесь не нагреется до 155°C.
- 4 Добавьте в карамель лимонный сок, перемешайте.

- 5 Снимите сотейник с огня и при помощи чайной ложки выливайте небольшое количество карамели на подготовленную поверхность, формируя круги или желаемые вами формы. Сразу же приложите к «лужице» деревянную шпажку и несколько раз ее прокрутите по часовой стрелке. Переходите к формированию следующей конфеты.
- 6 Учтите: смесь очень быстро застывает и густеет. Вы вполне можете разогреть ее несколько раз, но будьте начеку: перегреете — конфеты будут горчить.



Во Франции мармеладом зовется то, что мы привыкли называть джемом или конфитюром. То, что подразумеваем под этим словом мы, по-французски будет *pâte de fruits*. Честно скажу, люблю его нежно! Сколько вкусов можно придумать, сколько комбинаций, можно даже создать нечто многослойное! Главный ингредиент (он же, по совместительству, секрет успеха) — «желтый пектин». Пектин — это натуральный загуститель, получаемый из кожицы некоторых фруктов, овощей или корнеплодов. Пектины бывают более и менее сильные. Для джемов, конфитюров, варений используется *pectine NH* (сильный, это цитрусовый пектин, его проваривают не больше 1 минуты после кипения), а для мармелада — *pectine jaune* (желтый пектин — более слабый, но дающий идеальную текстуру, яблочный пектин). Мешать их и взаимозаменять — нельзя!

Несколько правил использования пектина. Пектин, прежде чем добавлять во фруктовое пюре, обязательно нужно тщательно смешать с небольшим количеством сахара. Крайне важно выдерживать температурный режим — иначе смесь не застынет. Обязательно добавьте в смесь кислоту (лимонный сок, лимонную или винную кислоту), иначе пектин не начнет «работать».

Если вы будете придерживаться всех этих правил, у вас получится прекрасный мармелад!

МАРМЕЛАД

440 г ЧЕРНИЧНОГО ПЮРЕ

275 г САХАРА

45 г САХАРА

14 г ЖЕЛТОГО ПЕКТИНА

90 г ГЛЮКОЗЫ

6 г ЛИМОННОЙ
КИСЛОТЫ
РАЗБАВЛЕННОЙ
(4 г ЛИМОННОЙ
КИСЛОТЫ
РАСТВОРИТЬ В 2 г
ВОДЫ) ИЛИ 6 г
ЛИМОННОГО СОКА

САХАР ДЛЯ ПОСЫПКИ



- 1 Подготовьте силиконовую форму 20x10 см или застелите противень силиконовым ковриком и установите на него рамку для торта с низкими бортиками.
- 2 Хорошо смешайте 45 г сахара с 14 г пектина.
- 3 Нагрейте черничное пюре до 40°C, добавьте сахар и доведите все до кипения. Всыпьте пектин, смешанный с сахаром, при постоянном перемешивании венчиком доведите смесь до кипения. Добавьте глюкозу и, непрерывно перемешивая пюре, нагревайте смесь до температуры 108°C. Как только нужная температура будет достигнута — сразу же добавляйте разбавленную лимонную кислоту.
- 4 Горячую смесь вылейте в подготовленную форму и дайте полностью остыть. После чего сверху присыпьте сахаром. Остывший мармелад достаньте из формы, нарежьте на квадраты желаемого размера и обваляйте их в сахаре.

Чтобы мармелад было удобнее резать, каждый раз протирайте нож бумажным полотенцем, смоченным в растительном масле без запаха — лучше всего, если это будет масло из виноградных косточек.



Я давно изобретала рецепт мягкой «многоликой» карамели, которая могла бы быть прекрасным соусом для французских тостов, кексов, бриошей, которую можно было бы поместить в серединку торта или просто есть ложкой. И самое главное — у этой карамели должен быть совершенный, необычный вкус!

Но имейте в виду, что эта карамель — не для приготовления конфет, она куда мягче, почти жидкая. Ее будет легко намазывать на тосты, как шоколадную пасту *Nutella*, или подавать с блинами.

АПЕЛЬСИНОВАЯ МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

125 г	АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА
ЦЕДРА 1 АПЕЛЬСИНА	
2	СТРУЧКА ВАНИЛИ
45 мл	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
150 г	МЕЛКОГО САХАРА
20 г	ГЛЮКОЗЫ
50 г	СОЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА (ИЛИ ОБЫЧНОГО + ЩЕПОТКА СОЛИ)
8 г	БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

- 1 Надрежьте стручки ванили по всей длине, выньте семена. Нагрейте апельсиновый сок с цедрой, семенами и стручками ванили. Отдельно нагрейте сливки.
- 2 Нагрейте сахар с глюкозой до получения карамельного цвета. Тоненькой струйкой влейте горячие сливки, затем апельсиновый сок.
- 3 Примешайте сливочное масло, в конце влейте уксус. Достаньте ванильные стручки, разложите карамель по небольшим баночкам и уберите в холодильник — впрочем, можете закрыть карамель в банках вместе со стручками, тогда аромат будет только усиливаться. Хранится карамель до трех недель.



Маршмэллоу

МАРШМЭЛЛОУ

300 г	САХАРА
70 г	ЯГОДНОГО ПЮРЕ
105 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА ИЛИ МЁДА
28 г	ЖЕЛАТИНА ПОРОШКОВОГО
57 г	ВОДЫ
70 г	ЯГОДНОГО ПЮРЕ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)
105 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА ИЛИ МЁДА (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

САХАР ДЛЯ ПОСЫПКИ ИЛИ
САХАРНАЯ ПУДРА, СМЕШАННАЯ
С КРАХМАЛОМ В ПРОПОРЦИИ 1:1

Английское маршмэллоу по-французски называется гимов/*guimauve* и может быть как самостоятельным десертом, так и украшением ваших тортов или пирожных. Вы можете нарезать его кубиками или, поместив в кулинарный мешок, отсадить полосками, которые можно потом завязать в забавные узелки.

В качестве одного из главных ингредиентов выступает инвертный сахар. Этот вид сахара не имеет ни цвета, ни вкуса, ни запаха — он важен лишь для общей структуры десерта. Если вы не смогли найти этого ингредиента, его можно заменить мёдом, но будьте готовы к тому, что аромат и вкус мёда сохранятся в десерте.

- 1 Противень застелите силиконовым ковриком, на него установите металлическую рамку размером с сам противень, хорошо смазанную маслом виноградных косточек или любым другим, без запаха и вкуса. Если такой рамки нет, можно использовать форму для выпечки, но также обильно смазанную маслом.
- 2 В небольшом сотейнике нагрейте первую порцию ягодного пюре с инвертным сахаром (или мёдом) и обычным сахаром до 106°C.
- 3 В это время вторую часть инвертного сахара (или мёда) и ягодного пюре начинайте взбивать в кухонном комбайне на средней скорости миксера.
- 4 Желатин замочите в 57 г холодной воды и дайте ему набухнуть. Затем растопите на водяной бане. Добавьте к горячему фруктово-сахарному сиропу, перемешайте до объединения.
- 5 Тоненькой струйкой выливайте сироп в кухонный комбайн, где у вас взбивается инвертный сахар с фруктовым пюре.
- 6 Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса визуально не увеличится в объеме в 3–4 раза, не станет плотной, блестящей, светлой и не остынет до температуры 45°C.
- 7 Готовую воздушную массу распределите по форме и оставьте при комнатной температуре на сутки.
- 8 С утра хорошо смажьте пергаментную бумагу маслом, посыпьте сахаром. Переверните вверх ного готовое маршмэллоу и достаньте его из формы. Нож протрите маслом или нагрейте в горячей воде и разрежьте десерт на небольшие кубики. Каждый кубик обваляйте в сахаре.
- 9 Если вы используете кокосовое пюре, то ваши маршмэллоу можно обвалять в кокосовой стружке.



Красный миндаль

КРАСНЫЙ МИНДАЛЬ

375 г	ЦЕЛОГО ОЧИЩЕННОГО ОТ ШКУРКИ МИНДАЛЯ
650 г	САХАРА
220 г	ВОДЫ
125 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
6 г	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
8 г	КРАСНОГО ПИЩЕВОГО КРАСИТЕЛЯ
10 г	ФЛЁРДОРАНЖА
	САХАРНАЯ ПУДРА ДЛЯ ПОСЫПКИ

Этот вид засахаренных орешков наиболее характерен для Лиона. Продаются они и цельными, и дроблеными. Конечно же, их можно приготовить дома. Они нам еще понадобятся: эти орешки входят в состав знаменитого лионского тарта, о котором мы попозже побеседуем.

- 1 Приготовьте карамель. В небольшую кастрюлю сложите все ингредиенты, кроме миндаля и красителя. Довести до 106°C. Полученную смесь разделите примерно на 7 частей, и каждую довести до 116°C.
- 2 Миндаль сложите в глубокую кастрюлю, в идеале — медную. Вливайте в него карамель в семь приемов, каждый раз тщательно перемешивая. В конце добавьте красный краситель.
- 3 Готовые сахарные орешки переложите на силиконовый коврик и дайте им полностью остыть. Посыпьте сахарной пудрой.



ЦИТРУСОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С БЕЛЫМ ВИНОМ И ВИНОГРАДОМ

Для песочного теста:

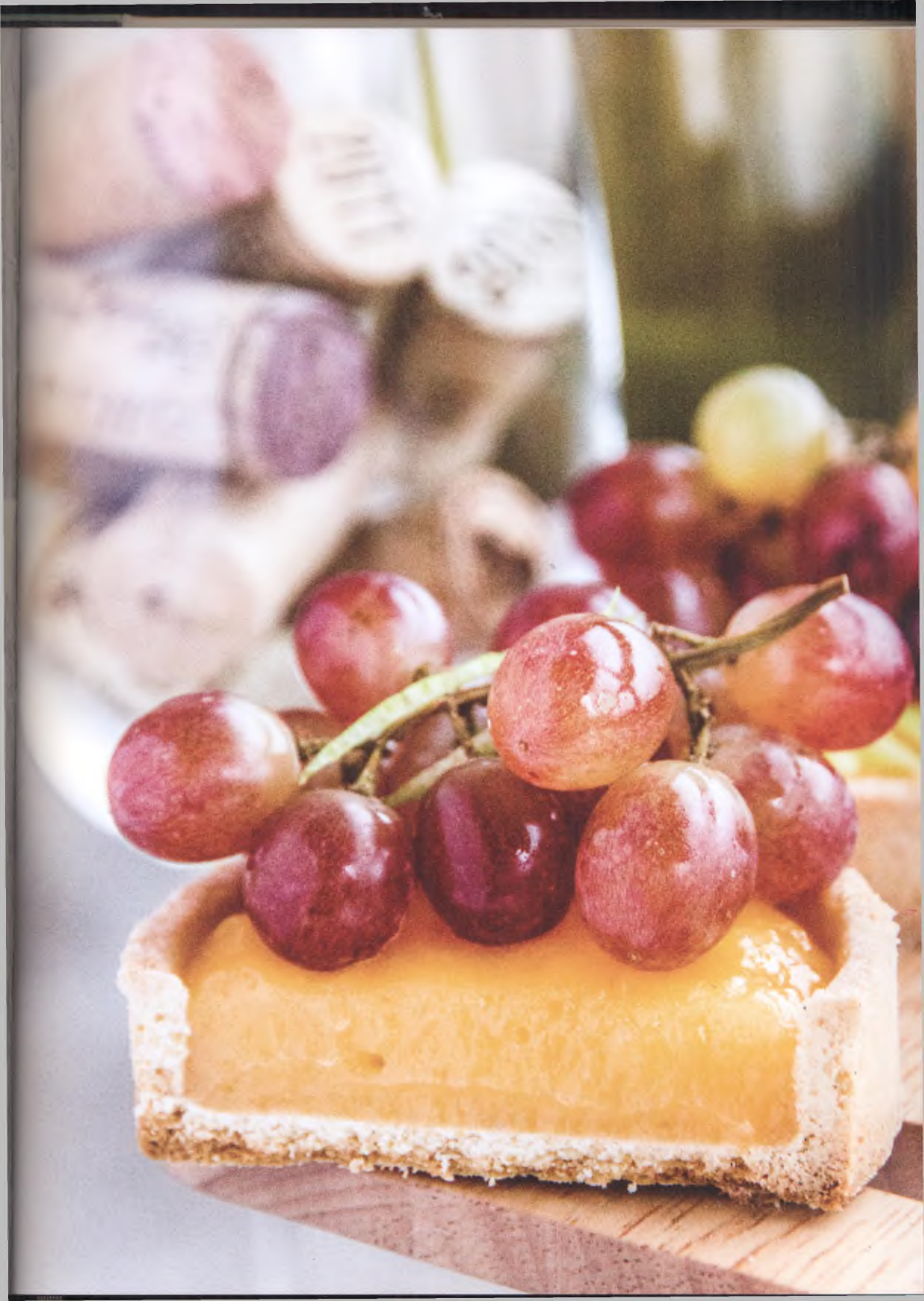
120 г	сливочного масла
76 г	сахарной пудры
24 г	миндальной муки
ЦЕДРА 1 ЛИМОНА	
60 г	яйца
200 г	муки
СОЛЬ	

Для заварного крема
на белом вине:

80 г	желтков
2 ст. л.	воды
20 г	крахмала
120 г	сахарной пудры
ТЕРТАЯ ЦЕДРА 1 ЛИМОНА	
100 г	лимонного сока
50 г	белого сухого или полусухого вина
80 г	сливочного масла

Этот десерт можно приготовить в любое время года. Очень интересный заварной крем на белом вине. Такой крем также замечательно подойдет для прослойки тортов с песочными коржами.

- 1 Приготовьте песочное тесто. Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте лимонную цедру и нарезанное мелкими кусочками охлажденное сливочное масло. Перетрите смесь в крошку. Добавьте яйцо и замесите мягкое, эластичное песочное тесто. При необходимости добавьте чуть больше муки или немного холодной воды. Сформируйте шар, чуть приплюсните его рукой, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа, лучше на ночь.
- 2 Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,3 см и вырежьте 6 кружков диаметром на 2 см больше, чем диаметр ваших форм для тартелок. Каждый круг уложите в кольцо и сформируйте бортики. Переложите на разделочную доску и уберите в холодильник на 30–40 минут.
- 3 Разогрейте духовку до 180°C. Поверх теста выложите пергаментную бумагу и насыпьте груз, чтобы в процессе выпекания тартелок их дно не вздулось, а стенки не деформировались и не опустились. Выпекайте тартелетки с грузом в хорошо разогретой духовке в течение 15 минут. Затем удалите груз вместе с бумагой и подсушите песочное тесто в духовке еще 5–6 минут до золотистого цвета.
- 4 Приготовьте заварной крем на белом вине. Слегка взбейте венчиком желтки с крахмалом, водой и сахарной пудрой.
- 5 В небольшом сотейнике нагрейте вино с лимонным соком, почти доведя до кипения. Тоненькой струйкой, непрерывно перемешивая смесь венчиком, влейте горячую винную смесь в желтки. Затем все верните в кастрюльку и варите как заварной крем, постоянно мешая, до загустения.
- 6 Готовый крем снимите с огня и дайте остыть до 60°C. Добавьте сливочное масло, перемешайте.
- 7 Соберите тартелетки. Крем в тартелетки можно выкладывать теплым. Заполните песочные корзиночки до самого верха и уберите в холодильник на ночь. С утра украсьте цедрой лайма или лимона и небольшой веточкой винограда.



Инь и Ян

Торт «Инь и Ян»

Для кокосового бисквита:

200 г	МУКИ
25 г	КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА
100 г	КОКОСОВОГО МОЛОКА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
120 г	БЕЛКОВ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
1 ч. л.	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
175 г	САХАРНОГО ПЕСКА
1 ч. л.	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
1/2 ч. л.	СОЛИ
43 г	НЕСОЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО

Для кокосового крема:

400 г	МОЛОКА
2 ст.	КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
60 г	ЖЕЛТКОВ
130 г	САХАРА
3 ст. л.	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
60 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО

Для шоколадно-кофейного бисквита:

150 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
70 г	САХАРНОГО ПЕСКА
10 г	НЕСЛАДКОГО ПОРОШКА КАКАО
10 г	РАСТВОРИМОГО КОФЕ
83 г	ЖЕЛТКОВ
60 г	ЯИЦ
180 г	ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО НЕ МЕНЕЕ 64%
270 г	БЕЛКОВ
100 г	САХАРНОГО ПЕСКА

Для шоколадной карамели:

45 г	ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО НЕ МЕНЕЕ 64%
100 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
100 г	САХАРА
25 мл	ВОДЫ
1 ст. л.	ЦВЕТОЧНОГО МЁДА
113 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Для украшения:

ТЕРТЫЙ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, КАКАО ИЛИ ШОКОЛАДНАЯ «ВЕРМИШЕЛЬ»
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

Что такое «холодная водяная баня»? Поставьте миску с горячим кремом в другую емкость, большего размера, наполненную холодной водой. И, время от времени помешивая, остудите крем. Это куда удобнее и быстрее, чем охлаждать продукт в холодильнике. Внимание: вода ни в коем случае не должна попасть в крем! А помешивать необходимо, чтобы на поверхности крема не образовывалась пленка.



По сути, это два совершенно разных торта. Сама идея родилась у меня, когда я заказала в одном интернет-магазине металлическую форму в виде запятой. Подразумевалось, что она будет несколько меньше и отлично подойдет для сборки красивых пирожных. Но форма, хоть и отменного качества, оказалась явно крупновата, однако именно она подстегнула мое воображение: этот торт сразу возник у меня перед глазами...

Инь — черное, женское, внутреннее, земное начало в китайской философии — у нас будет представлено шоколадно-кофейным бисквитом с шоколадно-карамельным кремом.

Ян — белое, мужское, внешнее, небесное начало воплотится в нежном белково-кокосовом бисквите с заварным кокосовым кремом.

Каждый из «полутортиков» хорош по-своему, к тому же они представляют собой полные противоположности. Первый — с ярким ароматом, долгим послевкусием, бодрящий, даже резковатый, а второй — нежный, воздушный, необычайно деликатный. Одним словом, настоящее «единство и борьба мужского и женского начала»!

Чтобы его приготовить, вовсе необязательно иметь форму-«запятую». Я специально так подобрала состав, чтобы не было необходимости в поддерживающей форме на время сборки — вы просто можете вырезать нужный трафарет из бумаги и уже по нему «раскроить» ваши бисквиты.

Торт хорош тем, что за одно чаепитие можно насладиться сразу двумя совершенно разными вкусами: шоколадно-кофейным, с шоколадной карамелью, и кокосовым, с нежным заварным кокосовым кремом.

1 Приготовьте кокосовый бисквит. Разогрейте духовку до 180°C.

2 Смешайте кокосовое молоко, белки и ванильный экстракт. Слегка взбейте венчиком.

3 В миске для взбивания смешайте муку, крахмал, сахар, разрыхлитель и соль. На медленной скорости миксера перемешайте все в течение 1–2 минут — таким образом вы насытите будущий бисквит кислородом. Небольшими порциями добавляйте сливочное масло. Продолжайте перемешивать на той же скорости, пока смесь не превратится в крошку. Если у вас нет кухонного комбайна, вы можете несколько раз просеять через мелкое сито сухие ингредиенты, а потом руками перетереть их с маслом.

4 Добавьте половину жидкой кокосовой смеси и перемешайте на средней скорости миксера 1,5–2 минуты. Добавьте оставшуюся половину молока и взбивайте еще 30 секунд. В завершение перемешайте тесто лопаточкой до однородности, снимая остатки со стенок чаши.

5 Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на нее тесто. Разровняйте. Выпекайте в разогретой духовке 20 минут.

6 Достаньте и переверните бисквит на подготовленную поверхность бумагой вверх. Снимите ее и дайте коржу полностью остыть. Затем при помощи трафарета вырежьте необходимую форму. Ее размеры: длина 22 см; ширина: самая широкая часть 16 см, самая узкая 2 см. У вас должно получиться три коржа.

7 Бисквиты сложите друг на друга, оберните пищевой пленкой, чтобы они не высыхали, и отложите.

8 Приготовьте шоколадно-кофейный бисквит. Разогрейте духовку до 170°C.

9 Шоколад растопите в микроволновой печи или на водяной бане.

10 Взбейте сливочное масло в нежный крем, добавьте 70 г сахара, затем какао-порошок и растворимый кофе. Постепенно, порциями добавляйте желтки и яйца. Влейте остывший шоколад, перемешивая на средней скорости миксера.

11 Взбейте белки до мягких пиков и тоненькой струйкой всыпьте 100 г сахара — иными словами, приготовьте французскую меренгу. Аккуратными движениями, снизу вверх, примешайте белковую массу к шоколадно-кофейной смеси. Распределите тесто по противню, застеленному пергаментной бумагой, ровным слоем. Выпекайте в заранее разогретой духовке 15–20 минут.

12 С готовым бисквитом будьте крайне аккуратны — он очень нежный и хрупкий. Перенесите его с противня на чистый лист пергаментной бумаги прямо на том, на чем он выпекался, и дайте остыть. Затем кольцом для торта или при помощи ножа и трафарета вырежьте три каплевидные формы.

13 Приготовьте заварной кокосовый крем. Венчиком взбейте желтки, сахар и кукурузный крахмал до объединения, затем примешайте кокосовую стружку.

14 Надрежьте стручок ванили по всей длине, выньте семена. Вскипятите молоко с семенами и стручком ванили. Тоненькой струйкой вылейте его, при постоянном перемешивании, в желтки. Затем все верните в кастрюльку. Варите на медленном огне до загустения. Снимите смесь с огня и добавьте сливочное масло. Перемешайте до его растворения. Удалите стручок ванили.

15 Готовый крем охладите на холодной водяной бане.

16 Приготовьте шоколадную карамель. Шоколад растопите в микроволновой печи или на водяной бане. В небольшой кастрюльке доведите сливки до кипения.

17 В другой кастрюльке, с толстым дном, смешайте сахар, воду и мед. Доведите до кипения, не перемешивая. Сахар должен стать янтарного цвета — это может занять 6–8 минут. Как только смесь карамелизуется, снимите емкость с огня и осторожно добавьте горячие сливки. Перемешайте.

- 18 Влейте сливочную карамель в растопленный шоколад и перемешайте лопаточкой, затем взбейте блендером.
- 19 Поставьте емкость на холодную водяную баню и непрерывно мешайте. Вы увидите, как смесь становится гуще. Ее нужно остудить до 25°C.
- 20 Когда шоколадная карамель остынет, переложите ее в глубокую миску или в кухонный комбайн и взбивайте на средней скорости, постепенно добавляя размягченное сливочное масло. Как только добавите все масло, увеличьте скорость и продолжайте взбивать в пышный крем. Должен получиться не простой ганаш, а более пышный и легкий, за счет насыщенности вкусом.
- 21 Соберите торт в два этапа. Светлые бисквиты сложите на разделочную доску и промажьте кокосовым кремом. Остатками крема покройте весь светлый «полуторт» — верх и бока.
- 22 Шоколадный бисквит переложите на другую разделочную доску. Проложите его шоколадно-карамельным кремом, также в заключение покрывая им «полуторт» со всех сторон. Хорошо разровняйте шпателем или лопаткой. Уберите обе половины торта в холодильник на ночь.
- 23 Украсьте торт. «Инь» и «Ян» зависят друг от друга, они создают постоянное движение, поднимаясь и опускаясь, как волны, и поддерживают взаимную гармонию. Как мужчина и женщина являются партнерами в танце, в любви и жизни, «Инь» и «Ян» одновременно и противоположны, и гармонично дополняют друг друга. Нет абсолютного «Инь» или абсолютного «Ян» — в каждом из них обязательно присутствует частичка другого. Поэтому нужно не забывать привнести в наш шоколадный торт с острыми иголочками частичку мягкого, воздушного кокоса, а в белый — немного шоколада.
- 24 Декорируйте шоколадный «полуторт». Вырежьте из бумаги два круга диаметром примерно на треть меньше диаметра самой широкой части «полуторта». Разместите один круг в центре широкой части шоколадного «полуторта» «Инь». Затем нанесите на всю его поверхность тертый шоколад или шоколадную вермишель. Аккуратно снимите бумажный кружок — и на его место при помощи чайной ложки насыпьте кокосовую стружку.
- 25 Второй бумажный кружок положите в центр самой широкой белой части торта «Ян». Затем на всю ее поверхность нанесите кокосовую стружку. Аккуратно удалите бумажный кружок и на его место при помощи чайной ложки насыпьте шоколадный декор.
- 26 Соберите торт, плотно придвинув обе части друг к другу на сервировочном блюде. До подачи уберите в холодильник.

Правила приготовления ганаша: шоколад обязательно растопите, так вам легче будет смешивать его с горячей жидкостью.

Когда вы делаете ганаш, крайне важно взбить его блендером. Даже если в каком-либо рецепте вы не увидели прямого указания на это, это действие должно выполняться автоматически. Этап первый: тоненькой струйкой и небольшими порциями вливайте горячую жидкость в растопленный шоколад. Одновременно с этим силиконовой лопаточкой начинайте размешивать по спирали от центра, очень медленно увеличивая амплитуду движений. Когда масса станет однородной, добавьте сливочное масло (если оно есть в рецепте) и взбейте смесь блендером. Чтобы в массу не попадал лишний воздух, вводите блендер в чашу под углом 45–50 градусов. Увидите, как сразу же преобразится ваш ганаш — из матового и тусклого он станет блестящим, шелковым, гладким.



...В осенне-зимнюю непогоду, когда от одного взгляда в окно по коже бегут мурашки, особенно хочется тепла. Причем срочно! Свернуться поуютнее в кресле, накрыться пушистым пледом и... что же еще? Что может согреть одновременно и душу, и тело? В такие дни, когда организм жалобно просит чего-то теплого, мягкого, пряного, причем всего сразу и немедленно, выход можно найти очень быстро — и я вас научу как! Вряд ли что-то справится с этим лучше домашней выпечки и чашки ароматного глинтвейна. Лучшего сочетания, чтобы согреться, трудно придумать...

КЕКС С ГРУШАМИ

Для глинтвейна:

500 мл БЕЛОГО
ПОЛУСЛАДКОГО ВИНА

100 г САХАРА

5 ст. л. МЁДА

СОК И ТЕРТАЯ ЦЕДРА 2 ЛИМОНОВ

ТЕРТАЯ ЦЕДРА 2 АПЕЛЬСИНОВ

СОК 4 АПЕЛЬСИНОВ

4 ПАЛОЧКИ КОРИЦЫ,
РАЗЛОМАННЫЕ
НА 3-4 ЧАСТИ

2 СТРУЧКА ВАНИЛИ

ЩЕПОТКА МУСКАТНОГО
ОРЕХА

3 БУТОНА ГВОЗДИКИ

ЩЕПОТКА КАРДАМОНА

1/2 ч. л. МОЛОТОГО
ИМБИРЯ ИЛИ 7 см
СВЕЖЕГО

Для кекса:

6 СПЕЛЫХ
МАЛЕНЬКИХ ГРУШ
С ХВОСТИКАМИ

250 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА МЯГКОГО

250 г САХАРНОЙ ПУДРЫ

240 г ЯИЦ

150 г РИКОТТЫ ИЛИ
МЯГКОГО ТВОРОГА
ЖИРНОСТЬЮ 0%

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

250 г МУКИ

10 г РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

1 ст. л. КРАХМАЛА

ЩЕПОТКА КОРИЦЫ

ЦЕДРА 1/2 АПЕЛЬСИНА

Если у вас остался винный сироп, можете пропитать им еще горячий кекс, сделав в нем много-много дырочек.

Оставшийся ароматный глинтвейн вы можете перелить в кувшин и подавать его теплым или холодным к кексу



- 1 Сварите глнтвейн. Нагрейте в кастрюле вино с сахаром, мёдом, соком и тертой цедрой апельсинов и лимонов, смесью пряностей. Не доводите до кипения! Снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на ночь. С утра процедите глнтвейн через сито. Отлейте 170 мл — они будут использованы для кекса. Остальное перелейте обратно в кастрюлю и снова нагрейте, доведя почти до кипения.
- 2 Подготовьте груши. Очистите их от кожицы и аккуратно, снизу, вырежьте сердцевину с семечками. Хвостики у фруктов должны остаться на месте.
- 3 Осторожно опустите подготовленные груши в горячий глнтвейн. Накройте крышкой, уменьшите огонь и варите 25 минут. Аккуратно достаньте готовые груши из сиропа. Дайте стечь лишней жидкости и отставьте плоды в сторону — пусть остынут.
- 4 Разогрейте духовку до 175°C. Круглую форму для кекса диаметром 24 см смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.
- 5 Взбейте размягченное сливочное масло с сахарной пудрой в светлую пушистую массу. Продолжая взбивать на средней скорости миксера, порциями добавляйте яйца, каждый раз тщательно взбивая. Добавьте семена ванили, цедру и по частям рикотту (если используете творог, то предварительно обязательно протрите его через сито). Просейте сверху муку, смешанную с крахмалом, корицей и разрыхлителем. Аккуратно перемешивайте силиконовой лопаткой, понемногу добавляя 170 мл глнтвейна.
- 6 Выложите тесто в форму, разровняйте. По кругу расставьте груши, хвостиками вверх. Поставьте форму в разогретую духовку на 60–70 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

Стоит произнести *Cheesecake* — и на языке тотчас словно ощущается нежный привкус творога или творожного сыра. Такой же, как и у этого нежного сливочного мороженого — правда, я еще добавила в него свою любимую чернику... По вашему желанию, в него на самом последнем этапе сборки можно добавить наломанное печенье. Оно должно быть достаточно плотным (бисквитное не подойдет), хрустящим. Просто ванильное пшеничное печенье. Раскрошив, быстро добавьте его в крем и сразу поставьте в морозилку — в противном случае оно размякнет и эффект получится уже не тот.

Мороженое «Черничный чизкейк»

1,5 СТАКАНА ЧЕРНИКИ,
СВЕЖЕЙ ИЛИ
ЗАМОРОЖЕННОЙ

СОК 1/4 ЛИМОНА

300 Г ТВОРОЖНО-
СЛИВОЧНОГО
СЫРА КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ

150 Г МЕЛКОГО САХАРА

200 Г КРЕМ-ФРЕШ

СЕМЕНА 1 СТРУЧКА
ВАНИЛИ

3–4 ШТ. ПЕСОЧНОГО
ПЕЧЕНЬЯ

Для КРЕМ-ФРЕШ:

.....
250 Г СЛИВОК
ЖИРНОСТЬЮ 33–35%

2 СТ. Л. ПРОСТОКВАШИ
ИЛИ НАТУРАЛЬНОГО
ГУСТОГО ЙОГУРТА

1 Приготовьте крем-фреш. В баночке смешайте жирные сливки комнатной температуры с простоквашей или натуральным йогуртом. Прикройте неплотно банку крышкой, а сверху накройте полотенцем. Оставьте при комнатной температуре на 24 часа или пока сливки не загустеют. Слегка перемешайте ложкой, закройте банку крышкой и переставьте в холодильник. В холодильнике смесь станет еще гуще. Хранить можно до 2 недель.

2 Приготовьте мороженое. В небольшой кастрюле смешайте чернику и 50 г сахара. Если вы, как и я, используете замороженную чернику, то предварительно разморозьте ее, сохранив сок.

3 Варите на среднем огне до тех пор, пока ягоды не размякнут и не выделится сок — около 5–10 минут. Снимите с огня, добавьте лимонный сок и дайте остыть до комнатной температуры.

4 В большой миске взбейте на средней скорости миксера сливочный сыр и оставшийся сахар в однородную гладкую массу. Добавьте половину крем-фреш и продолжайте взбивать, пока масса не приобретет консистенцию мягкого крема. Затем введите оставшийся крем-фреш и семена ванили. Взбивайте еще одну минуту. В самом конце вручную примешайте наломанное печенье, если решили его использовать.

5 В пластиковый контейнер выложите половину творожного крема. Затем выложите всю чернику с соком.

6 Сверху накройте оставшимся кремом. При помощи вилки нанесите на поверхность мраморные узоры.

7 Накройте контейнер крышкой и уберите в морозильную камеру на ночь.

8 Перед подачей переставьте контейнер в холодильную камеру на 30 минут, чтобы мороженое немного размягчилось и легче было формировать шарики.



трюфели с жасми- ном

136

Шоколадные трюфели с жасминовым чаем

Форму этим конфетам вы можете придать совершенно любую: сделать из остывшего ганаша небольшие шарики, вылить его в форму и затем нарезать кубиками или отсадить полосками (я обычно делаю именно так) — быстрое и вкусное угощение!

20 г	листьев жасминового чая
330 г	сливок жирностью 33%
65 г	глюкозы или мёда
335 г	шоколада с содержанием какао 70%
70 г	сливочного масла

Для посыпки, по желанию:
.....
КАКАО

лимонная цедра,
смешанная с сахарной
пудрой

- 1 Шоколад растопите на водяной бане или в микроволновой печи.
- 2 Сливки вскипятите, добавьте чайные листья. Накройте крышкой и дайте настояться в течение 2 минут. Процедите, хорошо отожмите листья и взвесьте жидкость. Долейте воды, чтобы вес составил 330 г, растворите глюкозу или мёд и вновь доведите до кипения.
- 3 Снимите с огня и тоненькой струйкой вылейте в растопленный шоколад. Взбейте смесь блендером, добавляя по кусочкам сливочное масло.
- 4 Уберите ганаш в холодильник на 30–40 минут, покрыв пищевой пленкой так, чтобы она плотно прилегала к поверхности. Время от времени перемешивайте, чтобы ганаш охлаждался равномерно. Когда он достаточно загустеет, сложите его в кулинарный мешок с ровной и круглой насадкой № 8, диаметром 8 мм, и отсадите на пергаментную бумагу длинные полоски. Уберите их на ночь в холодильник.
- 5 С утра нарежьте полоски на небольшие палочки длиной 4 см. Каждую палочку обваляйте в какао или в лимонной сахарной смеси.

Работая с большим количеством ганаша, лучше всего добавлять его в кондитерский мешок небольшими порциями, потому что от тепла рук он очень быстро тает.



ТАРТ С НАТУРАЛЬНЫМ ЙОГУРТОМ И ДЖЕМОМ

Для песочного теста:

150 г	пшеничной муки
50 г	кокосовой муки
50 г	миндальной муки

Щепотка соли

115 г	сливочного масла
-------	------------------

75 г	коричневого сахара
------	--------------------

20 г	желтка
------	--------

Для начинки:

400 г	натурального густого йогурта
-------	------------------------------

1 ч. л.	ванильного экстракта или семян стручка ванили
---------	---

Цедра лимона

80 г	желтков
------	---------

150 г	сахара
-------	--------

25 г	кукурузного крахмала
------	----------------------

Щепотка соли

Для покрытия:

Конфитюр или джем

Тарт у меня получился прожигим на божью коровку, благодаря выбранному конфитюру из клубники и маракуйи. Покрывать поверхность этого десерта вы можете любым джемом или вареньем, а можно просто перетертыми ягодами с сахаром. Чем ярче будет их цвет, тем тарт получится интереснее!

- 1 Приготовьте песочное тесто. Смешайте в глубокой миске все сухие ингредиенты. Добавьте нарезанное на кусочки сливочное масло, перетрите все в крошку. Добавьте желтки и замесите мягкое тесто. Сформируйте шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут.
- 2 Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 3 мм и уложите в форму с низкими бортиками диаметром 22 см. Наколите по всей поверхности вилкой и уберите в холодильник еще на 30 минут.
- 3 Разогрейте духовку до 180°C. Поверх песочной основы выложите пергаментную бумагу и насыпьте груз, чтобы в процессе выпекания основы дно не вздулось, а стенки не деформировались и не опустились. Выпекайте основу с грузом 15 минут. Достаньте форму и удалите груз вместе с бумагой.
- 4 Для начинки. Сахар перетрите руками с лимонной цедрой. Смешайте с желтками, крахмалом и солью. Добавьте йогурт и ванильный экстракт или семена ванили, перемешайте венчиком до объединения.
- 5 Вылейте полученный крем в песочную корзину и поставьте в разогретую духовку на 35–45 минут. Края тарта должны стать плотными, а серединка — чуть дрожать. Когда десерт полностью остынет, она тоже загустеет.
- 6 Когда ваш десерт остынет до комнатной температуры, покройте его поверхность джемом. Хранить тарт лучше в холодильнике.



Нуга — прекрасный десерт: легкий, сладкий и насыщенно-ореховый. Учтите: не имея кулинарного термометра, вам не удастся ее приготовить — если не довести температуру до нужной, масса будет растекаться и не застынет.

ШОКОЛАДНАЯ НУГА

Для белковой массы:

112 Г БЕЛКОВ

30 Г САХАРА

Для медовой смеси:

200 Г ЦВЕТОЧНОГО МЁДА

50 Г ГЛЮКОЗЫ

Для сахарного сиропа:

450 Г САХАРА

150 Г ГЛЮКОЗЫ

150 Г ВОДЫ

200 Г ШОКОЛАДА
С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 70%

250 Г ОЧИЩЕННОГО ФУНДУКА

500 Г ОЧИЩЕННОГО МИНДАЛЯ

100 Г НЕСОЛЕННЫХ ФИСТАШЕК

- 1 Шоколад растопите на водяной бане.
- 2 Орехи выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и подсушите в заранее разогретой до 160°C духовке 10–15 минут. Они должны раскрыть свой аромат.
- 3 Мёд и глюкозу нагрейте до 120°C.
- 4 Сахар, воду и глюкозу нагрейте до 145°C.
- 5 В чаше кухонного комбайна взбейте белки с сахаром в легкую пену. Добавьте горячий мёд, затем сразу же сахарный сироп. К тому моменту, когда белки превратятся в пену, жидкости должны достигнуть нужной температуры и она не должна быть выше указанной. Имейте в виду: даже когда вы сняли сотейник с плиты, температура внутри все еще будет повышаться.
- 6 Взбивайте белково-сахарную смесь 10 минут на скорости чуть выше средней, затем влейте растопленный шоколад, добавьте крупно нарубленные и поджаренные орехи.
- 7 Готовую нугу выложите на противень, застеленный силиконовым ковриком или пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Оставьте на сутки при комнатной температуре. Затем нарежьте так, как вам хочется.

С мёдом при нагревании работайте крайне аккуратно — если вы его перегреете, он будет горчить.



Карамель с фисташ- ками

В отличие от мягкой «Апельсиновой карамели» (см. рецепт на стр. 120), фисташковая как раз подходит для формования конфет. Она держит форму, не растекается и так потрясающе вкусна, что невозможно остановиться, пока не съешь все до последнего кусочка!

ФИСТАШКОВАЯ КАРАМЕЛЬ

250 г	сливок жирностью 33%
150 г	глюкозы
3 г	соли
200 г	сахара
50 г	фисташковой пасты
щепотка шафрана	
65 г	сливочного масла
130 г	фисташек

- 1 Орехи высыпьте на противень, застеленный пергаментной бумагой, и подсушите в заранее разогретой до 150°C духовке 10 минут. Дайте остыть, затем сложите в мешок и слегка разомните их скалкой.
- 2 Сливки, глюкозу, соль, сахар и фисташковую пасту положите в глубокую кастрюлю и нагрейте до 116°C. Добавьте шафран и снимите с огня. Добавьте сливочное масло, перемешайте до растворения.
- 3 Вылейте фисташковую массу в рамку с низкими бортиками, размером 30x15 см, слегка смазанную растительным маслом и установленную на противень, застеленный силиконовым ковриком, или в силиконовую форму, из которой вам потом будет удобно доставать карамель. Высота слоя должна быть не более 2 см. Посыпьте фисташками.
- 4 Оставьте при комнатной температуре на сутки.
- 5 С утра ножом, смазанным в растительном масле без запаха (идеально подойдет масло виноградных косточек), нарежьте фисташковую карамель кубиками.







Не имей сто рублей... Мы окончили школу Алена Дюкасса, и наши дороги естественным образом разошлись. Каждый уехал к себе на родину — покорять «олимпы», добиваться своих личных успехов, работать. Швейцария, Испания, Англия, Франция, Бразилия, Италия, Китай, Япония, Австралия, Венгрия, Индонезия ждали домой своих одержимых кулинарной музой дочек и сыновей. Мы бок о бок работали не покладая рук, преодолевали трудности, отдыхали, путешествовали, смеялись и плакали, плели фенечки, устраивали вечеринки, делились впечатлениями... Как же нам всем потом всего этого не хватало! И пусть мы говорили на разных языках, используя для общения сносный английский, пусть у нас разный менталитет, пол, возраст, семейное положение и планы на будущее — нас всех объединили Франция и любовь к делу, в которое все мы вложили душу и сердце!

И вопреки разделяющему нас расстоянию мы продолжаем дружить: делимся радостями и переживаниями, маленькими достижениями и большими победами... Кто-то из нас успокоился на том багаже, что получил в школе, а кто-то пошел дальше, открыв первое свое дело. Ну а иные — были и такие — почувствовали, что это не их дорога...

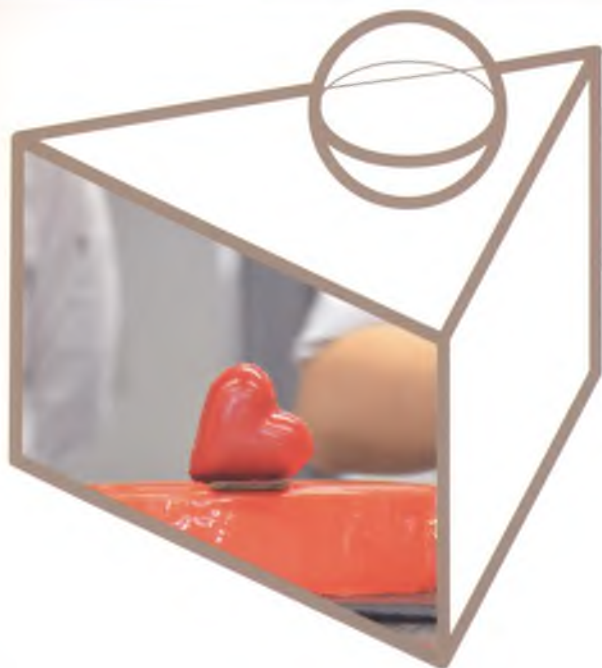
Но сколько всего нас объединяло! Помню, у мексиканки Карин, был день рождения. И мы несколько дней всей группой тайком от нее возвращались после учебного дня в класс вместе с шефом (уставшие — подъем-то в пять утра! — после обязательной восьмичасовой программы мы готовили, а потом

еще и убирали за собой!) и мастерили для именинницы огромный торт! Все предвкушали, как же Карин удивится, когда мы предъявим ей это совместно сотворенное чудо... Она была тронута до слез. В тот день Карин вообще только и делала, что плакала — от счастья: ей пришло письмо, настоящее, бумажное, с открыткой, которую нарисовала ее маленькая дочка, где она поздравляла маму с днем рождения...

Да, нам всем ради своей страсти пришлось многим пожертвовать.

И вы даже не можете себе представить, как это тяжело — идти за мечтой, зная, что дома ждут и любят, верят и поддерживают, но страдают от разлуки любимые люди... Для каждого из нас это был очень серьезный, осознанный шаг. И никто не имеет права называть это капризом или блажью и утверждать, что все, что мы сегодня умеем, далось нам легко!

В параллельной группе учился молодой человек, из родных у него была только мама, которая продала квартиру, чтобы сын смог оплатить полугодовой курс и проживание в школе. Она его поддержала, она в него поверила, а он поклялся ей стать лучшим кондитером в их регионе — потому что это его жизнь, его страсть, смысл его существования и другого он ничего не примет. Ему было тяжелее всех: денег хватало только-только, чтобы хоть как-то перебиваться с багета на воду. Помню, как его одноклассники скидывались «с миру по нитке», чтобы ему помочь. Он выдержал, он прошел этот путь — и сейчас работает в одной из лучших кондитерских своей страны и на него возлагают большие надежды.



Мне тоже было тяжело. Дочка была тогда еще совсем малюткой, муж не мог часто ее ко мне привозить. Иногда он приезжал один, поддерживал, верил. Сердце сжималось всякий раз, когда провожала его, а после разговоров по *Skype* с дочкой — она в экран тянула ручки и говорила: «Мама, иди ко мне!» — я закрывала ноутбук и плакала... Да что уж там говорить! Когда я вернулась через три месяца, она меня даже не сразу узнала в аэропорту. Стояла маленькая, растерянная, с огромным букетом цветов...

В конце концов я поняла: хочу двигаться дальше. Всего знать невозможно: даже если ты посвящаешь своему делу все свободное и несвободное время, всегда останется какая-то неизведанная область. И это очень хорошо! Иначе было бы просто скучно. Вот я и учусь все время, расту над собой, ставлю себе все более сложные и интересные задачи, достигаю их и радуюсь успехам — и мои близкие радуются за меня. И пусть кто-то зовет меня вечной студенткой! Но в этой сказочной стране, которую я открыла для себя, за всю жизнь не охватить всего и всему не научиться! Не постичь всего разнообразия стилей, школ, уровней, новых методов, магической химии и даже магнетической классики...

Каждая новая поездка — это не только уникальные знания и навыки. Это еще и множество новых друзей, с которыми нас объединяет сила духа, упорство на грани упрямства, даже в некоем роде фанатичность. Мы с маниакальным блеском в глазах можем часами рассуждать о кремах, пирожных, спорить о текстурах, молекулярной кухне, высоте торта «Опера», совершенно при этом не замечая, как пролетает время и что вообще-то говорим мы на не родном языке и не осознавая, что наша общая страсть — лучший универсальный переводчик.

Эта глава будет целиком посвящена прекрасным людям, которых я с гордостью называю друзьями. Это самые настоящие друзья, поверьте мне! Шефы, начинающие кондитеры и даже просто любители, они поделились со мной, специально для вас, своими фирменными или семейными рецептами.

Это очень и очень трудно — следовать за мечтой. Но как жить иначе, если это сильнее тебя? Что делать, если это из себя не достать и не выкинуть? Я засыпала с мыслями о десертах, я болела — и видела образы тортов в полубреду, и безмолвно лила слезы в подушку, потому что не могла вскопить и стремглав бежать на кухню воплощать идею из-за сильной слабости, озноба и температуры. Мне снились новые идеи сборки и украшений, комбинаций вкусов — я только успевала записывать... Нормально ли все это? Я не знаю — просто жить иначе уже не могу.

Бригадейру

Классическое бразильское угощение, неперенный атрибут любого детского праздника — это конфеты «Бригадейру» (букв. «бригадир»). Вот как говорят в Бразилии: «Если вы выросли в бразильской семье, то эти клейкие шоколадные трюфели становятся значимой частью ваших воспоминаний, постоянно согревая душу. Они живут в том же уголке вашего сознания, что и воспоминания о материнской любви».

Конфеты делаются настолько просто, что вы можете доверить их приготовление вашим детям, только непременно проконтролируйте процесс нагревания смеси на плите. А потом наслаждайтесь отдыхом, наблюдая, как ваши малыши, с ног до головы в шоколаде, с восторгом лепят свое первое угощение. Как минимум полчаса покоя вам гарантировано...

Рецепт классический, им поделилась со мной моя замечательная подруга Белкизе Кейрос Баррету/*Belquise Queiroz Barreto* из Бразилии, с которой мы вместе учились во Франции, в кулинарной школе *ENSP*. Кстати, в первый раз мы с ней вместе их и приготовили, оставшись после занятий в классе — угощение предназначалось для праздника студентов, который устраивала школа.

Я знаю, что некоторые бразильские детишки предпочитают использовать не просто какао-порошок, а сухой порошок для приготовления горячего шоколада или иных шоколадных напитков. И Бель настаивала на использовании именно этого ингредиента. Но, на мой вкус, получается слишком сладко. Поэтому, чтобы сбалансировать вкус, я все-таки предпочитаю несладкий какао-порошок.

КОНФЕТЫ «БРИГАДЕЙРУ» (БРАЗИЛИЯ)

320 г	сгущенного молока
3 ст. л.	несладкого какао- порошка
30 г	сливочного масла + небольшой кусочек для смазывания рук

Для украшения, на выбор: шоколадная вермишель
..... кокосовая стружка
..... сахарная пудра
..... сладкое какао



- 1 В кастрюлю средних размеров с толстым дном вылейте все сгущенное молоко. Добавьте сливочное масло и какао. Поставьте смесь на средний огонь и, непрерывно мешая деревянной лопаточкой, варите крем до тех пор, пока он достаточно не загустеет и не будет легко отходить от дна и стенок, оставляя их чистыми.
- 2 Переложите крем в керамическую или стеклянную форму и дайте ему полностью остыть. Затем переставьте в холодильник, чтобы он еще немного загустел. В холодильнике он может стоять до 3 дней.
- 3 Достаньте из холодильника форму с кремом. Руки слегка смажьте сливочным маслом. Если вы этого не сделаете, то у вас ничего не получится — шоколадная масса лишь размажется по рукам.
- 4 Возьмите немножко шоколадной массы и скатайте в ладонях небольшой шарик, размером с грецкий орех. Затем опустите шарик в выбранную вами посыпку — шоколадную вермишель или кокосовую стружку — и немного покатайте, чтобы полностью обвалить в ней конфетку.

Все! Ваши конфеты готовы. Подавать и есть их можно сразу же. А можно даже не отрываться от производства: скатали одну — и сразу в рот!

Торт Лапис Сурабайя (Индонезия)

Для желтого слоя:

400 г ЖЕЛТКОВ

150 г МЕЛКОГО САХАРА
ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРЫ

70 г ПРОСЕЯННОЙ МУКИ

15 г КУКУРУЗНОГО
КРАХМАЛА
ПРОСЕЯННОГО

СЕМЕНА 1 СТРУЧКА
ВАНИЛИ

15 г СУХОГО МОЛОКА

250 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

2 ст. л. СГУЩЕНКИ

Для
прослойки:

КЛУБНИЧНЫЙ/
МАЛИНОВЫЙ
ДЖЕМ,
ВАНИЛЬНЫЙ
МАСЛЯНЫЙ
КРЕМ ИЛИ
ШОКОЛАДНЫЙ
ГАНАШ

Для
шоколадного
слоя:

200 г ЖЕЛТКОВ

100 г МЕЛКОГО
САХАРА ИЛИ
САХАРНОЙ
ПУДРЫ

30 г ПРОСЕЯН-
НОЙ МУКИ

20 г КАКАО-
ПОРОШКА
ПРОСЕЯННОГО

1/4 ч. л.
РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

125 г
СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

1 ст. л.
СГУЩЕННОГО
МОЛОКА

1 ст. л.
ШОКОЛАДНОЙ
ПАСТЫ
(Nutella или
ШОКОЛАДНОГО
ГАНАША)

Lapis Sumatra Baya

Однажды у моей подруги Фанни Тен/Fanny Then из Джакарты я увидела в одной из социальных сетей кусочек совершенно потрясающего торта. Он был ярким и полосатым, желто-шоколадным. Не теряя ни секунды, написала ей: «Хочу невероятно! Я даже еще не знаю, что это, но уже хочу!» И она с радостью выслала мне свой семейный рецепт. Кстати, кусочек этот был от именинного торта, который она делала для своего дедушки.

И вот я специально выделила себе день, чтобы с чувством и с толком приготовить это чудо. Еще даже не вчитавшись толком в рецепт, сразу же начала подготавливать ингредиенты. Так... мука, крахмал, сливочное масло... ого, сколько!.. что у нас с яйцами там... что? Я аж подпрыгнула от изумления. Сколько-сколько? Еще раз для верности пересчитала на пальцах, сложила все и... и на всякий случай уточнила у Фанни, нет ли тут ошибки. «Нет, — говорит она, — такой вот рецепт!» А теперь садьте, вдохните и выдохните. Готовы? На этот торт уходит 30 желтков. Ни одного белка, только желтки!

Не без опаски я приступила к приготовлению. Поверьте, ни разу в жизни не сталкивалась я с подобным бисквитом. Я опасалась многого: что он будет чересчур плотным, что осядет, что на вкус будет напоминать омлет... Но страхи оказались напрасными — никогда еще не получался у меня столь нежный, столь воздушный бисквит! Когда достаешь его из формы, то под пальцами чувствуешь мельчайшие воздушные пузырьки и слышишь, как они лопаются. Он как губка, пропитанная влагой, на которую, кажется, чуть нажмешь — и брызнет сок. Рецепт не просто оправдал мои ожидания — он меня воистину ошастливил!

Фанни написала, что прослаивать бисквит можно ванильным масляным кремом, шоколадным ганашем или малиновым джемом. Я сделала сразу два варианта в одном: в середине ганаш из молочного шоколада с пастой из фундука, сверху — малиновый джем.

Но пора переходить от слов к делу. И если вы все еще недоумеваете, куда вам девать желтки от бесконечных печений макарон (см. главу «Печенье макарон — искусство в миниатюре» на стр 264), пеките этот торт — мой вам однозначный ответ!

1 Приготовьте желтый слой. Разогрейте духовку до 180°C. Подготовьте три формы размером 22х22х4 см или одну форму размером 36х22 см для желтого бисквита (его вы потом разрежете пополам) и вторую, со сторонами 18х22 см. Рамки без доннышек ничем смазывать не надо, а если формы — смажьте сливочным маслом только дно и присыпьте мукой. Стенки должны оставаться сухими.

2 Растопите сливочное масло. Надрежьте стручок ванили вдоль, достаньте семена. Кстати, по желанию и для разнообразия, вместо ванили можно использовать апельсиновую цедру. В миску для взбивания сложите желтки, сахар и семена ванили. Взбивайте на скорости чуть выше средней в течение 10–15 минут или пока масса не увеличится в объеме втрое. На последних минутах взбивания добавьте в желтковую массу сгущенное молоко. Просейте в отдельную миску муку, сухое молоко и крахмал.

5 Поверх желтковой массы просейте сухие ингредиенты. Аккуратно перемешайте смесь силиконовой лопаточкой, снизу вверх. Часть теста выложите в сливочное масло и мешайте до тех пор, пока они не объединятся. Затем вылейте все в основное тесто и снова аккуратно перемешайте.

7 Распределите тесто по двум формам или по одной большой. Выпекайте в заранее разогретой духовке 20–30 минут или до тех пор, пока деревянная шпажка при прокалывании не будет оставаться сухой.

8 Готовому бисквиту дайте постоять 15 минут в форме. Затем тонким и острым ножом пройдитесь вдоль бортиков и переверните форму на решетку. Дайте бисквиту полностью остыть. После этого, если использовали единую форму, разрежьте бисквит на две части.

9 По этой же схеме приготовьте шоколадное тесто. Просейте все сухие ингредиенты. Растопите сливочное масло. Взбивайте желтки с сахаром или сахарной пудрой 10–15 минут. На последних минутах добавьте сгущенку и шоколадную пасту.

11 Соедините точно так же желтковую массу, сухие ингредиенты и сливочное масло. Распределите шоколадное тесто по форме.

12 Выпекайте на той же температуре около 20 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Шоколадному бисквиту дайте немного остыть в форме, затем переверните на решетку и оставьте до полного остывания.

14 Соберите торт. На разделочную доску положите желтый бисквит. Хорошо смажьте его ганашем, кремом или джемом. Положите сверху шоколадный бисквит, повторите процедуру и накройте все вторым желтым бисквитом. Верх у этого торта обычно ничем не смазывается, но я решила покрыть его малиновым джемом, что и вам рекомендую. Уберите в холодильник или подавайте в тот же день.

Когда вы будете отделять желтки от белков, сложите последние в баночку и уберите в холодильник. Они там могут храниться до 40 дней. Белки также можно заморозить в морозильной камере, а вот с желтками этого делать не рекомендую.





С Элейн Янг/*Elaine Young* мы познакомились в 2013 году в Париже, на курсах школы *Ecole Gastronomique Bellouet Conseil*, посвященных шоколадным скульптурам. Элейн — шоколадчица из Австралии, трудится в *Cacao Fine Chocolates and Patisserie*. Эта веселая озорная девушка, мгновенно располагающая к себе, шутит: «Я — вечно молодая!», намекая на свою фамилию, которая именно так переводится с английского. Она совершенно обескуражила меня, заявив, что вообще-то у нее сейчас медовый месяц, но она решила совместить приятное с полезным — и с молодым мужем Париж посмотреть, и взять парочку-другую уроков в прекрасной кулинарной школе.

На память о себе она оставила мне рецепт классического австралийского десерта. Он прост в приготовлении и изыскан в подаче. Пирожные можно делать маленькими, на один укус, или привычного среднего размера. Вкус тоже бывает разным: это либо классический вариант — шоколадно-кокосовый, либо с лимонным курдом.

ПИРОЖНОЕ ЛАМИНГТОН (Австралия)

Для бисквита:

120 г	ЖЕЛТКОВ
200 г	БЕЛКОВ
90 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
70 г	РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
100 г	МОЛОКА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
140 г	МУКИ
5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

Для ганаша:

600 г	ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 63%
600 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%

Для украшения:

СЛЕГКА ПОДЖАРЕННАЯ КОКОСОВАЯ СТРУЖКА
МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ

Профессиональное название финального результата — взбивания яичных белков с сухим сахаром — французская меренга. Когда мы взбиваем белки с горячим сахарным сиропом, получается итальянская меренга. Когда нагреваем на водяной бане яичные белки с сахаром до 55°C и затем взбиваем в комбайне венчиком — швейцарская меренга.



- 1 Приготовьте бисквит. Разогрейте духовку до 170°C. Дно квадратной формы со сторонами 25 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Стенки должны оставаться сухими.
- 2 Взбейте желтки на высокой скорости миксера с 40 г сахарной пудры в течение 10 минут. Снизьте скорость миксера до средней и постепенно добавьте семена ванили и растительное масло. Влейте половину молока и остановите работу комбайна.
- 3 Просейте на тесто муку с разрыхлителем и, понемногу добавляя оставшееся молоко, аккуратно, мягкими движениями шпателя или лопатки снизу вверх соедините ингредиенты.
- 4 Белки взбейте с оставшимися 50 г сахарной пудры в мягкую французскую меренгу. Добавьте ее в тесто и перемешайте до однородности.
- 5 Распределите тесто по форме и поставьте в заранее разогретую духовку на 20–25 минут или пока деревянная шпажка не будет при прокалывании выходить сухой.
- 6 Готовому бисквиту дайте постоять 15 минут в форме. Затем тонким и острым ножом пройдитесь вдоль бортиков формы и переверните ее на решетку. Дайте бисквиту полностью остыть.
- 7 Остывший бисквит подровняйте со всех сторон и нарежьте на квадраты со сторонами 4–5 см, каждый разрежьте по горизонтали и склейте получившиеся половинки малиновым джемом. Уберите в морозильную камеру на 4–5 часов.
- 8 Приготовьте ганаш. Сливки нагрейте, а шоколад растопите на водяной бане. Смешайте обе смеси и взбейте блендером.
- 9 Достаньте замороженный бисквит и быстро окуните каждый кусочек в теплый ганаш. Сразу же выкладывайте в миску с кокосовой стружкой и обваливайте его со всех сторон.
- 10 Уберите в холодильник на пару часов. Всё! Можно подавать к чаю.

Клафути

КЛАФУТИ ОТ БАБУШКИ НИКОЛЯ (Франция)

Для сладкого теста:

175 г	сливочного масла
2 г	соли
95 г	сахарной пудры
35 г	миндальной муки
250 г	муки
50 г	яиц

Для начинки:

1200 г	вишни без косточек
--------	-----------------------

Для заливки клафути:

120 г	яиц
180 г	желтков
120 г	сахара
500 г	сливок жирностью 35%
10 г	кирша (вишневой настойки)
20 г	ликера Куантро

Я уже с вами поделилась моим вариантом этого классического французского десерта (см. стр. 76). Николя Пьеро /*Nicolas Pierot* же очень рекомендует вам приготовить клафути по рецепту его бабушки.

- 1 Смешайте сухие ингредиенты, добавьте сливочное масло, перетрите все руками в крошку. В конце добавьте яйца и замесите мягкое тесто. Положите его на ночь в холодильник, завернув в пищевую пленку.
- 2 Смажьте маслом две формы диаметром 18 см. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2,5 мм, выложите в формы и наколите поверхность вилкой. Уберите в холодильник.
- 3 Разогрейте духовку до 180°C. Поверх теста выложите пергаментную бумагу и насыпьте груз, чтобы в процессе выпекания песочного коржа дно не вздулось, а стенки не деформировались и не опустились. Выпекайте песочный корж с грузом 15 минут. Затем удалите груз вместе с бумагой.
- 4 Готовую основу достаньте из духовки, снимите груз, удалите бумагу и отставьте в сторону.
- 5 Для заливки клафути смешайте, но не взбивайте, все ингредиенты.
- 6 В песочную основу выложите вишню, залейте заливкой и выпекайте 30–45 минут, пока масса не подрумянится. Подавайте клафути к столу теплым.



Хлопковый японский чизкейк (Малайзия)

400 г	сыра Филадельфия или любого другого творожно-сливочного сыра без добавок
100 г	тертого сыра Чеддер
250 г	сливок жирностью 33%
75 г	воды
40 г	сливочного масла
75 г	муки
25 г	кукурузного крахмала
50 г	сухого молока
140 г	молока
щепотка соли	
40 г	желтков
200 г	белков
140 г	мелкого сахара

Побывав в Китае и отведав там «Хлопкового чизкейка», я им буквально заболела. У него удивительная текстура: он плотный и одновременно нежный, как бы обволакивающий — и впрямь неуволимо напоминающий по ощущениям хлопок. Откусываешь кусочек — сперва кажется, что это творожный бисквит, но тотчас понимаешь, что есть в нем и некая кремовая составляющая... Он заворожил меня настолько, что по возвращении домой я сразу же стала искать рецепт и ставить беспощадные эксперименты у себя на кухне. Однако мне так и не удалось добиться нужной «хлопковой» консистенции. И тут мне на помощь пришел шеф-кондитер Уильям Тэн/William Tan из Куала-Лумпур (Малайзия) — он не только подарил мне свой фирменный рецепт, но еще и очень подробно растолковал все детали приготовления японского чизкейка.

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Подготовьте неразъемную форму диаметром 20–22 см. Дно и стенки проложите пергаментной бумагой.
- 2 В небольшом соуснике соедините творожно-сливочный сыр, Чеддер, сливки и воду. Доведите почти до кипения. Снимите с огня. Добавьте сливочное масло и перемешайте до его растворения.
- 3 Просейте в миску муку, кукурузный крахмал, сухое молоко и соль. Добавьте свежее молоко и перемешайте веничком, чтобы не было комочков. Затем добавьте горячую сливочно-сырную смесь и желток, хорошо перемешивая. Взбивать не нужно.
- 4 Белки с сахаром взбейте во французскую меренгу. Примешайте ее к основной смеси при помощи силиконовой лопаточки.
- 5 Вылейте тесто в подготовленную форму. Поставьте форму в глубокий противень, наполненный на высоту 2 см горячей водой. Выпекайте чизкейк в заранее разогретой духовке 1 час — 1 час 10 минут.
- 6 Готовому десерту дайте полностью остыть в выключенной и чуть приоткрытой духовке и лишь затем доставайте его — в противном случае он у вас может сильно осесть.



Этот рецепт для книги мне подарил потрясающий шеф-кондитер и мой прекрасный друг Эммануэль Амон / *Emmanuel Amon*. Мы не раз встречались на одной площадке мастер-классов, и куда бы нас ни заносила работа, мы всегда находили время, чтобы перекинуться парой добрых слов, поддержать друг друга в начинаниях, просто пожелать друг другу хорошего дня. Эммануэль родом из Бретани (Франция). Он — кондитер с огромным опытом, путешествует по всему миру, дает консультации и мастер-классы. У него свой, ни с чем не сравнимый стиль, мужской и даже, как сказала одна моя студентка, брутальный. А еще он делает одни из самых вкусных конфет!

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

КОНФЕТЫ «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» (Франция)

375 г	САХАРА
300 г	ГЛЮКОЗЫ
225 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
8 г	СОЛИ

1 В сотейнике смешайте сахар, глюкозу и сливки. Доведите до кипения. Добавьте соль и сливочное масло. Нагревайте до 121°C, помешивая. Вылейте в рамку высотой 1,5 см и оставьте на ночь до застывания. С утра нарежьте на квадратики 2х2 см.



Капитан

Мой прекрасный друг Диего Лозано/Diego Lozano — лучший кондитер Бразилии, владелец кондитерской школы *Escola de Confeitaria Diego Lozano* в Сан-Паулу, восьмикратный чемпион Бразилии по шоколаду и просто нереальной души человек — также с радостью поделился своим рецептом для этой главы. С Диего мы много работали в России, я же проводила свой авторский мастер-класс в Бразилии у него в школе. Этот, безусловно, невероятный опыт сотрудничества еще сильнее скрепил нашу дружбу. Уважаю его как одного из самых высококлассных специалистов с невероятным стремлением двигаться вперед и, конечно, как прекрасного и доброго друга.

Пирожное, рецепт приготовления которого я вам расскажу, называется «Капитан», и оно, скорее, подпадает под категорию «снеков» или «десертов с собой», т.е. он может храниться без холодильника. Кстати, на отборочном туре *World Chocolate masters 2015* во Франции, помимо шоколадной статуи, конфет, десерта «без заморозки», нужно было приготовить «шоколад в дорогу» или «сnek». И именно пирожное «Капитан» делал на этих соревнованиях Диего. И победил!

ПИРОЖНОЕ «КАПИТАН»

(Бразилия)

Для бретонского
песочного теста:

65 г	ЖЕЛТКОВ
128 г	САХАРА
192 г	МУКИ
6,5 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
2 г	СОЛИ
4 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
128 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Для ганаша с лаймом:

190 г	МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА <i>GIA</i> 25% <i>Hazelnut</i> «Callebaut» (в состав кото- рого входит па- ста «ПРАЛИНЕ»)
85 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
28 г	ЛИМОННОЙ ЦЕДРЫ

Для лаймового
маршмэллоу:

140 г	САХАРА
50 г	СОКА ЛАЙМА
45 + 65 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА
10 г	ЖЕЛАТИНА

Для глазури:

700 г	ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА
200 г	МАСЛА ИЗ ФУНДУКА ИЛИ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК

Для базиликового кекса:

100 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
50 г	САХАРА
100 г	ЯИЦ
10 г	МУКИ
10 г	ОЛИВКОВОГО МАСЛА (БЕЗ ЗАПАХА, МОЖНО МАСЛА ИЗ ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧЕК ИЛИ ФУНДУКА)
10 г	СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА

- 1 Для бретонского теста смешайте все ингредиенты в чаше кухонного комбайна до объединения. Выложите в рамку 19х28 см и уберите на несколько часов в холодильник. Затем, не снимая рамки, выпекайте при 170°C примерно 17 минут.
- 2 Приготовьте ганаш с лаймом. Если вы не смогли найти именно этот шоколад, ничего страшного. Возьмите молочный шоколад и пасту «пралине» в соотношении 75% на 25%.
- 3 Сливки с цедрой нагрейте. Вылейте в шоколад, помешивая.
- 4 В импульсном режиме ручного блендера смешайте ингредиенты, чтобы получить однородную эмульсию. Старайтесь избежать попадания воздуха, для этого вводите блендер в жидкость под наклоном 45 градусов.
- 5 Выложите ровным слоем поверх выпеченного и остывшего бретонского теста. Заморозьте.
- 6 Приготовьте лаймовое маршмэллоу. В сотейнике нагрейте сахар, сок и первую часть инвертного сахара до 114°C. Вылейте в чашу для взбивания кухонного комбайна, добавьте инвертный сахар (вторую часть) и растопленный желатин. Взбивайте насадкой «веничек» до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в несколько раз и не остынет до комнатной температуры. Распределите поверх ганаша. Заморозьте.
- 7 Приготовьте базиликовый кекс. Доведите до кипения сливки с сахаром и базиликом. Затем смешайте все ингредиенты венчиком. Выложите в сифон и вставьте по очереди два патрона с газом. Распределите тесто по пластиковым стаканчикам и поставьте на 50 секунд в микроволновку на максимальной мощности.
- 8 Для глазури шоколад растопите, смешайте с маслом.
- 9 В импульсном режиме ручного блендера смешайте, чтобы получить однородную эмульсию. Старайтесь избежать попадания воздуха, для этого вводите блендер в жидкость под наклоном 45 градусов.
- 10 Достаньте пирожное из морозильной камеры и нарежьте на прямоугольники желаемого вам размера. Покройте каждый замороженный кусочек глазурью и украсьте кусочками базиликового бисквита.



Рецепт «Арахисовых квадратиков с маршмэллоу» мне прислала чудесная Лили Магре/*Lily Magret* из Канады. Она сказала, что это ее самое любимое сладкое угощение: быстро готовится и еще быстрее съедается!

АРАХИСОВЫЕ КВАДРАТИКИ С МАРШМЭЛЛОУ (КАНАДА)

113 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
300 г	ИРИСОК
200 г	АРАХИСОВОГО МАСЛА
200 г	КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ
50–80 г	МЕЛКО НАРЕЗАННОГО ЗЕФИРА ИЛИ МАРШМЭЛЛОУ

- 1 В небольшую кастрюльку сложите сливочное и арахисовое масло, добавьте ириски. Поставьте на водяную баню и мешайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Снимите с огня и дайте остыть.
- 2 В миске смешайте нарезанные на небольшие кубики маршмэллоу с кокосовой стружкой. Залейте остывшей арахисовой смесью и хорошо перемешайте. Выложите в форму, застеленную пищевой пленкой, пластом высотой около 2 см. Хорошо разровняйте поверхность.
- 3 Поставьте форму в холодильник минимум на 2 часа, в идеале — на ночь.
- 4 С утра достаньте сладкий прямоугольник и нарежьте на небольшие квадратики. По желанию, каждый квадратик можно завернуть в отдельную обертку.
- 5 До подачи храните в холодильнике.

Вы можете использовать маршмэллоу, рецепт которого описан в главе «Смелый прыжок в неизвестность» (см. стр. 122).



ТАРТ О

Для песочного теста:

105 г	сливочного масла
70 г	сахара
25 г	миндальной муки
50 г	яиц
1 г	соли
250 г	муки

Для миндально-фисташкового крема:

30 г	миндальной муки
70 г	фисташковой муки
100 г	сахара
100 г	сливочного масла размягченного
10 г	кирша
100 г	яиц

Для вишневого конфи:

250 г	вишневого пюре
60 г	сахара
3 г	цитрусового пектина NH
5 г	лимонного сока

Для заварного крема с фиалками:

250 г	молока
50 г	сахара
50 г	желтков
10 г	кукурузного крахмала
10 г	муки
несколько капель эссенции «фиалка»	
1	стручок ванили

Для вишневого желе:

1 кг	замороженной вишни
8 г	желатина
10 г	пектина
20 г	сахара

Для украшения:

вишня, съедобные цветы фиалок, вишневое желе

Франк Жёффрау/*Franck Geuffroy* — мой самый первый шеф, мой первый наставник, Кондитер с большой буквы и консультант в Европе! Это он был рядом и подарил мне вдохновение, когда я с дрожжащими коленками пришла во Франции на свой самый первый однодневный восьмичасовой кулинарный мастер-класс. Спустя много лет — скажи мне тогда кто-нибудь, что такое может произойти, я бы в жизни не поверила — мы не только до сих пор общаемся, но и стали большими друзьями, работаем вместе в России и в Париже, понимаем друг друга с полуслова. Это тот случай, когда про людей говорят: «На одной волне». У нас с Франком особый тандем в работе. Я знаю и разделяю его философию, я знаю практически каждый его шаг и могу объяснить, рассказать, дополнить все, что он делает.

Этот вишневый тарт, точнее, его форма — визитная карточка Франка. Он придумал делать тарт в форме для саварена — круглой, с округлым дном и боками, с отверстием посередине.



- 1 Приготовьте песочное тесто. Сливочное масло размягчите и смешайте со всеми остальными ингредиентами в кухонном комбайне с насадкой «весло». Замесите мягкое и эластичное тесто. Уберите в холод на ночь.
- 2 С утра раскатайте в пласт толщиной 2 мм, выложите в форму. Ничего страшного, если у вас не будет формы, как у Франка, можно сделать обычные круглые или квадратные тарталетки в специальных кольцах с бортиками 2 см высотой. Уберите формы в холодильник еще на 1–2 часа.
- 3 Разогрейте духовку до 170°C. Поверх теста выложите пергаментную бумагу и насыпьте груз, чтобы в процессе выпекания тарталеток их дно не вздулось, а стенки не деформировались и не опустились. Выпекайте тарталетки с грузом около 10–15 минут, в зависимости от размера форм. Затем удалите груз вместе с бумагой.
- 4 Для миндально-фисташкового крема смешайте миндальную и фисташковую муку с сахарной пудрой и сливочным маслом. Перемешайте до однородного состояния, добавьте яйца и ром. Уберите в холод на ночь.
- 5 С утра выложите крем в выпеченную песочную основу и выпекайте при 160°C около 15–20 минут, в зависимости от размера ваших форм.
- 6 Приготовьте вишневое конфи. Нагрейте пюре до 40°C. Смешайте сахар с пектином и всыпьте его, помешивая венчиком, в ягодное пюре. Доведите до кипения, непрерывно мешая, и проварите еще 60 секунд после закипания. Снимите с огня, добавьте лимонный сок. Уберите в холодильник на ночь.
- 7 Приготовьте фиалковый заварной крем. В молоко добавьте семена и стручок ванили, доведите до кипения и дайте настояться пару часов, затем снова нагрейте. Желтки смешайте с сахаром, крахмалом и мукой. Влейте горячее ароматизированное молоко в желтки, перемешайте. Верните все в сотейник и проварите, помешивая, до загустения. Снимите с огня, добавьте ароматизатор. Охладите до комнатной температуры.
- 8 Для вишневого желе. Вишню положите в большую миску и плотно оберните пищевой пленкой, чтобы не проникал воздух. Поставьте миску с вишней на паровую баню и на несильном огне нагревайте до тех пор, пока ягоды не дадут много сока. Не доводите до кипения. У вас должно получиться примерно 500 г сока.
- 9 Нагрейте сок до 40°C. Смешайте сахар с пектином и всыпьте его, помешивая венчиком, в сок. Доведите до кипения, непрерывно мешая, и проварите еще 60 секунд после закипания. Снимите с огня. Затем добавьте набухший желатин. Выложите в емкость так, чтобы толщина слоя была 1 см, и заморозьте. После чего нарежьте желе кубиками для декора.
- 10 Соберите тарт. Поверх выпеченного и охлажденного фисташкового крема тонкими линиями по спирали из кулинарного мешка с ровной и круглой насадкой № 6, диаметром 0,6 см, отсадите вишневое конфи. Покройте все заварным фиалковым кремом. Украсьте большим количеством свежей вишни и вишневым желе, съедобными цветами фиалок, меренгой.

Болу ди ролу

250 г САХАРА

250 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

250 г МУКИ

100 г ЖЕЛТКОВ

200 г БЕЛКОВ

Для начинки:

.....
200 г ПАСТЫ АГАВЫ, ИЛИ
ГУСТОЙ, ЯРКИЙ ПО ЦВЕТУ,
ДЖЕМ, ИЛИ КОНФИТЮР

Для посыпки:

.....
САХАРНАЯ
ПУДРА

Уж не знаю, почему так сложилось, но в моей коллекции на втором месте по количеству после французских стоят австралийские и бразильские рецепты. Сладен, конечно, много в любой стране — но «самые-самые», на мой взгляд, живут в восточных странах, где мёд течет рекой, а еще в Бразилии, краю сгущенки, джемов и сказочно ароматных фруктов, где любая сладость словно пронизана лучами жаркого солнца... Именно таков рулет из тончайшего бисквита от Габриэлы Алварес/*Gabriela Alvarez*, с которой мы сблизилась на почве общей «сладкой страсти». «Болу ди ролу» — рулет родом из Пернамбуку, что на северо-восточном побережье Бразилии. Это нежный, тонкий бисквит, где прослойкой служит паста из агавы. А поскольку в наших краях ее найти непросто, мы заменим ее клубничным, малиновым, вишневым или иным другим ярким по цвету, густым джемом, конфитюром или растопленным мармеладом. Рулет обычно заранее нарезают на кусочки и порционно упаковывают в прозрачные пакетики.

1 Если для начинки вы используете мармелад, растопите его в микроволновой печи и дайте остыть.

2 Приготовьте бисквит. Разогрейте духовку до 180°C. Подготовьте два противня, покрыв их пергаментной бумагой или силиконовыми ковриками.

3 В глубокой миске взбейте 200 г сахара и сливочное масло в пушистый крем. Постепенно добавляйте в смесь желтки. Просейте сверху муку и примешайте ее вручную.

4 Взбейте белки с оставшимися 50 г сахара до мягких пиков. Соедините с тестом, примешивая легкими движениями снизу вверх силиконовой лопаточкой.

5 Нанесите очень тонкий слой теста на первый противень и выпекайте его 4–5 минут. За это время нанесите тонкий слой теста на второй противень.

6 Достаньте первый бисквит, второй поставьте в духовку. Бисквит переверните на влажное полотенце и снимите бумагу, на которой он выпекался. Сразу же промажьте поверхность тонким слоем пасты или джема, а затем аккуратно, бережно сверните в плотный рулет.

7 Достаньте второй бисквит. На освободившийся и чуть остывший противень нанесите третий тонкий слой теста и поставьте в духовку. Тем временем новый готовый бисквит освободите от бумаги, промажьте джемом. Положите на него с краю сформированный рулет и продолжайте сворачивать.

8 Повторяйте процедуру до тех пор, пока у вас не закончится тесто.

9 Готовый рулет присыпьте сахарной пудрой и дайте ему полностью остыть, после чего нарежьте на тоненькие ломтики, около 0,5 см толщиной.



мохито

С Брюно Лаффаргом/Bruno Laffargue мы познакомились на Международном гастрономическом фестивале *Les Etoiles De Mougins*, где я, как кондитер, представляла Россию. Его стойка с печеньями макарон *MicMac* притягивала взгляд, и отойти от нее было крайне сложно.

Впервые я увидела Брюно, когда он внимательно следил за подготовкой к детскому «рекорду» по одновременному приготовлению самого большого тарта (120 метров). Естественно, все заготовки — слоеное тесто, маршмэллоу, ягоды, кули, половинки макарон, мармеладки — были сделаны заранее в кондитерской *Le Macaron par Bruno Laffargue, MicMac*. Представляете количество всего этого?! Детям оставалось самое интересное — проявить свою фантазию в декоре и сборке!

Брюно успевал все: смотреть, как идут дела на стойке с его печеньями макарон, проводить мастер-классы, быть с детьми. И даже помогать мне с моим классом! Несмотря на сумасшедшую занятость, метания с одной сцены на другую, Брюно тогда остановился и спросил: «Помощь нужна?» Он готов был прийти просто так, чтобы поддержать, перевести что-то непонятное и просто быть еще одной дополнительной рукой. И эта помощь была бесценна!

Он пригласил меня посмотреть производство при кондитерской *MicMac* в Ницце. И это что-то совершенно невероятное. Брюно работает не только с Францией, но и с другими странами, поставляя свою продукцию в Лондон, Китай — голова кругом, как он все успевает?!

Количество вкусов макарон в его кондитерской колеблется от 40 до 60, в зависимости от сезона. Брюно рассказывал, как он их создает: «Все идет из моего опыта, оттуда, в том числе, где я раньше работал. Например, я использую шафран, это прекрасные воспоминания об Индии или Марокко. Кардамон — это Дубай и т.д. В ход идут фрукты и травы, которые я могу найти здесь, в своем регионе, лаванда с французской Ривьеры, померанец, тимьян и т.д. К тому же я много путешествую и всегда посещаю местные рынки, чтобы "попробовать" эту страну на вкус. К Рождеству буду пробовать делать каштановые макароны, где в начинке сахар хочу заменить темным каштановым медом. А еще "трюфель-пармезан", мне кажется, получится очень интересно». И все его произведения такие яркие, нежные, дико вкусные и — что самое главное — в них только натуральные ингредиенты! Никаких смесей, химии... Вот как сказал другой шеф на фестивале про Брюно: «Он лучше Эрме... по крайней мере на Ривьере — точно». Оценка коллег, да еще такая, безусловно многого стоит, и заслужить ее можно только тяжелой работой и превосходным результатом. Кстати, в день его небольшая кондитерская делает 10 000 печений макарон!

Одно из любимых направлений творчества Брюно — сдоба. Этот прекрасный кондитер поделился с нами рецептом необыкновенной бриоши «Мохито».

Мохито Тропезьен от Брюно Лаффарга

Для теста:

500 г	муки
240 г	яиц
100 г	молока
10 г	свежих дрожжей
50 г	сахара
10 г	соли
200 г	сливочного масла комнатной температуры

Для крема:

300 г	сока лайма
цедра 3 лаймов	
30 г	кукурузного крахмала
60 г	сахара
100 г	белого шоколада
75 г	сливочного масла
25 г	белого рома
500 г	сливок жирностью 33-35%

Для мятного сиропа:

50 г	воды
50 г	сахара
150 г	мяты

Для мятного желе:

200 г	воды
80 г	сахара
200 г	мяты
7 г	желатина

Для ромового желе:

100 г	воды
100 г	сахара
100 г	рома
8 г	желатина





1 Для теста перемешайте до объединения яйца, молоко и дрожжи на средней скорости миксера с насадкой «весло». Смените насадку на «крюк» для замешивания теста и добавьте муку. Перемешивайте на низкой скорости до объединения. В конце добавьте соль и сахар. Когда масса станет однородной, не меняя скорости, вводите небольшими кусочками размягченное сливочное масло. После того как вы добавите последнюю часть масла, продолжайте перемешивать тесто еще около 20 минут. Затем переложите тесто в миску, чуть присыпанную мукой, и уберите в холодильник на 3 часа. После этого обомните тесто и оставьте при комнатной температуре еще на 3 часа подниматься.

2 Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и оставьте на 1,5 часа, затем уберите в холодильник на 30 минут.

3 Разогрейте духовку до 160°C. Тесто достаньте из холодильника, присыпьте нetaющим сахаром, наколите по всей поверхности ножом и выпекайте около 40 минут. Готовой бриоши дайте остыть.

4 Для крема. Смешайте сок лайма, цедру, крахмал и сахар в сотейнике. Доведите до кипения и вылейте в смесь шоколада и сливочного масла. В конце добавьте ром. Охладите до комнатной температуры на холодной водяной бане или в холодильнике. Примешайте взбитые сливки.

5 Приготовьте мятный сироп для пропитки. Смешайте все ингредиенты, доведите до кипения.

6 Приготовьте ромовое желе. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Воду и сахар доведите до кипения. Снимите с огня, влейте ром, затем примешайте желатин.

7 Вылейте желе в форму, чтобы толщина его была 3 мм. Заморозьте.

8 Приготовьте мятное желе. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Мятку мелко порубите, добавьте в сотейник вместе с водой и сахаром. Доведите до кипения и оставьте на 1 час. Затем достаньте и отожмите 3/4 мяты. Остальное снова доведите до кипения.

9 В импульсном режиме ручного блендера смешайте вместе с набухшим желатином, чтобы получить однородную эмульсию. Старайтесь избежать попадания воздуха, для этого держите блендер под углом 45 градусов.

10 Вылейте в рамку таким образом, чтобы толщина слоя была 1 см. Заморозьте. Затем вырежьте из желе кружки диаметром 2,5–3 см.

11 Бриошь нарежьте таким образом, чтобы у вас получились прямоугольники размером 10x25 см. Затем каждый прямоугольник разрежьте на два пласта. Нижнюю часть пропитайте мятным сиропом. Из кулинарного мешка отсадите на нее крем. На крем положите застывший пласт ромового желе, вырезанного под размер вашей бриоши. Закройте сверху вторым прямоугольным бриоши.

12 В верхней части бриоши сделайте отверстия круглой вырубкой диаметром 2,5–3 см. Вставьте туда диски мятного желе.

пицца

Лоренцо Берсини/Lorenzo Bersini — уникальный человек, которому удалось соединить две свои страсти — кулинарию и компьютерные технологии — в изумительный сплав. Успевая делать тысячу дел за день, он неизменно доказывает всем, что настоящий итальянский повар должен не только виртуозно готовить пасту и пиццу, но и постоянно общаться на своем кулинарном ресурсе. Ему интересно буквально все: вино, кофе, хлеб, паста, десерты, Интернет и окружающий мир! Он успевает участвовать в соревнованиях или быть на них судьей, развивать свой блог, писать интереснейшие статьи и поддерживать начинающих поваров. А еще он приверженец старинных кулинарных традиций — одним из таких исторических рецептов приготовления пиццы он со мной и поделился...

ПИЦЦА (Италия)

Для теста:

1000 г	муки
150 г	свежих дрожжей
900 г	воды 28°C
10 г	соли
55 г	оливкового масла
20 г	солода

Для начинки:

200 г	помидоров
150 г	сыра моцарелла
100 г	тертого сыра пармезан
оливковое масло	
листья базилика	

- 1 Сделайте закваску: половину нормы муки, воды и дрожжей смешайте и оставьте приблизительно на 30 минут.
- 2 Затем добавьте оставшиеся ингредиенты и замесите тесто (*staglio* — так оно именуется по-итальянски). Тесто получится достаточно жидким, практически как для оладий. Оставьте его на пару часов, чтобы подошло. Такое тесто можно хранить в холодильнике при температуре 3–4°C в течение 3–4 дней.
- 3 Заполните тестом форму для выпечки, разровняйте.
- 4 Посыпьте нарезанными помидорами и запекайте в духовке при 240°C в течение 10 минут.
- 5 Достаньте пиццу, посыпьте моцареллой, пармезаном и сбрызните оливковым маслом. Запекайте еще 5 минут.

Достаньте готовую пиццу, украсьте свежими листьями базилика... и все, можно подавать на стол.

Для более яркого аромата можете использовать оливковое масло, настоянное на перчиках чили или чесноке.



Торт «Зита и Гита» (Индия)

Для бисквита:

200 г	СГУЩЕННОГО МОЛОКА
140 г	МУКИ
5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
1/2 ч. л.	СОДЫ
75 г	ВОДЫ
60 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАСТОПЛЕННОГО
1 ч. л.	ВАНИЛЬНОЙ ЭССЕНЦИИ

Для черничного мусса:

500 г	ЧЕРНИКИ
100 г	МЕЛКОГО САХАРА
СОК 1/2 ЛИМОНА	

5 г	АГАР-АГАРА
500 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33-35%

Для лаймового мусса:

500 г	НАТУРАЛЬНОГО ГУСТОГО ЙОГУРТА
125 г	СГУЩЕННОГО МОЛОКА

120 г	СОКА ЛАЙМА
-------	------------

ЦЕДРА 1 ЛАЙМА

200 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33-35%
-------	-------------------------

7 г	АГАР-АГАРА
-----	------------

Для глазури:

150 г	ВОДЫ
300 г	МЕЛКОГО САХАРА
300 г	ГЛЮКОЗЫ
200 г	СГУЩЕННОГО МОЛОКА

ЦЕДРА 1 ЛАЙМА ИЛИ СЕМЕНА ВАНИЛИ

4 г	АГАР-АГАРА
-----	------------

Для декора:

200 мл	САХАРНОГО СИРОПА (ПРОПОРЦИЯ 1:1)
2	ЛАЙМА
САХАРНАЯ ПУДРА	

Кумуд Батра Дживеди/Kumud Batra Dwivedi — красавица из Индии. В ENSP мы долгое время работали с ней в паре. Поначалу мне невероятно трудно было понять ее английский: сильный акцент, проглатывание звуков, а некоторые она и вовсе произносила на свой специфический манер — и все это с покачиванием головой и завораживающим блеском в черных, словно индийская ночь, глазах... Она всегда и везде хотела быть первой, все попробовать, ко всему прикоснуться. Даже если что-то никак не получалось, Кумуд с невероятным терпением снова и снова повторяла процедуру — и так до тех пор, пока не достигала успеха. Именно к ней я обратилась за советом, когда в голову пришла идея сделать вегетарианский десерт, то есть без использования яиц. Это была совсем новая для меня технология, и я долгое время не могла взять в толк: ну как же, как можно приготовить основу для торта без главного связующего звена — яиц? Оказалось, что можно. Именно Кумуд подала мне идею, подтолкнула к ее реализации и одобрила результат. Благодаря ей получился торт, который я назвала по популярному индийскому фильму «Зита и Гита». Помните этот сериал? Два вкуса — черника и лайм — сплелись в нем в гармоничном союзе, словно две сестры, когда-то разлученные и встретившиеся вновь. Дальше, по сценарию, все танцуют и поют!





- 1 Для декора сварите сахарный сироп. Лайм нарежьте очень тонкими дольками и опустите в сироп. Оставьте на ночь.
- 2 Утром обсушите дольки, выложите на силиконовый коврик, присыпьте сахарной пудрой и подсушите в духовке, разогретой до 110°C, в течение 1,5–2 часов.
- 3 Приготовьте бисквит. Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте дно формы диаметром 15–16 см сливочным маслом и присыпьте мукой.
- 4 Просейте вместе муку, соду, разрыхлитель и соль. Смешайте при помощи венчика сухую смесь со сгущенным молоком, растопленным сливочным маслом, ванильной эссенцией, влейте воду. Хорошо взбейте.
- 5 Вылейте бисквит в форму и выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 10 минут. Затем уменьшите температуру до 150°C и выпекайте еще 5–10 минут. Готовый бисквит должен быть упругим на ощупь.
- 6 Достаньте форму из духовки, дайте ей постоять 15 минут. Затем пройдитесь тонким ножом вдоль бортиков и извлеките бисквит. Охладите его на решетке.
- 7 Когда бисквит остынет до комнатной температуры, разрежьте его по горизонтали на две части. Одну половинку положите на дно формы диаметром 18 см, стенки которой проложены ацетатной пленкой.
- 8 Приготовьте черничный мусс. Так как мы будем использовать агар, а не желатин, работать придется очень быстро: он начинает застывать уже при 80°C. Несколько секунд промедления — и мусс ляжет некрасивыми комками, а глазурь — волнами.
- 9 Агар не нужно замачивать в холодной воде. Смешайте его с небольшим количеством сахара, как с пектином. Сливки взбейте до мягких пиков.
- 10 Чернику измельчите в пюре в блендере. Смешайте с сахаром и соком лайма.

- 11 В небольшую кастрюльку сложите 1/3 черничного пюре, нагрейте до 80°C. Добавьте подготовленный агар и нагрейте смесь до 95–97°C. Сразу же смешайте с оставшимся пюре. Остудите черничное пюре с агаром до 70°C. Аккуратно смешайте со взбитыми сливками. При смешивании сливки осядут, но большое количество пузырьков все равно сделают мусс муссом. Главное — работайте очень быстро. Смешайте и сразу же выложите в форму.
- 12 Не теряя времени, выложите крем поверх первого бисквита и разровняйте. Накройте вторым бисквитом.
- 13 Приготовьте лаймовый мусс. Агар смешайте с небольшим количеством сахара. Сливки взбейте до мягких пиков.
- 14 В небольшой кастрюльке нагрейте лимонный сок, цедру и сахар. Добавьте агар и прокипятите в течение одной минуты, при постоянном помешивании.
- 15 Остудите лаймовый сироп до 70°C, смешайте с натуральным йогуртом, сгущенкой, затем со взбитыми сливками. Сразу же выложите крем поверх бисквита и разровняйте. Уберите в морозильную камеру на ночь: торт необходимо хорошенько заморозить, чтобы можно было потом его покрыть теплой глазурью — если этого не сделать, он у вас попросту растает.
- 16 Для глазури. Агар смешайте с небольшим количеством сахара.
- 17 В глубоком сотейнике смешайте воду, сахар и глюкозу. Нагрейте до 100°C. В сироп добавьте агар и нагрейте смесь до 106°C. Снимите с огня, влейте сгущенное молоко, добавьте цедру лайма или семена ванили. Взбейте глазурь блендером, при желании можете добавить пищевой краситель.
- 18 Остудите смесь до 60°C и очень быстро покройте ею сильно замороженный торт. Украсьте лаймовыми чипсами.

Очень важно при приготовлении глазури и ганаша, а также при взбивании смеси блендером не вбивать в массу воздух. Чтобы этого не происходило, опускайте погружной блендер в смесь под углом 45–50 градусов — так вы не допустите образования воздушных карманов под лезвиями.

торт для Карин

ТОРТ ДЛЯ КАРИН

Для шоколадного масляного бисквита:

250 г	миндально-марципановой пасты с содержанием орехов 50%
45 г	сахара
280 г	яиц
55 г	муки
3,5 г	разрыхлителя
25 г	какао
50 г	какао-пасты или растопленного горького шоколада с содержанием какао 80–90%
75 г	сливочного масла

Для хрустящего пралине:

250 г	пралине с фундуком, с содержанием орехов 60%
110 г	молочного шоколада с содержанием какао 40%
60 г	дробленого какао-ореха или хрустящей вафельной крошки

Этот торт — плод совместного творчества нашей группы в ENSP на день рождения всеобщей любимицы Карин (помните, я уже упоминала об этом шедевре?). Оригинальное название десерта — *Coffee kick* — переводится как «Кофейный пинок». Этот рецепт — чистейшая игра воображения с долей шутки, специально для праздника...

Для кремё (*crèmeux* — букв. «кремообразный, сливкообразный» — нежный крем, нечто среднее между муссом и соусом) со сливочным ликером «Бейлис»:

380 г	ликера «Бейлис»
100 г	молока
190 г	желтков
50 г	сахара
280 г	молочного шоколада с содержанием какао 40%
115 г	темного шоколада с содержанием какао 64%
300 г	сливок жирностью 33–35%

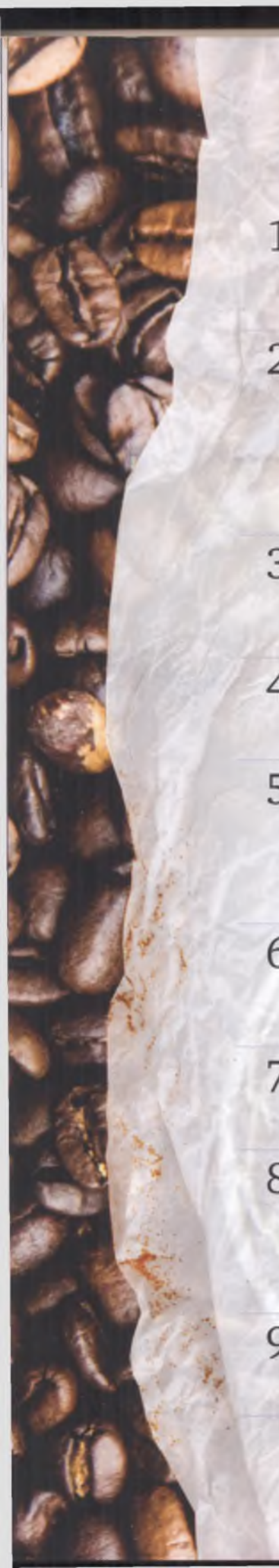
Для кофейного мусса:

600 г	сливок жирностью 33–35% + 75 г для молочно-сливочной смеси
75 г	молока
47 г	обжаренных кофейных зерен
15 г	желатина
100 г	сахара

Для глазури с молочным шоколадом:

150 г	воды
300 г	мелкого сахара
300 г	глюкозы
200 г	сгущенного молока
25 г	желатина
300 г	молочного шоколада с содержанием какао 40%





1 Заранее смешайте для кофейного мусса сливки и молоко, добавьте кофейные зерна и, накрыв пищевой пленкой, оставьте на ночь. Нагревать не нужно! Разогрейте духовку до 180°C.

2 Приготовьте шоколадный масляный бисквит. Что касается миндально-марципановой массы, то учтите: это не та масса, что предназначена для лепки декора! Я специально указала процент содержания орехов, смотрите внимательно упаковку! Вам нужна масса более мягкая и липкая — обычная не растворится в тесте, останутся твердые кусочки.

3 Растопите какао-пасту или горький шоколад. В другой емкости растопите сливочное масло. Просейте в глубокую чашу вместе какао-порошок, муку и разрыхлитель.

4 На водяной бане нагрейте, постоянно помешивая, яйца с сахаром до 40°C. Будьте осторожны, чтобы они не свернулись и не пошли хлопьями.

5 В чаше кухонного комбайна перемешайте на низких оборотах миксера марципановую пасту, затем медленно, по частям добавляйте теплую яичную массу. Увеличьте скорость до средней и взбивайте все в течение 15 минут. На последних минутах добавьте растопленную какао-массу.

6 Просейте сверху сухие ингредиенты, перемешайте вручную. Часть теста добавьте в миску со сливочным маслом, перемешайте. Затем все вылейте обратно в основное тесто и мешайте до объединения.

7 Готовое тесто вылейте в рамку 30x30 см, разровняйте. Выпекайте в заранее разогретой духовке 10–15 минут. Дайте остыть, не вынимая из духовки.

8 Приготовьте хрустящее пралине. Растопите молочный шоколад и нагрейте его до 40°C. Смешайте с пастой «пралине». Примешайте дробленый какао-орех или вафельную крошку. Сразу же покройте этой смесью выпеченный и остывший бисквит в форме и уберите в холодильник.

9 Приготовьте крем с ликером «Бейлис». Смешайте оба шоколада и растопите их на водяной бане. Ликер слегка нагрейте, до 35–40°C.

Этот бисквит — один из самых интересных, но и самых деликатных в приготовлении. На него вам потребуется несколько больше времени и сил, чем на любую другую версию бисквита — но поверьте, он этого стоит!

10 Слегка взбейте желтки с сахаром. Молоко нагрейте в сотейнике примерно до 50°C и добавьте к желткам. Перелейте всю смесь обратно в сотейник и нагревайте на медленном огне, непрерывно помешивая венчиком, до тех пор, пока крем слегка не загустеет. Протрите полученный английский крем через сито, смешайте с ликером и вылейте в растопленный шоколад. Взбейте массу блендером и охладите до 28°C.

11 Сливки взбейте до мягких пиков и соедините с шоколадным кремом.

12 Готовое кремё вылейте поверх пралине и уберите торт в холодильник.

13 Приготовьте кофейный мусс. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Сливки взбейте до мягких пиков.

14 Молочно-сливочную смесь процедите, смешайте с сахаром и нагрейте до 80°C. Растворите в ней желатин и охладите смесь до 20°C. Примешайте взбитые сливки и выложите мусс поверх кремё.

15 Уберите торт на ночь в морозильную камеру — это необходимо для того, чтобы глазурь потом лучше легла.

16 Для глазури с молочным шоколадом шоколад растопите. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

17 В сотейнике нагрейте до 103°C воду, глюкозу и сахар. Добавьте гущенное молоко, затем набухший желатин. Перемешайте до его растворения. Вылейте смесь в растопленный шоколад и хорошо взбейте блендером. Охладите до 28°C.

18 Торт извлеките из рамки и покройте глазурью. Дайте стечь лишним каплям и перенесите его на разделочную доску. Аккуратно срежьте около 0,5 см с каждого края.

19 Поставьте готовый торт в холодильник — и через 1,5–2 часа его можно подавать к столу.



Миндальную пасту можно приготовить самостоятельно:

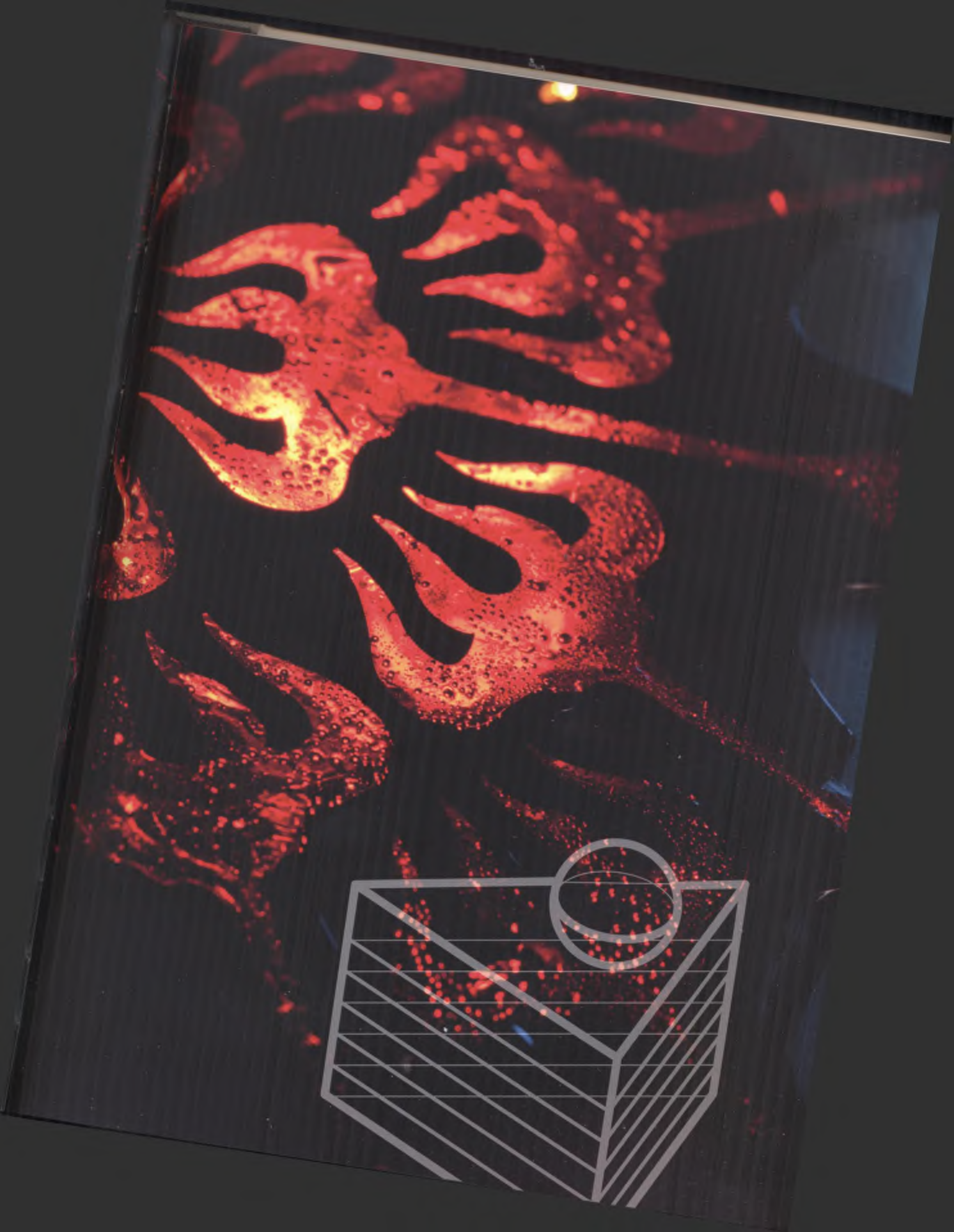
150 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
150 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
40 г	БЕЛКОВ

ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ МОЖНО ДОБАВИТЬ ЦЕДРУ ЛИМОНА, ЛАЙМА, АПЕЛЬСИНА ИЛИ СЕМЕНА ВАНИЛИ

Смешайте ингредиенты на низких оборотах миксера в течение 7–10 минут с насадкой «весло». Масса должна быть густой, однородной, мягкой и липкой.

В зависимости от желаемого результата, вы можете настаивать кофейные зерна двумя способами. Если вы замачиваете зерна в холодных сливках или молоке в течение суток, жидкость останется светлой и вы будете ощущать лишь слабый аромат кофе, но долгое послевкусие. То есть когда вы попробуете торт, то почувствуете шоколад, сливочность... и где-то в отдалении кофе. Кусочек проглотили, запили чаем... а кофе все еще чувствуете. Второй вариант — вы довели до кипения молоко или сливки с кофейными зернами и оставили на 15–20 минут. Жидкость изменит цвет, вкус кофе будет очень ярким, но послевкусие коротким.





«*You're in the army now*» © Во Франции я сразу же завела разговор о своей будущей стажировке. И Дэн (главный школьный организатор), и Ричард Хавке (мой шеф) пытались сдержать мой напор: «Нина, не торопись, мы еще это будем детально обсуждать».

Через пару недель после начала занятий у каждого студента состоялось серьезное интервью за закрытыми дверями. Состав следующий: Дэн, твой шеф и, собственно, ты сам. Всех там самым что ни на есть серьезным образом разбирали по косточкам. Почему ты приехал? Что хочешь получить от школы? Что ты уже умеешь и знаешь? Каковы твои представления о кондитерском деле во Франции и в твоей стране? Чем планируешь заняться после обучения? Какие у тебя планы по дальнейшему саморазвитию? Шеф делится с Дэном своими впечатлениями о тебе, критикует или хвалит, отмечает, на чем в дальнейшем следует сделать акцент... Вот это, скажу я вам, был стресс! Было такое ощущение, что по мне прошли с особым пристрастием. В кабинет я вошла первой и просидела там дольше всех. Ричард чуть ли не театр одного актера устроил, изображая в красках, как я внимательно слежу за его «демо» (а если по-нашему, то попросту демонстрацией) и сую свой нос в каждую кастрюлю...

Дэн, словно заправская стенографистка, записывал каждое слово — и мое, и Ричарда. Потом они брали тайм-аут еще на пару недель, чтобы все обдумать и подыскать для меня самое подходящее место стажировки. Папка с моим делом значительно «поправилась».

Некоторое время спустя нам раздали большие списки мест, куда студенты могут пойти на практику — и глаза, честное слово, разбежались! Представьте только: у нас была возможность попробовать себя, помимо прочих, в кондитерских *Sadaharu Aoki, Philippe Conticini, Hugo&Victor,*

Пушкинъ... А у меня еще было два письма: от Эммануэля Амона и Кристофа Фелдера, которые уже готовы были меня принять — оставалось только подписать документы. И я пошла к Ричарду за советом.

Через два дня Ричард подошел ко мне с бумажкой, на которой был написан адрес, телефон и имя. Всего две волшебные строчки...

Patisserie chocolaterie PEPIN
28 cours GAMBETTA, Lyons, France

Этого имени не было у нас в общих списках — школа никогда не работала с этой кондитерской. Ричард сказал: «Это лучшее для тебя. Небольшой бутик, но в нем есть все: и шоколад, и выпечка, и торты, и карамель. Работает там от силы три человека — твои руки там будут нужны, как нигде, и ты попробуешь себя на каждом участке. Иди к Дэну, пусть он договаривается».

Тогда Ричард отвел меня в сторону и все расставил по своим местам: «Тебе не нужны все эти громкие имена. Если ты намерена открывать свое дело, или учить, или быть консультантом — тебе необходимо совсем другое. На больших производствах все делают машины или куча персонала. Максимум, что тебе там доверят, — нарезать фрукты, глазировать их и сварить конфитюр. Я сам подыщу тебе место. Ты должна понять, что именно тебе нужно: приехать в Россию и говорить, что ты работала у Пьера Эрме (не вдаваясь в подробности, что месяц глазировала клубнику на одно и то же пирожное), или вернуться с реальным багажом опыта и знаний, полученных пусть на небольшом производстве, но где ты делала все — "от" и "до". Решать тебе, но я все-таки выскажу свое мнение. Дай мне время».

И Дэн договорился! Он созвонился с месье Пепеном, они побеседовали, Дэн рассказал обо мне, о том, что я умею, даже дал ссылку на мой сайт. И Пепен согласился подписать контракт!

На следующие выходные у меня была запланирована поездка в Лион — специально чтобы побывать в этой кондитерской. Ворвалась туда крайне взволнованная, попросила вызвать мне Николя Пепена. И вот тут выяснилось, что ни продавцы, ни сам Николя не говорят по-английски. Вообще! Он вышел, поулыбался и... убежал. На мое счастье, оказалось, что есть еще второй шеф, который может хотя бы поддержать беседу на этом более или менее знакомом мне языке.

Пока я рассказывала о себе, Пепен стоял рядом и просто улыбался. Он ничего не понимал. Но когда я стала перечислять, по чьим рецептам уже три года готовлю (Пьер Эрме, Ален Дюкасс, Кристоф Федьлер, Кристоф Мишалак и т.п.), очень оживился и заулыбался еще шире. Хороший знак, решила я, взаимопонимание достигнуто! Спросила, что же я буду делать. Мне честно ответили: всё. От и до. И очень огорчились, когда я сказала, что приезжаю только на месяц. Понимаю, лишние руки — они никогда не лишние...

На том и порешили. По контракту, подписанному с трех сторон (школа, я и кондитерская), я должна была начинать стажировку 11 сентября с шести утра. С шести утра — и примерно до двух-трех дня — в общем, как пойдет...

Они ушли работать, а я еще немного полюбовалась тем, над чем мне предстоит трудиться. Ассортимент действительно огромный, и каждое пирожное прекрасно. Мне тотчас же захотелось купить и попробовать все — вернейший признак того, что я на своем месте.

26 августа я вернулась в Россию, а 27 августа уже подавала документы на учебную французскую визу. У меня на руках были все необходимые документы, вплоть до контракта и письма для консульства из школы.

И вот тут началась нервотрепка. Оказалось, что я имею право пребывать в странах ЕС всего 90 дней в течение полугода. А за последние полгода я уже истратила 76 дней — но мне надо еще 34, что превышает лимит. И меня честно предупредили: тут на усмотрение консульства — могут дать визу, а могут и отказать...

Через четыре дня мне позвонили и сказали, что консульство запросило дополнительные документы — выяснилось, что мой договор должен непременно быть заверен в префектуре во Франции и на него должна быть поставлена специальная печать. Чем скорее, мол, тем лучше — это в моих же интересах... Я написала в школу, там сразу же начали действовать. И тут оказалось, что префектура до следующего четверга в отпуске. Вся. Во французских префектурах это, можно сказать, национальная традиция — уходить в отпуск всем коллективом. Но было обещано, что, как только в четверг все выйдут на работу, возжеленная печать тут же будет поставлена. Тем временем школа сама уже созванивалась с консульством, объясняя нюансы.



Тем временем вернувшиеся из отпуска чиновники развели руками: в префектурах больше не ставят таких печатей. Вообще и в принципе! Тогда консульство запросило официальный документ, подтверждающий, что печать невозможно поставить, и, если возможно, копию переписки школы с префектурой. Школа все просимое выслала — и снова «тишина в эфире». К пятнице 7 сентября я была уже доведена, как говорится, до «точки сборки». Волновалась, что подвожу людей, что у меня контракт, у меня арендована квартира, у меня билеты в конце концов — а я сижу и ничего не могу поделать! Каждый день звонила в консульство, умоляла: «Дайте мне хоть какой-нибудь ответ, у меня же вылет в воскресенье!» А из трубки звучало непреклонное: «Значит, не будет вылета в воскресенье! Звоните в понедельник!»

Во вторник консульство просит еще документы: выписку с банковского счета, справку с работы и новые выкупленные билеты. Спрашиваю: «А на какое число-то покупать? А то куплю, а визу опять не дадут!» Говорят: «Понятия не имеем». Такое вот уравнение со всеми неизвестными. И все нужно сделать сегодня до окончания рабочего дня. На часах 15.30. Квест, однако, был успешно пройден — и уже на следующий день мне звонят прямо с утра: «Нина, вы молодец, что вчера так оперативно среагировали. Сегодня после 15 часов ваш паспорт будет у нас, в визовом центре». Я принялась благодарить, а мне: «Только мы не знаем, каков ответ — может, вам дали визу, а может, и нет... Паспорт придет в конверте — и только вы его можете распечатать». Прямо русская рулетка или черный чемоданчик какой-то!

Еще полдня сердце бешено колотилось. У окошка визового центра я сразу же спросила: «Надеюсь, у вас хорошие новости?» Девушка загадочно улыбнулась: «Сейчас посмотрим». Похоже, тут меня уже все знали (и играли в эту угадку вместе со мной), поскольку вскрывали конверт чуть ли не всем французским отделом (я еще даже нигде не расписалась) и... о чудо: «Вам дали визу на 38 дней!»

В любой успешной французской кондитерской работают мастера высокого уровня, профессионалы высочайшей пробы, у которых можно учиться до бесконечности. Такие кондитерские самым фактом своего существования подтверждают этот неоспоримый факт: будь иначе, заведение просто прогорело бы. Во Франции невозможно открыть дело, связанное с кулинарией, не имея диплома, — вот невозможно, и все! А получить тут диплом «за красивые глаза» — нереально: нужно доказать школе, учителям и, в конце концов, стране, что ты этого достоин. Иначе просто не поймут: какой смысл открывать кондитерскую, если ты сам ничего не умеешь? А уж если заведение носит твое имя, ты просто обязан ежедневно доказывать всем, и себе в первую очередь, что оно звучит гордо! Как мой учитель Николя Пепен.

Как я этого ждала, как об этом мечтала! Стажировка не просто нужна мне — она мне необходима! Это вам не школа — тут всё на порядок серьезнее. Тут — темп, ритм, сложные и захватывающе интересные задачи. Все мои «одноклассники», кто уже стажировался, рассказывали, как разительно там все отличается от учебного процесса, насколько это интереснее, а навыков и знаний дает даже больше! Как же я хочу работать! Вот только не было бы проблем с моим опозданием... Но я даже предположить не могла, что меня ждет.

Мой рабочий день — десять часов: с шести утра до четырех дня. Еще минут тридцать-сорок уходит на то, чтобы прибраться в кухне. Учítывая, что потом у меня едва хватает сил доползти до дома, умыться и повалиться спать — то даже при всей моей любви к искусству я вряд ли согласилась бы на сверхурочные...

Первая неделя для меня была очень тяжелой — трудно передать, чего мне стоило войти в этот бешеный ритм! В школе я всегда была расторопной, да и дома все успевала. На деле же оказалось, что я работаю со скоростью хромой черепахи: все надо было делать в двадцать три раза быстрее, не меньше, а можно и больше... У меня с непривычки кожа на пальцах потрескалась, все ноги и руки сплошь были в синяках (однажды понадобилось перетащить поднос с мясом, в котором весу было килограммов сорок, не меньше. Я не подумала, схватилась за него... ну и навернулась с ним вместе)... День начинается с украшения готовых десертов: для каждого предусмотрено строго определенное количество ягодок, цвет шоколадки (даже направление линий на ней) и бумажный лейбл. Ни ошибок, ни промедления допускать нельзя. Мне в первую неделю мало что доверяли, а поторапливали и поправляли — много. Могли и накричать, а кое-кому даже перепали подзатыльники (наверное, особым любимчикам). У меня не было никакой возможности даже подойти и посмотреть, как кто-то что-то делает (глазирует торт, разравнивает бисквит), потому что время деньги! Пока простаиваешь, можно ведь успеть массу всего переделать — например, посуду помыть... Само собой, о каких-либо секретах ремесла тоже речи не шло. Есть одна большая книга рецептов, но переписывать ничего нельзя. Да и как? Ни телефона или компьютера с собой, ни бумажки с ручкой...

Первую неделю, честно скажу, расстраивалась жутко. И отношение было из рук вон: постоянно кричат, ругаются, а когда не сразу понимаешь французскую скороговорку — закатывают глаза... но я вскоре поняла, что работать в стрессовой ситуации тоже нужно уметь. Я всю жизнь была эдакая девочка-ромашка — действительно, не переношу, когда на меня повышают голос. Но настало время понять: мир состоит не сплошь из добрых и любящих людей! И если здесь привыкли работать именно в таком стиле — что ж, с этим надо жить. И закаляться. Легкой жизни мне никто не обещал.

Расстраивало еще и то, что к серьезному делу не подпускали, да и наблюдать за работой других не позволяли. Мне так тяжело далась эта виза, я так многого лишаю своих близких, мне столько пришлось пожертвовать... чтобы мыть посуду? Обидно до слез! Однако с каждым днем круг моих обязанностей — пусть на чуть-чуть, на самую капельку, — но расширялся. «Может быть, к концу месяца dorastу до того, что шеф позволит мне заглазирывать торт?»

Вот чем я тогда занималась: мыла посуду (в этом я уже такой чемпион, что хоть на работу устраивайся с рекомендацией из Франции), извешивала ингредиенты, расфасовывала мясо по пакетам (в этой кондитерской еще и несладкая выпечка есть), смазывала булки маслом, выкладывала веточки укропа на кружочки яиц, которые сама же и нарезала. К концу недели мне стали доверять выкладывать песочное тесто в формы для тарталеток (100–150 штук за раз минимум) — после этой процедуры спины не чувствуешь вообще. Я даже заполняла их кремом — впрочем, готовым, и даже как-то раз проконтролировала процесс выпекания в духовке.

Ну а теперь про бонусы... Ко второй неделе я с изумлением обнаружила, что работаю почти в общем ритме. Если не в двадцать три раза быстрее прежнего, то уж в девятнадцать — точно. Я уже куда ловчей управляюсь со всем, что мне поручают.

Почти научилась работать в стрессовой ситуации, отключаясь от постоянно звучащих над ухом французских матерных выражений (я как-то очень быстро выучила их все) и *push yourself* («пошевеливайся» по-английски). Уже усвоила, что если кто-то за спиной произносит хоть что-то похожее на английское слово — значит, обращаются ко мне. Да, по-английски в кондитерской говорит только один человек — Мартен, помощник и правая рука шефа, практически такой же «большой начальник». Остальные (восемь человек, кстати) знают от силы одно-два слова.



печатков пальцев. Начинаем «генералку» в 13.00 (в этот день нет перерыва на обед) и заканчиваем в привычные 16.00. И это ад, честное слово... Вернее, сладкий ад. После которого нет сил ни на что. Совсем.

Во-первых, если я считала, что в школе нас приучают к суровой действительности, заставляя убирать помещение, то могу побиться об заклад: ни к чему нас там не приучали. По сравнению с тем, как это надо делать — то есть как это делается на производстве, — мы в школе лишь протирали пыль.

Во-вторых, в кулинарной школе нас не приучали к организованности. Это в то время мне казалось, что у нас бешеный темп, что мы столько всего успеваем сделать! А на деле это лишь командная работа — причем, как говорится, «кто в лес, кто по дрова». Плохо, когда шеф дает задание и вы его делаете вдвоем с кем-нибудь, а то и вчетвером — особо не напрягаясь, перекидываясь словечками, а иногда даже рассказывая попутно какие-то забавные истории. Кто-то взвешивает продукты для одной половины рецепта, кто-то для второй... Потом, когда все продукты подготовлены, мы начинали взбивать или варить, неотлучно стояли у миксера или кастрюли, мешали, подсыпали и наблюдали за процессом.

Подытожим. Рабочий день заканчивается в 16.00. Где-то в 16.30 мы начинаем убирать рабочие места. Моем еще тщательнее, чем когда-то в школе. А по субботам особый «праздник» — генеральная уборка! Это значит, что из всех ящиков, стеллажей, шкафов вытаскиваются все припасы. Перевзвешиваем, измеряем заново, протираем баночки, производим инвентаризацию (сколько чего осталось и т.п.), моем эти самые шкафы и ящики (струей воды из шланга, а после вытираем насухо) и все расставляем «по росту». На металлических и стеклянных поверхностях не должно остаться ни разводов, ни от-

печатков пальцев. Все остальные студенты, насколько я знала, заканчивали работать в час, максимум в два — и кремы варили, и конфитюры, и с шоколадом работали, и тесто месили... Ну да ладно, это они — а это я, у меня, видимо, спецпрограмма...

У меня есть час на обед. Я знаю, что ребята обедают на работе (салаты делают из того, что под руку попадет, что-то из ассортимента кондитерской едят, но мне ни разу не предлагали, а сама я не спрашивала). А темп работы таков, что за весь день нет времени даже сделать глоток воды. Ни секунды. Буквально! Лишь один-разъединственный раз я была близка к этому вожделенному глотку: в самый первый день мне налили чашку кофе. С такой особенной улыбкой... И сразу же раздали задание. И вот как я эту чашку поставила рядышком, так она и стояла до тех пор, пока кто-то случайно ее не пролил. Ни глотка не сделала...

Когда подошла к концу вторая неделя моей стажировки, мозаика в моей голове стала складываться в картинку. Много такого, чему не учат в школе, я вынесла для себя из этой «сладкой армии»...

Задания постепенно усложнялись. Я работаю то с шефом, то с Мартеном, который и поручил мне сразу два вида кексов: «тигровые» (для них нужно сделать очень-очень мелкую шоколадную стружку и «ореховое», или коричневое, масло (*beurre noisette*)) и шоколадные (тут нужно на водяной бане растопить шоколад и сливочное масло). И — «нет, милочка, не сперва сделать одно, а потом приступить к другому! Только всё одновременно!» И количество ингредиентов не как дома — на несколько порций, а взвешиваешь сразу килограммами.

Технология следующая:

Взвесить масло для *beurre noisette* и поставить его топиться на плиту. Время от времени подбегать и помешивать.

Поставить на водяную баню топиться шоколад для второго рецепта. Без масла, поскольку оно закончилось и надо бежать на склад за новой коробкой.

Побежать на склад и принести ящик (нашла поменьше, всего на 15 кг) сливочного масла. Отмерить нужное количество масла и добавить к почти растопленному шоколаду.

Помешать первое масло. Помешать вторую смесь.

А вот как это должно быть — в жизни и на реальном производстве. В первый раз, когда шеф дал мне задание приготовить «Карамельный крем», я приступила к выполнению задания по технологии школы. То есть взвесила сахар — отставила. Пошла взвешивать масло... и тут Мартен подсказывает с криком: «What are you fucking doing?» (приблизительный перевод: «Какого хрена ты делаешь?»). «Взвешиваю...» — отвечаю. А что я могла ответить на столь изящно сформулированный вопрос? Он закатил глаза, прорычал что-то нечленораздельное — и по слогам, как младенцу, вдобавок страдающему слабоумием, начал объяснять: «Поставила на плиту сахар карамелизоваться, взвесила сливки, их поставила вариться, в это время взвесила масло и яйца разбиваешь — что тут непонятного?» И вот ты бегаешь от плиты к весам — то сахар помешать, чтобы не пригорел, то на сливки взгляд кинуть, чтобы не выкипели, тут же взвешиваешь одной рукой масло (отрезая его от бруска в 25 кг), второй разбиваешь яйца в миску... С горем пополам с заданием я справилась: ничего не сгорело и не убежало. Чувствовала себя ну просто сказочной героиней, феей как минимум! Но это оказалась лишь разминка.

Тут Мартен дает мне еще одно задание в довесок — из «морозильной комнаты» (размером с мою однокомнатную квартиру, с той лишь разницей, что температура в ней почти -30°C) принести ящик с замороженным суфле. Ящик доверху забит маленькими кружочками, размером не более пятирублевой монеты. Надо очень быстро разложить их ровными рядами (определенной поверхностью вверх) по всему противню и поставить этот противень в другую морозилку (потом их будут покрывать велюром). И я понимаю, что счет у меня идет буквально на секунды: секундой больше — и весь ящик у меня превратится в один слипшийся комок и ни за что уже на свете эти маленькие кружки будет не отлепить друг от друга... А на плите еще масло и шоколад — вы помните, да? И вот я ношусь туда-сюда (*beurre noisette* к тому времени уже дошло до нужного цвета и аромата, его срочно нужно перелить в другую миску, чтобы прекратить процесс варки, и убрать в холод) и на бегу помешиваю и перекладываю...

С «монетками» покончено. Противень в морозилку, ящик обратно в комнату. И все это с возмущенными возгласами над ухом, что крайне медленно работаю.

Срочно дозвесить ингредиенты для второго рецепта. Первый не трогать, пока масло не остынет до комнатной температуры.

Ингредиенты подготовлены, теперь смешать все руками. К слову, теста получилось примерно литров на шесть. Мешать ручным венчиком, очень большим, до однородного состояния.

Первое тесто в сторону. Сбегать в шоколадный цех — попросить той самой мелкой шоколадной стружки.

Смешать сухие ингредиенты с яйцами (32 штуки разбить вручную), мешать тоже вручную, венчиком. Добавить «ореховое масло», перемешать. Проверить температуру теста — оно должно быть прохладным, иначе шоколад сразу растает. Если все о'кей — добавить, наконец, стружку и выдохнуть.

Свод моих обязанностей немного расширился — и я сразу стала увереннее в себе. Да и шеф Николя ко мне очень дружелюбно настроен, всегда старается пошутить и говорить со мной на английском, хотя я уверяю, что понимаю его французский. Он: «Нет-нет, мне надо совершенствовать свой английский!» (у него очень маленький словарный запас — можно сказать, что он языка практически не знает). И продолжает: «Эх, если бы я с тобой поработал хотя бы год, я бы точно начал говорить по-английски». Я говорю: «Или я по-французски. Я предпочитаю второе». «А вот я хочу именно первое!» — смеется Николя.

И все это под непрерывное: «Нина, быстрее! Нина, тебе надо учиться организованности! Ты никогда ничего не достигнешь, пока не организуешь все свои действия! Быстрее, живее!» Даже во время уборки помещений я постоянно слышу: «*Push yourself!* Дорога каждая минута».

В другой раз собираем с ним новое пирожное. Оно совсем новое, и шеф еще не знает, как лучше его украсить. То листик сюда, то ягоду туда. Все уберет, положит печенье макарон. Уберет и его, добавит шоколадную пластинку. Наконец он доволен и, улыбаясь, смотрит на меня. Понимаю: надо что-то сказать. «*Très joli!*» — улыбаюсь в ответ («Очень красиво!»). И шеф по-французски, хитро прищурившись: «Да. Как русские девушки». Он молод и невероятно хорош в своем деле. Я уже очень многому у него научилась. И если я не имею права простаивать без дела даже секунды (масло в микроволновке разогревается десять секунд — протри стол, но не стой и не жди!), я все равно кошу серым глазом в его сторону: что и как он сейчас делает? Иногда он подходит ко мне, отнимает инструмент и говорит на своем «недоанглийском»: «*This is big secret and very expensive*», — смеется и показывает, как это же самое действие можно произвести в два-три раза быстрее. Сейчас, благодаря ему, я уверенно работаю обеими руками одновременно, что бы мне ни приходилось делать.

Что могло тогда входить в мои обязанности?

- Отсадить красиво карамельный крем на птифуры из кулинарного мешка.
- Полностью комплектовать эклеры: разрезать каждый эклер пополам (а он ведь сверху еще покрыт хрустящим кракленом), отсадить внутрь каштановый крем, уложить кубики каштана, сверху — тончайшую пластинку шоколада (нарезать шоколад тоже доверили мне), потом крем Шантильи — из кулинарного мешка с насадкой «звездочка»: воздушно, по высокой спирали, ровно и красиво. Закрывать все шапочкой эклера, посыпать сахарной пудрой, уложить тонкую полоску-струну из шоколада и сверху еще шоколадный квадратик-лейбл с надписью «*Perin*». И вот тружусь я, стараюсь — то сливки растаут, то насадка выпадет, то шоколад закончится... а шеф хоть бы слово сказал! Не очень красиво легла спираль? Не страшно. Давай покажу еще раз, это сними и попробуй снова. Без проблем и нервов. Как только последний эклер собран, шеф дает неожиданную команду: «Все, неси в магазин!» Т.е. сразу из-под моих рук на продажу? Волнуюсь до дрожи... но до чего же приятно видеть в витрине магазина СВОЕ пирожное!
- Печенье — полностью «от» и «до» — любое, причем от 200 до 500 штук за раз.
- Сборка пирожных.
- Работа с песочным тестом (к примеру, выложить песочное тесто в кольца для 100 и более тарталеток).
- Работа с заварным тестом (от замеса до отсадки, выпекания и заполнения кремом).
- Комплектование тарталеток (начинка — любая).
- Украшение и декорирование.
- Килограммы кремов, бисквитов, меренг...

Несколько раз в неделю мы собираем «поленья». В огромном количестве — по 60–80 штук за раз. Я делаю для них бисквиты (представляете, сколько килограммов теста нужно сделать за один раз, чтобы заполнить 14 противней?) и муссы. Потом мы все вместе их собираем, я тоже участвую в этом увлекательном процессе: все ловко, быстро, четко, ни одного лишнего движения.

— Если разровнять первый слой мусса во всю ширину полена — это два движения. Если размазать его дополнительно по стенкам — шесть движений скребком (полено длинное).

— Если выровнять поверхность перед выкладыванием последнего, венчающего бисквит слоя — два движения спатулой.

— Если мусс выкладывается в металлические сферические формы, для пирожных — то, чтобы его разровнять по стенкам, делается ровно три движения ложкой. Сделаешь больше — получишь подзатыльник...

А мои руки — о, это вообще отдельная песня. Довольно печальная... Они давно уже «не девчачьи». Представьте себе, каково это:

— Перемыть вручную 60–80 пластиковых форм для «поленьев».

— Тут же по-быстрому промокнуть руки полотенцем — и бегом доставать из морозилки металлические противни с пирожными (–30°C). Руки сразу прилипают к металлу, но медлить нельзя: срочно вытащить, перенести, достать из форм (металлических или силиконовых). Выложить обратно на противни — и снова в морозилку.

— Тут же рысью — разгружать посудомоечную машину, закончившую очередной цикл. А там все очень горячее, очень! Быстро достать и сложить на стол, загрузить по новой, чистую посуду расставить по местам.

— Достать из духовки противни с готовым бисквитом (или перевернуть), а это за раз около 10 чугунных противней. И побежать в «морозильную комнату», чтобы принести очередную коробку.

— А потом — руками со свежими мини-царапинами (то задела нож, доставая из посудомоечной машины, то поранилась о лист-декор, неловко проведя по нему пальцами, то еще где-нибудь зацепилась) — протереть 60–80 форм алкогольным спре-ем... где-то после 20-го «полена» боли уже не чувствуешь...

Кстати, тут ничего не выкидывается. Ни-че-го! У Пепе-на есть прекрасный, удивительный бисквит «Джоконда», на который идут печенья макарон, не прошедшие «фейс-контроль». Вы когда-нибудь слышали о таком? А ведь это лучший из бисквитов, что я пробовала. Количество круассанов, булочек, хлеба, сладких и соленых изделий рассчитывается так, что уходит с прилавков в тот же день. Если какое-то пирожное при украшении или сборке выходит безупречным, оно достается нам. Для такой некондиции есть специальный холодильник, и мы всегда можем полакомиться свежими десертами. Ну а когда шеф готовит что-то новое, обязательно устраивается дегустация.

Да уж, перестарались феминистки во Франции, ой как перестарались!.. Тут работников не делят на «мальчиков» и «девочек». Приехала машина с продуктами — все идут разгружать. Что тебе досталось — коробка ли с ягодами, мешок ли с сахаром или упаковка сливок — то и понесешь на второй этаж в кладовую. Причем быстро, чуть ли не бегом. Взбила ты в огромной чаше миксера литров 10 крема — думаете, кто-то поможет перетащить? Ага, как же! И противни — ну которые для духовки, чугунные — только попробуй по одной штуке носить!

Что я поняла за все это время?
Я умею и могу работать, не ставя
каждый день крестик в календаре:
«Уф-ф, еще один день прожит!»

Не потому, что «надо», и не потому,
что у меня контракт. Нет! Каждый
день, несмотря на усталость,
гонку, недосып — это мой день,
который я прожила с удовольствием.
Я стала потрясающе организованной — в сравнении с собою
прежней, научилась вкалывать
по-настоящему, вошла в ритм.

Я поняла, как можно успевать
делать одновременно множество
дел, порой этого даже не замечая.

Я все реже и реже слышу у себя
за спиной: «*Nina, push yourself!*»

Работаю уже автоматически,
краем глаза выхватывая какие-то
мелочи: что по-быстрому убрать,
перенести...

К примеру:

— Украшаю пирожные. На одном противне передо мной четыре
разных типа. Мне уже не нужно дергать шефа: «А какая тут
ягодка или шоколадка?» Мне достаточно видеть форму и цвет
глазури — и я с закрытыми глазами могу поставить на нужное
место необходимый декор.

— Слышу, что посудомоечная машина замолкла. Еще 15 секунд — и можно идти ее разгружать и запускать по новой.
На это уйдет секунд 30: открыть, чистое достать и переложить
на стол, быстро загрузить новой посудой, запустить машину
и вернуться на свое место.

— Краем глаза вижу, что из печи достали эклеры. Через 30 минут,
когда они остынут, нужно будет все их сложить в специальную
корзину и сделать особой насадкой по три отверстия для
крема. Эклеров, к слову, более 200 штук.

— В это же время получаю задание что-то взвесить и начать
следующую работу. (Не забываем: я все еще занимаюсь декором.)
Все цифры — на память. Кстати, это очень здорово тренирует
мозг...

Я уже не боюсь получить несколько заданий одновременно и работаю практически наравне
со «взрослыми». Делаю уже все — от каждой составляющей торта или пирожного до сборки
и глазирования. Я четко знаю, сколько нужно времени, чтобы закипели четыре литра сливок
или сколько уйдет минут на то, чтобы растопить шоколад на водяной бане: для меня это уже
целая вечность, за которую можно успеть сделать уйму дел...

Я стала «удивлять» Мартена: сама уже знаю, как и что отмерить, сложить, разложить, что
убрать и каков будет следующий этап. Вот он подлетает с воплем: «Нина, включи мозг! Ты же
девushка, ты должна быть умнее мужиков! Не пачкай посуду, когда ты знаешь, сколько в пачке
масла...» А я: «Мартен, я уже все сделала, можешь забирать масло». Он: «О... сорри...» Нужно
достать с самой верхней полки большой ящик с кольцами для пирожных (200 шт) и все разложить
по специальным противням с большими бортиками, затем проложить ацетатной пленкой? Еще
недавно я бы доставала из ящика по несколько колец и «очень быстро» расставляла
бы их. А сейчас я просто высыпаю все кольца разом и «укладываю» те, что встали «на ребро». Мартен
поворачивается на металлический звон и радостно так: «Йе-е-е-е-ес, ге-е-е-ерл!»

Убираем в конце дня помещение. Я ношусь с тряпкой. Мартен: «Нина, не забудь про микроволновку!» Я: «Мартен, она уже давно чистая». Он: «Нина, потом надо...» Я: «Знаю, нарезать бриошь и убрать в морозильную комнату. Я все помню, Мартен, не волнуйся». И он со смехом: «*Nina, you are number one!*» Шутка, конечно, но приятно...

Когда я отработывала последнюю неделю, к нам пришла новая девочка. Насколько я поняла, у нее уже был какой-то опыт работы в кондитерской. Но — о боги — как же она все медленно делала, даже на мой непрофессиональный взгляд! Я словно увидела себя прежнюю со стороны: та же растерянность, неорганизованность, неловкие движения и паника в глазах. Однако же никто ее так не гоняет, как меня в свое время! Да, Мартен иногда и с ней разговаривает, как со слегка умалишенной, но все же не до такой степени, как когда-то со мной. Уж не знаю, с чем это связано, но уверена: всё к лучшему! Честное слово, я благодарна и этому молодому человеку. Кстати, он два года работал в Австралии и одно время с самим Адриано Зумбо. Он даже показывал мне книгу Адриано с автографом, где рукой маэстро написано, что он благодарен Мартену за совместную работу. Вот так!

Когда однажды в раздевалке девушка, работавшая у Пепена уже два года (очень ловкая, просто потрясающая), спросила меня, нравится ли мне здесь, — я ответила: «Да, это моя страсть». И спросила ее: «А тебе?» Она пожала плечами и спокойно сказала: «Это моя работа». И я тоже хочу вот так однажды сказать — спокойно и с достоинством: «*C'est mon boulot*». Это моя работа! И все у меня получится. Это мой выбор. Моя жизнь.

Все это, скажу я вам, и есть жизнь. И самый настоящий опыт. Я понимала, что нигде больше его не приобрету. Никак иначе нельзя научиться по-настоящему работать. Я давным-давно избавилась от розовых очков. Все это — мое. Я хочу этим жить и дышать. И после каждого обидного слова в свой адрес я лишь говорю себе: «Все выдержу, все смогу!» И наслаждаюсь — без тени мазохизма! Подъем в половине пятого утра, работа порой без перерыва на обед, обожженные или отмороженные пальцы, очередные синяки на ногах — а я улыбаюсь, разминаю плечи и снова бросаюсь в бой. Тут не до сантиментов, тут никто не станет с тобой беседовать по душам — потому что ты не для этого пришла. Держи ритм!



улыбка

ПЕЧЕНЬЕ «УЛЫБКА»

Для песочного теста:

120 г	сливочного масла
76 г	сахарной пудры
24 г	миндальной муки
соль	
стручок ванили	
60 г	яиц
200 г	муки

Для ганаша:

200 г	сливок жирностью 33%
100 г	сливочного масла
250 г	молочного шоколада
150 г	пасты из фундука

И вот мой последний рабочий день в кондитерской Николя Пепена. Собственно, лишь этим он и отличался от всех прочих: я так же работала, не щадя живота своего, делая множество дел одновременно. Шеф, правда, время от времени смотрел на меня с грустью. И в духе Коровьева из «Мастера и Маргариты» («Нет, не могу больше! Пойду приму триста капель эфирной валерьянки!») делал комичное лицо и, бормоча что-то невнятное на французском, закатывал глаза и уходил в *glace chambre* (комнату для мороженого), еще сильнее напоминая при этом помощника Воланда. А Мартен вдруг вспомнил лихие былые времена и напоследок решил оттянуться на мне по полной программе: гонял, как зеленого новобранца, — это не так, тут не то! Но мне уже не страшно. Правда, плакать все равно хочется, а еще хочется за эти драгоценные последние минуты ухватить еще что-то, еще капельку... Вот ведь черт подери: последний день, а дальше... дальше — большое и свободное плавание.

После краткого, но очень теплого прощания с коллегами мы с шефом уселись прямо на высокий стол и он сказал, что с удовольствием поделится со мной и моими друзьями из России любыми рецептами, какие я только захочу — такой вот воистину драгоценный бонус! Этой возможностью нельзя было не воспользоваться.

Печенье «Улыбка» — символ школы, в которой я училась. Оно очень распространено в Лионе, особенно в тех кондитерских, где шефы сами выходцы из ENSP. Поэтому начнем мы с него.

- 1 Приготовьте ганаш. Доведите сливки до кипения. Одновременно на водяной бане растопите шоколад вместе с ореховой пастой.
- 2 Горячие сливки влейте в шоколад тоненькой струйкой, хорошо перемешайте силиконовой лопаточкой. Добавьте сливочное масло кусочками и хорошо взбейте все блендером. Уберите в холодильник на 1 час.
- 3 Сделайте песочное тесто. Смешайте в глубокой миске миндальную муку, соль, семена ванили, сахарную пудру и муку. Добавьте нарезанное на кусочки сливочное масло. Перетрите все руками в крошку.
- 4 Добавьте яйцо, замесите мягкое, эластичное тесто. При необходимости можно добавить немного муки. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут.



- 5 Достаньте тесто из холодильника и раскатайте в пласт толщиной 0,3–0,4 см.
- 6 Круглой вырубкой с острыми краями диаметром 10–12 см вырежьте 12 заготовок. Переложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой. В 6 кружках сделайте «глазки» — по 2 отверстия диаметром 1 см — удобнее всего воспользоваться для этого насадкой для кондитерского мешка № 16. При помощи тонкого и маленького ножа вырежьте улыбающийся ротик.
- 7 Уберите противень в холодильник еще на 30 минут.
- 8 Разогрейте духовку до 160°C. Выпекайте печенье 10–15 минут до золотистого цвета.
- 9 Готовое печенье переложите на кухонную решетку и дайте полностью остыть. Ни в коем случае не начинайте собирать «Улыбки» теплыми — ганаш мгновенно растает.
- 10 Соберите печенье. В кулинарный мешок с ровной и круглой насадкой диаметром 1 см переложите шоколадный ганаш. По спирали отсадите на цельные половинки печенья. Аккуратно накройте половинки с кремом половинками с «улыбкой» — и слегка прижмите.
- 11 Уберите в холодильник еще на 30 минут. Затем печенье можно хранить при комнатной температуре.

Куглоф

Куглоф

400 г	МУКИ
240 г	ЯИЦ
10 г	СОЛИ
40 г	САХАРА
20 г	МОЛОКА
15 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

240 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА
КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ

96 г ИЗЮМА,
ЗАМОЧЕННОГО
В КОНЬЯКЕ
ИЛИ КУАНТРО
НА ДВА ДНЯ

40 г НАРУБЛЕННОГО
МИНДАЛЯ ИЛИ
ФУНДУКА

Для сиропа:

750 г	ВОДЫ
450 г	САХАРА
1 ч. л.	ФЛЁРДОРАНЖА

Для «ОРЕХОВОГО МАСЛА»:

300 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
-------	---------------------

САХАР ДЛЯ ОБСЫПКИ

Куглоф — традиционная австрийская выпечка, которая давно и прочно заняла свое место в кулинарной культуре Франции. Его уже даже считают национальным эльзасским десертом. А представляет он собой рифленую корону, с нежным сливочно-масляным ароматом, большим количеством орехов и изюма, а также удивительно нежным мякишем.

Впервые куглоф я отведала в одной из парижских кондитерских — это оказалась излишне жирная, приторно сладкая булка, которую я даже не смогла доесть. Когда же я носилась с тряпкой по просторам лаборатории Пепена, он мне крикнул: «Нина, когда закончишь, нарежь "куглоф" на кружки и убери в морозильную камеру. Да, и попробуй его обязательно!» Не без опасения я откусила кусочек... и не без гордости за свою «альма-матер» скажу: в исполнении нашего маэстро эта австрийская бриошь — одна из вкуснейших во Франции и, наверное, во всем мире!

Уверяю, эта выпечка никого не оставит равнодушным. Учтите: готовится она практически два дня (тесто подолгу «отдыхает»), но каждая потраченная минута окупается сторицей — попробуйте и убедитесь!





- 1 В кухонном комбайне на средней скорости миксера с насадкой «весло» взбивайте муку, соль, сахар и яйца в течение 5 минут. Добавьте молоко комнатной температуры и раскрошенные дрожжи.
- 2 Смените насадку на «крюк» и продолжайте взбивать еще 15 минут. Тесто получится густое и достаточно плотное. Не прекращая работы миксера, по небольшим кусочкам добавляйте в тесто сливочное масло. После того как будет добавлено последнее, взбивайте еще 10–15 минут. Тесто станет очень мягким и шелковым на ощупь.
- 3 Переложите готовое тесто в удобную для расстойки емкость, накройте полотенцем и оставьте на 2 часа.
- 4 Добавьте набухший изюм и измельченные орехи. Хорошо замесите тесто руками, положите обратно в миску, оберните ее пищевой пленкой и уберите на ночь в холодильник.
- 5 Подготовьте 4 формы для кекса диаметром 14 см и глубиной 7 см с отверстием посередине. Слегка смажьте их сливочным маслом. На дне можно выложить узор из целых ядер миндаля или посыпать его миндальными лепестками.
- 6 Разделите тесто на 4 равные части и уложите в формы. Отставьте в теплое, без сквозняков, место еще на 2 часа.
- 7 Разогрейте духовку до 200°C. Выпекайте куглоф 10 минут до золотистого цвета. Затем снизьте температуру до 170°C и продолжайте печь еще 15–20 минут. Готовой сдобе дайте полностью остыть, затем достаньте из формы.
- 8 Приготовьте сироп. Смешайте все ингредиенты и доведите до кипения. Перелейте в глубокую миску и поочередно опускайте «вверх дном» каждый кекс в горячую жидкость на несколько секунд. Затем переверните на кухонную решетку, дайте стечь каплям и уберите в холодильник на 15 минут.
- 9 Приготовьте «ореховое масло». Нарежьте сливочное масло кубиками, сложите в глубокий сотейник и держите на огне до тех пор, пока оно не станет коричневого цвета и не даст легкий аромат лесного ореха.
- 10 Процедите масло через мелкое ситечко в глубокую посуду. Поочередно опускайте «вверх дном» каждый кекс в горячее масло на несколько секунд. Затем переворачивайте и ставьте на кухонную решетку. Дайте стечь каплям и уберите в холодильник на 2 минуты.
- 11 Каждый кекс обильно обсыпьте сахаром, стряхните лишнее и переложите десерт на сервировочное блюдо.
- 12 Подавать к чаю можно сразу. Хранить при комнатной температуре, лучше в закрытом контейнере.



Это именно те самые кексы, которые я готовила одновременно с шоколадными (помните?) и для которых у меня, помимо прочего, на плите нагревалось «ореховое масло». *Gâteaux «Tigres»* похожи по способу приготовления на финансье — здесь тоже используются невзбитые белки и ореховое, или коричневое, масло.

Эти кексы — пожалуй, одни из самых простых в приготовлении. Самое главное: будьте осторожны и внимательны с маслом. Передержите его на огне — появится горьковатый привкус, а недодержите — десерт получится чересчур жирным, с навязчивым привкусом масла. Еще важно: вливать такое масло в тесто надо только полностью охлажденным, иначе шоколад растает.

В кондитерской у Пепена в этом рецепте используют *pailleté chocolate* («шоколадные чешуйки») — это такие мелкие капельки затвердевшего шоколада, что-то среднее между стружкой и мини-гале-тами. В выпечке они смотрятся маленькими точечками, которые и делают окрас мякиша похожим на тигриный. Вы можете использовать покупные «шоколадные капли» или мелко поломать-натереть ваш шоколад.

КЕКСЫ «ТИГРЫ»

150 г	САХАРА
250 г	БЕЛКОВ
300 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
250 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
65 г	МУКИ
125 г	ШОКОЛАДНОЙ КРОШКИ

- 1 Нарежьте сливочное масло кубиками, сложите в глубокий сотейник и держите на огне до тех пор, пока оно не приобретет коричневый цвет и легкий аромат лесного ореха. Процедите через мелкое ситечко в глубокую посуду. Дайте полностью остыть.
- 2 Разогрейте духовку до 180°C.
- 3 В глубокой миске смешайте сахар, миндальную и пшеничную муку. Добавьте белки, снова хорошо перемешайте венчиком — получится тесто, похожее на миндальную пасту.
- 4 Добавьте остывшее «ореховое масло» и снова перемешайте до однородности. Будьте внимательны: масло должно полностью раствориться в тесте, не оседая на дно. В конце добавьте шоколадную крошку.
- 5 Выложите тесто в 12 формочек для кексов или маффинов, заполняя их на 1/3. Поставьте в разогретую духовку на 30–35 минут, запекайте до золотистого цвета. Готовность проверьте деревянной шпажкой.
- 6 Кексам лучше дать полностью остыть. Перед подачей их можно украсить шоколадным ганашем.



ОРЕХОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Для песочного теста:

300 г	муки
7 г	разрыхлителя
70 г	сахарной пудры
семена 1 стручка ванили	
280 г	сливочного масла
60 г	желтков
50 г	миндальной муки
1,5 г	флёр-де-сель (или обычной соли)

Для начинки:

330 г	сахара
80 г	воды
15 г	глюкозы
200 г	сливочного масла
100 г	сливок жирностью 33–35%
24 г	рома

330 г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

80 г	фисташек
80 г	кукурузных хлопьев (обычных, без добавок)
200 г	фундука

Tarte aux noix можно приготовить и для вегетарианцев, если исключить из состава песочного теста желток. У Николя эти тарталетки бывали двух размеров: диаметром около 8 см и совсем маленькие, так называемые птифуры (*petits fours*), десерты на один укус. Вы можете выбрать любую форму из имеющихся у вас.

тарталетки

202

- 1 Сделайте песочное тесто. Смешайте в глубокой миске миндальную муку, соль, семена ванили, сахарную пудру, разрыхлитель и муку. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло. Смесь перетрите руками в крошку. Добавьте желток, замесите мягкое, эластичное тесто. При необходимости можно добавить немного муки. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут. Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 0,3–0,4 см.
- 2 Вырежьте 30 кружков теста диаметром по 12 см. Аккуратно выложите их в кольца для тарталеток диаметром 8 см, формируя бортики. Лишнее обрежьте. Доньшки наколите вилкой. Уберите в холодильник еще на 30 минут.
- 3 Разогрейте духовку до 180°C. Каждую тарталетку выстелите пергаментной бумагой и положите в нее груз. Выпекайте 10 минут. Затем снимите груз вместе с бумагой и подрумянивайте основу еще около 10 минут или до золотистого цвета. Готовой песочной основе дайте полностью остыть.

- 4 Приготовьте орехи в карамели. Фундук и грецкие орехи выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и подрумянивайте в духовке при 180°C в течение 7–10 минут или слегка поджарьте на сухой сковороде. Фисташки нагревать не нужно, иначе они потеряют свой цвет.
- 5 В глубокой кастрюле соедините сахар, воду и глюкозу. Держите на сильном огне до тех пор, пока смесь не приобретет красивый карамельный цвет. Одновременно доведите до кипения сливки и в отдельном сотейнике ром.
- 6 Снимите с огня готовую карамель, добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и перемешайте до его растворения. Аккуратно влейте горячие сливки, затем ром. В горячую карамель всыпьте все орехи и хлопья, перемешайте деревянной лопаткой.
- 7 Сразу же начинайте выкладывать ореховую смесь в тарталетки, формируя «горку». Заполнив 3–4 тарталетки, каждый раз перемешивайте орехово-карамельную смесь, чтобы жидкость не оседала на дно.
- 8 Храните десерт при комнатной температуре. Подавать к столу можно в тот же день, но лучше дать начинке немного застыть.



ФЛОРЕНТИНЫ

112 г	САХАРА
112 г	МЁДА
225 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
45 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
225 г	МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКОВ
225 г	СУХОФРУКТОВ (ИЗЮМ, СУШЕНАЯ ВИШНЯ, КЛЮКВА, ЦУКАТЫ И Т.П.)

Это тонкое миндально-карамельное печенье с сухофруктами. Иногда одну из его сторон покрывают растопленным шоколадом.

- 1 Разогрейте духовку до 160°C. Сливки доведите до кипения и снимите с огня. Нагрейте мёд и сахар до 112°C. Снимите с огня, добавьте сливочное масло, затем аккуратно влейте горячие сливки. Добавьте сухофрукты и миндальные лепестки.
- 2 Если у вас есть формы диаметром 12 см, выложите в них тонким слоем карамельно-ореховую смесь и остудите. Если нет — выкладывайте тесто просто на силиконовый коврик или пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, при помощи чайной ложки. Но в таком случае будьте готовы к тому, что они в процессе выпекания деформируются (впрочем, на вкус печенья это никак не повлияет). Самое главное: слой должен быть тонким. Расчет такой: на 8–9 штук печенья должно уходить около 100 г теста.
- 3 Выпекайте около 20 минут. Прежде чем доставать флорентины из форм, полностью остудите их.

флорентины



Ces Et
eurs

Вот пишу сейчас — и вспоминаю огромное ведро теста для *tuiles aux amandes*, а еще гору противней, по которым мне надо было все это разложить: за 4 часа без секундной передышки! Получалось примерно от 400 до 500 штук. И так раз в неделю...

Тюили (букв. «черепица») — очень тонкое, хрустящее печенье, весьма популярное в Лионе. Есть даже один магазин — мне про него рассказывал Николай, — где одних только *tuiles* 30 видов: лимонные, апельсиновые, шоколадные, фисташковые, покрытые шоколадом или глазурью... всего не перечесать! Я подарю вам основной рецепт, с которым работала и работаю сама.

Тюили

125 г	БЕЛКОВ
125 г	САХАРА
125 г	МИНДАЛЬНЫХ ЛЕПЕСТКОВ
50 г	МУКИ
50 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАСТОПЛЕННОГО, ГОРЯЧЕГО

- 1 Смешайте сахар с миндальными лепестками. Добавьте частями белки, каждый раз очень хорошо перемешивая. Просейте сверху муку, перемешайте, в конце добавьте растопленное сливочное масло.
- 2 Тесто сложите в контейнер, накройте крышкой и уберите на ночь в холод.
- 3 На следующий день разогрейте духовку до 180°C. Смажьте противень небольшим количеством сливочного масла или используйте силиконовый коврик. Выкладывайте по 1 ч. л. белкового теста на противень. Смоченной в воде вилкой разравнивайте каждую горку так, чтобы сквозь тесто просвечивал коврик или дно.
- 4 Выпекайте тюили 4–5 минут до золотистого цвета. Достаньте противень и сразу же, пока печенье еще горячее, снимайте его и кладите на скалку, слегка прижимая, или в вогнутую форму — когда они остынут, то будут вогнутой формы.



Апельсиновый

Кексы во Франции любят необычайно. Частенько их пропитывают сладким алкоголем, сахарным, фруктовым или иным сиропом, иногда покрывают нейтральной или шоколадной глазурью, чтобы не подсыхала поверхность. К приготовлению этого кекса я тоже не один раз за время стажировки приложила свою «натренированную» руку.

Не забывайте о важном правиле: при пропитке кекса: что-то одно должно быть горячим, а другое — холодным. То есть либо горячий кекс и холодный сироп, или горячий сироп и холодный кекс. Но предпочтительнее все же первый вариант...

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КЕКС

ЦЕДРА 1 АПЕЛЬСИНА	
245 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
161 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
161 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
253 г	ЯИЦ

115 г	МУКИ
3 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
92 г	АПЕЛЬСИНОВЫХ ЦУКАТОВ
16 г	АПЕЛЬСИНОВОГО ЛИКЕРА <i>Grand Marnie</i>

Для формы:
.....
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
.....
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ

Для сиропа:	
90 г	СВЕЖЕВЫЖАТОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА
50 г	САХАРА
10 г	ЛИКЕРА <i>Grand Marnie</i>

- 1 За день до приготовления. В миске тщательно перетрите руками сахарную пудру и цедру. Оставьте на ночь, накрыв пленкой.
- 2 Приготовьте сироп. Доведите до кипения апельсиновый сок с сахаром, снимите с огня. Добавьте *Grand Marnie*.
- 3 Испеките кекс. Разогрейте духовку до 175°C. Форму для кекса смажьте сливочным маслом и щедро присыпьте миндальными лепестками, а сверху — еще немного мукой.
- 4 Взбивайте сливочное масло с апельсиновой сахарной пудрой, смешанной накануне, и миндальной мукой в течение 7–10 минут. Порциями добавляйте яйца, каждый раз очень хорошо перемешивая. Затем добавьте *Grand Marnie* и цукаты.
- 5 Просейте сверху муку с разрыхлителем, примешайте ее к тесту вручную, при помощи силиконовой лопаточки.
- 6 Выложите готовое тесто в форму и выпекайте в заранее разогретой духовке 40–45 минут или пока деревянная шпажка при прокалывании кекса не будет выходить сухой.
- 7 Дайте кексу 15 минут постоять в форме, затем переверните на решетку. Пропитайте при помощи кисти сиропом и оставьте до полного остывания.



Мясной Французский пирог

Для мясной начинки:

300 г	телятины (мякоть)
300 г	свинины (карбонат или лопатка без кости)
380 г	свинины (корейка без кости)

150 мл белого вина

19 г соли

пучок пряных трав (лавровый лист, базилик, тимьян, розмарин)

25 г фисташек

1 рюмка коньяка

115 г печеночного паштета

Для теста:

220 г муки

150 г сливочного масла

9 г соли

60 г яиц

50 мл воды

110 г картофельного крахмала

1 ч. л. уксуса

60 г яиц + 3 ст. л. молока для смазки

Для желе:

14 г порошкообразного желатина

150 мл мясного бульона

На сегодняшний день это мой любимый французский рецепт — я привезла его из последней поездки в Лион. Там же и «распробовала» это лакомство. Честно говоря, перевод названия этого пирога на русский язык меня никогда не интересовал. *Pâté en croûte* — и никак иначе. Эту вкуснотищу можно купить в любом магазине Лиона. Даже в кондитерской у Николя Пепена.

Вот «три кита» французского мясного пирога: 1) плотное тесто, которое в процессе приготовления не размякнет от выделяющегося мясного сока; 2) обильная мясная начинка: это может быть и кролик, и птица, и говядина со свиной, с паштетом или без него, с фисташками или без них; 3) слой желе, которое заливается в уже готовый пирог и заполняет образующуюся внутри теста пустоту.

Каждый день после работы я забегала в магазин и покупала себе на завтрак кусочек *Pâté en croûte* с паштетом и фисташками. А когда вернулась в Россию, почувствовала вскоре сильнейшую тоску — и по стране, и по ее кухне. И особенно по полюбившемуся мне мясному кусочку в плотном тесте... И тогда я написала всем своим французским друзьям, что прошу помочь мне найти этот рецепт. Из присланного ими я сделала «микс» — и у меня получилось идеальное воплощение любимого блюда. Оно настолько понравилось моей семье, что пришлось поделиться секретом и с сестрой, и с мамой, и даже с бабушкой!





- 1 Подготовьте мясо накануне. Телятину и свиной карбонат нарежьте очень маленькими кубиками, с ребром около 0,6 см. Свиную корейку измельчите в фарш. Сложите все мясо в большую керамическую миску, налейте вино, коньяк, добавьте пряные травы, соль. Перемешайте. Накройте пищевой пленкой и уберите на ночь в холодильник.
- 2 Печеночный паштет выложите на пищевую пленку, плотно заверните и скатайте колбаску длиной 25 см. Уберите в морозилку на ночь.
- 3 Приготовьте тесто. В большой миске смешайте муку, крахмал и соль. Масло растопите на медленном огне. Когда масло остынет, добавьте в него яйцо, воду и уксус. Хорошо перемешайте венчиком.
- 4 Сложите сухие ингредиенты в чашу кухонного комбайна, влейте жидкую масляную смесь и перемешивайте в течение 5–8 минут с насадкой «весло». Масло должно полностью разойтись в тесте и не «просачиваться». Тесто чем-то будет похоже на плотное заварное. Заверните его в пищевую пленку и уберите как минимум на 3 часа в холодильник.
- 5 Разогрейте духовку до 190°C. Подготовьте форму. Обычно используется длинная узкая форма 40x10 см — это стандарт для *Pâté en croûte*, но я использовала обычную силиконовую форму для хлеба 25x10 см.
- 6 Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см. Вырежьте прямоугольник в размер вашей формы, который затем послужит «крышкой» для пирога.
- 7 Остальное тесто выложите в форму таким образом, чтобы полностью закрыть дно и стенки.
- 8 В мясную начинку добавьте фисташки, перемешайте. Травы извлеките из фарша. Заполните форму до половины мясной смесью, хорошо утрамбовывая ее. Положите колбаску печеночного паштета и чуть вдавите, выложите оставшееся мясо, до самого верха.
- 9 Закройте вырезанным куском теста, хорошо закрепите края. Из оставшегося теста сформируйте на поверхности узор.
- 10 На крышке, на равном расстоянии друг от друга, сделайте ножом три отверстия для выхода пара. Всю поверхность хорошенько смажьте яично-молочной смесью. В каждое отверстие вставьте воронку из фольги.
- 11 Поставьте пирог в разогретую духовку на 1 час 20 минут. Готовому пирогу дайте 20 минут постоять в форме, затем переложите его на решетку и оставьте до полного остывания.
- 12 Для желе. В горячем мясном нежирном бульоне разведите желатин. Остудите до 40°C и аккуратно влейте внутрь пирога через воронку. Уберите в холодильник на ночь.
- 13 *Pâté en croûte* всегда подают холодным, нарезаая его на ломтики толщиной около 1 см. Я всегда подавала к яичнице на завтрак — это идеально!

ТАРТАЛЕТКИ С ФРАНЖИПАНОМ

Для шоколадного
песочного теста:

125 г	МУКИ
15 г	КАКАО
50 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ

ЩЕПОТКА СОЛИ

100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА ОХЛАЖДЕННОГО
-------	-------------------------------------

20 г	ЖЕЛТКОВ
1/2 ч. л.	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

Для заварного крема:

130 мл	МОЛОКА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
40 г	ЖЕЛТКОВ
35 г	САХАРА
20 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА ПРОСЕЯННОГО
15 г	НЕСОЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для шоколадного
франжипана:

100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
100 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
145 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
120 г	ЯИЦ
9 г	КРАХМАЛА
160 г	ЗАВАРНОГО КРЕМА

50 г	РАСТО- ПЛЕННОГО ШОКОЛАДА С СОДЕР- ЖАНИЕМ КАКАО 72%
------	---

СВЕЖИЕ ИЛИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ
ЯГОДЫ МАЛИНЫ

Франжипан — это французский ореховый крем, который запекается в духовке. При смешивании он получается достаточно жидким, но в процессе нагревания значительно уплотняется. Я представляю вашему вниманию его шоколадную интерпретацию, идею которой почерпнула у Николя.

Процесс приготовления по вашему желанию можно разделить на несколько дней, сделав песочное тесто заранее — оно прекрасно хранится в морозильной камере до 3 недель.

1 Сделайте заварной крем. Ванильный стручок разрежьте вдоль пополам и достаньте семена. И стручок, и семена сложите в кастрюльку, залейте молоком и доведите до кипения на среднем огне. Выключите огонь, кастрюльку накройте крышкой и дайте настояться 1 час.

2 Достаньте стручок, молоко вновь нагрейте.

3 В чаше миксера взбейте желтки, сахар и кукурузный крахмал. Тоненькой струйкой влейте горячее молоко, продолжая взбивать. Когда смесь станет однородной, перелейте ее обратно в кастрюлю.

4 Поставьте на медленный огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая венчиком. Продолжайте мешать еще 3–5 минут до загустения.

5 Снимите с огня, протрите крем через сито. Введите по частям нарезанное кусочками сливочное масло, каждый раз размешивая до однородности.

6 Остудите смесь на водяной бане, непрерывно мешая, чтобы на ней не образовалась пленочка.

тар-
талет-
ки

- 7 Такой крем сразу готов к использованию, но вполне может храниться сроком до 5 дней в холодильнике.
- 8 Приготовьте шоколадное песочное тесто. В глубокую миску сложите муку, какао, сахарную пудру, соль и разрыхлитель. Перемешайте.
- 9 Перетрите руками в крошку нарезанное на кусочки сливочное масло с сухой смесью. Затем добавьте желток. Замесите эластичное, мягкое, не липнущее к рукам тесто. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на час.
- 10 Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 0,3 см. Вырежьте необходимые вам формы — для небольших тартелеток или одного тарта диаметром 22–24 см.
- 11 Выложите тесто в формы или кольца. Уберите в холодильник еще на 30 минут.
- 12 Приготовьте шоколадный франжипан. Сливочное масло взбейте до состояния помадки.
- 13 Просейте сахарную пудру, смешайте с миндальной мукой и крахмалом.
- 14 Всыпьте сухие ингредиенты в размягченное масло, перемешайте. По одному добавляйте яйца, затем заварной крем и в последнюю очередь шоколад. Перемешайте до однородности.
- 15 Разогрейте духовку до 180°C. Песочное тесто в форме застелите пергаментной бумагой, на нее положите груз для запекания и поставьте противень в духовку на 10 минут (для большого тарта — на 15 минут), затем уберите груз.
- 16 В песочные корзиночки выложите малину и залейте ягоды кремом. Вновь поставьте тартелетки в духовку на 15–18 минут. Дайте полностью остыть.
- 17 Остывшие тартелетки вы можете украсить либо свежей малиной, либо просто слегка посыпать сахарной пудрой. Хранится десерт при комнатной температуре.



А вот и тот самый тарт, для которого мы готовили красный миндаль (помните, в главе «Смелый прыжок в неизвестность» на стр. 124). Ох и намучилась я в свое время с этим кремом!.. Когда готовишь его сразу в большом количестве (не менее 15 л), то ощущения испытываешь поистине фантастические: деревянная лопатка, вернее, лопатища, почти с тебя ростом, спиртовой термометр, все бурлит, фырчит и норовит убежать... А ты стоишь, словно у жерла вулкана, одна против этой обжигающей лавы, вся такая хрупкая и тонкая, на страже порядка, вкуса и чистоты производства... Не пугайтесь: на домашней кухне все происходит не в пример спокойнее!

тарт

ТАРТ С КРАСНЫМ МИНДАЛЕМ

Для песочного теста:

300 г	МУКИ
7 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
70 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
СЕМЕНА 1 СТРУЧКА ВАНИЛИ	
280 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
60 г	ЖЕЛТКОВ
50 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
1,5 г	ФЛЁР-ДЕ-СЕЛЬ (или обычной соли)

Для начинки:

1000 мл	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
100 г	ГЛЮКОЗЫ
650 г	ИЗМЕЛЬЧЕННОГО КРАСНОГО МИНДАЛЯ

1 Приготовьте песочное тесто. Смешайте в глубокой миске миндальную муку, соль, семена ванили, сахарную пудру, разрыхлитель и муку. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло. Перетрите все руками в крошку. Добавьте желток, замесите мягкое, эластичное тесто. При необходимости можно добавить немного муки. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 минут. По истечении этого времени раскатайте тесто в пласт толщиной 0,3–0,4 см.

2 Вырежьте необходимое количество кружков диаметром 12 см. Выложите их в кольца для тарталеток диаметром 8 см, аккуратно формируя бортики. Лишнее обрежьте. Дношки наколите вилкой. Уберите в холодильник еще на 30 минут.

3 Разогрейте духовку до 180°C. Каждую тарталетку выстелите пергаментной бумагой и положите на нее груз. Выпекайте 10 минут. Затем снимите груз вместе с бумагой и подрумяньте основу еще около 10 минут или до золотистого цвета. Готовой песочной основе дайте полностью остыть.

4 Сделайте крем. Сливки с глюкозой доведите до кипения. Всыпьте орехи и, постоянно мешая деревянной лопаточкой, нагрейте смесь до 110°C. Готовый крем сразу же выложите в остывшие песочные тарталетки.

5 Перед подачей такому десерту надо дать полностью остыть.



Блуждая по тихим и уютным улочкам Лиона, наслаждаясь блеском витрин, улыбками прохожих, неспешностью жизни, плеском воды в реке, вы даже не заметите, как наступит время обеда. С 12 до 14 часов многочисленные рестораны и кафе Франции открывают свои двери, чтобы угостить вас прекрасными блюдами национальной кухни. Однако в каждом заведении повара пытаются привнести в классику что-то свое или даже изобрести нечто совершенно новое, так что любого гурмана, даже самого взыскательного, ждут вкуснейшие открытия...

Я хочу рассказать об одном кафе, мимо которого однажды не смогла пройти — и так удачно зашла, что потом, в течение всего месяца моей стажировки, обедала исключительно там. Если, конечно, были силы и время на обед.

«Дом Шарье» (*Maison Charrié*) в Лионе стоит прямо на набережной Роны, недалеко от моста «Гийотьер» (*Pont de la Guillotière*), в доме 4 на площади Распай (4, *place Raspail*). Небольшое уютное заведение, с террасой и видом на прекрасный город — на первый взгляд, оно ничем не отличается от великого множества прочих французских кафе. Но только присев за столик, начинаешь ощущать особую атмосферу заведения: с тобой всегда приветливо здороваются, искренне улыбнутся и очень вкусно накормят!

А работают в лионском «Доме Шарье» всего три человека. Хасан — шеф-повар, ему двадцать семь лет, немного говорит по-английски. Три года учился в *Institut de l'hotel Production* в Ливане и еще два — в *Ecole Internationale d'hôtellerie et de management Vatel* во Франции.

Тридцатилетний Али, его двоюродный брат, он официант и по совместительству администратор. По-английски практически не говорит: в этом заведении в ходу только французский язык, которым они оба отменно владеют. Ребята родом из Ливана, приехали в Лион шесть лет назад.

А открыла *Maison Charrié* два года назад Шарье (*Charrié*), жена Али. Она два года училась в школе Бокюза (*IPB — Institut Paul Bocuse*). Затем работала в *Ladurée* и *Bocuse* во Франции и в *Thierry Schmitt* в Канаде. Стену кафе украшает ее диплом и фотография вдвоем с шефом. Все здешние пирожные — ее золотых рук дело.

В *Maison Charrié* вы можете попробовать не только классическую французскую кухню, иногда Хасан готовит и что-то сугубо национальное, ливанское. То и дело здесь предлагают пахлаву, какие-то удивительные ореховые рулетики... и, знаете, они расходятся быстрее, чем то же печенье макарон...

Вот как я сюда попала. В свой первый обеденный перерыв я была растеряна и не знала, куда податься: време-

ни всего час, «разведку местности» произвести еще не успела... Я бегала по улицам в поисках чего-то более или менее приличного и чтобы недалеко от работы. Много заведений с арабской кухней, индийской, корейской... Прообежала два раза мимо *Maison Charrié*, но меня смутила надпись *Pâtisserie* (Кондитерская), и, не особо вникая в подробности, я решила, что здесь можно лишь перехватить пирожных с кофе или чаем. С грехом пополам, через дом, отыскала какой-то ресторанчик: обслуживали долго, еда так себе, а цены кусались...

И уже опаздывая после обеда на работу, я краем глаза уловила: мало того что в *Maison Charrié* все столики заняты, так гости явно едят что-то очень вкусное. На следующий день решила навеститься.

Я пришла в 11.45 — меня отпустили на обед немного раньше. Два молодых человека одновременно, как по команде, мне улыбнулись. По-настоящему так, искренне, как давней знакомой. Извинились, что раньше полудня не смогут принять заказ — таковы, мол, правила. Я их заверила, что в этом нет ничего страшного — просто подожду за столиком, выпив апельсинового сока.

С апельсиновым соком вышло забавно. По-французски он *jus d'orange*. Сперва я сказала по-английски *orange juice*, но официант (это был Али, позже мы познакомились) меня не понял. Сказала по-французски, но неправильно: «Жус де оранже». Он посмеялся и исправил: «Жу д'оранж». На следующий день я сделала ту же ошибку. На третий он подошел, лукаво улыбнулся и спросил, что же я буду пить. Я всю дорогу к кафе твердила про себя: «Жу д'оранж... жу д'оранж» — и гордо сказала-таки правильно! Али тотчас протянул мне руку для пожатия! Потом он иногда подходил ко мне и, держа стакан за спиной, просил угадать, что же он принес — в общем... выдрессировал. Апельсиновый сок во Франции мне теперь подадут без проблем!

Обед был восхитительный — небольшие порции первого и второго, рассчитанные ровно таким образом, чтобы ты был сыт, но без перенасыщения и тяжести в желудке. Каждый день шеф-повар придумывает что-то новое. Обеденного меню у них нет — есть одно «дежурное блюдо» в день (*plat du jour*). Но состоит оно из двух частей: это может быть или суп и второе, или салат и второе. Можно взять что-то одно, можно все вместе. А также неперменный десерт... но о десертах чуть позже.

На следующий день меня уже ждали и встречали как родную, со словами: «А вот и наша красавица!» Мы подружились с ребятами, мне нравились не только их обеды и десерты, но и наше общение. Молодые, интересные, амбициозные, веселые и увлеченные своим делом ливанцы совершенно покорили меня. Они нежно любят свое кафе, своих посетителей, Францию и ее культуру. Щедро делятся своим опытом и знаниями с теми, кто стал близок их сердцу. Мы могли часами сидеть под конец их рабочего дня на террасе, наблюдать заходящее солнце, радоваться теплу и говорить о еде бесконечно! Я с увлечением рассказывала шеф-повару о своей страсти к кондитерскому искусству, показывала фотографии своих творений. Он смотрел на них во все глаза и не верил, что это все сделала я сама, дома! Потом фотографии неожиданно пошли по кругу, по всему кафе, а он ходил и повторял: «Да-да, это вон та русская девочка!» Шеф, в свою очередь, с мечтательной нежностью рассказывал мне о своей страсти к *Salé*, несладким блюдам. Араб по национальности, он всей душой обожает французскую кухню, не может ни дня без того, чтобы что-нибудь истинно французское не приготовить! И, что самое интересное, когда он готовит очередное *plat du jour*, то никогда не пробует блюдо! Ни для того, чтобы оценить гармоничность вкуса, ни чтобы узнать, не добавит ли соли или перца, — нет, все на чутье, все на интуиции! «Поэтому, — говорил он, — ты окажешь мне добрую услугу, если после обеда будешь честно рассказывать о своих впечатлениях».

Однажды я пришла к ним после работы, чтобы за чашкой ароматного кофе сделать несколько записей в своем блокноте. Хасан сел рядом, посмотрел на мой корявый почерк и куда-то убежал. Приходит через три минуты и ставит передо мной небольшую кокотницу, как для крем-брюле. А там что-то белое и с тремя ягодками малины.

— Что это?

— Пробуй! — И загадочно улыбается.

Он не раз уже давал мне дегустировать что-то — и никогда не говорил, что именно. Я всегда должна была догадываться сама. Однажды это оказалась сырая печень в каком-то рулетике... Загадочное лакомство было кремообразным, с легкой цитрусовой ноткой, не таким жирным, как сливки, и не таким плотным, как заварной крем.

— Сдаюсь!

— Это молоко.

— Просто молоко?

— Ну да.

ФЛАН С ФЛЁРДОРАНЖЕМ

100 МЛ МОЛОКА

9 Г КУКУРУЗНОГО
КРАХМАЛА

15 Г САХАРА

2 СТ. Л. ФЛЁРДОРАНЖА

1 В небольшую кастрюльку налейте молоко, добавьте сахар и крахмал. Перемешайте венчиком и поставьте на средний огонь. Варите, непрерывно помешивая, до загустения. Снимите с огня и добавьте флёрдоранж. Еще горячим разлейте по формочкам и уберите в холодильник на 2 часа.

2 При подаче украсьте свежими ягодами.

Комментарий Хасана: Можно добавить вместо флёрдоранжа ванильный экстракт или розовую воду. Можно на дно формы положить свежие ягоды и залить кремом. Можно на дно налить шоколадный ганаш, смешанный с орехами... полет фантазии тут ничем не ограничен!

ганаш



Во Франции, в силу своей профессии, я очень редко пробую десерты: когда готовишь их каждый день по 10–11 часов подряд, уже ничего не хочется. Но в этом волшебном кафе я не удержалась: перепробовала все, одно за другим! В первый день это было пирожное под названием «Божественное» (Divin) — нежный кокосовый дакуаз, малина и манго. Не приторно, ненавязчиво, не слишком сухо и не так много пропитки, как порой бывает, — поистине небесная гармония!

Назавтра взяла манговое пирожное с маракуйей «Имперский купол» (Dôme impérial). Шеф сказал, что это его любимое лакомство: уж на что он равнодушен к сладкому, а тут устоять не может. И оно оказалось на самом деле удивительным! Мусс — нечто совершенно нереальное: не плотный, как часто бывает, а воздушный, еле ощутимый на языке, словно манговое облачко со шлейфом маракуйи.

Я разгадывала это пирожное, как кроссворд. Неделями пробуя только его, записывала впечатления, послевкусия, баланс фруктовых оттенков и маракуйи, вычеркивая и добавляя сливки вновь. И для себя я считаю, что этот кроссворд разгадала удачно. И это моя версия знаменитого пирожного. А ребята-ливанцам за то безграничное вдохновение, что они дали мне, я подарила русский рецепт бефстроганов, который Хасан, кстати, приготовил и подал на следующий же день в кафе.

dôme

ПИРОЖНОЕ «ИМПЕРСКИЙ КУПОЛ»

Для кокосового
дакуаза:

.....

160 г БЕЛКОВ

160 г САХАРА

65 г КОКОСОВОЙ
СТРУЖКИ

65 г САХАРНОЙ
ПУДРЫ

65 г МИНДАЛЬНОЙ
МУКИ

ЖЕЛТКОВАЯ МАССА
PATE A BOMBE:

.....

112 г САХАРА

28 г ВОДЫ

80 г ЖЕЛТКОВ

Для итальянской
меренги:

.....

80 г БЕЛКОВ

38 г ВОДЫ

126 г САХАРА

Для мангового мусса
с маракуйей:

.....

100 г ПЮРЕ ИЗ МАРАКУЙИ

500 г МАНГОВОГО ПЮРЕ

15 г ЖЕЛАТИНА

250 г ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Для декора:

.....
НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ ИЛИ
АБРИКОВОСЫЙ КОНФИТЮР

1 Приготовьте кокосовый дакуаз. Разогрейте духовку до 180°C.

2 Нагрейте на водяной бане белки с сахаром до 45°C, при постоянном помешивании венчиком. Перелейте теплую смесь в кухонный комбайн и взбейте на высокой скорости миксера до устойчивых пиков.

3 В сухой миске смешайте миндальную муку, кокосовую стружку и сахарную пудру. Введите взбитые белки, аккуратно перемешивая лопаткой снизу вверх, чтобы они не осели.

4 Распределите тесто ровным слоем по противню, застеленному пергаментной бумагой. Выпекайте в заранее разогретой духовке 10 минут.

5 Готовый дакуаз переверните на подготовленную поверхность и снимите бумагу, на которой он выпекался. Дайте полностью остыть. Вырежьте кружки диаметром 6 см.

6 Сделайте манговый мусс с маракуйей. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

7 Смешайте два вида пюре. Нагрейте 1/3 его часть и смешайте с набухшим желатином. Затем соедините с оставшимся пюре.

8 Взбейте сливки до мягких пиков.



- 9 Приготовьте желтковую массу *pate a bombe*. В небольшой кастрюльке соедините сахар и воду. Доведите сироп до кипения, время от времени помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Варите до тех пор, пока температура сиропа не достигнет 118°C.
- 10 Тем временем взбейте желтки в воздушную светлую массу. Продолжая взбивать на средней скорости миксера, тоненькой струйкой вливайте горячий сироп. Увеличьте обороты до максимума и взбивайте до тех пор, пока крем не увеличится в объеме вдвое и не станет очень густым. Смесь в процессе взбивания остынет — на ощупь она должна стать чуть теплой.
- 11 Приготовьте итальянскую меренгу. Нагрейте сахарный сироп до 118°C.
- 12 Взбейте белки в мягкую пену на средней скорости миксера. Затем, снизив скорость работы миксера до чуть ниже средней, вливайте тоненькой струйкой горячий сироп. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков — смесь должна стать гладкой и блестящей.

13 Смешайте фруктовое пюре с *pâte à bombe*, затем с итальянской меренгой и в последнюю очередь со взбитыми сливками.

14 Выложите полученный крем в куполообразные формы диаметром 8 см, заполняя их почти до краев. Уложите сверху кружки бисквита и чуть надавите, чтобы края полностью погрузились в мусс. Уберите в холодильник на ночь.

15 С утра достаньте пирожные из форм и покройте растопленной нейтральной глазурью или абрикосовым конфитюром.

Густая, кремообразная светлая масса *pate a bombe*, полученная из желтков, взбитых на горячем сахарном сиропе, может являться одним из базовых компонентов для французского масляного крема, для придания шелковистости заварному крему, для муссов, парфе — применению этой основы практически нет пределов. Кроме того, она замечательно переносит низкие температуры и может быть заморожена на срок до месяца.

Когда я во Франции, для меня нет лучше в мире завтрака, чем свежий, ароматный круассан, промазанный конфитюром. Сколько я их сварила в свое время, этих конфитюров: клубничные, малиновые (протертые от косточек, между прочим!), манговые, ананасовые, черносмородиновые, ежевичные... всех сейчас и не вспомнишь. Поделюсь с вами двумя самыми любимыми, которые если встречаю в Лионе, то покупаю непременно. Впрочем, и дома их можно приготовить — честное слово, выйдет не хуже!..

КОНФИТЮР ИЗ АПЕЛЬСИНА С РОМОМ И ВАНИЛЬЮ

4	БОЛЬШИХ АПЕЛЬСИНА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
700 Г	САХАРА
1	ЩЕПОТКА МОЛОТОЙ КОРИЦЫ
1/2	ЛИМОНА
30 МЛ	РОМА

- 1 Накануне: с лимона и апельсина очень аккуратно срежьте тоненький слой цедры, стараясь как можно меньше захватить белого слоя — для этой операции хорошо подойдет овощечистка. Если фрагменты белого слоя все-таки остались, аккуратно снимите их ножом. Нарезьте цедру тонкими полосками. Так же поступите с кожурой лимона.
- 2 Очистите лимон и апельсины, разделите на дольки и удалите пленки. Взвесьте фрукты и цедру, затем добавьте воды в количестве, по весу равном весу цитрусовых. Оставьте на 24 часа.
- 3 Приготовьте конфитюр. На следующий день отмерьте 160 мл воды, в которой ночь пролежали фрукты. Апельсины и лимон откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости.
- 4 Воду смешайте с сахаром и нагрейте на среднем огне до 121°C. Добавьте мякоть цитрусовых и цедру, стручок и семена ванили, корицу. Варите на медленном огне, постоянно помешивая, пока конфитюр не загустеет. В конце добавьте ром.
- 5 Разлейте фруктовую густую смесь по стерилизованным банкам, плотно закройте крышками и уберите в темное место.







Съешь еще этих мягких французских булок да выпей чаю.

Эта глава целиком и полностью будет посвящена хлебу и булкам. Знаете, на мой скромный взгляд, нет ничего лучше булок! Никакая хитрая выпечка с мудреными начинками и кремами не превзойдет мягкой сдобы, хрустящих слоев, бесподобно пышного хлеба... А если все это испечено своими (то есть нашими с вами) руками — тем более!

Кстати, о руках... Готовьтесь к мозолям на ладонках от бесконечного раскатывания слоеного теста: в домашних условиях иначе его просто не приготовить! Но, поверьте мне, трижды права пословица: «Без труда не вытащишь и рыбку из пруда». А «рыбка» нас с вами ждет необычайно вкусная!

В кондитерской сфере хлебопечение — это отдельное направление, а пекарь — отдельная должность. Когда я работала у Пепена, у нас был мальчик-француз Рома, который отвечал только за эту часть работы (кроме бисквитов — это уже дело кондитера). И с шоколадом работает особый человек — шоколатье, у нас его звали Давид. Иначе просто никак: ты не сможешь быть одновременно в разных местах... а от спешки и суеты и тесто не поднимется, и бисквит опадет, и шоколад свернется. Плюс для каждого направления должно быть свое оборудованное место — для мороженого, для хлеба, для шоколада даже отдельная комната. Невозможно работать с шоколадом, если с одной стороны летит мука, а с другой идет пар от духовки. У вас ничего не получится. То же самое — невозможно растаивать хлеб, если в помещении работает кондиционер и температура от +18°C до +21°C, которая комфортна для шоколада. Все должно быть грамотно организовано, с уважением к каждому продукту и профессии.

У нас в ENSP был целый курс по хлебу, вел его совершенно потрясающий шеф Дэмиен Бэкон/*Damien R. Baccon*. Когда он работал с тестом, все девушки замирали, не в силах отвести взгляд от его рук — а они поистине творили волшебство! Непонятная бугристая и бесформенная масса под его

ладонями вдруг становилась гладкой, блестящей, сплеталась в косы и послушно принимала любые формы. Всем нам тогда на долю секунды казалось: «Пф-ф-ф, как это легко!» Но ровно на долю секунды — до того самого момента, пока кусок этого бугристого, бесформенного и непонятного теста не оказывался в руках у нас. Тесто липло, вырывалось, пищало, просило пощады и явно стремилось сбежать от нас под покровительство Дэмиена. Впрочем, даже маэстро признавался нам: «Для себя я никогда сам хлеб не пеку. Во-первых, зачем, если точно такого же качества и вкуса хлеб я могу купить в ближайшей булочной? Это будет хрустящий, свежий, еще горячий багет, которым я смогу насладиться уже через пять минут у себя дома. И, во-вторых, если я начну печь хлеб дома, мне надо будет мешками покупать пять-шесть видов муки, куда я их девать буду?»

И все же, если ты называешь себя кондитером, то обязан уметь все, чтобы в случае чего мог заменить любого сотрудника или обучить нового. Так что давайте плавно перейдем к пекарской теме.

Да, во Франции «хлебное дело» поставлено именно так. Но на наше хлебобулочное производство, где одному богу известно, что входит в состав изделий, я смотрю с тоской. Наш хлеб не черствеет — он покрывается мягкой лазоревой плесенью. Это очень хитрый и вредный грибок: если его не сразу заметить, то спустя некоторое время он начнет еще и «права качать», отвоевывая место в хлебнице. Да и на вкус наши батоны, увы, сильно уступают французским... Во Франции же — просто культ хлеба! Совершенно невозможно выйти из булочной с багетом и не откусить от него по пути — я проверяла не раз! А один мой знакомый, рассказывал: «Встаю в пять утра, чтобы сделать пробежку вдоль Сены. Бегу, а навстречу мне бежит француз. И это истинный француз — потому что в каждой руке у него по багету. Он бежит и ритмично, в такт бегу, взмахивает то одним, то другим... Франция в каждом жесте!».

В какую бы булочную (буланжери) вы ни зашли, хлеб там будет свежим. Всегда! Его допекают в течение дня, чтобы даже вечером после работы вы могли купить что-нибудь ароматное и теплое для семейного ужина...

Вот что важно знать о муке. Я уже говорила о том, что для успеха выпечки крайне важно не ошибиться с выбором муки. В России на магазинных полках мы чаще всего встречаем муку высшего сорта — это мягкая мука тонкого помола. В ней мало клетчатки, жира, минеральных веществ. Это мука высокой очистки, состоящая только из внутренней части зерна. Она отличается высоким содержанием клейковины и повышенной белизной, благодаря чему хлеб и хлебобулочные изделия из нее получаются очень пористыми и объемными. Но, к сожалению, по большей части сейчас в нашу муку добавляют дополнительные элементы для «роста» хлебобулочных изделий, для пышности и еще бог знает для чего. Поэтому тесто каждый раз может получаться разным, и один и тот же рецепт с мукой высшего сорта от разных производителей может дать очень разный результат.

Для тортов и пирожных, когда в бисквитное тесто добавляется разрыхлитель, нам нужна мука слабая, то есть с повышенным содержанием крахмала и с пониженным содержанием клейковины. Эти дополнительные химические элементы реагируют на повышение температуры в духовке, а наличие клейковинной сетки препятствует подъему изделия и деформированию бисквита. Именно поэтому в моих рецептах — для ослабления муки — я часто прошу добавить в муку крахмал: кукурузный или картофельный.

Самая важная характеристика муки для хлеба и дрожжевого теста — это ее «сила», то есть характеристики, связанные с содержанием протеинов (белка) и глютен, которые вместе образуют клейковину. Чем «сильнее» мука, тем больше воды она может впитать и тем устойчивее и «крепче» будет тесто. Чем «сильнее» мука, тем устойчивее «петли» глютена (от лат. *gluten* — «клей»), это улучшает качество хлеба, не позволяя ему оседать. У пшеничной муки эта сила больше, у ржаной — меньше. Чтобы проверить «глютеновые окошки», возьмите в руки кусочек хорошо замешенного теста и постарайтесь его растянуть пальцами как можно сильнее, старайтесь, чтобы тесто не лопнуло. С ржаным тестом у вас это не получится вообще — оно будет сразу рваться. Поэтому ржаной хлеб чаще выпекают формовым. А вот пшеничное тесто вы можете очень хорошо растянуть — разумеется, обладая ловкостью и сноровкой. Чем выше содержание протеинов, указанное на упаковке, тем сильнее мука — а значит, она более подходит для дрожжевого теста.

45

В Европе есть несколько типов муки, самые распространенные это тип 45 и 55.

Тип 45: Отлично подойдет для сладкой выпечки. Экстра-сорт.

55

Тип 55: Хорошо подходит для выпечки хлеба. Высший сорт.

Для приготовления хорошего теста зачастую необходимо сразу несколько видов муки. В нашей российской действительности я рекомендую брать за стандарт муку высшего сорта, а если необходима «слабая» мука, то добавляйте в общую массу муки немного крахмала.

Закваска. В большом количестве рецептов хлеба и различных видов теста для сдобы используется закваска. Она помогает лучше расти тесту, образовывать идеальную текстуру, позволяет дольше хранить выпечку. И я за «натуральную» ферментацию. Но такой вид закваски — очень долгий, тщательно рассчитанный процесс. Он удобен на производстве: когда ты каждый день печешь хлеб в большом количестве, у тебя закваска должна быть и будет всегда. А для этого ее надо каждый день «подкармливать». Пропустишь один день — и можно начинать сначала. И все-таки я хочу с вами поделиться рецептом моей любимой закваски. Ее надо холить, лелеять, кормить... но какой же у вас дивный выйдет хлеб!

Базовая ферментация	3 яблока (в идеале с дачи, биологических, выращенных без химии), 500 г воды, 1 ст. л. глюкозы	Яблоки нарезать кубиками, смешать с остальными ингредиентами и оставить на 48 часов при 25–30°C.
Закваска	500 г жидкости от яблок после 48 часов выстаивания, 500 г муки	Смешать до объединения, оставить на 24 часа при 30°C.
1	500 г теста с 1-го этапа после 24 часов выстаивания, 500 г воды 30°C, 500 г муки	Все смешать и оставить на 24 часа при 25°C.
2	500 г теста после 1-го этапа обновления (через 24 часа), 500 г воды 30°C, 500 г муки	Все смешать до объединения и оставить на 18 часов при 25°C.
3	500 г теста после 2-го этапа обновления, 1 кг муки, 375 г воды	Все смешать до объединения и оставить на 15 часов при 20°C.
4	1 кг теста после 3-го этапа обновления, 2 кг муки, 1 кг воды	Оставить на 8 часов при 20°C, а затем переставить на 12 часов в холодильник.
Обновление закваски	500 г готовой закваски (после 4-го этапа), 500 г воды при 25°C, 1 кг муки	Смешать в чаше кухонного комбайна все ингредиенты — 2 минуты на 1-й скорости комбайна с насадкой «крюк», 2 минуты на 2-й скорости. Можно использовать через 4 часа или убрать в холодильник на 12 часов до следующего обновления.

Такую закваску нужно обновлять каждый день, но сроком до 3 недель ее можно заморозить в морозилке. Для активации можно добавить 1 ч. л. глюкозы.

Ржаной хлеб

Прежде чем мы окунемся в сказочный мир французской выпечки, позвольте мне маленькое ностальгическое отступление.

Все детство мы с сестрой каждое лето проводили у бабушки, в маленьком городке Козьмодемьянске, что на берегу Волги. Хозяйство там было практически натуральным: у нас были свои овощи, фрукты, ягоды, куры, поросята, коза... И хлеба бабушка никогда не покупала — выпекала сама в самой настоящей дровяной печи. И ржаной, и белый, и плюшки, и ватрушки, и пироги, и алякуши (это печенье такое)... Представьте: отрезаешь хрустящую горбушку, намазываешь сливочным маслом — и кусаешь, и запиваешь парным молоком... м-м-м!

Печи у нас с вами нет, зато есть бабушкин рецепт. Специально для того, чтобы я все правильно записала и поделилась с вами, она пришла ко мне в гости — и весь день мы месили и пекли, пекли и месили, а я еще и записывала каждый шаг, взвешивала каждую добавленную ложку муки, так как сами знаете, как-то большинство бабушкиных рецептов: «Ну... возьми кружку молока, добавь одно яйцо, еще дрожжи там... и муки на глаз, чтобы получилось не густо — не жидко...» А сколько это граммов и как видит ее бабушкин глаз, я смогла понять, только работая вместе с ней в четыре руки...

- 1 Сыворокку легко сделать самим. Поставьте нужное количество молока в теплое место и подождите, пока оно не превратится в простоквашу или, попросту говоря, не скиснет. Чтобы ускорить этот процесс, положите в молоко корочку ржаного хлеба. Затем поставьте скисшее молоко на плиту и доведите до кипения (но не кипятите). Когда сверху образуются сгустки творога, выключите газ и оставьте до полного остывания на плите. Остывшую сыворотку процедите сквозь марлю или мелкое сито, а оставшийся творог можете использовать для приготовления других блюд или просто съесть — это вкусно и полезно.
- 2 Поставьте опару. Сыворотку нагрейте до 28°C. Растворите в ней раскрошенные дрожжи. Добавьте соль и сахар. Всыпьте 60 г ржаной муки и 20 г белой муки. Перемешайте и отставьте в сторону. Ваша опара должна подняться.
- 3 Приготовьте закваску. Первое тесто, которое вы приготовите, и будет вашей закваской. Хранить ее можно в холодильнике в течение недели.
- 4 В опару добавьте оставшуюся муку и замесите тесто. Оно получится липким, по консистенции несколько гуще, чем для оладий, — то есть форму держать не будет и раскатать его не удастся. Я не рекомендую выпекать из него хлеб: он очень плохо поднимется в духовке и будет плоским. Да, хлеб выйдет вкусным, с хрустящей корочкой, но совершенно не пышным.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Для закваски :

250 г	СЫВОРОТКИ
25 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
1/3 ст. л.	КРУПНОЙ СОЛИ
1/4 ст. л.	САХАРА
270 г	РЖАНОЙ МУКИ
120 г	ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Для хлеба:

45 г	ЗАКВАСКИ
250 г	СЫВОРОТКИ
25 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
1/3 ст. л.	КРУПНОЙ СОЛИ
1/4 ст. л.	САХАРА
270 г	РЖАНОЙ МУКИ
120 г	ПШЕНИЧНОЙ МУКИ



- 5 Разложите закваску по баночкам, накройте их крышками и уберите в холодильник на срок от 2 до 7 дней. Имейте в виду, что в холодильнике тесто все равно будет расти, поэтому не заполняйте баночки доверху! Лучше всего использовать закваску не раньше чем через двое суток после ее приготовления.
- 6 Для хлеба повторите все, что вы делали для приготовления закваски. Часть теста вы снова можете убрать в холодильник. На этапе «опары» добавьте в нее 45 г готовой и выдержанной закваски.
- 7 Смочите руки и выложите тесто в форму 20x10 см, смазанную растительным маслом, слегка разровняв поверхность. Накройте полотенцем и оставьте на 1–2 часа. Тесто должно хорошо подняться — так, чтобы верхушка была чуть выше бортиков формы.
- 8 Выпекайте в заранее разогретой до 180°C духовке 1 час 10 минут. Готовому хлебу дайте постоять 5–10 минут в форме, затем переверните на полотенце и достаньте его. Протрите влажной рукой верхнюю корочку, накройте буханку полотенцем и оставьте до полного остывания.

Если хлеб прилип ко дну формы, поставьте саму форму на 5 минут на влажное полотенце.

БЕЛЫЙ ФОРМОВОЙ ХЛЕБ

250 г СЫВОРОТКИ

25 г СВЕЖИХ ДРОЖЕЖЕЙ

1,5 ст. л. САХАРА

1/2 ч. л. СОЛИ

70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

50 г ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

430–450 г МУКИ

Совет от бабушки.

Такой белый хлеб можно приготовить на картофельном отваре вместо сыворотки.

- 1 Приготовьте тесто. Сливочное масло растопите. Сыворотку нагрейте до 28°C. Растворите в ней раскрошенные дрожжи. Добавьте сахар и соль.
- 2 Всыпьте 200 г муки, добавьте сливочное масло. Перемешайте руками. Добавьте еще 130 г муки и влейте растительное масло. Перемешайте и добавьте оставшуюся муку.
- 3 Теперь начинайте хорошо месить тесто. Чем дольше и лучше вы его будете вымешивать, тем пышнее и нежнее получится ваша булочка. Тесто должно свободно отлипать от стенок и рук.
- 4 Отставьте миску с тестом в теплое место, прикрыв полотенцем, на час-полтора. Оно должно увеличиться в размере вдвое. Обомните его и снова оставьте на час-полтора. Тесто должно простоять в сумме не менее 3 часов.

5 После того как вы обмяли тесто в первый раз, вы можете разложить его по двум формам 20x10 см, смазанным растительным маслом, и оставить для того, чтобы тесто поднялось второй раз, уже сформованное.

6 Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте хлеб 45 минут.

7 Выньте формы и дайте постоять 5–10 минут, затем переверните на полотенце, достаньте хлеб и протрите верхнюю корочку влажной рукой. Отставьте в сторону, прикрыв полотенцем, до остывания.



Мы с сестрой просто обожали вечера, когда приходили с прогулки, а бабушка доставала из печи горячие ароматные сахарные плюшки! Более восхитительного завершения дня, чем нежная сдоба с чашкой парного молока, трудно вообразить. Разве что бабулины блины... но это уже совсем другая история — я просто не могу устоять перед блинами в любом виде! Однако вернемся к плюшкам.

Такие сахарные плюшки готовятся быстро и выходят удивительно, по-домашнему вкусными. Тесто используется такое же, как для формового белого хлеба, только в него добавляется немного больше сахара. В качестве начинки вы можете смешать сахар с корицей и добавить изюм. И еще: как достанете горячую сдобу из духовки, сразу же сложите все плюшки слоями в глубокую кастрюлю и каждый слой промажьте сметаной. Накройте крышкой и оставьте на 30–60 минут.

Плюшки

250 г	СЫВОРОТКИ
25 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
1,5 ст. л.	САХАРА
1/2 ч. л.	СОЛИ
70 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
50 г	ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА
430–450 г	МУКИ
40 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
САХАР ДЛЯ ПОСЫПКИ	

Для смазывания:

20 г ЖЕЛТКОВ + 1 ст. л. МОЛОКА

1 Приготовьте тесто, как описано в рецепте «Белый формовой хлеб» (см. стр. 234). После того как оно подойдет в первый раз, обомните его и выложите на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Раскатайте в тонкий пласт. Смажьте всю поверхность растопленным сливочным маслом, присыпьте сахаром. Сверните в плотный рулет и нарежьте его на кружки 5–6 см толщиной. Не переворачивая, на ровной поверхности сделайте глубокий надрез, но не до конца и выверните будущую плюшку. Положите на противень, застеленный пергаментной бумагой. Оставьте сформованную сдобу на 1–1,5 часа.

2 Разогрейте духовку до 180°C. Поверхность плюшек смажьте смесью из желтка и молока. Поставьте в разогретую духовку на 20–25 минут или пока корочка не станет красивого золотистого цвета.



Glout

Я расскажу про несколько вариантов слоеного теста. Оно подходит и для круассанов, и для шоколадных булочек, и для пирожков (для многослойных мильфёев тесто иное, но об этом позже). Со слоеным тестом удобно работать еще и потому, что, приготовив сразу много, его без малейшего ущерба для вкусовых качеств можно хранить в морозильной камере сроком до месяца. Перед использованием с вечера переложите его в холодильник — и все дела. Точно так же можно замораживать готовые полуфабрикаты — к примеру, уже сформованные круассаны — и выпекать их по мере необходимости и потребностей семьи.

Пирожки с яблоками из слоеного теста

Для слоеного теста:

1250 г	пшеничной муки
675 г	воды, нагретой до 28°C
25 г	желтков
75 г	сухого молока
30 г	сахара
50 г	натуральных дрожжей
125 г	закваски
37 г	инвертного сахара или мёда
25 г	соли
75 г	сливочного масла размягченного
500 г	сливочного масла

Для начинки:

	тертая цедра 1/2 лимона
	сок одного лимона
6	средних яблок
40 г	сливочного масла
1	стручок ванили
100 г	сахара

Для смазывания:

20 г	желтков + 1 ст. л. молока
------	---------------------------

- 1 Для слоеного теста растворите в воде сухое молоко. Добавьте сахар, раскрошенные дрожжи, соль, закваску и инвертный сахар.
- 2 В чашу кухонного комбайна сложите все сухие ингредиенты, влейте жидкую смесь. Мешайте на средней скорости миксера с насадкой «крюк» до тех пор, пока тесто не станет однородным. По кусочкам добавляйте мягкое сливочное масло. Перемешивайте еще 6 минут.
- 3 Готовое тесто выложите на рабочую поверхность и раскатайте в пласт размером 25х17 см. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.
- 4 500 г сливочного масла между двумя слоями пищевой пленки или двумя силиконовыми ковриками раскатайте в пласт размером 12х15 см. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–45 минут.
- 5 К тому моменту, когда нужно будет работать с тестом и маслом, они должны быть одинаковой консистенции.
- 6 Выложите на рабочую поверхность охлажденное тесто. На одну половину положите раскатанное сливочное масло, накройте второй половиной и защипните края. Раскатайте тесто в пласт толщиной 6–9 мм. Раскатывать нужно всегда в одну сторону — в длину. Сложите тесто пополам и заверните в пищевую пленку. Уберите в холодильник на 18–20 часов.

с
яблочками



7 Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 2–3 мм, сложите пополам и уберите в холод на 1–2 часа. Снова раскатайте — и ваше тесто готово к работе.

8 Для начинки поместите в сотейник лимонный сок и цедру. Очистите яблоки от кожицы и семечек, нарежьте небольшими кубиками. Добавьте их в сотейник, перемешайте. Затем положите сливочное масло, семена ванили и сам стручок. Поставьте на средний огонь, накройте крышкой и варите на медленном огне 15–20 минут, время от времени помешивая.

9 Удалите стручок ванили, всыпьте сахар. Перемешайте до полного его растворения и продолжайте варить до тех пор, пока лишняя жидкость не выпарится. Яблоки к тому времени почти превратятся в пюре.

10 Отставьте сотейник в сторону и дайте начинке полностью остыть.

11 Нарежьте слоеное тесто на квадраты со стороной 10 см. В центр каждого выложите по 1–1,5 ст. л. начинки, сверните треугольником, хорошо зашипнув края. Сверху на поверхности теста при помощи ножниц сделайте небольшое отверстие в виде звездочки.

12 Переложите слоеные пирожки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и оставьте на 20–30 минут.

13 Разогрейте духовку до 225°C. Смажьте пирожки смесью из желтка и молока, посыпьте сахаром. Выпекайте в разогретой духовке 14–16 минут.

Бриошь

Бриошь (*Brioche*) — сладкая булка из сдобного теста с добавлением большого количества сливочного масла. Готовилась еще в XVI веке в Нормандии и в XVII веке — в Вандее, на западе Франции. Традиционно из теста формируют 6 шаров одинакового размера и выкладывают плотно в одну удлиненную форму — получается красивая формовая булочка. Суть инновации состояла в том, что сдобное тесто, приготовленное на опаре, на сутки помещали в холод, что задерживало его рост. На следующие сутки, помещенное в тесную для него форму, оно поднималось необычайно быстро, и в виде не одного купола, а целых шести маленьких шариков. Тесто у бриошей было мягкое, воздушное. Очень сдобные, нежные, они подавались к чаю. Так называемые «бриоши с головой» (*brioche à tête*), выпекают маленькими и большими. По форме такая бриошь представляет собой большой шар, украшенный сверху маленьким. Часто в тесто добавляют изюм и мелко раздробленный шоколад. Сама по себе эта сдоба делается с небольшим количеством сахара, поэтому я очень люблю промазывать бриошь джемом. А еще из нее, зачерствевшей, получаются вкуснейшие гренки (см. стр. 102 в главе «Увидеть Париж и обрести мечту»).

Бриошь

430 г	муки с высоким содержанием клейковины («сильной»)
260 г	яиц
220 г	сливочного масла охлажденного
65 г	сахара
10 г	соли
17 г	свежих дрожжей

Для смазывания:

20 г	желтков + 1 ст. л. молока
------	---------------------------

- 1 Сложите в чашу кухонного комбайна муку, яйца, сахар, соль и раскрошенные дрожжи. Перемешивайте на низкой скорости миксера с насадкой «крюк» 3 минуты. Затем увеличьте скорость до средней и перемешивайте еще 10 минут. По истечении этого времени добавляйте в процессе замеса небольшими кусочками сливочное масло, каждый раз очень хорошо перемешивая, чтобы масло полностью разошлось. В общей сложности вы должны перемешивать тесто в комбайне около 40 минут.
- 2 Переложите готовое тесто в глубокую чашу, накройте полотенцем и дайте подняться в течение 30–60 минут — оно должно увеличиться в размере вдвое.
- 3 Поднявшееся тесто выложите на разделочную поверхность, хорошо вымесите его руками, затем вновь переложите в миску и уберите в холодильник на ночь.



- 4 С утра сформируйте бриошь: по вашему желанию это может быть бриошь «с головой», в виде пирожка или просто шара. Переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и уберите в холодильник на 30 минут.
- 5 Разогрейте духовку до 165°C. Выпекайте бриоши около 25 минут.
- 6 Взбейте желток с молоком и смажьте остывшие булочки. Можете посыпать их кондитерским сахаром, который не тает в духовке, или миндальными лепестками. Поставьте в духовку еще на 15–20 минут.
- 7 Подавать к чаю или стакану молока можно как теплыми, так и охлажденными, с любимым вареньем.

Если вы хотите заморозить тесто, можете хранить его в морозильной камере до 1 месяца завернутым в пищевую пленку. Если вы делаете большое количество теста (более 1000 г), то разделите его на 3 части. За 24 часа до использования переложите тесто в холодильник.

ФОКАЧЧА С ПЕСТО И ШАФРАНОМ

Для основного теста:

1000 г	МУКИ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕЙ- КОВИНЫ («СИЛЬНОЙ»)
40 г	САХАРА
21 г	СОЛИ
15 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
40 г	ОЛИВКОВОГО МАСЛА
620 г	ВОДЫ (ПРИБЛИЗИ- ТЕЛЬНО, Т.К. ВСЕ ЗАВИ- СИТ ОТ СИЛЫ ВАШЕЙ МУКИ, СКОЛЬКО ОНА «ВОЗЬМЕТ» ЖИДКО- СТИ)

Для шафрановой фокаччи:

80 г	ОЧЕНЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ
4 г	ШАФРАНА

Для фокаччи с песто:

400 г	ПЕСТО
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	
ФЛЁР-ДЕ-СЕЛЬ ИЛИ КРУПНАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ	

Когда мы учились в кулинарной школе, каждую неделю у какого-то класса была «неделя хлеба». И все, что выпекалось, в конце учебного дня можно было взять с собой — кексы, бриоши, багеты, хлеб, круасаны, слойки, «улитки»... но фаворитом неизменно была вот эта самая итальянская фокачча. Она до того мягкая и ароматная, что ее никто так и не смог донести до кухни, чтобы налить себе чаю — по дороге она неизменно исчезала...

- 1 Шафран залейте горячей водой и оставьте на 15–20 минут.
- 2 Сложите все ингредиенты для основного теста в чашу кухонного комбайна и перемешивайте на медленной скорости с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем увеличьте скорость до средней и мешайте еще 12 минут. Разделите тесто на две равные части. В одну добавьте шафран вместе со всей жидкостью, в другую — песто. Каждое тесто поочередно вымешивайте на средней скорости около 10 минут.
- 3 Переложите готовое тесто в глубокую миску, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте подходить на 45–60 минут.
- 4 Обомните подошедшее тесто. Сформируйте небольшие лепешечки по 30 г весом и выложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой. Оставьте подойти еще на 45 минут.
- 5 Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте поверхность фокаччи оливковым маслом и посыпьте флёр-де-сель или крупной морской солью.
- 7 Выпекайте в хорошо разогретой духовке 10–12 минут.



ШОКОЛАДНЫЕ БУЛОЧКИ С КУРАГОЙ

1000 г	МУКИ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕЙКОВИНЫ («СИЛЬНОЙ»)
300 г	ВОДЫ
360 г	ЯИЦ
20 г	СОЛИ
100 г	САХАРА
40 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
30 г	СУХОГО МОЛОКА
200 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
250 г	ШОКОЛАДНЫХ КАПЕЛЬ
350 г	КУРАГИ
70 г	ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ
200 г	ИЗМЕЛЬЧЕННОГО И ПОДЖАРЕННОГО ФУНДУКА

Для смазывания:

.....
20 г ЖЕЛТКОВ +
1 СТ. Л. МОЛОКА

Это просто потрясающая булочка, чем-то похожая на бриошь, но с очень богатой начинкой: шоколад, курага, орехи, овсяные хлопья.

1 Сложите муку, яйца, соль, сахар, дрожжи, сухое молоко в чашу кухонного комбайна, залейте водой и перемешивайте на медленной скорости с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем снизьте скорость до средней и мешайте еще 12 минут, постепенно добавляя по кусочкам сливочное масло. Следите, чтобы каждый кусочек масла полностью растворялся в тесте. Всыпьте шоколадные капли и измельченную курагу.

2 Переложите готовое тесто в глубокую миску, накройте полотенцем и дайте ему подойти в течение 45–60 минут.

3 Подошедшее тесто обомните и сформируйте 36 ровных шариков по 75 г каждый. Выложите их на значительном расстоянии друг от друга на противень, застеленный пергаментной бумагой. Уберите в холодильник на 20 минут.

4 Разогрейте духовку до 220°C. Каждую булочку смажьте взбитым желтком с молоком и обваляйте в смеси овсяных хлопьев с орехами. Выпекайте около 15–20 минут в разогретой духовке.

с
абрикосами



246

МАЛЕНЬКИЕ ТОМАТНЫЕ БУЛОЧКИ

50 г	ржаной муки
950 г	пшеничной муки
600 г	воды (ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО, Т.К. ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ «СИЛЫ» ВАШЕЙ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И СКОЛЬКО ОНА «ВОЗЬМЕТ» ЖИДКОСТИ)
25 г	соли
15 г	свежих дрожжей
200 г	закваски
200 г	томатной пасты (ПРОХЛАДНОЙ, НО НЕ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА, ПРИМЕРНО 18°C)

Замечательные закусочные булочки, которые хорошо подойдут к супу или просто «на перекус». В качестве закваски можно использовать ту, которую вы делали для ржаного хлеба.

- 1 Сложите все ингредиенты, кроме пасты, в чашу кухонного комбайна и перемешивайте на низкой скорости с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем увеличьте скорость до средней и мешайте еще 8 минут. Добавьте томатную пасту и перемешайте до объединения.
- 2 Переложите готовое тесто в глубокую миску, накройте полотенцем и оставьте на 1 час 30 минут подходить, потом обомните тесто и сформируйте 40 круглых булочек по 50 г каждая. Выложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой. Оставьте подходить еще в течение одного часа.
- 3 Разогрейте духовку до 230°C. Выпекайте в течение 15–17 минут.



Молочные булочки

1000 Г ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

700 МЛ МОЛОКА

22 Г СОЛИ

40 Г САХАРА

20 Г СВЕЖИХ
ДРОЖЕЖЕЙ

200 Г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

Для смазывания:

20 Г ЖЕЛТКОВ +
1 СТ. Л. МОЛОКА

Молочные булочки

Эти булочки необычайно нежны на вкус. Мне очень понравился способ формовки небольшими прямоугольниками: за счет этого подача получается особенно аккуратной. С такими булочками очень удобно делать маленькие сэндвичи в дорогу или на пикник.

- 1 Смешайте в чаше кухонного комбайна все ингредиенты, за исключением сливочного масла. На медленной скорости миксера, с насадкой «крюк», перемешивайте в течение 7 минут. Добавьте по кусочкам сливочное масло и мешайте еще 7 минут. Снизьте скорость до средней и мешайте еще 2 минуты, после чего дайте тесту «отдохнуть» 15 минут.
- 2 Выложите тесто на противень с высокими бортиками, разровняйте, чтобы его толщина была около 5–6 см, сформовав прямоугольник. Уберите в холод на 1 час 45 минут.
- 3 Достаньте охлажденное тесто, сложите его пополам и раскатайте в пласт толщиной 9 мм. Уберите в холодильник на 1 час. Нарежьте охлажденное тесто на прямоугольники размером 3х7 см и дайте расстояться в теплом месте, при температуре 25°C.
- 4 Разогрейте духовку до 230°C.
- 5 Смажьте поверхность булочек желтком, взбитым с молоком, и выпекайте в хорошо разогретой духовке 10 минут.



КРУАССАН

2400 г	МУКИ
900 г	ВОДЫ
100 г	СУХОГО МОЛОКА
240 г	ЗАКВАСКИ
37 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА ИЛИ МЁДА
200 г	САХАРА
400 г	ЯИЦ
100 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
60 г	СОЛИ
1000 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Для смазывания:

.....
20 г ЖЕЛТКОВ +
1 СТ. Л. МОЛОКА

Когда я нахожусь во Франции, то каждое утро покупаю себе на завтрак круассан — свежайший, хрустящий, тающий во рту, промазываю его клубничным или малиновым конфитюром и запиваю свежесваренным кофе с молоком... Это традиция. Неудивительно, что французы все такие счастливые: еще бы, начать день со свежей, качественной сдобы — это залог прекрасного настроения до самого вечера!

Повторюсь: слоеное тесто прекрасно переносит заморозку. Вы можете заморозить как просто готовое тесто, так и уже сформованные круассаны. Как только возникнет желание испечь к утру свежее лакомство, переложите замороженное тесто на ночь в холодильник, с утра дайте подняться при комнатной температуре — и выпекайте. Именно поэтому такого теста лучше всего делать сразу много...

Вы также можете оставить 50–100 г теста и хранить его в холодильнике в баночке — в качестве закваски для будущей выпечки.



- 1 В 900 г воды смешайте сухое молоко, инвертный сахар или мёд и обычный сахар. Перелейте все в чашу кухонного комбайна, добавьте муку, яйца, свежие дрожжи, закваску и перемешивайте на низкой скорости в течение 3 минут. Затем увеличьте скорость до средней и мешайте еще 7 минут. Добавляйте постепенно кусочками по 100 г сливочного масла, каждый раз хорошо вымешивая тесто. Продолжайте перемешивать еще 4–5 минут. В конце всыпьте соль.
- 2 Готовое тесто раскатайте в пласт размером 50x35 см, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 45–60 минут.
- 3 Сливочному маслу (1000 г) придайте форму прямоугольника 30x25 см. Уберите в холодильник.
- 4 Достаньте охлажденное тесто, на одну половину положите пласт сливочного масла, накройте второй половиной теста. Защипните края и раскатайте все в пласт толщиной 9–10 мм. Уберите в холодильник на 20–24 часа.
- 5 Раскатайте тесто до толщины 2,5 мм. Нарезьте на треугольники — широкая сторона 10 см, высота 10 см. Слегка смажьте поверхность теста холодной водой при помощи кисточки и сверните его в трубочку, начиная с широкой стороны.
- 6 Выложите сформированные круассаны на противень, застеленный пергаментной бумагой, и дайте подняться в течение 30–40 минут.
- 7 Разогрейте духовку до 215–220°C. Смажьте поверхность круассанов желтком, взбитым с молоком, и выпекайте в разогретой духовке 14–16 минут.

Булочка с шоколадом

5 кг. СЛОЕНОГО ТЕСТА
(СМ. РЕЦЕПТ
КРУАССАНОВ
НА СТР. 250)

ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ
7 см длиной или крупно
НАРУБЛЕННЫЙ ШОКОЛАД

20 г. ЖЕЛТКОВ

1 СТ. Л. МОЛОКА

Тесто для булочек с шоколадом точь-в-точь такое же, как для круассанов, различие лишь в форме изделий, да еще в данном рецепте присутствуют шоколадные палочки.

с
шо-
ко-
ла-
дом

- 1 Готовое тесто разделите на две части. Каждую часть раскатайте в пласт размером 45x50 см и нарежьте на прямоугольники размером 15x8 см.
- 2 Две палочки шоколада положите с одного края на полоску теста так, чтобы с одной стороны они не доставали до края 1 см. Накройте этим свободным краем теста первую палочку шоколада, снова сверните, накрывая вторую. Каждый раз очень хорошо прижимайте, чтобы булочка не развернулась. Продолжайте закручивать в рулет до самого конца.
- 3 Булочкам дайте расстояться 30–40 минут.
- 4 Разогрейте духовку до 215–220°C.
- 5 Затем смажьте поверхность булочек желтком, взбитым с молоком, и выпекайте в разогретой духовке 14–16 минут.



Панеттоне (*panettone*) — это классическое миланское рождественское выпечное изделие около 30 см в высоту с большим количеством сухофруктов, которое подается нарезанным на кусочки. Существует несколько его разновидностей: круглые, крестообразные, с орехами, с абрикосовой пастой и шоколадные.

При попытках докопаться до происхождения этого вида выпечки возникают сразу две версии. Как всегда, первая — романтическая: панеттоне (*pan di Antonio*) для своей возлюбленной якобы придумал ученик миланского пекаря по имени Антонио. По другой версии, более приземленной, название «панеттоне» родом из миланского диалекта — *pan de ton*, что переводится как «хлеб роскоши».

К панеттоне принято подавать согревающие напитки, такие как кофе или горячий шоколад, а также сладкое итальянское вино *Sputante* или *Moscato*.

Относительно закваски: ею может служить любое «первое» тесто, которое вы приготовите на дрожжах (уберите его в холодильник на несколько дней, а потом можете добавлять в основное тесто), или натуральная закваска, о которой мы говорили в начале главы.

ПАНЕТТОНЕ

Для сиропа
с сухофруктами:

60 г	ВОДЫ
80 г	САХАРА
10 г	ГЛЮКОЗЫ
350 г	ИЗЮМА
70 г	СИРОПА САХАРНОГО (1:1)
350 г	АПЕЛЬСИНОВЫХ ЦУКАТОВ
9 г	ЛИМОННОГО КОНФИТЮРА

Для первого теста:

570 г	МУКИ С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕЙКОВИНЫ («СИЛЬНОЙ»)
230 г	ВОДЫ
230 г	ЗАКВАСКИ
158 г	САХАРА
129 г	ЖЕЛТКОВ
180 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для основного теста:

430 г	МУКИ С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ КЛЕЙКОВИНЫ («СИЛЬНОЙ»)
170 г	ВОДЫ
5 г	ЖИДКОГО СОЛОДА
150 г	САХАРА
57 г	МЁДА
1510 г	ПЕРВОГО ТЕСТА

170 г	ЖЕЛТКОВ
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
6 г	СОЛИ
220 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ	

Для смазывания:

20 г	ЖЕЛТКОВ + 1 СТ. Л. МОЛОКА
------	------------------------------

1 Для сиропа с сухофруктами сироп нагрейте, снимите с огня и добавьте сухофрукты. Накройте пищевой пленкой и оставьте на ночь. За час до использования добавьте лимонный конфитюр.

2 Для первого теста смешайте воду, закваску, сахар. Перелейте в чашу кухонного комбайна, добавьте муку и перемешивайте на низкой скорости миксера с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем постепенно порциями начинайте добавлять желтки, с интервалом в 1–2 минуты. Затем добавляйте небольшими кусочками сливочное масло, каждый раз очень хорошо вымешивая, и перемешивайте еще 10–12 минут. Готовое тесто оставьте на 8–10 часов при комнатной температуре.

3 Для второго теста смешайте с водой жидкий солод, мед. Перелейте в чашу кухонного комбайна, добавьте муку и первое тесто, перемешивайте на низкой скорости миксера с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем постепенно начинайте с интервалом в 1–2 минуты порциями добавлять желтки и семена ванили. Перемешивайте еще 10–12 минут. Затем всыпьте соль и начинайте добавлять небольшими кусочками сливочное масло. В самом конце добавьте сухофрукты из сиропа, без жидкости. Готовое тесто оставьте при комнатной температуре на 45–60 минут.

4 Слегка смажьте руки растительным маслом. Отмерьте по 550 г теста и скатайте его в ровный шар. Дайте ему «отдохнуть» 30 минут. Затем переложите в специальную бумажную форму для панеттоне 134x95 мм. Оставьте на 4–6 часов.

5 Сделайте на поверхности теста крестообразный надрез. Внешне у вас получилось 4 треугольничка на поверхности теста. Возьмитесь в середине двух треугольничков теста, находящихся друг напротив друга, кончиками пальцев таким образом, как будто хотите отщипнуть от него кусочек. Потяните тесто вверх, затем слегка в стороны, раскрывая надрез. Повторите то же самое со второй парой треугольничков теста.

6 Разогрейте духовку до 190°C. Смажьте поверхность теста смесью из желтка и молока. Поставьте формы в разогретую духовку на 28–30 минут.



Куинь-аманн

260 г муки

1 БОЛЬШАЯ ЩЕПОТКА
СОЛИ

10 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

10 г РАСТОПЛЕННОГО
СЛИВОЧНОГО МАСЛА

160 г ВОДЫ

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

200 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА, КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ

НЕМНОГО ФЛЁР-ДЕ-СЭЛЬ
ИЛИ МОРСКОЙ СОЛИ

250 г САХАРА

Эту прелесть я впервые попробовала совсем недавно, в 2013 году в Париже, во время очередной моей «кулинарной сессии». Один мой хороший друг как-то спросил меня, пробовала ли я... — и произнес нечто нечленораздельно-сложновывоживаемое. На всякий случай я с опаской на него покосилась, переспросить постеснялась и ответила, что нет, мол. Он тотчас мертвой хваткой ухватил меня за руку и, с волнением приговаривая: «Считай, что ты вообще ничего не пробовала!» — поволок меня по Парижу выискивать что-то новое и особенное для меня. Я еле-еле поспевала за ним, но на бегу успела у него спросить: «Что же это за чудо такое?» Он ответил: «Ты, как любительница булок, точно оценишь! Когда я учился в *Le Cordon Bleu*, наш шеф один раз решил побаловать нас куинь-аманн. Сложность его приготовления заключается в том, что необходимо точно выверить температуру и время. Если передержать — карамель сгорит, если недодержать — тесто останется сырым. Это слоеное тесто, оно прослаивается с сахаром и запекается в карамели. И это так вкусно!» Я затормозила, упиравшись пятками в асфальт: «Не-е, это, наверное, не моя булка... Я не люблю карамель, понимаешь?» — «Нет, ты ничего не понимаешь! Мы покупаем куинь-аманн и ты при мне же ее и съешь!» Да, вот такие у меня друзья...

Магазинчик, куда он меня притащил, был мне незнаком. Хотя чего удивляться — в Париже их столько, что сюрпризов на всю жизнь хватит... Мой друг чуть ли не с порога завопил: «До куинь-аманн, силь ву пле!» Продавец уточнил с улыбкой: «Куинь-аманн?» — почти проглатывая слегка носовое «н», как это делают все французы. И вот возжеленная булка в моих руках. Внешне неказистая, вся такая карамельная-карамельная... Вдохнув и выдохнув, я все-таки обреченно откусила кусочек. Тонкая карамельная корочка слоенки вкусно хрустнула на зубах — и во рту очутился мягкий кусочек прекрасно пропеченного, совершенно не сухого слоеного теста. В мгновение ока я съела всю сдобу...

После столь впечатляющего знакомства с этим видом выпечки я стала присматриваться к ассортименту кондитерских и обнаружила, что мало кто в Париже готовит *kouïgn amann*. Но уж если готовят — это шедевр! Они бывают разнообразными: с шоколадом, ягодами, марципаном, орехами, корицей и яблоками... И в одном из таких мест мне рассказали, что куинь-аманн появился в 1865 году в коммуне Дуаррене в департаменте Финистер. Название пирога происходит от бретонского *kouïgn* («пирог») и *amann* («масло»), то есть буквально «масляный пирог». И — да, это очень калорийно. И от этого, верьте мне, еще вкуснее!



- 1 Сложите в чашу кухонного комбайна муку, свежие дрожжи и воду. Перемешивайте на медленной скорости с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем увеличьте скорость и перемешивайте еще 5 минут. Влейте сливочное масло и перемешайте тесто до однородности.
- 2 Во время перемешивания следите за консистенцией теста. Если перестараться, оно потеряет эластичность, так как образуется слишком много клейковины. Именно поэтому бродить такое тесто должно в прохладном месте, чтобы избежать излишнего роста.
- 3 Раскатайте тесто в пласт со сторонами 15x30 см, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1,5–2 часа.
- 4 Сливочное масло (200 г) раскатайте между двумя слоями пищевой пленки и придайте ему форму квадрата со сторонами 15 см, толщина должна получиться около 1 см. Уберите в холодильник на час.
- 5 Очень важно, чтобы масло и тесто имели одинаковую консистенцию. Масло не должно быть слишком замороженным, иначе при раскатывании оно порвет тесто, но и не должно быть слишком мягким — тогда оно будет вытекать со всех сторон.
- 6 Охлажденное тесто выложите на рабочую поверхность, слегка присыпанную мукой. Немного раскатайте и положите на одну половину пласт сливочного масла. Накройте второй половиной теста, слегка прижмите и защипните края. Раскатайте тесто до размера прямоугольника 60x20 см. Если тесто будет прилипать к скалке, слегка присыпьте его мукой.
- 7 Сложите тесто как письмо — одну сторону положите на тесто так, чтобы оно закрывало 1/3 поверхности. Сверху накройте второй половиной теста. У вас получится 3 слоя. Заверните все в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.
- 8 Посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством сахара. Сверху выложите тесто, присыпьте его сахаром и раскатайте вновь в прямоугольник 60x20 см. Посыпьте пласт сахаром и сложите так же, как и в предыдущий раз, в три слоя. Присыпьте сахаром, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.
- 9 Повторите всю процедуру с сахаром еще раз и вновь уберите на час в холодильник.
- 10 Тесто раскатайте в прямоугольник 60x20 см и разделите пополам. Каждую половинку скатайте в рулет и нарежьте на небольшие ломтики, около 5–6 см толщиной. Выложите их в кольца или формы для маффинов, смазанные сливочным маслом, и оставьте на 30–40 минут.
- 11 Разогрейте духовку до 180°C.
- 12 Поставьте куинь-аманн в духовку на 30–60 минут, в зависимости от размера ваших форм. Сверху булочки должны стать интенсивного золотистого цвета, а снизу — образоваться карамельная корочка.

Прекрасная ореховая начинка, которая, безусловно, придется по вкусу всем — нежная, ароматная, слегка хрустящая, — и все это великолепие в нежном сдобном тесте...

булочки

ОРЕХОВЫЕ БУЛОЧКИ

Для ореховой начинки:

400 г	ФУНДУКА, ОБЖАРЕННОГО И ИЗМЕЛЬЧЕННОГО В МУКУ
12 г	ИЗМЕЛЬЧЕННОГО В КРОШКУ СУХОГО БИСКВИТА
2 г	КОРИЦЫ
2 г	ЛИМОННОГО ДЖЕМА
280 г	ВОДЫ
240 г	САХАРА

Для теста:

400 г	МУКИ
212 г	МОЛОКА
4 г	ЖИДКОГО СОЛОДА
40 г	САХАРА
30 г	СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

30 г	ЯИЦ
2 г	ВАНИЛЬНОГО САХАРА
60 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
8 г	СОЛИ
20 г	ЖЕЛТКА + 1 СТ. Л. МОЛОКА

- 1 Для ореховой начинки смешайте вместе измельченный фундук, бисквит, корицу и лимонный джем.
- 2 Воду с сахаром доведите до кипения и вылейте в сухую смесь. Перемешайте. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до использования. В холодильнике такая начинка у вас может храниться 2–3 недели. Если вам нужно сохранить ее подольше, то уберите в морозильник.
- 3 Приготовьте тесто. В глубокой миске смешайте молоко с соломом и сахаром. Перелейте смесь в чашу кухонного комбайна, добавьте муку, сахар, дрожжи, яйца и ванильный сахар. Перемешивайте на низких оборотах миксера с насадкой «крюк» в течение 3 минут. Затем увеличьте скорость до средней и перемешивайте еще 5 минут, добавляя небольшими кусочками сливочное масло.
- 4 Готовому тесту дайте «отдохнуть» 20–30 минут. Затем раскатайте его в пласт толщиной 1,2–1,7 мм, выложите на него ореховую начинку, отступая от краев на 1,5–2 см. Сверните тесто в плотный рулет и уберите в морозильную камеру на 20–30 минут.
- 5 Охлажденное тесто нарежьте на рулетики толщиной 2 см. Выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и оставьте на 1 час.
- 6 Разогрейте духовку до 210°C.
- 7 Смажьте поверхность булочек желтком, взбитым с молоком, и поставьте противень в хорошо разогретую духовку на 18–20 минут.
- 8 Готовую сдобу можно смазать растопленным абрикосовым джемом, чтобы поверхность не подсыхала.



Этот десерт лишь внешне напоминает тарталетки. Специальные кольца для тарталеток использовать тут нет смысла: тесто мгновенно съехало бы на дно, настолько оно мягкое, — поэтому идеальными будут формы для маффинов с высотой стенок не менее 3,5–4 см. В качестве начинки вы можете, конечно, использовать и чистый творожно-сливочный сыр, и рикотту. Но если вы смешаете два этих продукта, то получите восхитительную начинку: нежную, кремовую, с легким творожно-сливочным вкусом. Что же касается варенья, то можно брать любое, лучше всего с цельными ягодами или кусочками фруктов — вишневое, черничное, клубничное, яблочное, манговое...

ТВОРОЖНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С ЧЕРНИКОЙ

Для теста:

300 г	МУКИ
75 г	САХАРА
ЩЕПОТКА СОЛИ	
1 ч. л.	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
60 г	ЯЙЦА
150 г	РИКОТТЫ ИЛИ МЯГКОГО ТВОРОГА БЕЗ КРУПИНОК
60 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
60 г	РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

Для начинки:

250 г	РИКОТТЫ
150 г	ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНОГО СЫРА БЕЗ ДОБАВОК
60 г	ЯЙЦА
2 ст. л.	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
75 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ
12 ст. л.	ЧЕРНИЧНОГО (ИЛИ ИНОГО) ВАРЕНЬЯ
НЕМНОГО МИНДАЛЬНОЙ МУКИ ИЛИ КРОШКИ БИСКВИТНОГО ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ПОСЫПКИ	

- 1 Замесите тесто. Просейте в миску муку и разрыхлитель. Добавьте сахар и соль.
- 2 В другой миске смешайте яйцо, рикотту, сливки и растительное масло до однородности.
- 3 Соедините обе смеси и замесите очень мягкое тесто. Если тесто будет слишком липнуть к рукам, добавьте еще немного муки.
- 4 Переложите тесто на разделочную поверхность и раскатайте в пласт толщиной 0,3–0,4 см. При помощи вырубки для печенья вырежьте кружки диаметром в два раза больше, чем ваши формочки для маффинов, и аккуратно уложите кружки в подготовленные формы.
- 5 Для начинки смешайте все ингредиенты. Долго взбивать не надо — просто слегка поработайте ручным венчиком.
- 6 Разогрейте духовку до 175°C.
- 7 На дно каждой корзиночки насыпьте 1/2–1 ч. л. миндальной муки. Выложите по 1 ст. л. варенья. Разровняйте. Затем заполните все творожным кремом, не доходя до края 0,3–0,4 см.
- 8 Выпекайте десерт в разогретой духовке 30–35 минут.
- 9 Дайте корзиночкам постоять в формах 15–20 минут и лишь затем доставайте.
- 10 Храните при комнатной температуре.



Nina Tarasova





Печенье макарон — искусство в миниатюре. Давайте для начала научимся правильно произносить название этого хрупкого французского печенья. Это ни в коем случае не «макарун», так как «макарун» — это совершенно другой вид сладкой выпечки, а именно американское кокосовое печенье, отменно вкусное, однако не отличающееся истинно французским шиком. Это и не «макарони», и не «макрони» — вариации тут совершенно недопустимы! Я очень долго пробыла во Франции, а этот деликатес готовлю и того дольше — и сколько ни прислушивалась, ничего из вышеперечисленного не слышала! Это исключительно «макарон», где, если вы хотите сказать *тасатон* по-французски, «р» чуть грассирующая, а «н» произносится в нос и слегка проглатывается. Нет, я не требую от вас идеального французского прононса — я лишь прошу не путать название и не наступать на многострадальные «грабли». Буква «s» во французском языке в конце слов не произносится.

Теперь перейдем к важным техническим моментам и правилам, без соблюдения которых у вас ничего не получится. Макарон — один из самых капризных видов десерта, и с этим ничего не поделаешь. Я целый год не могла решиться приступить к этому таинству, и первый результат был, увы, далек от идеала. Это сейчас, поднабравшись опыта благодаря общению с французскими шеф-кондитерами, я узнала множество секретов приготовления этих нежных разноцветных пирожных и могу сказать, что если уж не все, то почти все о них знаю, а остальное интуитивно угадываю...

Крайне важен точный вес ингредиентов. Если в рецепте указано 13 г — значит, должно быть 13 г и ни граммом больше! Поэтому первое, что должно появиться у вас дома, если вы решились готовить макарон, — это кухонные весы. И прежде чем приступать к замесу, каждый ингредиент необходимо взвесить, сухую смесь просеять и снова взвесить. «На глазок» тут никак не получится. Если при замесе булочек, плюшек и ватрушек вы с натяжкой можете воспользоваться бабушкиным методом «измерения стаканами», так как всегда можно «подогнать» результат, чего-то добавив, то с этим капризным тестом такое не пройдет!

Второе, что обязано поселиться у вас на кухне, — это электронный термометр. Если вы собираетесь делать макарон на итальянской меренге, то соблюдение температурного режима — ключевой момент. Если вы недогреете сироп, белки не взобьются как надобно и пирожные при выпекании треснут. Если перегреете — сироп превратится в карамель и осядет на дне и стенках вашей миски для взбивания.

Третье «слагаемое успеха» — мелкое сито. Сухую миндальную смесь с сахарной пудрой непременно надо просеять, и лучше несколько раз, чтобы убрать все крупные частички — иначе потом они поднимутся на поверхность и испортят внешний вид печений.



Ингредиенты. Только качественные пищевые красители! Я предпочитаю сухие, потому что в них нет жидкости, которая могла бы кардинально изменить консистенцию теста. По сути, сами половинки макарон всегда одинаковые, их вкус делает именно начинка. Цветом мы лишь подчеркиваем выбранный вкус — коричневые (шоколад, кофе); красные (клубника, вишня, смородина, малина), желтые (апельсин, лимон, грейпфрут, банан), фиолетовые (черная смородина, черника) и т.п. Гелевые красители я не люблю, потому что они малонасыщенные и их нужно много, что сразу повлечет изменение текстуры. К тому же при выпекании они сильно меняют цвет.

Миндальная мука. Ее вполне можно изготовить самостоятельно — пусть это долго, но дело того стоит: эта мука у вас не пропадет, поскольку идет во множество бисквитов, кремов, в песочное тесто. Сложите миндаль в небольшую миску и залейте кипятком. Минут через 10 откиньте его на дуршлаг, промойте холодной водой и вновь залейте на 10 минут кипятком. После этого орех прекрасно очищается от кожицы — буквально сам из нее выскакивает при легком нажатии. Очистив орехи, не принимайтесь сразу же их молоть — пока они сырые, ничего не получится. Можно поступить двумя способами.

1 Расстелите полотенце, выложите миндаль и дайте ему высохнуть самостоятельно в течение суток-двух.

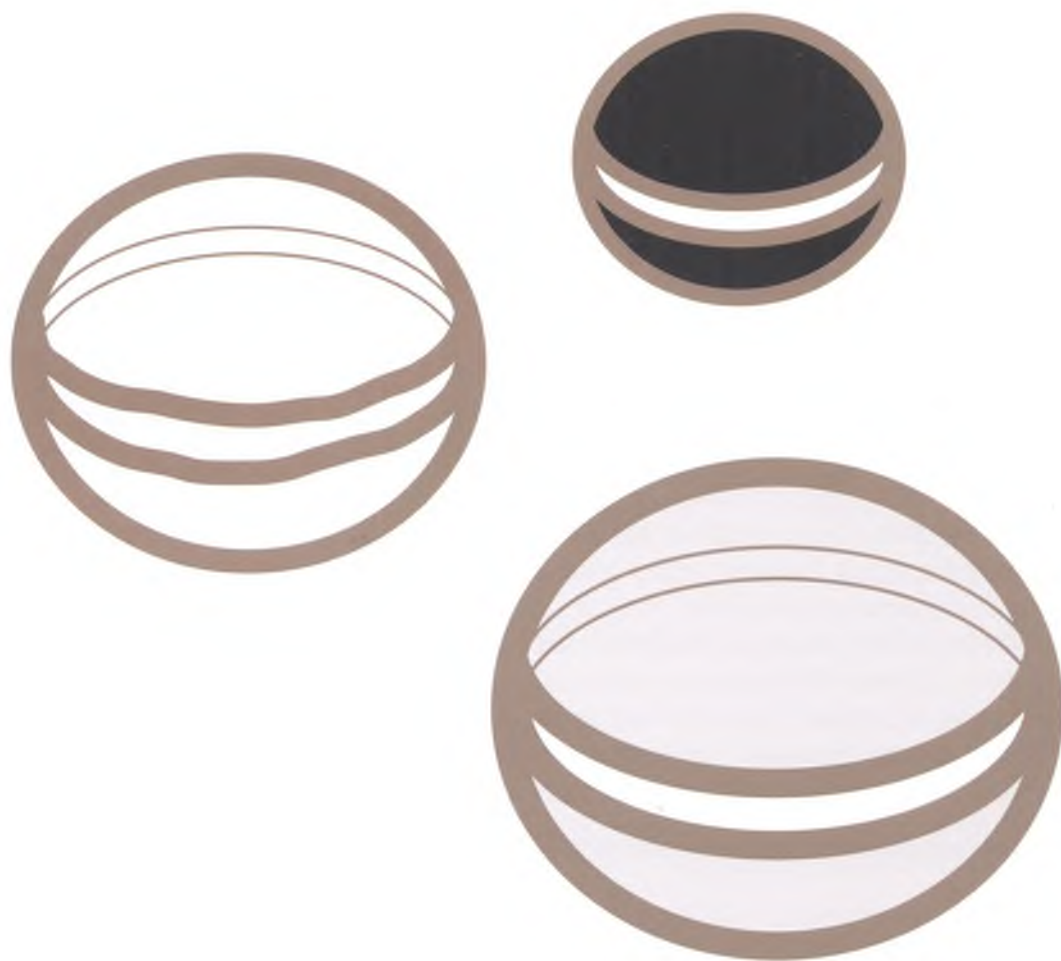
2 Застелите противень пергаментной бумагой, высыпьте на нее очищенный миндаль. Разогрейте духовку до 100°C и подсушите орехи. Очень важно следить, чтобы не подгорели. Время от времени пробуйте, что у вас получается. Затем дайте полностью остыть.

Подготовленный одним из способов миндаль нужно небольшими порциями смолоть в кофемолке не дольше 15–20 секунд, в импульсном режиме, периодически встряхивая, чтобы частички ореха не прилипали к стенкам и лезвиям. Если вы будете слишком долго и тщательно молоть миндаль, лезвия нагреются, орех выделит масло и мука слипнется комком. Исправить это уже будет нельзя: такое сырье не годится для печення макарон, зато для миндальной пасты — вполне.

Хранить миндальную муку необходимо в плотно завязанном полиэтиленовом пакете или плотно закрытой стеклянной банке, в сухом месте. Никогда не берите такую муку сырой ложкой!

Перед тем как добавить миндальную муку в тесто, просейте ее через сито. Это поможет вам избавиться от слежавшихся комочков, а муке — равномернее распределиться в тесте или креме.

Впрочем, далеко не всегда нужна именно белая миндальная мука. Если, допустим, вы делаете шоколадное тесто или мусс — совершенно неважно, молоть миндаль со шкуркой или без нее. А если вам нужно придать тесту красивый «оттенок загара» — смело сыпьте в кофемолку миндаль с кожицей. Макароны тоже можно делать из неочищенной муки.



Сахарная пудра. В отличие от миндальной муки, сахарную пудру в домашних условиях вам никак изготовить не удастся. Никакая кофемолка вам не поможет — вы получите всего-навсего мелкий сахар, с которым хорошего теста не выйдет. Да и на состав покупной пудры следует обратить пристальное внимание: там может присутствовать крахмал (чтобы пудра не скатывалась в комки), а если его много, то он будет подгорать в сиропе.

Состаренные белки. Как вам такой термин — правда, напоминает что-то из живописи? Вот как это делается. Заранее отделите белки от желтков и сложите их в баночку. Оставьте на сутки при комнатной температуре. Такие белки, в закрытой банке, можно хранить в холодильнике до 40 дней. Достаньте их за сутки до использования, чтобы они успели согреться до комнатной температуры. Для чего это нужно? Когда мы покупаем яйца, вы могли обратить внимание, что от разных производителей и желток различного цвета и яркости, и белок может быть густым, а может быть жидким, как водичка. Чтобы выровнять текстуры, мы и оставляем белки на сутки.

Это одни из самых важных моментов, однако есть еще десятки нюансов, которые мы с вами разберем уже непосредственно в процессе.



Итак, бывают печенья макарон на французской меренге, где белки взбиваются с сахаром; и на итальянской меренге, где белки взбиваются с горячим сахарным сиропом. Первый вариант технически проще, но по вкусу и текстуре мне больше нравится второй. Да и профессиональные кондитеры практикуют только вариант с итальянской меренгой, так как такие макароны чуть дольше хранятся, а тесто получается более стабильным. Изделий на швейцарской меренге, где белки нагреваются на горячей водяной бане вместе с сахаром, я не встречала ни разу, поэтому такую экзотику мы рассматривать не будем.

В этой главе я дам оба варианта теста для печений макарон — с описанием самых мельчайших подробностей, вариантов цвета и начинок. Выберите из них самый удобный и интересный для вас. В качестве рекомендации дам совет: начинайте с макарон на французской меренге — чтобы почувствовать тесто, увидеть его текстуру и понять его поведение в духовке. А потом понемногу переходите к более сложным рецептам. Договоримся, что указанное в первых двух базовых рецептах этой главы (см. стр. 268 и стр. 270) количество теста для макарон и получающихся из него готовых печений в дальнейшем мы будем считать одной порцией теста и одной порцией готовых печений.

МАКАРОН НА ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГЕ

110 Г МИНДАЛЬНОЙ
МУКИ

225 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ

120 Г БЕЛКОВ
СОСТАРЕННЫХ

50 Г МЕЛКОГО САХАРА

1/2 СТРУЧКА ВАНИЛИ,
СЕМЕНА

Для шоколадной
версии:

25 Г НЕСЛАДКОГО
КАКАО-ПОРОШКА

Если вы делаете шоколадное тесто для печенья макарон, то из общей массы миндальной муки (110 г) уберите 25 г и замените на 25 г какао-порошка.

Половинки макарон необходимо соединить начинкой в день выпечки. Если оставить их на сутки и более, они пересохнут и ганаш или крем их не пропитает: вы получите просто хрустящее безе с начинкой. И есть макарон сразу же после соединения половинок нельзя — их непременно нужно поддержать ночь в холодильнике. За это время половинки станут мягче, начинка проникнет внутрь меренги, сделав ее нежной и однородной.

1 Просейте миндальную муку и сахарную пудру. Сложите сухую смесь в кухонный комбайн и перемешивайте на средней скорости в течение 3 минут.

2 Эту смесь можно подсушить, если вы почувствуете, что есть слежавшиеся, чуть влажные комочки миндальной муки. Для этого высыпьте все на противень, застеленный пергаментной бумагой, и поставьте на 5 минут в духовку, разогретую до 150°C. Затем сразу же просейте смесь несколько раз в миску. Если вы делаете шоколадное тесто, то сразу же просейте и какао.

3 Взбейте белки в пушистую пену и небольшими порциями добавьте сахар. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков: когда вы поднимете венчик, свисающий «носик» взбитой пены должен образовывать «птичий клюв», а из миски, если ее наклонить или перевернуть, ничего не должно ни вытекать, ни выпадать. Оставьте белки на 2 минуты.

4 Аккуратно соедините взбитые белки с сухой смесью и перемешайте — снизу вверх, крутя миску по часовой стрелке. Добавьте краситель и еще раз перемешайте до однородности. Нужно добиться того, чтобы ваше тесто блестело, было податливым и мягкой лентой стекало с лопатки. Лента, которая будет стекать в основную массу теста, должна медленно расходиться.





5 Наполните кондитерский мешок или шприц полученным тестом и отсадите макарон на пергаментную бумагу или силиконовый коврик в виде кружочков диаметром 3–4 см. Можно заранее нанести трафарет на бумагу, чтобы кружки получились ровными и одинаковыми. Или можно сделать отпечаток вырубкой нужного диаметра, окунув ее в сахарную пудру и потом поставив этот след на бумагу или коврик.

6 Если вы замесили тесто правильно, то «хвостики» на поверхности пирожных должны сами разойтись, образовав гладкую ровную поверхность. При необходимости можно немного, легко и деликатно постучать противнем по столу.

7 Затем настает этап подсушивания: оставьте противень постоять 30–60 минут при комнатной температуре. На этом этапе на поверхности теста образуется очень тонкая пленочка, не липнущая к пальцам, похожая на невесомую хрупкую корочку. При выпекании она становится хрустящей. Влага, находящаяся под ней, во время выпекания поднимает этот слой, не образуя трещин, корочка останется неповрежденной, а внизу образуется «юбочка», которую французы называют *la collerette*.

8 Проверить готовность макарона можно следующим образом: слегка дотроньтесь до поверхности печеня; если вы почувствовали легкую шероховатость поверхности и к пальцу ничего не прилипло, тесто готово.

9 Небольшой секрет. Внешний вид печеня зависит от множества факторов — в частности, от влажности в помещении. Если она избыточна, то печеня даже спустя сутки не покроются корочкой, а отправлять их в духовку «сырыми» означает все испортить: они потрескаются, полопаются и «юбочки», даже самой маленькой, не образуется.

10 Есть выход: разогрейте духовку до 80°C и 5–10 минут подсушите в ней печеня. За это время они покроются очень прочной корочкой. Затем достаньте их, увеличьте температуру в духовке до нужной, подождите еще 5–7 минут, чтобы ваша духовка хорошо прогрелась, и выпекайте.

11 Разогрейте духовку до 150–155°C. Однако учтите: каждая духовка обладает собственным характером, а дисплей или термометр могут «лукавить», показывая несуществующую температуру. Так что вам предстоит в процессе первых проб выявить идеальную рабочую температуру вашей духовки. Погрешность может быть +/– 10°C. Выпекайте макароны 13–15 минут, в зависимости от размера.

12 Дайте им 5 минут остыть, затем аккуратно переложите на решетку, до полного остывания. Готовые, полностью пропеченные печеня легко отделяются от пергамента или силиконового коврика, не оставляя следов.

МАКАРОН НА ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ

150 Г МИНДАЛЬНОЙ МУКИ

150 Г САХАРНОЙ ПУДРЫ

55 Г БЕЛКОВ СОСТАРЕННЫХ

300 Г САХАРА

100 Г ВОДЫ

110 Г БЕЛКОВ

30 Г САХАРА

Миндальное тесто должно иметь определенную консистенцию — не слишком жидкую и не слишком густую. Любая лишняя капля влаги пагубно повлияет на внешний вид десерта. Если не подсушивать миндаль и сахар, тесто получит дополнительную влажность и станет более жидким, что негативно повлияет на образование *la collerette*.

Если вы хотите сделать шоколадные печенья макарон, то уменьшите количество миндальной муки на 25 г, а взамен добавьте 25 г не-сладкого какао-порошка.

1 Застелите противень пергаментной бумагой. Подготовьте кондитерский мешок с ровной круглой насадкой № 6. Можете на обратной стороне пергаменты нарисовать трафареты — кружочки диаметром 3–4 см.

2 Смешайте миндальную муку и сахарную пудру. Измельчите еще раз в кофемолке, в мельнице или блендере. Просейте.



3 Разогрейте духовку до 150°C, насыпьте сухую смесь на противень, застеленный пергаментной бумагой, и 5 минут просушите в духовке. Затем еще раз просейте. Если используете какао, его добавляйте на этом этапе. Просушивать сухую смесь необходимо, если влажность в помещении у вас высока.

4 Пересыпьте смесь в миску, в которой вам будет в дальнейшем удобно замешивать тесто. Хорошо все перемешайте. Добавьте первую партию белков (55 г) и отставьте емкость в сторону.

5 Сложите белки (110 г) в кухонный комбайн или миску для взбивания. Взбейте их в легкую пену, затем постепенно начинайте всыпать сахар (30 г). Продолжайте взбивать белковую массу до мягких пиков.

6 Одновременно в сотейнике смешайте воду и сахар (300 г), доведите до кипения. Если вы используете краситель (а в этом случае можно брать жидкий, так как вся лишняя влага выпарится), то добавлять его необходимо в сироп, когда его температура достигнет 100°C. Продолжайте держать сотейник на огне до тех пор, пока смесь не прогреется до 117°C. Сразу же (так как температура сиропа продолжает расти) тоненькой струйкой вливайте его во взбивающиеся на средней скорости белки. Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не остынет и не станет блестящей, густой и гладкой. Переверните миску: если ничего из нее не выпадает, все в порядке.

7 Пока взбивается меренга, разотрите скребком миндально-сахарную смесь с яичным белком (5 г) в миндальную пасту. Заранее этого делать не стоит, так как такая масса очень быстро высыхает и вам сложно будет работать с ней дальше.

8 Когда итальянская меренга будет у вас готова, соедините ее с миндальной пастой. Аккуратно перемешайте лопаткой, при этом второй рукой вращая миску по часовой стрелке. Тесто должно стать мягким, блестящим, однородным, и лента, которая будет стекать с лопаточки в основную массу теста, должна медленно расходиться.

9 Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик.

10 Оставьте заготовки при комнатной температуре на 30–40 минут.

11 Разогрейте духовку до 150–155°C. Выпекайте макароны 12–15 минут.

12 Достаньте противень, возьмитесь за края бумаги и перенесите ее вместе с половинками макарон на ровную поверхность, в идеале — на кухонную решетку. Дайте полностью остыть.





МАКАРОН С ЧАЙНЫМ ГАНАШЕМ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ЖЕЛТЫЙ ПИЩЕВОЙ
КРАСИТЕЛЬ

1 СТ. Л. ЧАЙНЫХ
ЛЕПЕСТКОВ

Для ганаша
с жасминовым чаем:

20 г	ЖАСМИНОВОГО ЧАЯ ИЛИ ЧАЯ «ЭРЛ ГРЕЙ»
330 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
335 г	ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 70%
70 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 Приготовьте одну порцию теста для печенья на французской или итальянской меренге с желтым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Половину кружков слегка присыпьте чайными лепестками. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Приготовьте ганаш с жасминовым чаем. Сливки доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте чай. Подождите 2 минуты и процедите жидкость. Взвесьте массу жидкости и добавьте столько воды, чтобы ее вновь стало 330 г, так как чайные лепестки некоторое количество «возьмут» при набухании и этот потерянный процент необходимо восполнить. Доведите до кипения.

3 Шоколад растопите на водяной бане и влейте в него горячие чайные сливки. Перемешайте до однородности, затем добавьте кубики сливочного масла. Взбейте блендером (насадка «лезвие»), стараясь не вбивать воздух. Уберите на 1–1,5 часа в холодильник до загустения.

4 Соберите макароны таким образом, чтобы половинки с чайными лепестками оказались сверху. Уберите на ночь в холодильник.

Всегда, когда вы делаете ганаш, на каком бы шоколаде он ни был, обязательно смешивайте его в импульсном режиме ручного блендера, чтобы получить идеальную однородную эмульсию. Старайтесь избежать попадания воздуха, для этого вводите блендер под наклоном 45 градусов. В таком случае ваш крем будет блестящим, шелковистым и не расслоится впоследствии.

МАКАРОН С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И МАРАКУЙЕЙ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ЗЕЛЕНЬЙ ПИЩЕВОЙ
КРАСИТЕЛЬ

Для ганаша:

100 г	МЯКОТИ МАРАКУЙИ
150 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с зеленым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите ровные кружки диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно инструкции и дайте полностью остыть. Начинку лучше всего делать накануне.
- 2 Растопите белый шоколад на водяной бане. Если вы используете свежую маракуйю — разрежьте плод, достаньте мякоть и пропустите через сито, чтобы избавиться от семечек. Если используете замороженное пюре, то просто отмерьте нужное вам количество.
- 3 Фруктовую мякоть нагрейте в небольшой кастрюльке с семенами ванили. Сразу же, еще горячую, перелейте в растопленный шоколад, перемешайте до однородности. Добавьте сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками. Хорошо взбейте блендером, стараясь не вбивать воздух. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до загустения, лучше всего на ночь.
- 4 Соедините попарно половинки макарон ганашем и уберите на ночь в холодильник.



МАКАРОН С ЛИКЕРОМ БЕЙЛИС

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

КРАСИТЕЛЬ МОЖЕТ БЫТЬ
ЛЮБОЙ ИЛИ ПОЛНОСТЬЮ
ОТСУТСТВОВАТЬ

СЕМЕНА 1 СТРУЧКА ВАНИЛИ

125 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
125 г	ЛИКЕРА БЕЙЛИС
300 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
7 г	ЖЕЛАТИНА

1 Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

2 В сотейнике нагрейте сливки и ликер Бейлис. Вылейте в растопленный белый шоколад и, добавляя сливочное масло, смешайте массу в импульсном режиме ручного блендера, чтобы получить идеальную однородную эмульсию. Старайтесь избегать попадания воздуха, для этого вводите блендер под наклоном 45 градусов. Добавьте набухший желатин и снова смешайте блендером. Уберите в холодильник на 24 часа.

3 Затем переложите ганаш в кондитерский мешок, отсадите на половинки макарон, накройте вторыми половинками. Уберите на ночь в холодильник.



МАКАРОН МАНГО- МАРАКУЙЯ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ОРАНЖЕВЫЙ
И ФИОЛЕТОВЫЙ
ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Для ганаша:

150 г	САХАРА
250 г	ГЛЮКОЗЫ
550 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
200 г	ПЮРЕ МАНГО
100 г	ПЮРЕ МАРАКУЙИ
70 г	КАКАО-МАСЛА
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге. Когда тесто будет готово, разделите его на две части. В одну добавьте фиолетовый краситель, в другую оранжевый. Подготовьте три кулинарных мешка.
- 2 В первый кулинарный мешок вставьте насадку № 6.
- 3 Во второй, без насадки и не обрезая кончик, сложите оранжевое тесто. В третий — фиолетовое.
- 4 Положите на стол второй кулинарный мешок, поверх него — третий. Подравняйте мешки и отрежьте у них одновременно кончики примерно на 1,5–2 см от края. Стараясь, чтобы мешки не сместились, в этом же положении вставьте их в первый мешок до упора. Продвиньте их рукой и закрепите, завязав жгут с обратной, свободной стороны (с хвоста). Таким образом отсадите тесто ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. У вас получится сразу два цвета.
- 5 Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 6 Приготовьте ганаш. Соедините в миске сахар, сливки и глюкозу. Нагрейте до растворения сахара. Добавьте фруктовое пюре и нагрейте до 106°C. Добавьте какао-масло и охладите крем до 38°C. Добавьте размягченное сливочное масло и смешайте блендером до однородности. Уберите в холодильник.
- 7 Соберите печенье. Соедините попарно половинки макарон получившимся кремом и уберите на ночь в холодильник.



Черничный макарон

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(см. стр. 268 и стр. 270)

ФИОЛЕТОВЫЙ (или КРАСНЫЙ
С СИНИМ) ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

Для черничного ганаша:

250 г БЕЛОГО ШОКОЛАДА

70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
РАЗМЯГЧЕННОГО

250 г ЧЕРНИКИ

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с фиолетовым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 2 Для приготовления черничного ганаша растопите шоколад на водяной бане или в микроволновой печи.
- 3 Мягкое сливочное масло взбейте миксером, понемногу добавляя шоколад.
- 4 50 г ягод черники отложите, 200 г измельчите в пюре. Добавьте пюре и цельные ягоды в шоколадную массу. Перемешайте до объединения. Уберите в холодильник до загустения.
- 5 Соберите печенье. Соедините попарно половинки макарон ганашем и уберите на ночь в холодильник.

МАКАРОН С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ФИАЛКАМИ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН НА
ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ФИОЛЕТОВЫЙ И РОЗОВЫЙ ПИЩЕВЫЕ
КРАСИТЕЛИ

Для черносмородинового ганаша:

250 Г ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

40 МЛ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОГО ЛИКЕРА ИЛИ
СОКА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

20 Г МЕЛКОГО САХАРА

10 МЛ ЛИМОННОГО СОКА

150 Г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ
КАКАО 70%

100 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ ФИАЛКОВОГО ЭКСТРАКТА

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с фиолетовым и розовым пищевыми красителями.
- 2 Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 3 Чтобы приготовить черносмородиновый ганаш, смородину переберите, смешайте с сахаром и оставьте на пару часов. Добавьте лимонный сок, перемешайте и измельчите ягоды погружным блендером до состояния однородного пюре. Нагрейте в небольшом сотейнике до 80°C.
- 4 Шоколад растопите, добавьте к нему горячее ягодное пюре и перемешайте до объединения. Добавьте сливочное масло, нарезанное на кусочки, фиалковый экстракт и черносмородиновый ликер. Взбейте смесь блендером.
- 5 Накройте миску с ганашем пищевой пленкой и уберите в холодильник на 1–2 часа или до тех пор, пока он не загустеет и не будет хорошо держать форму.
- 6 Соедините попарно половинки макарон ганашем и уберите на ночь в холодильник.

*Очень яркие на вкус —
просто взрыв фруктовых красок!*





ВИШНЕВЫЙ МАКАРОН

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ
ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ
МЕРЕНГЕ (СМ. СТР.
268 И СТР. 270)

РОЗОВЫЙ ИЛИ
КРАСНЫЙ ПИЩЕВОЙ
КРАСИТЕЛЬ

Для вишневой
начинки:

500 г вишневого
пюре

250 г сахара

15 г пектина NH

10 г

КУКУРУЗНОГО
КРАХМАЛА

10 г

КАРТОФЕЛЬНОГО
КРАХМАЛА

50 г

сливочного
масла

20 г

ЖЕЛАТИНА

50 г

КАКАО-МАСЛА

Пектин — это натуральный загуститель, получаемый из кожицы некоторых фруктов, овощей или корнеплодов. Пектины бывают более и менее сильные. Для джемов, конфитюров, варений используется Pectine NH (сильный, это цитрусовый пектин, его проваривают не больше 1 минуты после кипения), а для мармелада — Pectine Jaune (желтый пектин — более слабый, но дающий идеальную текстуру, яблочный пектин). Мешать их и взаимозаменять — нельзя!

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с красным или розовым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Для приготовления вишневой начинки желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

3 Смешайте сахар, пектин и два вида крахмала. Добавьте вишневое пюре и все вместе доведите до кипения, проварите 1 минуту. Добавьте сливочное масло, набухший желатин и какао-масло. Взбейте блендером в пульсовом режиме, старайтесь не допускать насыщения воздухом. Уберите в холодильник на 24 часа.

4 Затем переложите ганаш в кондитерский мешок, отсадите на половинки макарон, накройте вторыми половинками и уберите в холодильник еще на 24 часа.

Лимонный макарон

27

Лимонный макарон

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ЖЕЛТЫЙ ПИЩЕВОЙ
КРАСИТЕЛЬ

Для лимонного курда:

80 г ЖЕЛТКОВ

100 г САХАРА

ЦЕДРА 1 ЛИМОНА

70 мл ЛИМОННОГО СОКА

ЩЕПОТКА СОЛИ

100 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

3 г ЖЕЛАТИНА

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с желтым или оранжевым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Приготовьте лимонный курд. Замочите желатин в холодной воде и дайте ему набухнуть. Пальцами хорошо разотрите сахар с лимонной цедрой и оставьте на 1 час. Если у вас есть время, то лучше это сделать с вечера и оставить на ночь.

4 В сотейнике смешайте желтки, сахар с цедрой и сок. Поставьте все на водяную баню. На небольшом огне, постоянно помешивая венчиком, нагрейте до 83–84°C или до тех пор, пока после проведения пальцем по лопатке на ней не будет оставаться чистый след.

5 Взбейте крем блендером, добавляя постепенно нарезанное кубиками сливочное масло, соль и желатин. Переложите крем в другую емкость, накройте пищевой пленкой таким образом, чтобы она соприкасалась с кремом, и уберите на ночь в холодильник.

6 Соедините попарно половинки макарон курдом и уберите на ночь в холодильник.





МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВО-МАНГОВЫЙ МАКАРОН

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с желтым или оранжевым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 2 Для морковно-апельсиново-манговой начинки желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 3 Морковь измельчите блендером до состояния однородного пюре. Срежьте у апельсина корку вместе с белым слоем так, чтобы была видна мякоть, вырежьте мякоть между пленками. Добавьте к моркови 50 г мякоти апельсина и пюре манго. Перемешайте и добавьте 350 г сахара, глюкозу и корицу.
- 4 Поставьте все на огонь и нагрейте до 60°C. Всыпьте оставшиеся 50 г сахара, смешанные с пектином, и доведите до кипения. Проварите все 1 минуту, затем снимите с огня. Добавьте сливочное масло, набухший желатин и какао-масло. Смешайте массу в импульсном режиме ручного блендера, чтобы получить идеальную однородную эмульсию. Старайтесь избегать попадания воздуха, для этого вводите блендер под наклоном 45 градусов. Уберите в холодильник на 24 часа.
- 5 Соедините попарно половинки макарон начинкой и уберите на ночь в холодильник.

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ (СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ЖЕЛТЫЙ ИЛИ ОРАНЖЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

Для морковно-апельсиново-манговой начинки:

150 г	ВАРЕНОЙ МОРКОВИ
100 г	МАНГОВОГО ПЮРЕ
50 г	МЯКОТИ АПЕЛЬСИНА
2 г	КОРИЦЫ
400 г	САХАРА
120 г	ГЛЮКОЗЫ
15 г	ПЕКТИНА NH
15 г	ЛИМОННОГО СОКА
50 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
15 г	ЖЕЛАТИНА
50 г	КАКАО-МАСЛА

МАКАРОН С АПЕЛЬСИНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ
МЕРЕНГЕ (СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ОРАНЖЕВЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

Для апельсиновой карамели:

125 МЛ АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА

1 СТРУЧОК ВАНИЛИ

44 МЛ СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%

150 Г МЕЛКОГО САХАРА

40 Г ГЛЮКОЗЫ

200 Г СОЛЕННОГО СЛИВОЧНОГО
МАСЛА (ИЛИ ОБЫЧНОГО +
ЩЕПОТКА СОЛИ)

5 Г ЖЕЛАТИНА

4 МЛ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с оранжевым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Сделайте апельсиновую карамель. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

3 Нагрейте апельсиновый сок с семенами ванили. Одновременно нагрейте сливки. До использования обе емкости держите горячими.

4 Доведите сахар с глюкозой до карамельного цвета. Влейте сливки, затем апельсиновый сок. Введите сливочное масло, в конце добавьте уксус и желатин. Взбейте крем блендером и уберите в холодильник на ночь.

5 Соедините попарно половинки макарон карамелью и уберите на ночь в холодильник.



ШОКОЛАДНЫЙ МАКАРОН СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

25 Г КАКАО-ПОРОШКА

Для сгущенного
молока:

200 МЛ МОЛОКА

50 МЛ СЛИВОК
ЖИРНОСТЬЮ
33%

1 СТРУЧОК
ВАНИЛИ

180 Г ТРОСТНИКОВОГО
САХАРА

ЩЕПОТКА СОДЫ

ЩЕПОТКА СОЛИ

Когда вы делаете шоколадное тесто для печений макарон, то из общего количества миндальной муки нужно вычесть столько граммов, сколько будет добавлено какао-порошка (около 25 г).

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с какао. Переложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 2 Приготовьте сгущенное молоко. Вместо тростникового вы можете использовать простой белый сахар — тогда ваше «дुльче де лече» будет более нежного кремового оттенка. Стручок ванили разрежьте вдоль и выньте семена.
- 3 В небольшой сотейник с толстым дном вылейте молоко и сливки, добавьте сахар, соль, стручок и семена ванили. Поставьте все на огонь и доведите до кипения. Как только молоко закипит, уменьшите огонь до минимума и добавьте соду.
- 4 Продолжайте варить на маленьком огне примерно 30–40 минут, время от времени перемешивая венчиком. В конце, когда смесь изменит цвет и начнет густеть, мешать надо будет непрерывно, чтобы крем не подгорел.
- 5 Снимите с огня и перелейте в глубокую посуду. Остудите и уберите в холодильник до использования.
- 6 Соедините попарно половинки макарон при помощи *Dulce de Leche* и уберите на ночь в холодильник.





Шоколадный МАКАРОН

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

25 г	КАКАО-ПОРОШКА
------	---------------

Для шоколадного ганаша:

65 г	МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА
------	--------------------

65 г	ТЕМНОГО ШОКОЛАДА
------	------------------

140 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
-------	-------------------------

35 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
------	------------------

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с какао. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Сделайте шоколадный ганаш. Шоколад растопите на водяной бане. В небольшом сотейнике нагрейте сливки и вылейте их тоненькой струйкой в растопленный шоколад, перемешивая до однородности лопаткой. Добавьте сливочное масло, хорошо взбейте блендером, стараясь не вбивать воздух. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до загустения.

3 Соедините попарно половинки макарон ганашем и уберите на ночь в холодильник.

МАКАРОН С ПРАЛИНЕ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

25 Г КАКАО-ПОРОШКА

МОЛОТЫЕ ОРЕШКИ ИЛИ
ШОКОЛАДНАЯ ПЕСОЧНАЯ
КРОШКА

Для пралине:

150 Г ФУНДУКА

150 Г МИНДАЛЯ

250 Г МЕЛКОГО САХАРА

10 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА БЕЗ ЗАПАХА

Для крема «ПРАЛИНЕ»:

100 Г СЛИВОК

3 Г ЖЕЛАТИНА

200 Г ПРАЛИНЕ

100 Г ГОРЬКОГО
ШОКОЛАДА

50 Г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с какао. Переложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Сверху посыпьте молотыми орешками или песочной шоколадной крошкой. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Приготовьте пралине. В зависимости от того, очистите вы орехи от кожицы или нет, цвет пасты может варьироваться от светло-кремового до шоколадно-карамельного.

3 Разогрейте духовку до 200°C. Противень застелите пергаментной бумагой и рассыпьте по ней тонким слоем орехи. Поставьте противень в разогретую духовку на 8–10 минут или до тех пор, пока орехи не приобретут золотистый цвет. Сразу же переложите их в глубокую кастрюлю с толстым дном. Держите на среднем огне, время от времени добавляя сахар — по мере того, как он будет таять. Орехи мешайте деревянной лопаточкой — они должны все равномерно покрыться расплавленной карамелью. Держите на огне до тех пор, пока сахар не приобретет янтарный цвет — от 10 до 15 минут.

4 Лист пергаментной бумаги смажьте тонким слоем сливочного масла. Распределите по нему ровным слоем орехи в карамели. Дайте полностью остыть, а затем поломайте на кусочки.

5 На следующем этапе вам понадобится блендер или комбайн с ножами. Орехи нужно будет перемолоть вначале в муку, а затем продолжать молоть до тех пор, пока масса не приобретет вид густой тягучей пасты и не выделит масло. Кофемолка для этой цели не подойдет — она попросту сгорит. Да и не всякий блендер выдержит. Будьте начеку: это тяжелая нагрузка для кухонной техники...

6 Поместите кусочки орехов в карамели в чашу стационарного блендера с ножами. Добавьте масло фундука или иное растительное масло. В импульсном режиме перетрите в густой порошок. На следующем этапе лучше воспользоваться ручным блендером: сложите получившийся порошок в специальную высокую чашу и в том же импульсном режиме продолжайте молоть, пока масса не загустеет, не станет блестящей и почти жидкой. Это и есть пралине. Сложите пасту в герметично закрывающийся контейнер. Хранить можно в морозильной камере до 1 месяца.

- 7 Приготовьте крем «пraliне». Желатин залейте холодной водой и дайте ему набухнуть.
- 8 Praliне заранее достаньте из холодильника, чтобы оно согрелось до комнатной температуры.
- 9 Растопите белый шоколад на водяной бане. Сливки нагрейте в сотейнике и сразу же, еще горячие, перелейте в растопленный шоколад, перемешивая до однородности. Добавьте сливочное масло, нарезанное маленькими кубиками, пралине и желатин. Хорошо взбейте блендером, стараясь не вбивать воздух. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до загустения.
- 10 Соедините попарно половинки макарон кремом и уберите на ночь в холодильник.



МАКАРОН С ЛИМОНЧЕЛЛО И ЛИМОННЫМ КОНФИ

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ЖЕЛТЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

Для лимонного курда
с лимончелло:

ЦЕДРА 1 ЛИМОНА
И 1 ЛАЙМА

100 г	ЛИМОННО- ЛАЙМОВОГО СОКА
120 г	ЖЕЛТКОВ
150 г	САХАРА
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
50 г	ЛИКЕРА Лимончелло
7 г	ЖЕЛАТИНА

Для лимонного конфи:

250 г	МЯКОТИ ЛИМОНА
300 г	САХАРА
4 г	ПЕКТИНА NH
ЦЕДРА 1/4 ЛИМОНА	
ЦЕДРА 1/4 ЛАЙМА	

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с двумя красителями. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 2 Сделайте лимонное конфи. Положите мякоть лимона, цедру в кастрюльку и залейте водой. Варите на медленном огне 15–20 минут. Перемешайте, соедините сахар с пектином и добавьте в смесь. Варите еще 5 минут, непрерывно помешивая. Охладите.
- 3 Приготовьте лимонный курд с лимончелло. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Сахар перетрите с цедрой руками. Добавьте желтки и перемешайте. Сок нагрейте, вылейте в желтки и перемешайте. Верните все в сотейник и снова нагревайте до 83–84°C, непрерывно мешая, чтобы ваши желтки не свернулись.
- 4 Снимите с огня и сразу же перелейте в другую емкость. Добавьте желатин и остудите крем до 50°C. Смешайте блендером в пульсовом режиме до получения идеальной эмульсии вместе со сливочным маслом и добавляя ликер Лимончелло. Оставьте в холодильнике до загустения.
- 5 Соедините попарно половинки макарон кремом, отсаживая в центр каплю лимонного конфи. Уберите на ночь в холодильник.

МАКАРОН С ЧЕШСКОЙ «БЕХЕРОВКОЙ»

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ
ИЛИ ИТАЛЬЯНСКОЙ
МЕРЕНГЕ (СМ. СТР.
268 И СТР. 270)

ЗЕЛЕНЬИЙ ПИЩЕВОЙ
КРАСИТЕЛЬ

Для ганаша
с «Бехеровкой»:

350 г БЕЛОГО
ШОКОЛАДА

150 г ВОДЫ

100 г САХАРА

100 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

ГОРСТЬ ЛИСТЬЕВ
БАЗИЛИКА

50 мл «БЕХЕРОВКИ»

8 г ЖЕЛАТИНА

1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге с зеленым красителем. Сложите тесто в кулинарный мешок и отсадите его ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.

2 Приготовьте ганаш с «Бехеровкой». Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Шоколад растопите на водяной бане. В небольшом сотейнике нагрейте воду, сахар, измельченные листья базилика. Сразу же тоненькой струйкой вылейте в растопленный шоколад, перемешивая до однородности лопаткой. Добавьте сливочное масло, набухший желатин, «Бехеровку». Хорошо взбейте блендером, стараясь не вбивать воздух. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник до загустения.

3 Соедините попарно половинки макарон ганашем и уберите на ночь в холодильник.



«Бехеровка» (чеш. *Becherovka*) — чешский крепкий ликер, настоящий на травах, родом из Карловых Вар. Можно использовать любой иной травяной ликер с ярким ароматом. Для меня — это мужской вариант макарон.

БРУСНИЧНО-МЕДОВЫЙ МАКАРОН

1 ПОРЦИЯ МАКАРОН
НА ФРАНЦУЗСКОЙ ИЛИ
ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ
(СМ. СТР. 268 И СТР. 270)

ОРАНЖЕВЫЙ И КРАСНЫЙ
ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Для медового крема:

40 г ЖЕЛТКОВ

50 г САХАРА

35 г МЁДА

150 г ВОДЫ

1 ч. л. ВАНИЛЬНОГО
ЭКСТРАКТА

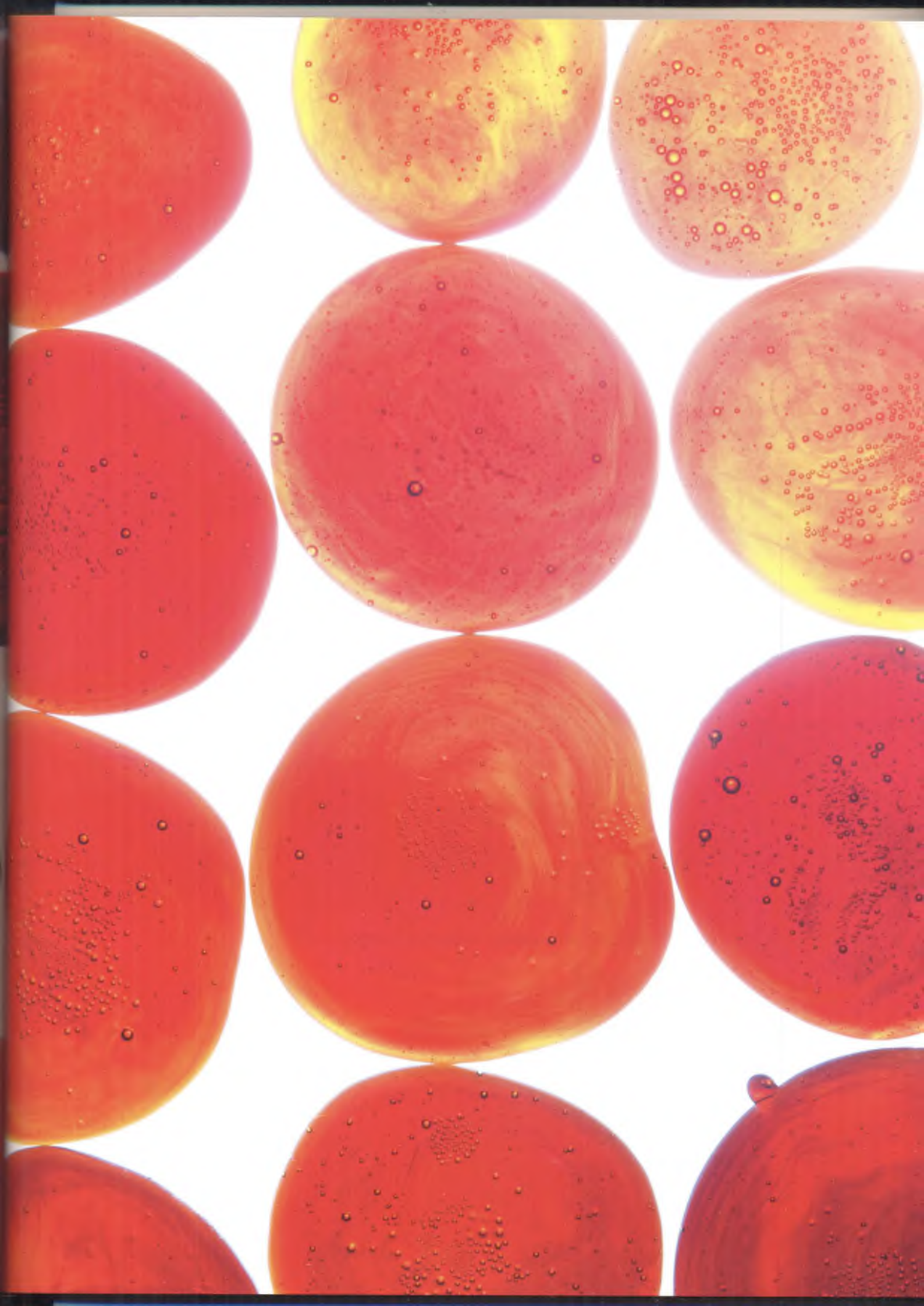
150 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА

ягоды брусники

- 1 Приготовьте одну порцию теста для печений макарон на французской или итальянской меренге. Когда тесто будет готово, разделите его на две части. В одну добавьте оранжевый краситель, в другую — красный. Подготовьте три кулинарных мешка.
- 2 В первый кулинарный мешок вставьте насадку № 6. Во второй, без насадки и не обрезая кончика, сложите оранжевое тесто. В третий — красное.
- 3 Положите на стол второй кулинарный мешок, поверх него — третий. Подровняйте мешки и отрежьте у них одновременно кончики, примерно на 1,5–2 см от края. Стараясь, чтобы мешки не сместились, в этом же положении вставьте их в первый мешок до упора. Продвиньте их рукой и закрепите, завязав жгут с обратной, свободной стороны (с хвоста). Отсадите тесто ровными кружками диаметром 3–4 см на подготовленную бумагу или силиконовый коврик. У вас получатся двухцветные заготовки. Выпекайте согласно рецепту и дайте полностью остыть.
- 4 Приготовьте медовый крем с брусникой. В миске среднего размера на средней скорости взбейте миксером желтки до бледно-желтого цвета.
- 5 В небольшой кастрюле на среднем огне смешайте сахар, мёд и воду. Нагрейте смесь до 110°C. Медленно влейте горячий сироп во взбиваемые желтки. Затем увеличьте скорость миксера и взбивайте, пока смесь не остынет до 25°C. Снизьте скорость миксера до минимальной, добавьте ванильный экстракт, затем введите сливочное масло.
- 6 Готовый крем переложите в кулинарный мешок, отсадите на половинки макарон, в центр положите по ягоде брусники. Накройте вторыми половинками и уберите на ночь в холодильник.







На пикник, в путешествие, в дорогу! Стоит солнышку пригреть — и все мы рвемся на природу. Это вполне нормальный инстинкт: после зимней спячки и душа, и тело жаждут насладиться пением птиц, шелестом озерных волн, шепотом молодой листвы... И чтобы рядом непременно были родные и любимые люди и звучал детский смех...

Желающим отдохнуть на природе французы рекомендуют испечь в дорогу особые кексы — они называют их *gâteaux de voyages* (дословно «пирог в путешествие»). Такие лакомства отлично переносят транспортировку, не нуждаются в холодильнике. Их можно сделать порционными или нарезать дома на кусочки — с бутылочкой домашнего лимонада это угощение порадует всю семью и превратит ваш отдых в изысканное удовольствие...



Вам потребуется
менее 15 минут,
чтобы замесить
тесто, и чуть
меньше часа,
чтобы испечь
этот кекс. У вас
получится за-
мечательная
выпечка — даже
если вы не гото-
вили еще ни разу
в жизни!

на
слив-
ках

ЛИМОННЫЙ КЕКС НА ФРАНЦУЗСКИХ СЛИВКАХ

140 г	МУКИ
55 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

150 г	КРЕМ-ФРЕШ (СМ. РЕЦЕПТ МОРОЖЕНОГО «ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК» НА СТР. 134), ИЛИ СМЕТАНЫ ЖИРНОСТЬЮ 20%, ИЛИ НАТУРАЛЬНОГО ЙОГУРТА
-------	--

155 г	КОРИЧНЕВОГО САХАРА
-------	-----------------------

5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
-----	--------------

1/4 ч. л.	СОДЫ
-----------	------

ТЕРТАЯ ЦЕДРА 1 ЛИМОНА	
-----------------------	--

СОК 1 ЛИМОНА	
--------------	--

ЩЕПОТКА СОЛИ	
--------------	--

180 г	ЯИЦ
-------	-----

Для лимонной глазури:

50 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
------	----------------

1 ч. л.	ЛИМОННОГО СОКА
---------	----------------

1 Достаньте масло, яйца и крем-фреш из холодильника за час до начала приготовления, чтобы они согрелись до комнатной температуры. Разогрейте духовку до 180°C.

2 Тростниковый сахар поместите в кофемолку и сделайте из него пудру.

3 Просейте муку, разрыхлитель, соль и соду в миску, добавьте лимонную цедру и хорошо перетрите руками.

4 В большой миске миксером в течение 5 минут взбивайте яйца с сахарной пудрой, пока масса не посветлеет.

5 Добавьте мягкое, нарезанное кусочками сливочное масло, продолжая взбивать, но уже на более низкой скорости. Добавьте крем-фреш. Перемешайте до однородности.

6 Добавьте в жидкую смесь 1/3 сухих ингредиентов и перемешайте, только чтобы мука объединилась с основной массой. Добавьте еще 1/3 мучной смеси, затем лимонный сок, перемешайте венчиком, добавьте оставшуюся муку.

7 Вылейте тесто в подготовленную форму и выпекайте 45–50 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

8 Достаньте кекс из духовки и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, затем переверните на кухонную решетку, снимите форму и дайте полностью остыть.

9 Приготовьте лимонную глазурь. Смешайте ингредиенты до однородности. Нанесите на остывший кекс. Очень важно, чтобы кекс был комнатной температуры — если он будет теплым, то моментально впитает глазурь.



Для сливочной
карамели:

100 г сливок
жирностью 33%

150 г коричневого
сахара

35 г сливочного
масла

25 г мёда

25 г воды

1 стручок ванили

щепотка соли

КАРАМЕЛЬНЫЙ КЕКС

Для пралине
из фундука:

50 г сахара

50 г обжаренного
фундука

Для карамельного
кекса:

180 г яиц

150 г сахарной
пудры

150 г муки

5 г разрыхлителя

150 г сливочного
масла

размягченного

100 г сливочной
карамели

Этот кекс удивляет и приятно радует своей воздушной текстурой и золотистым цветом. Ведь в его состав входит густая, сливочная, ароматная карамель. Для пущей яркости вкуса я предлагаю добавить в него пралине с фундуком.

- 1 Сделайте сливочную карамель. В небольшой кастрюльке на среднем огне нагрейте сливки с семенами и стручком ванили. Сохраняйте их теплыми до использования.
- 2 В другой кастрюле смешайте воду, сахар, сливочное масло, соль и мёд. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Время от времени помешивайте, чтобы сахар полностью растворился.
- 3 Как только сахарная смесь закипит, уменьшите огонь до среднего и держите на огне до тех пор, пока карамель не станет красивого янтарного цвета.
- 4 Снимите кастрюлю с огня и тоненькой струйкой влейте горячие сливки. Перемешайте лопаточкой. Верните смесь на средний огонь и мешайте непрерывно еще 1 минуту. Снимите с огня и дайте немного остыть.
- 5 Затем перелейте в банку, положите туда же стручок ванили и уберите на ночь в холодильник — за это время смесь сильно загустеет.
- 6 Для пралине с фундуком. Орехи подсушите в духовке при температуре 150°C в течение 10 минут.
- 7 В глубокой сковороде с толстым дном растопите сахар и доведите его до карамельного цвета. Всыпьте орехи, перемешайте и выложите всю массу на лист пергаментной бумаги, смазанной сливочным маслом.

8 Дайте пралине полностью остыть и затвердеть. Затем поломайте, сложите в кондитерский мешок (т.к. он более плотный, чем простой полиэтиленовый) и хорошо постучите скалкой, чтобы поломать пралине в крошку.

9 Приготовьте карамельный кекс. Разогрейте духовку до 180°C. 5 формочек для кексов или одну большую форму, диаметром 26 см, смажьте тонким слоем сливочного масла и присыпьте мукой.

10 Просейте муку с разрыхлителем. В кухонном комбайне взбивайте яйца с сахарной пудрой в течение 8–10 минут. Масса должна посветлеть и увеличиться в объеме в несколько раз. Снизьте скорость работы миксера до средней и, не переставая взбивать, добавляйте небольшими кусочками сливочное масло, попеременно с просеянной мукой. Затем добавьте сливочную карамель. Все перемешайте до объединения и выключите комбайн.

11 При помощи силиконовой лопаточки примешайте пралине. Тесто выйдет густое и мягкое. Распределите его по формам.

12 Поставьте в разогретую духовку на 30–40 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

13 Готовым кексам дайте немного остыть в формах, затем переверните на решетку и оставьте до полного остывания.

14 При подаче можете посыпать сахарной пудрой и сервировать густой карамелью.

Сливочную карамель можно приготовить заранее: она будет прекрасно храниться у вас в холодильнике в плотно закрытой банке в течение 2 недель.



Не устану повторять: экспериментируйте почаще, беря за основу тот или иной рецепт! К примеру, этот кекс — идеальная платформа для творчества. Вместо манго можете взять персики (в том числе и консервированные) или нектарины. А в качестве шоколадного дополнения хорошо использовать батончики «Марс», «Баунти» или шоколадки «Тоблерон», нарезанные небольшими кубиками. Главное условие: это должен быть сладкий молочный шоколад. Кекс получается слегка влажным и очень нежным.

ЙОГУРТОВЫЙ КЕКС С МАНГО И ШОКОЛАДОМ

120 г	яиц
140 г	сахарной пудры
200 г	натурального йогурта
250 г	муки
1 ч. л.	разрыхлителя или 1/2 ч. л. соды
100 мл	подсолнечного масла
1	большое спелое манго
100 г	шоколада с содержанием какао 44%

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Подготовьте форму для хлеба или кекса.
- 2 Манго нарежьте небольшими кубиками, шоколад нарубите не слишком мелко.
- 3 В большой миске миксером или в чаше комбайна взбивайте яйца с сахарной пудрой в течение 8–10 минут.
- 4 Добавляйте небольшими порциями йогурт, затем просеянную муку с разрыхлителем. Продолжайте перемешивать еще 1 минуту. Затем тоненькой струйкой влейте растительное масло. Остановите комбайн, когда масса станет однородной. Примешайте манго и шоколад.
- 5 Выложите тесто в форму для хлеба или кекса. Выпекайте в заранее разогретой духовке 50–55 минут.
- 6 Готовому кексу дайте немного постоять в форме — около 10 минут. Затем выложите на кухонную решетку и оставьте до полного остывания.





Однажды я открыла для себя бисквиты и кексы, где в тесто при замешивании добавляется алкоголь. И это было поистине волшебное: ведь такая выпечка приобретает новый и, я бы даже сказала, благородный вкусовой нюанс — легкий, едва уловимый аромат и привкус вина... Но именно этот кекс преподнес мне особый сюрприз. Попробовав его, я ощутила совсем не тот вкус, которого ожидала. Не обычный чуть винный, это был божественный вкус кофейно-сливочного ликера! Все дело в добавлении в тесто кофе и какао. Но это далеко не единственный бонус этого рецепта. Приятно еще и то, что этот кекс — из разряда «смешал и выпек»...

КЕКС С КОФЕ, ШОКОЛАДОМ И ВЕРМУТОМ

180 г	яиц комнатной температуры
190 г	сахарной пудры
150 г	сливочного масла комнатной температуры
200 г	муки
10 г	разрыхлителя
100 мл	молока
10 г	какао-порошка
5 ст. л.	вермута (белого или мартини)
1 ч.л.	растворимого кофе

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Форму для кекса или хлеба смажьте тонким слоем сливочного масла и присыпьте мукой. Излишки стряхните.
- 2 В большую миску вылейте яйца и всыпьте сахарную пудру. Взбивайте миксером в течение 8–10 минут, пока масса не станет светлой и пышной и не увеличится в объеме вдвое.
- 3 Одновременно нагрейте молоко в небольшой кастрюльке, добавьте какао-порошок и кофе. Перемешайте до растворения и снимите с огня.
- 4 В яичную массу небольшими кусочками введите мягкое сливочное масло, продолжая взбивать на средней скорости. Когда ингредиенты объединятся и масса станет однородной, выключите миксер.
- 5 Просейте сверху муку с разрыхлителем и начинайте аккуратно перемешивать, время от времени вливая в смесь теплое шоколадно-кофейное молоко и вермут. Перемешивайте только до тех пор, пока масса не станет однородной: если увлечься, кекс плохо поднимется в духовке.
- 6 Тесто выложите в форму и поставьте в заранее разогретую духовку на 45 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.
- 7 В том случае, если сердцевина еще сыровата, а поверхность кекса уже приобрела румяный оттенок, накройте форму фольгой и продолжайте запекать до готовности.
- 8 Готовому кексу дайте немного постоять в форме, затем переложите на кухонную решетку и оставьте до полного остывания. Хотя и теплый он несказанно хорош...



кокосовый

Миндально-кокосовый кекс с бананом

Удивительный во всех отношениях выходит по этому рецепту кекс — рыхлый и в то же время чуть влажный, нежный и безумно ароматный. Он действительно чем-то напоминает по вкусу коктейль «Пина колада» (*Pina colada*) — не хватает лишь свежести ананаса. Но поверьте, в этой вкусовой гармонии (и миндаль, и кокос, и бананы) ананасовый «аккорд» был бы излишним.

Для кекса:

75 г сливочного масла размягченного	120 г сухой кокосовой стружки	1 ст. л. сахарного песка (для белков)
150 г сахарной пудры	100 г пшеничной муки	50 мл сливок
40 г желтков	100 г миндальной муки	50 г крем-фреш (см. стр. 42, 134)
80 г белков	10 г разрыхлителя	сок и цедра 1/2 лайма
	щепотка соли	

Для запеченных бананов:

200–300 г очень спелых бананов
1 ст. л. сока лайма
50 г коричневого сахара

Для заливки:

200 г кокосового молока
цедра 1/2 лайма
2 ст. л. сока лайма
20 г сахарной пудры

302

- 1 Запеките бананы. Разогрейте духовку до 210°C. Бананы разрежьте вдоль на полоски толщиной около 5 мм. Сложите на противень, застеленный силиконовым ковриком, сбрызните соком лайма и посыпьте сахаром. Запекайте в духовке 15 минут, затем дайте им остыть.
- 2 Приготовьте кекс. Разогрейте духовку до 160°C. Форму для кекса 24x10 см смажьте сливочным маслом и присыпьте кокосовой стружкой.
- 3 Просейте муку и разрыхлитель. Добавьте миндальную муку, соль, цедру лайма и кокосовую стружку. Все перемешайте. Взбейте белки с щепоткой соли до мягких пиков. Затем понемногу добавляйте сахар и продолжайте взбивать до устойчивых пиков. Смешайте сливки и крем-фреш.
- 4 В миску для взбивания сложите сливочное масло и сахарную пудру. Хорошо все взбейте в пушистую кремообразную массу. Порциями добавляйте желтки, каждый раз очень хорошо взбивая. Поочередно добавляйте сухую смесь и сливки с крем-фреш. Тесто должно получиться густым. Введите в тесто 1/3 белков, чтобы облегчить его структуру. Затем добавьте все остальные взбитые белки. Аккуратно мешайте силиконовой лопаточкой снизу вверх.



- 5 Выложите $\frac{1}{3}$ теста в подготовленную форму. Распределите по поверхности часть бананов, стараясь, чтобы они не соприкасались со стенками формы. Закройте половиной оставшегося теста и снова распределите бананы. Выложите оставшееся тесто, разровняйте поверхность.
- 6 Поставьте все в разогретую духовку на 1 час. А если поверхность уже начнет пригорать, но шпажка при прокалывании все еще будет влажной, накройте кекс фольгой.
- 7 Сделайте заливку. В небольшую кастрюльку вылейте кокосовое молоко, добавьте сок и цедру лайма, а также сахарную пудру. Все хорошо размешайте и нагрейте. Затем снимите с огня и отставьте в сторону до использования.
- 8 Достаньте готовый кекс, сделайте в нем много дырочек шпажкой и вылейте на него всю заливку. Очень важно, чтобы кекс был в этот момент горячим! Оставьте десерт в форме до тех пор, пока вся жидкость не впитается. Затем переверните его на решетку и оставьте до полного остывания, посыпав кокосовой стружкой.
- 9 Храните в плотно закрытом контейнере либо в полиэтиленовом пакете при комнатной температуре.

нежность

Нежный кекс с ягодами

220 г	сливочного масла размягченного	240 г	яиц
			цедра 1 лимона
220 г	мягкого творога без крупинок, рикотты или творожно- сливочного сыра комнатной температуры	250 г	муки
		10 г	разрыхлителя
			щепотка соли
280 г	сахара	350 г	любых замороженных или свежих ягод

На основе этого рецепта тоже можно пофантазировать. Например, использовать как мягкий творог (типа рикотты), так и творожно-сливочный сыр (он же крем-чиз). И ягоды подойдут любые, свежие или замороженные: клубника, малина, клюква, брусника, черника, черная смородина... Смотрите, что есть у вас в холодильнике — и немедленно приступайте к приготовлению!

- 1 Разогрейте духовку до 170°C. Смажьте сливочным маслом форму для кекса размером 24x10 см и присыпьте мукой. Если пользуетесь силиконовой формой, она просто должна быть чистой и сухой.
- 2 Взбейте вместе масло и творог. Добавьте сахар и продолжайте взбивать до однородности. По одному введите яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Добавьте цедру лимона.
- 3 Выключите комбайн и поверх творожной массы просейте муку с разрыхлителем и солью. Аккуратно перемешайте лопаточкой.
- 4 На этом этапе вы можете разделить тесто на две, три или даже четыре части и добавить в них разные ягоды — тогда форм вам понадобится несколько, но меньшего размера. Ягоды предварительно размораживать тоже нет необходимости. Добавьте их в тесто и очень быстро перемешайте, так как оно почти мгновенно схватится от холода.
- 5 Выложите готовое тесто в форму. Выпекайте от 35 до 70 минут, в зависимости от размера вашей формы. Готовность обязательно проверьте деревянной шпажкой или зубочисткой. Если верх начнет подгорать, а выпечка еще не будет готова — накройте кекс фольгой.

Если захотите, можете покрыть остывший кекс лимонной глазурью: на 1 стакан сахарной пудры сок 1 лимона и 2–3 ст. л. жирных сливок. Смешайте все ингредиенты до получения однородной массы. Добавьте больше сока или сливок, сколько необходимо для достижения желаемой консистенции, и нанесите эту массу на остывший кекс.



Сухофрукты

КЕКС С СУХОФРУКТАМИ

70 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
14 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА
110 г	ЯИЦ
18 г	МОЛОКА
110 г	МУКИ
24 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
6 г	РОМА

Для сухофруктов

70 г	ИЗЮМА
64 г	СУШЕНОЙ ВИШНИ, КЛЮКВЫ И ЦУКАТОВ, НАРЕЗАННЫХ КУБИКАМИ
18 г	МУКИ

Истинно французский кекс, который можно встретить в любой кондитерской страны. Чтобы поверхность не подсыхала, нужно уже остывший кекс смазать растопленным абрикосовым или апельсиновым конфитюром.

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Форму для кекса размером 24х10 см смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.
- 2 Смешайте сухофрукты, добавив к ним муку — она необходима для того, чтобы ягоды не осели на дно формы.
- 3 В чаше кухонного комбайна с насадкой «вешло» перемешайте на низких оборотах миксера мягкое сливочное масло, инвертный сахар, миндальную муку и сахарную пудру до однородной, кремовой консистенции. Добавляйте понемногу молоко, затем постепенно порциями вводите яйца. Всыпьте муку с разрыхлителем, перемешайте силиконовой лопаточкой, время от времени добавляя ром. В конце примешайте сухофрукты.
- 4 Выложите готовое тесто в форму и поставьте в разогретую духовку на 10 минут. Затем снизьте температуру до 165°C и продолжайте выпекать еще 30–40 минут. Готовность проверьте деревянной шпажкой.



Фисташковая паста — незаменимая в кулинарии вещь. К сожалению, купить ее в России сложно, да и дорого выйдет, даже если повезет. Я же предлагаю вам всего за пять минут приготовить ее самостоятельно. Хранится она в холодильнике в течение 3–4 недель, а если необходимо дольше, то просто переложите ее в морозильник. По мере необходимости вы можете доставать ее и использовать — для конфет или ароматизации и придания красивого зеленого оттенка мороженому, печенью или заварному крему. Для начала мы используем ее в приготовлении этого ароматного, нежного и воздушный кекса.

ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС С МАЛИНОЙ

170 г сливочного
масла
размягченного

130 г сахарной
пудры

150 г фисташковой
муки

50 г миндальной
муки

50 г фисташковой
пасты

80 г желтков

160 г белков

щепотка соли

100 г муки

40 г сахарной пудры

30 г молока

150 г цельных ягод
малины, можно
замороженной

Для фисташковой
пасты:

550 г несоленых
очищенных
фисташек

100 г миндальной
муки

300 г сахара

100 г воды

несколько
капель экстракта
горького миндаля

- 1 Сделайте фисташковую пасту. Перемелите фисташки в муку, как можно более мелкого помола. Удобнее всего это делать в кофемолке небольшими порциями. Смешайте с миндальной мукой и экстрактом горького миндаля.
- 2 В небольшом сотейнике доведите до кипения сахар с водой. Небольшими порциями вводите сироп в ореховую смесь, каждый раз очень хорошо перемешивая до однородности.
- 3 Готовую пасту сложите в пакет и уберите в холодильник до использования.
- 4 Приготовьте кекс. Разогрейте духовку до 180°C.
- 5 Смешайте молоко с фисташковой пастой, миндальную муку с сахарной пудрой и отдельно просейте пшеничную муку.



6 В течение 3 минут взбивайте размягченное сливочное масло на средней скорости миксера с насадкой «весло». Продолжая взбивать, понемногу всыпьте миндальную муку с сахарной пудрой. Добавьте порциями желтки, каждый раз хорошо перемешивая массу. Когда все желтки будут введены, мешайте еще 2 минуты. Затем влейте фисташковое молоко.

7 В отдельной миске взбейте белки со щепоткой соли в пышную пену. Постепенно добавляйте сахар и продолжайте взбивать до устойчивых пиков.

8 Аккуратно соедините в три приема взбитые белки и тесто, добавляя постепенно муку. Перемешивайте силиконовой лопаточкой снизу вверх.

9 В форму для кекса выложите 1/3 теста. В центре разместите в два ряда ягоды таким образом, чтобы они не касались стенок формы. Поверх ягод распределите половину оставшегося теста и выложите второй слой ягод. Покройте оставшимся тестом и лопаточкой аккуратно разровняйте его поверхность.

10 Снизьте температуру в духовке до 150°C и выпекайте кекс 1 час 45 минут. Если поверхность начнет подгорать, прикройте ее листом фольги.

закусочный

ЗАКУСОЧНЫЙ КЕКС С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ, БЕКОНОМ И СЫРОМ

В моей коллекции, помимо сладких кексов, почетное место занимают так называемые кексы *salé* — пикантные. Они могут использоваться как основное блюдо на завтрак или ужин либо служить прекрасным перекусом в полдник.

180 г	яиц	100 г	сыра РАКЛЕТ	5 ч.л.	СУШЕНОГО БАЗИЛИКА
200 г	муки	150 г	БЕКОНА	2 ч.л.	ГРАНУЛИРОВАННОГО ЧЕСНОКА
7 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ	200 г	ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ	2 ч.л.	СОЛИ
ЩЕПОТКА СОЛИ		Для вяленых томатов:		2	ЗУБЧИКА СВЕЖЕГО ЧЕСНОКА
ЩЕПОТКА МОЛОТОГО ПЕРЦА					
100 мл	ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА	600 г	ПОМИДОРОВ СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ ИЛИ ТОМАТОВ-ЧЕРРИ	6–7	ЛИСТЬЕВ СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА
130 мл	МОЛОКА	ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ		ОЛИВКОВОЕ МАСЛО (В ИДЕАЛЕ — НАСТОЯННОЕ НА СВЕЖЕМ БАЗИЛИКЕ)	
100 г	сыра ГРЮЙЕР				

- 1 Приготовьте вяленые томаты. Разогрейте духовку до 130°C. Помойте помидоры, высушите полотенцем и удалите хвостики. Разрежьте вдоль на половинки. Извлеките мякоть с зернышками при помощи ножа, чайной ложки или ложки для карвинга. Мякоть можно использовать на голубцы, фаршированный перец или попросту заморозить. Противень сбрызните оливковым маслом. Смешайте в миске соль и чеснок.
- 2 На небольшом расстоянии друг от друга разложите помидоры срезом вверх. Равномерно посыпьте их поверхность смесью соли и чеснока. Сбрызните оливковым маслом. Сверху посыпьте немного травами (желательно свежими) — тимьяном, базиликом, розмарином.



3 Отправьте в заранее разогретую духовку на 3 часа (следите, чтобы помидоры не пригорели). Готовые томаты уложите плотно в 200-граммовую банку, перекладывая слои пластинками нарезанного свежего чеснока и листьями свежего базилика (тимьяна или розмарина). Залейте оливковым маслом так, чтобы оно покрыло томаты. Плотнo закройте крышкой и дайте настояться в холодильнике пару дней. Хранить можно до полугода.

4 Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте форму для кекса или хлеба размером 20x11 см сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.

5 Готовые томаты откиньте на дуршлаг и дайте полностью стечь маслу. Это же масло (100 мл) вы можете использовать при изготовлении теста.

6 В большой миске смешайте яйца, оливковое масло и молоко. Взбейте венчиком до объединения. Просейте сверху муку с разрыхлителем, соль и перец. Снова перемешайте венчиком или силиконовой лопаткой — как вам будет удобнее. Добавьте натертый Грюйер, нарезанный кубиками Раклет, мелко нарезанный бекон и нарезанные вяленые томаты. Перемешайте до объединения, но особо не усердствуйте, а то кекс не поднимется.

7 Выложите готовое тесто в форму, разровняйте и выпекайте в хорошо разогретой духовке 35-45 минут.

Этот кекс не совсем привычной для нас формы — он выпекается тонкими пластами, которые потом покрываются слоем карамели, чтобы впоследствии быть нарезанным на порционные кусочки. Украсьте его кремом и шоколадными стружками — и вы получите настоящее пирожное!

ФУНДУЧНЫЙ КЕКС С ПРЯНО- АПЕЛЬСИНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Бисквит «ПРАЛИНЕ»:

120 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
120 г	ФУНДУЧНОЙ МУКИ
240 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
150 г	ФУНДУЧНОЙ ПАСТЫ «ПРАЛИНЕ»
90 г	ЖЕЛТКОВ
326 г	ЯИЦ
90 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
6 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
150 г	БЕЛКОВ
80 г	САХАРА
150 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАСТОПЛЕННОГО

Для мягкой апельсиновой КАРАМЕЛИ:

480 г	САХАРА
460 г	АПЕЛЬСИНОВОГО СОКА
70 г	ГЛЮКОЗЫ
2	СТРУЧКА ВАНИЛИ
3 г	ПОРОШКА КОРИЦЫ
ЩЕПОТКА СОЛИ, МУСКАТНОГО ОРЕХА, ГВОЗДИКИ	
400 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
5 г	ЖЕЛАТИНА

Для взбитого ганаша:

450 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 35%
2	СТРУЧКА ВАНИЛИ
300 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 35%
30 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА
30 г	ГЛЮКОЗЫ
100 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
30 г	КАКАО-МАСЛА
150 г	МЯГКОГО ТВОРОЖНОГО- СЛИВОЧНОГО СЫРА

- 1 Приготовьте фундучный бисквит «Пралине». В миске для взбивания смешайте до однородного состояния ореховую муку и фундучную пасту, сахарную пудру, яичные желтки и цельные яйца. Взбивайте на средней скорости до тех пор, пока масса не увеличится в объеме и не станет легче. Взбейте яичные белки с сахаром до мягких пиков. Примешайте меренгу к тесту, добавляя кукурузный крахмал и растопленное сливочное масло. Распределите тесто по противню с силиконовым ковриком и бортиками в 1 см, выпекайте при 175°C с конвекцией до готовности.
- 2 Приготовьте мягкую апельсиновую карамель. В сотейнике карамелизуйте сахар, всыпая его по чуть-чуть, каждый раз дожидаясь, пока предыдущая порция растает. Дождитесь того момента, когда сахар приобретет красивый янтарный оттенок, и снимите с огня. Влейте горячие сливки с ванилью, глюкозой и пряностями, чтобы прекратить процесс карамелизации. Остудите до 45°C. Добавьте масло и взбивайте 2 минуты. Уберите в холод на ночь.
- 3 Приготовьте взбитый ганаш. 450 г сливок слегка нагрейте со стручками и семенами ванили. Оставьте на сутки.
- 4 Шоколад растопите с какао-маслом.
- 5 300 г сливок доведите до кипения с инвертным сахаром и глюкозой. Постепенно влейте горячую смесь в растопленную шоколадную массу и хорошо перемешайте. Смешайте блендером в пульсовом режиме и влейте холодные ванильные сливки. Примешайте творожно-сливочный сыр и также смешайте блендером в пульсовом режиме.
- 6 Охладите в течение 12 часов, затем взбейте перед использованием, как сливки, до плотных пиков.
- 7 Соберите кекс. Бисквит смажьте мягкой карамелью, нарежьте и сложите один на один. Декорируйте взбитым ганашем с белым шоколадом, шоколадными элементами и карамелизованным фундуком.



Однажды, ради интереса, я попробовала выпекать кекс не в духовке, а на водяной бане. И мне так понравился результат, что я стала экспериментировать на эту тему. Структура получалась изумительная, да и сам метод предоставлял богатейшую почву для кулинарной фантазии. И, не откладывая дела в долгий ящик, я стала подбирать ингредиенты. Мне хотелось объединить шоколад и йогурт — много шоколада, какао и густого, настоящего, натурального йогурта!



Шоколадный КЕКС-ПУДИНГ

240 г	ЯИЦ
200 г	КОРИЧНЕВОГО САХАРА
150 г	КАКАО-ПОРОШКА
110 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
30 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
200 г	МУКИ
100 мл	МОЛОКА
230 г	НАТУРАЛЬНОГО ЙОГУРТА ИЛИ КРЕМ- ФРЕШ (СМ. СТ. 42)
150 г	КРУПНО НАРУБЛЕН- НОГО ШОКОЛАДА С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 66%
1 ч. л.	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА

Для глазури:

6 ст. л.	КАКАО-ПОРОШКА
50 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
4 ст. л.	САХАРА
100 мл	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%

1 В кухонном комбайне взбивайте сливочное масло с сахаром, пока смесь не превратится в пушистую, кремовую массу. Постепенно вводите яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Затем влейте ванильный экстракт. Добавьте натуральный йогурт, по чайной ложке, продолжая хорошо взбивать до объединения. Просейте сверху муку, крахмал и какао-порошок. Начинайте аккуратно перемешивать, время от времени понемногу подливая молоко. В конце добавьте нарубленный шоколад.

2 Выложите готовое тесто в две формочки для кекса диаметром 15 см, смазанные сливочным маслом и присыпанные мукой.

3 Из пергаментной бумаги вырежьте круги диаметром 25 см. Накройте формы этой бумагой и обвяжите по краю тонким шнурком или веревкой — это необходимо для того, чтобы пар не оседал на кекс в виде капель.

4 В большую емкость, в которую легко поместятся ваши формы (или в две емкости) налейте кипящую воду таким образом, чтобы она доходила до половины высоты форм. Вода ни в коем случае не должна попадать внутрь! Поставьте формочки с кексами в воду.

То, что у меня получилось, нельзя назвать кексом, но и пудингом тоже: это плотный десерт с ярким вкусом горького шоколада. Он насыщенный, влажный, но не клеклый, чем-то похож на пирожное «Картошка». Подавать его нужно исключительно теплым, желательнее с шариком ванильного мороженого, которое несколько смягчит яркий вкус шоколада. Поэтому если хотите взять его в дорогу, то заверните еще горячим в фольгу — и сразу в путь!

5 Закройте емкости крышкой и готовьте кекс на водяной бане в течение 2–2,5 часа. Учтите: в течение этого времени вам непременно нужно будет 4–5 раз подливать горячую воду — она быстро испаряется.

6 Достаньте готовый пудинг из емкости и снимите бумагу. Дайте ему постоять 15 минут, затем переверните и извлеките из формы.

7 Сделайте глазурь. В небольшой кастрюльке смешайте все ингредиенты. На среднем огне, постоянно мешая венчиком, чтобы не образовывались комочки, доведите смесь до кипения.

8 Готовую глазурь немного остудите и полейте ею готовый кекс.

9 Нарезьте десерт на кусочки и подавайте со сливочным мороженым.



КЕКС малиновый

Этот кекс собирается как торт — после остывания разрезается на три части и промазывается густым малиновым кремом. Его можно приготовить заранее и дать ему немного пропитаться или подавать сразу же после сборки.

МАЛИНОВЫЙ КЕКС

Для малинового крема:

.....

1 кг МАЛИНОВОГО ПЮРЕ

100 г САХАРА

70 г КУКУРУЗНОГО
КРАХМАЛА

Для кекса:

.....

190 г МИНДАЛЬНОЙ
ПАСТЫ (МЯГКОГО
МАРЦИПАНА)

225 г ЯИЦ

170 г ЦВЕТОЧНОГО МЁДА

85 г КОРИЧНЕВОГО
САХАРА

160 г СЛИВОЧНОГО
МАСЛА
РАСТОПЛЕННОГО

80 г МУКИ

5 г РАЗРЫХЛИТЕЛЯ

215 г ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

- 1 Приготовьте малиновый крем. Смешайте все ингредиенты в сотейнике. Доведите до кипения и, непрерывно помешивая венчиком, держите на среднем огне до тех пор, пока крем не загустеет. Отставьте в сторону и остудите до 25°C.
- 2 Приготовьте кекс. Орехи подсушите в духовке, разогретой до 160°C, в течение 10–15 минут. Затем остудите и порубите в крупную крошку. Увеличьте температуру духовки до 175°C.
- 3 В чаше кухонного комбайна взбивайте яйца с миндальной пастой в течение 10 минут. Снизьте скорость миксера до минимальной и добавляйте ингредиенты один за другим — мёд, коричневый сахар, растопленное сливочное масло. В конце вручную примешайте просеянную муку с разрыхлителем и нарубленные грецкие орехи.
- 4 Выложите тесто в форму 25x10 см, разровняйте. Выпекайте в разогретой духовке 35–45 минут.
- 5 Готовый кекс переверните на кухонную решетку и дайте ему полностью остыть. Затем разрежьте вдоль на три части. Каждый срез промажьте остывшим малиновым кремом, остатками покройте верх выпечки.



Мне
дана
но,
быть

БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ С ОРЕХАМИ ПЕКАН

115 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАЗМЯГЧЕННОГО
150 г	КОРИЧНЕВОГО САХАРА
120 г	ЯИЦ
2 ч. л.	ВАНИЛЬНОГО ЭКСТРАКТА
3	БАНАНА
300 г	МУКИ
1 ч. л.	СОДЫ
100–150 г	ОРЕХОВ ПЕКАН, МЕЛКО НАРЕЗАННЫХ

Почему это все-таки хлеб, а не кекс? Все просто: такой вид выпечки является традиционным для американской и австралийской кухни и называют это блюдо именно «банановым хлебом». Мы не будем менять название, но поиграем с ингредиентами.

Важно, чтобы бананы были не просто спелыми, а уже немного мягкими, с отчетливым карамельным оттенком во вкусе — именно такие бананы самые ароматные. К тому же это весьма удобный вид утилизации перезревших фруктов, которые уж точно никто не будет есть...

- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Форму для кекса размером 24x10 см смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой.
- 2 Просейте вместе муку и соду. Бананы хорошо разомните вилкой.
- 3 В чаше кухонного комбайна на средней скорости миксера с насадкой «весло» взбейте сливочное масло с сахаром в нежный крем. Постепенно добавляйте яйца, ванильный экстракт и банановое пюре. В конце примешайте муку с содой, добавьте нарубленные орехи.
- 4 Готовое тесто выложите в форму и поставьте в разогретую духовку на 45–60 минут.
- 5 Дайте «банановому хлебу» постоять минут 15 в форме, затем переверните на кухонную решетку и дайте полностью остыть.



Этот кекс состоит из двух видов теста — шоколадного и апельсинового. После выпекания пропитывается ароматным сиропом.

Апельсиново-шоколадный кекс

Для апельсинового теста:

цедра 1 апельсина	
115 г	сахарной пудры
80 г	сливочного масла
80 г	миндальной муки
130 г	яиц
60 г	муки
3 г	разрыхлителя
45 г	апельсиновых цукатов, нарезанных кубиками
8 г	ликера Гран-Марнье

Для шоколадного теста:

120 г	миндальной муки
120 г	сахарной пудры
120 г	сливочного масла
145 г	яиц
38 г	какао-порошка
27 г	муки
48 г	сливок жирностью 33%

Для сиропа:

180 г	сахарного сиропа (1:1)
50 г	ликера Гран-Марнье
100 г	свежевыжатого апельсинового сока
90 г	воды

Для посыпки:

миндальные лепестки

- 1 Сварите сироп. В небольшом сотейнике доведите до кипения сахарный сироп, апельсиновый сок и воду. Снимите с огня и влейте Гран-Марнье.
- 2 Разогрейте духовку до 190°C. Смажьте сливочным маслом две формочки для кекса диаметром 15 см и присыпьте миндальными лепестками.

3 Приготовьте шоколадное тесто. Смешайте все сухие ингредиенты, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте на низких оборотах миксера с насадкой «весло». Постепенно добавляйте яйца, в конце перемешайте слегка взбитые сливки. Выложите тесто в подготовленные формы.

4 Приготовьте апельсиновое тесто. Смешайте апельсиновую цедру и сахарную пудру, хорошо перетрите руками. Эту смесь в идеале необходимо оставить на ночь, чтобы она как следует пропиталась ароматом апельсина.

5 В чаше кухонного комбайна с насадкой «весло» взбейте сливочное масло с апельсиновой сахарной пудрой и миндальной мукой. По одному добавляйте яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Влейте Гран-Марнье и всыпьте апельсиновые цукаты.

6 Просейте сверху муку с разрыхлителем, перемешайте силиконовой лопаточкой. Распределите апельсиновое тесто поверх шоколадного, разровняйте.

7 Уменьшите температуру в духовке до 165°C и выпекайте кексы в течение 40–45 минут.

8 Готовые кексы еще горячими достаньте из форм, переложите на кухонную решетку и при помощи мягкой кисточки пропитайте сиропом.



от
закусочный

Этот кекс давно у меня в фаворитах. Я очень люблю сыр, а тут их целых два — ароматный пармезан и фета. А еще в нем нет сливочного масла, он делается на растительном. И вдобавок готовится настолько просто, что вам даже не придется включать комбайн или миксер! У этого кекса очень нежная текстура, корочки не чувствуется вовсе. И аромат... передать его словами невозможно, так что включайте воображение. Неоспоримо одно: свежая выпечка с сыром и базиликом моментально возбуждает аппетит! Несколько слов о томатной пасте: можно взять как самую обычную, так и томатный соус с добавками (перетертыми оливками, пряными травами и т.п.).

Очень важно: есть такой кекс надо теплым, практически сразу из духовки. Это лакомство не стоит делать впрок — на следующий день его вкус будет уже совсем не тот...

ЗАКУСОЧНЫЙ СЫРНЫЙ КЕКС С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

180 г	яиц	150 г	сыра фета, нарезанного кубиками
190 г	муки		
5 г	разрыхлителя	150 г	томатной пасты
70 г	подсолнечного масла	2 ст. л.	оливкового масла
130 г	молока	2 ст. л.	свежего базилика
100 г	тертого сыра (луч- ше ароматного, типа пармезана или Грюйера)	1–2	зубчика чеснока
			щепотка соли и черного молотого перца



- 1 Разогрейте духовку до 180°C. Промойте и высушите листики базилика, нарежьте их тонкими полосками. В сковороде на оливковом масле потушите томатную пасту, чтобы выпарить лишнюю влагу. Добавьте базилик, фету, мелко нарубленный чеснок. Перемешайте и снимите с огня.
- 2 В глубокой миске слегка взбейте яйца, просейте сверху муку с разрыхлителем и аккуратно перемешайте.
- 3 Слегка подогрейте молоко с подсолнечным маслом, добавьте в яичную смесь. Перемешайте. Добавьте натертый сыр, томатную массу, посолите, поперчите и хорошо перемешайте массу до однородности.
- 4 Выложите в форму для хлеба или кекса, смазанную растительным маслом и чуть присыпанную мукой.
- 5 Выпекайте в заранее разогретой духовке 45 минут. Затем дайте 3 минуты постоять в форме, переверните на сервировочное блюдо и подавайте к столу с пылу, с жару!

Удешевляем Земляники

Тоже из разряда кексов-пирожных. Землянику, по вашему желанию, вы можете заменить клубникой (к примеру, добавив пучок листьев базилика для более интересного сочетания) или малиной (прогрев ее с анисом и дав настояться). А еще фисташки прекрасно сочетаются с вишней, с добавлением экстракта горького миндаля!

ФИСТАШКОВО- ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ КЕКС

Для фисташкового
бисквита:

240 г миндальной
пасты с
содержанием
орехов 50%

100 г фисташковой
пасты

200 г сахарной
пудры

170 г желтков

100 г цельных яиц

340 г белков

50 г сахара

200 г крахмала

80 г сливочного
масла
растопленного

Для земляничного
кули:

150 г инвертного
сахара

750 г земляничного
пюре

16 г лимонного
сока

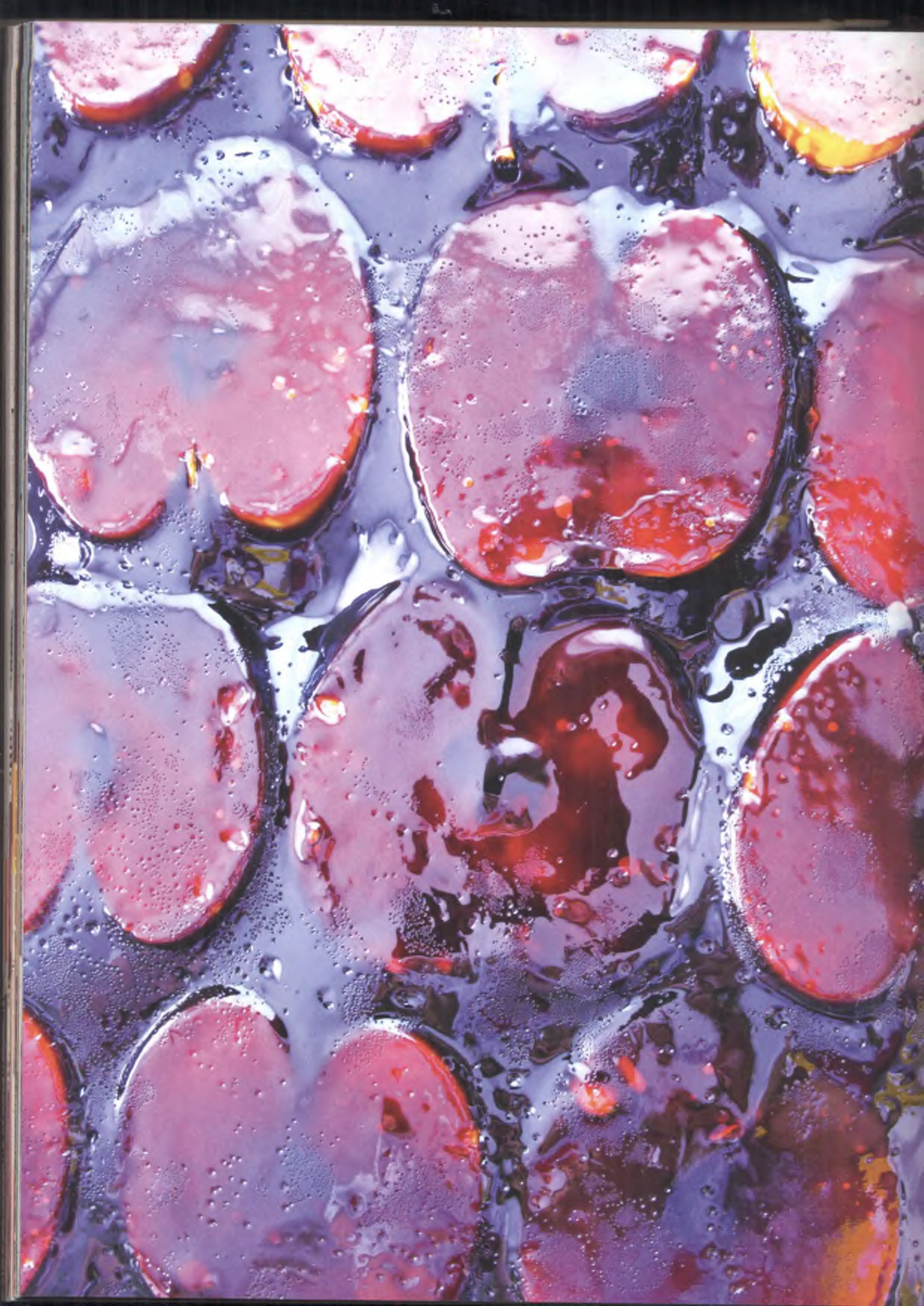
100 г сахара

20 г пектина NH

15 г желатина



- 1 Приготовьте фисташковый бисквит. Из белков и 50 г сахара взбейте меренгу. Марципан чуть нагрейте в микроволновке, чтобы его легче было объединить с остальными ингредиентами. Затем тщательно смешайте блендером с насадкой «весло» с сахарной пудрой и фисташковой пастой. Постепенно добавляйте желтки и цельные яйца, каждый раз очень хорошо перемешивая массу до объединения и снимая тесто с бортиков чаши. Затем примешайте просеянный крахмал, меренгу и растопленное сливочное масло. Выпекайте на силиконовом коврике с бортиком 1 см при 180°C 10–15 минут.
- 2 Сделайте земляничный кули. Смешайте сахар и пектин. Нагрейте в сотейнике инвертный сахар, пюре и лимонный сок до 40°C. Всыпьте сахар с пектином и доведите все до кипения, помешивая. Снимите с огня, добавьте набухший желатин и остудите.
- 3 Соберите кекс. Бисквит разрежьте на 4 части. Каждую промажьте тонким слоем земляничного кули. Сложите один слой бисквита на другой, очень хорошо прижимая. Оставьте на сутки в холодильнике. Затем нарежьте на порционные полоски или квадраты. Украсьте рублеными фисташками.







Выходим на новый уровень. Я влюблена. Влюблена в Париж. Такой уж это город, что мне хорошо здесь в любое время года, в любое время суток, занимаюсь ли я делами или бездельничаю... Могу носиться по оживленным улицам, назначая важные встречи; могу месить в пекарской лаборатории *boulangerie* в четыре утра тесто для свежей сдобы; могу сидеть на каменной мостовой у берега Сены; могу считать «замочки любви» на мостах и подставлять лицо солнцу или ветру... И каждый этот момент, каждый шаг, каждый день и миг будет прекрасен и останется в сердце теплым воспоминанием. Это Париж... Ароматы, шелест, шепот, мурлыканье языка, дожди, велосипеды, зонтики и головокружительный вид с Эйфелевой башни. Я столько раз возвращалась в этот город — и мое сердце по-прежнему на секунду замирает, стоит мне сойти с трапа самолета в аэропорту Руасси — Шарль-де-Голль. Вот как это бывает: закрываю глаза и считаю до трех... раз, два, три — и мир взрывается фейерверком, сердце как будто запускается заново, а за спиной вырастают крылья. Франция, моя Франция! И она

отвечает мне взаимностью, даря прилив сил, энергию, вдохновение. Я работаю здесь, не чувствуя усталости, гуляю по 15–20 километров пешком, даже не замечая этого и — да чего уж там — я ем свои любимые булки в неограниченном количестве, абсолютно не терзаясь угрызениями совести! Далекая страна дает мне столько любви, что даже приезжая сюда на один день, я чувствую себя так, словно вернулась домой.

Именно во Франции в моей голове непрерывно рождаются идеи новых десертов. Я всегда хожу с блокнотом и коробкой цветных карандашей. Присаживаюсь за столик в каком-нибудь кафе, слежу за полетом голубей, рассматриваю проезжающие забавные машинки, туристов, французов, наблюдаю всю эту неспешную и удивительную жизнь — и мои руки сами раскрывают блокнот, и появляется, словно сам собой, набросок будущего десерта... В такие минуты я перестаю замечать, что творится вокруг, даже звуки куда-то исчезают... Все внимание сконцентрировано на кончике карандаша; главное — не упустить идею, успеть ее зарисовать, раскрасить, подписать и... снова можно дышать. Бывало даже, что новый десерт я видела во сне — вскакивала и, как ненормальная, бежала зарисовывать и записывать, чтобы не упустить мысль, сотканную из паутины видений.

Да, сегодня все это — не просто моя жизнь, это неотъемлемая часть меня самой. Не представляю уже и дня без того, чтобы не создать что-то новое, чтобы не попробовать неизведанное еще сочетание вкуса и дизайна... И тяга к обучению не ослабевает.

Да, я упорная. Говорят даже, что упрямая до невозможности. Как бы там ни было, бесспорно одно: если я выбрала себе путь, то уже не сверну никуда и никогда. Тем лучше для меня, что путь этот бесконечен... Поэтому без постоянного саморазвития и самосовершенствования тут — никак. И если нам с вами по пути, то имейте в виду, что придется учиться всю жизнь. Нельзя собрать все книжки мира и готовить по ним — необходимо творить, создавать что-то свое. А для этого нужно начинать с самых что ни на есть азов: с техники, химии, истории. И овладеть базовыми знаниями в области кондитерского дела. И каждодневно работать до такой усталости, когда ноги уже держат с трудом...

К чему я это? Позади у меня лишь малая толика большого пути под названием «жизнь». Это и прекрасная школа *ENSP* в Иссенжо, и не менее удивительные парижские школы, такие как *Bellouet Conseil* и *Ferrandi*. Но впереди самое захватывающее — бесценный опыт!

А пока я делюсь с вами самым дорогим — теми самыми рецептами, что придуманы во Франции, навеяны ее воздухом, вдохновлены ею...

Пора оглянуться: совсем недавно мы с вами начали дрожащими руками раскатывать песочное тесто, наблюдали, как густеет заварной крем, как растут в духовке профитроли... Мы по-детски радовались аромату своего домашнего хлеба и замирали, едва дыша, перед стеклом духовки: появится ли «юбочка» у печенья макарон?

И вот настал обещанный момент: я прошу вас оккупировать кухню на несколько дней — буквально забаррикадироваться там, чтобы творить волшебство! Мы будем выпекать сразу по несколько бисквитов, замораживать, вырезать, отсаживать, варить, вдыхать ароматы, смешивать, взбивать, покрывать глазурью... Уверена: если вы со мной с самой первой страницы, то готовы к этим свершениям! Настала пора вам превратиться в кулинарную фею или волшебника — и сражать наповал ваших любимых сказочными десертами! Эта глава посвящена «сложносочиненным» тартам, тортам, десертам и пирожным. Вперед, без страха!

Одно дело — теория, совсем другое — практика. Когда учишься — все размеренно, четко и выверено. Рядом стоит шеф, следя за каждым твоим шагом: чтобы карамель не сгорела, сливки не взбились сверх меры, тесто не перебродило, выпечка не пересохла в духовке... А когда ты работаешь на самом настоящем производстве, приходится все делать самостоятельно: пока закипают сливки, взвесить все ингредиенты, растопить масло, взбить французскую меренгу, перевернуть в духовке десяток чугунных противней — и успеть снять с плиты сотейник с закипающими сливками. Я попробовала и то, и другое, но мне и в голову не придет заявить, что я знаю все! Но даю вам слово: буду стремиться к совершенству, работая изо дня в день, доказывая себе самой и миру, что могу если не все, то очень многое!



На эту фантазию меня вдохновили одноименные конфеты, которые я нежно люблю. Возможно, поэтому мне захотелось придать десерту дополнительную легкость и нежность. Пирожные делаются очень маленькими, практически на два укуса каждое. Это венский шоколадный бисквит, словно губка, впитавший кофейно-сливочный сироп, — сверху он укрыт пушистой шапкой ванильного крема с маскарпоне и Бейлисом, а под ней скрывается сногшибательная начинка: мелконарезанный чернослив, настоящий на коньяке, причем каждый кусочек обернут легчайшей стружкой горького шоколада...

Как разделить приготовление на несколько дней:

1-й день	2-й день	3-й день
замочить чернослив; испечь бисквит, остудить его и завернуть в пищевую пленку	крем и сборка	украшение и подача

Чернослив

ПИРОЖНОЕ «ЧЕРНОСЛИВ В ШОКОЛАДЕ»

Для венского бисквита:

100 г	ЖЕЛТКОВ
200 г	БЕЛКОВ
200 г	САХАРА
100 г	МУКИ
70 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
50 г	КАКАО
10 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
1 ст. л.	ВАНИЛЬНОГО САХАРА
1 г	СОЛИ

Для пропитки:

150 мл	КРЕПКОГО ЭСПРЕССО
30 мл	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 11%
70 г	САХАРА

Для крема:

500 г	МАСКАРПОНЕ
СЕМЕНА 1 СТРУЧКА ВАНИЛИ	
50 г	ЛИКЕРА ШЕРИДАН или Бейлис
100 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
400 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
7 г	ЖЕЛАТИНА

Для чернослива
в шоколаде:

250 г	ЧЕРНОСЛИВА
200 г	САХАРНОГО СИРОПА (1:1)
70 г	КОНЬЯКА
200 г	ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА В ПЛИТКЕ С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО 70%

Для декора:

КАКАО-ПОРОШОК





Чернос

1 Приготовьте венский бисквит. Разогрейте духовку до 180°C. Противень застелите пергаментной бумагой.

2 Просейте вместе муку, крахмал, разрыхлитель, какао, соль.

3 Белки взбейте с половиной сахара до плотных пиков.

4 Желтки взбивайте с другой половиной сахара и ванильным сахаром в течение 10 минут.

5 Смешайте белковую и желтковую массы в три приема. Просейте сверху сухие ингредиенты и аккуратно перемешайте силиконовой лопаточкой, снизу вверх, стараясь, чтобы тесто не опало.

6 Распределите тесто по противню ровным слоем. Выпекайте 10–15 минут. Готовый бисквит переверните на подготовленную поверхность и снимите бумагу, на которой он выпекался. Дайте полностью остыть.

7 Приготовьте чернослив в шоколаде. Шоколадную плитку и терку уберите в морозилку на 15 минут. Затем натрите шоколад на крупной терке. Уберите в холодильник до использования.

8 Чернослив замочите в горячем сиропе и коньяке на ночь. С утра откиньте на дуршлаг и дайте хорошо стечь. Нарежьте очень маленькими кубиками. Смешайте с натертым шоколадом, чтобы стружка покрыла каждый кубик. Ни в коем случае не растапливайте шоколад — когда вы смешаете его с ягодами, начинка застынет плотным и жестким комком! А вот в стружке чернослив сохранит нежность...

9 Для крема желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

10 40 г сливок из общего количества нагрейте и растворите в них набухший желатин. Взбейте оставшиеся сливки до мягких пиков.

11 Маскарпоне хорошо перемешайте венчиком с семенами ванили, сахарной пудрой и ликером. Добавьте сливки с желатином, перемешайте. Аккуратно примешайте взбитые сливки.

12 Соберите пирожное. При помощи круглой формочки с острыми краями диаметром 4,5 см вырежьте из бисквита кружки. Хорошо пропитайте их сиропом. Из нарезанного чернослива в шоколаде сформируйте руками небольшой шарик и положите в центр бисквита, чуть прижав. Крем соберите в кондитерский мешок с ровной и круглой насадкой № 10. Отсадите по всему пирожному большой «шапкой», высотой 5–5,5 см. Подровняйте чайной ложкой. Уберите на ночь в холодильник. Перед подачей обильно посыпьте со всех сторон какао-порошком.

Итак, чем же отличается русский «Наполеон» от французского «мильфёя»? По сути, одни и те же составляющие — слоеное тесто и заварной крем. Разница в том, что «мильфёй» делают из слоеного теста «наоборот», где не масло закатывают в мучное тесто, а мучное тесто в масло и затем карамелизуют в процессе выпекания. Такое тесто получается более сухим и хрустящим. Торт или пирожное собирают непосредственно в день подачи, чтобы крем не успел пропитать коржи. «Наполеон» же делают из обычного слоеного теста, собирают, промазывая кремом, и убирают на ночь в холодильник, чтобы коржи как следует пропитались. Торт должен быть очень нежным, тающим во рту.

Этот мой вариант «Наполеона» был пробным. Я давно хотела «поиграть» с этим рецептом — немного изменить привычное слоеное тесто и начинку, сделать их ярче и необычнее. Так получилась клубничная версия классического «Наполеона», где заварной крем сделан на основе клубничного пюре (вы можете взять и малину, и вишню, и маракуйю, главное, очень яркую ягоду или фрукт на свой вкус) и смешан с лимонным кремом для кислинки и текстуры. Вышло очень необычно.

КЛУБНИЧНЫЙ «НАПОЛЕОН»

Для слоеного теста:

1250 г	муки высшего сорта
675 г	воды, нагретой до 28°C
25 г	желтков
75 г	сухого молока
15 г	цветочного мёда
30 г	сахара
50 г	натуральных дрожжей

25 г	соли
75 г	сливочного масла размягченного
500 г	сливочного масла

Для клубничного заварного крема:

500 г	клубничного пюре или свежей клубники
40 г	желтков
90 г	сахарной пудры
30 г	кукурузного крахмала
100 г	сливочного масла

Для лимонного крема:

112 г	свежих яиц
120 г	сахарного песка
4 г	лимонной цедры
80 г	свежевыжатого лимонного сока
175 г	несоленого сливочного масла комнатной температуры





- 1 Приготовьте слоеное тесто. Смешайте воду с сухим молоком. Добавьте мёд, сахар, раскрошенные дрожжи, соль.
- 2 В чашу кухонного комбайна сложите муку, влейте жидкую смесь. Мешайте на средней скорости миксера с насадкой «крюк» до тех пор, пока тесто не станет однородным. По кусочкам добавляйте размягченное сливочное масло. Перемешивайте еще 6 минут.
- 3 Готовое тесто выложите на рабочую поверхность и раскатайте в пласт размером 25х17 см. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.
- 4 500 г сливочного масла поместите между двумя слоями пищевой пленки или двумя силиконовыми ковриками и раскатайте в пласт размером 12х15 см. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–45 минут.
- 5 К тому моменту, когда нужно будет работать с тестом и маслом, они должны быть одинаковой консистенции.
- 6 Выложите на рабочую поверхность охлажденное тесто. На одну половину положите раскатанное сливочное масло, накройте второй половиной и зашпигните края. Раскатайте тесто в пласт толщиной 6–9 мм. Раскатывать всегда надо в одну сторону — в длину. Сложите тесто пополам и заверните в пищевую пленку. Уберите в холодильник на 18–20 часов.
- 7 Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 2–3 мм, сложите пополам и уберите в холод на 1–2 часа. Снова раскатайте — и ваше тесто готово к работе.
- 8 Разогрейте духовку до 200°C. Противень застелите пергаментной бумагой.
- 9 Вырежьте из теста пласт в размер вашего противня и аккуратно уложите его поверх бумаги. Наколите по всей поверхности вилкой. Выпекайте в разогретой духовке 15–20 минут. Следите, чтобы тесто не пересохло.
- 10 Готовое слоеное тесто переложите на рабочую поверхность и испеките таким же образом второй корж.
- 11 Оба коржа нарежьте на одинаковые квадраты. Обрезки соберите в миску и перетрите в крошку.
- 12 Сделайте лимонный крем. Руками тщательно перетрите лимонную цедру с сахаром.
- 13 Смешайте в небольшой кастрюльке лимонный сок, сахар с цедрой и яйца. Поставьте все на водяную баню. Тщательно перемешивайте венчиком до тех пор, пока смесь не нагреется до 83–84°C. Смесь не должна кипеть — как только начнет подниматься густой пар, сразу же переложите готовый крем в чистую посуду, чтобы остановить процесс заваривания.
- 14 Охладите готовый крем до 60°C, прежде чем добавлять нарезанное кусочками масло. Перелейте все в блендер, добавьте масло и взбивайте в течение примерно 10 минут.
- 15 Переложите получившуюся массу в банку или удобную для вас форму, плотно закройте крышкой или полиэтиленовой пленкой. Уберите в холодильник на ночь. За это время масса очень хорошо загустеет, будет кремовой и в то же время воздушной консистенции.
- 16 Приготовьте заварной клубничный крем. Клубнику измельчите до состояния однородного пюре и нагрейте в сотейнике.
- 17 Смешайте желтки, сахарную пудру и крахмал. Если смесь выйдет чересчур густой и с комочками, добавьте пару ложек клубничного пюре и снова хорошо перемешайте до однородности.
- 18 Введите в желтки горячую клубнику. Перемешайте и перелейте смесь обратно в сотейник. Поставьте на средний огонь и, постоянно помешивая, варите как заварной крем, до загустения. Снимите с огня, остудите до 60°C и введите сливочное масло. Затем охладите до 25°C, примешайте лимонный крем.
- 19 Соберите «Наполеон». Промажьте охлажденным кремом все квадратные коржи, складывая их стопкой. Хорошенько промажьте кремом верх и бока торта, обсыпьте крошкой и уберите десерт на ночь в холодильник.
- 20 Можно украсить торт при подаче свежими ягодами.

Торт «БИАРРИЦ»

Биарриц — это французский курорт на побережье Атлантического океана, недалеко от Испании. Особенной популярностью он пользовался в начале XIX века — в Биаррице тогда любили отдыхать знаменитости и просто состоятельные люди.

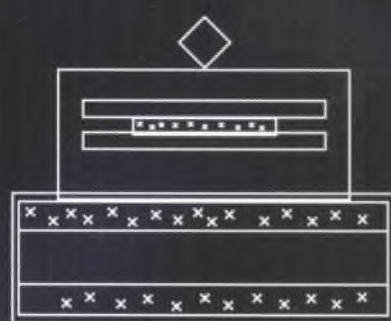
И торт вышел роскошный, под стать имени: с богатым, насыщенным вкусом, изящно оформленный, сложный в исполнении — в общем, всё как я люблю!

По сути, этот десерт состоит как бы из двух разных тортов: низ более плотный, а верх — нежный, кремовый, в котором, помимо хрустящей прослойки, заключена густая и одновременно слегка жидкая апельсиново-ванильная карамель. Нижний ярус: бисквит «дакуаз», крем с нугой и апельсинами, ванильная глазурь. Верхний: бисквит «Джоконда», шоколадный мусс с фундуком, паста «пraliне» с хрустящей вафельной крошкой, бальзамическая карамель с апельсином, шоколадная зеркальная глазурь.

Как разделить приготовление на несколько дней:

1-й день:	бисквиты «Джоконда» и «дакуаз». Испечь, остудить, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.
2-й день:	приготовить пасту «пraliне» с хрустящей вафельной крошкой, придать нужную форму и заморозить. Приготовить бальзамическую карамель с апельсином, вылить в форму и заморозить.
3-й день:	мусс, крем, сироп и сборка каждого торта по отдельности. Заморозить.
4-й день:	покрытие глазурью, монтаж и украшение. Подача в этот же день.

Впрочем, вы вполне можете управиться и за два дня: первый — все выпечь и собрать, второй — украсить и с триумфом подать.





Для «ДАКУАЗА»:

65 г миндальной муки

65 г нарубленного фундука

65 г нарубленного миндаля

65 г муки из фундука

125 г сахарной пудры просеянной

20 г крахмала

140 г белков

40 г мелкого сахара

Для бисквита «Джоконда»:

73 г миндальной муки

83 г сахарной пудры

100 г яиц

20 г муки

13 г сливочного масла растопленного

63 г белков

10 г сахара

Для крема с нугой и апельсинами:

300 г свежесжатого апельсинового сока

200 г нуги (см. рецепт «Шоколадная нуга» на стр. 140)

300 г сливочного масла

300 г белого шоколада

300 г сливок жирностью 33%

Для ванильного сиропа:

50 г воды

30 г сахара

семена 1/2 стручка ванили

Для итальянской меренги:

40 г белков

19 г воды

63 г сахара

Для шоколадного мусса с фундуком:

60 г желтков

75 г сахара

30 г кукурузного крахмала

210 мл молока

40 г горького шоколада

1/2 стручка ванили

150 г сливочного масла размягченного

100 г пасты «ПРАЛИНЕ» с фундуком (рецепт «Макарон с пралине» см. на стр. 284)

Для бальзамической карамели с апельсинами:

62 мл апельсинового сока

1 стручок ванили

22 г сливок жирностью 33%

75 г мелкого сахара

20 г глюкозы

35 г соленого сливочного масла (или обычного + щепотка соли)

4 мл бальзамического уксуса

Для пасты «ПРАЛИНЕ» с хрустящей вафельной крошкой:

50 г вафельной крошки из бельгийских вафель

70 г пасты «ПРАЛИНЕ» с фундуком (рецепт «Макарон с пралине» см. на стр. 284)

Для шоколадной зеркальной глазури:

350 г сливок жирностью 33-35%

80 г сахарного сиропа (1:1), доведенного до кипения

70 г глюкозы

375 г горького шоколада

150 г молочного шоколада

красный краситель на кончике ножа

50 г масла из виноградных косточек

15 г желатина

Для ванильной глазури:

350 г белого шоколада

100 г сливок жирностью 33-35%

80 г глюкозы

80 г сахарного сиропа 1:1

семена 1 стручка ванили

12 г белого пищевого красителя

6 г желатина

- 1 Приготовьте крем с нугой и апельсинами. Шоколад растопите на водяной бане.
- 2 Растопите и слегка нагрейте сливочное масло. Снимите с плиты, добавьте нугу и апельсиновый сок.
- 3 Все хорошо перемешайте и вылейте в растопленный шоколад тоненькой струйкой, непрерывно при этом помешивая силиконовой лопаточкой. Взбейте ганаш блендером, стараясь не вбивать воздух. Уберите на ночь в холодильник.
- 4 С утра охлажденный и загустевший крем перемешайте лопаточкой. Сливки взбейте до мягких пиков и введите к крему. Уберите в холодильник на 1–2 часа.
- 5 Сделайте бисквит «дакуаз». Разогрейте духовку до 200°C.
- 6 Нарубленные орехи выложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и подсушите 5–6 минут в духовке. Достаньте и дайте им остыть.
- 7 Уменьшите температуру в духовке до 180°C. Противень застелите пергаментной бумагой.
- 8 Просейте вместе муку из фундука, миндаля и сахарную пудру. Добавьте обжаренные орехи и кукурузный крахмал.
- 9 Взбейте белки с мелким сахаром до плотных пиков. Смешайте с сухими ингредиентами, стараясь, чтобы масса оставалась воздушной.
- 10 Переложите тесто в кулинарный мешок с ровной и круглой насадкой № 10 и отсадите на противень по спирали два круга диаметром 22–23 см. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 18–20 минут.
- 11 Готовые бисквиты переверните на подготовленную поверхность, снимите бумагу и дайте полностью остыть.
- 12 Приготовьте бисквит «Джоконда». Разогрейте духовку до 220°C. Два противня застелите пергаментной бумагой.
- 13 Взбейте белки до легкой пены. Постепенно, тоненькой струйкой, при постоянном взбивании введите сахар. Продолжайте взбивать до состояния «птичий клюв» — когда вы поднимете венчик вертикально, кончик белковой массы должен образовать подобие птичьего клюва, чуть загибаясь вниз. Переложите готовую французскую меренгу в другую емкость.
- 14 В этой же чаше соедините миндальную муку, сахарную пудру и яйца. Взбивайте на средней скорости миксера в течение 10 минут. Масса должна увеличиться в размерах в несколько раз.
- 15 На готовую взбитую миндальную массу просейте муку, перемешайте силиконовой лопаточкой снизу вверх. Добавьте к тесту 1/3 белковой массы. Аккуратно перемешайте, облегчая его. Добавьте половину белков, снова перемешайте. На последнем этапе примешайте оставшиеся белки.
- 16 В миску с растопленным сливочным маслом добавьте несколько ложек бисквитного теста. Тщательно перемешайте, чтобы тесто полностью соединилось с маслом. Перелейте эту смесь обратно в основную бисквитную массу и снова перемешайте. Если вы масло просто польете — оно сразу же стечет на дно и, пока вы будете его вымешивать, вся масса сильно осядет.
- 17 На подготовленный противень выложите тесто и разровняйте. Выпекайте в течение 6–8 минут.
- 18 Готовый бисквит переверните на подготовленную поверхность и снимите пергамент. Оставьте до полного остывания. Затем вырежьте из него два круга — диаметром 12 и 16 см.
- 19 Сварите ванильный сироп. Нагрейте воду с сахаром, семенами и стручком ванили. Отставьте в сторону.
- 20 Соберите одну часть торта. На разделочную доску положите первый диск бисквита «дакуаз», слегка подравняйте, чтобы получился идеальный круг. Хорошо промажьте его половиной крема с нугой и апельсинами. Накройте вторым диском, слегка прижмите. Вторую часть крема распределите по поверхности дакуаза, хорошо промазывая также и бока. Старайтесь как можно лучше выровнять крем, чтобы его потом удобнее было покрывать глазурью. Уберите на ночь в морозильник.
- 21 Приготовьте бальзамическую карамель с апельсином. Нагрейте апельсиновый сок с семенами ванили. Отдельно нагрейте сливки.

22 Доведите сахар с глюкозой до карамельного цвета. Снимите с огня и влейте горячие сливки, затем апельсиновый сок. Введите сливочное масло, в конце добавьте уксус.

23 Вылейте карамель в круглую форму диаметром 12 см, застеленную пищевой пленкой, и уберите в морозильную камеру до тех пор, пока карамель полностью не застынет.

24 Приготовьте пасту «пралине» с хрустящей вафельной крошкой. Смешайте в миске пралине с вафельной крошкой. Сформируйте круг диаметром 10 см и уберите в морозильную камеру до полного застывания.

25 Сделайте итальянскую меренгу. Нагрейте воду с сахаром до 117°C.

26 Одновременно взбейте белки до мягкой пены на средней скорости миксера. Затем, не выключая миксер, вливайте тоненькой струйкой сироп. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков, гладкого и блестящего состояния.

27 Приготовьте шоколадный мусс с фундуком. Шоколад растопите на водяной бане вместе с пастой «пралине».

28 Смешайте и слегка взбейте венчиком желтки, сахар и кукурузный крахмал.

29 Молоко со стручком и семенами ванили нагрейте и вылейте тоненькой струйкой в желтки. Затем все перелейте обратно в сотейник и варите на медленном огне или на водяной бане до загустения. Удалите стручок ванили, крем снимите с огня. Вылейте его в растопленный горячий шоколад и тщательно взбейте блендером, добавляя по кусочкам сливочное масло.

30 Охладите крем на холодной водяной бане до 40°C. Примешайте итальянскую меренгу. Используйте сразу же.

31 Соберите вторую часть торта. Кольцо для торта диаметром 18 см поставьте на небольшую разделочную доску, застеленную пищевой пленкой. Стенки кольца проложите ацетатной (бординной) пленкой. На дно поместите бисквит диаметром 16 см и пропитайте его при помощи кисточки ванильным сиропом.

32 Крем сложите в кулинарный мешок с насадкой № 10 и отсадите его, заполняя в первую очередь пространство между бисквитом и стенками формы, затем покрывая полностью сам бисквит.

33 Поверх крема ровно в центр положите замороженный диск карамели, на нее круг из пасты «пралине» с хрустящей вафельной крошкой. Закройте кремом пространство ровно от края диска вафельной крошки до бортиков. Уложите второй бисквит, слегка прижмите и выложите оставшийся мусс до самого верха. Разровняйте поверхность и уберите в морозильную камеру на ночь.

34 Приготовьте шоколадную зеркальную глазурь. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Шоколад растопите на водяной бане.

35 Нагрейте сливки, сахарный сироп и глюкозу. Влейте в растопленный шоколад и взбейте блендером. Добавьте краситель, масло и набухший желатин. Остудите глазурь до 28°C.

36 Достаньте муссовый шоколадный торт из кольца, снимите ацетатную пленку. Поставьте торт на решетку, поместите ее на противень или поднос и покройте поверхность десерта шоколадной глазурью. Дайте лишним каплям стечь и переставьте торт на удобную для вас поверхность. Уберите в холодильник.

37 Приготовьте ванильную глазурь. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Шоколад растопите на водяной бане.

38 Нагрейте сливки, сахарный сироп, семена ванили и глюкозу, влейте все это в растопленный шоколад и взбейте блендером. Добавьте краситель и набухший желатин. Остудите глазурь до 28°C.

39 Достаньте второй торт, с апельсиновым кремом. Поставьте его на решетку, поместите ее на противень или поднос и покройте глазурью поверхность торта. Дайте лишним каплям стечь и переставьте торт на удобную для вас поверхность. Уберите в холодильник.

40 Соберите торт. Когда обе глазури хорошо застынут, аккуратно поставьте торт, покрытый темной глазурью, в центр на поверхность торта с белой глазурью. Украсьте по желанию.

Этот торт я сочинила по возвращении с Международного гастрономического фестиваля, что проходил в маленьком городке Мужен, близ Ниццы во Франции, и где я, как кондитер, представляла Россию. Прекрасные эмоции, идеи и впечатления переполняли меня. В результате получился вот такой десерт.

В его составе карамельный бисквит с белым шоколадом, мусс с горьким шоколадом и пятью специями, мусс с карамелизованным белым шоколадом и лимоном, желе из хурмы с имбирем.

ТОРТ «МУЖЕН»

Для карамельного
бисквита с белым
шоколадом:

210 г	сливочного масла
155 г	коричневого сахара
200 г	яиц
170 г	мягкой карамели
75 г	глюкозы
180 г	муки
130 г	миндальной муки
5 г	разрыхлителя
35 г	сливок жирностью 33– 35%
100 г	белого шоколада
щепотка ванильной пудры	

Для желе из хурмы
с имбирем:

400 г	пюре хурмы
6 см	корня имбиря
150 г	сахара
20 г	желатина

Для мусса
с карамелизованным
белым шоколадом
и лимоном:

110 г	молока
30 г	желтков
20 г	сахара
250 г	белого шоколада
15 г	желатина
200 г	взбитых сливок

Для мусса с горьким
шоколадом и пятью
специями:

350 г	сливок жирностью 33%
75 г	сахара
5 г	смеси «5 специй» (корица, гвоздика, мускатный орех, молотый белый перец, кориандр)
75 г	мёда
20 г	желатина
600 г	сливок жирностью 33%
400 г	творожно- сливочного сыра без добавок
350 г	горького шоколада с содержанием какао 64%

Для шоколадной
глазури:

150 г	воды
300 г	сахара
300 г	глюкозы
200 г	сгущенного молока
30 г	желатина
300 г	горького шоколада
красный краситель	
краситель кандурин [*] золотой	

* Кандурин (candurin) — пищевой перламутр, представляющий собой порошкообразную слюду с мерцающими частицами. Эффективный перламутровый пигмент — абсолютно новый тип красителей, делает любое изделие сверкающим.





- 1 Приготовьте карамельный бисквит с белым шоколадом. В чаше кухонного комбайна с насадкой «весло» взбейте размягченное сливочное масло с коричневым сахаром. Добавьте яйца, мягкую карамель, муку, миндальную муку, разрыхлитель, сливки. Распределите массу по противню, присыпьте мелко нарубленным белым шоколадом и выпекайте при 170°C 12–15 минут.
- 2 Приготовьте желе из хурмы с имбирем. Желатин замочите в воде и дайте набухнуть.
- 3 В пюре из хурмы положите имбирь, нагрейте, не доводя до кипения, и дайте настояться 1–2 часа. Затем имбирь удалите, смешайте пюре с сахаром и снова нагрейте. Добавьте желатин, распределите массу по формочкам и заморозьте.
- 4 Приготовьте мусс с карамелизованным белым шоколадом и лимоном. Выложите нарубленный шоколад в термостойкую посуду с высокими бортиками. Поставьте в духовку при 130°C на 30 минут. Мешайте каждые 5 минут для получения равномерной карамелизации. Желатин замочите в воде и дайте набухнуть. Сливки взбейте до мягких пиков. Из молока, желтков и сахара сделайте английский крем. Влейте в карамелизованный белый шоколад, добавьте набухший желатин и взбейте блендером в импульсном режиме. Остудите массу до 30°C и введите взбитые сливки. Полученным муссом до половины заполните квадратные формочки, выложите на мусс замороженные кубики желе из хурмы и закройте полностью муссом. Заморозьте.
- 5 Приготовьте мусс с горьким шоколадом и «5 специями». Замочите желатин в холодной воде и дайте ему набухнуть. Шоколад растопите. Положите специи в кастрюлю, залейте молоком и нагрейте, не доводя до кипения. Дайте настояться 20–25 минут под крышкой. Процедите ароматизированное молоко, добавьте сахар и мед, снова нагрейте, но не кипятите. Горячую молочную смесь влейте в шоколад, перемешайте до объединения. Взбейте блендером. Добавьте набухший желатин, еще раз взбейте. Остудите смесь на холодной водяной бане до 28°C. Соедините с творожно-сливочным сыром. Взбейте сливки до мягких пиков. Аккуратно введите в охлажденную шоколадную массу.
- 6 Сделайте шоколадную глазурь. Желатин замочите в воде и дайте ему набухнуть. Воду, сахар и глюкозу доведите до кипения. В отдельной емкости смешайте сгущенное молоко, набухший желатин, шоколад и красители. Влейте сироп во вторую смесь. Хорошо взбейте блендером, не допуская насыщения массы воздухом, накройте пищевой пленкой так, чтобы она касалась поверхности глазури, и оставьте на ночь.
- 7 Изготовьте шоколадный декор. Шоколад необходимо темперировать — только тогда он будет блестящим, без белых разводов и меньше подвержен таянию. Вот как это делается.
- 8 Растопите шоколад на водяной бане и нагрейте его до 45°C. Мешайте постоянно, чтобы выровнять температуру и не дать массе свернуться. Затем сразу же переставьте емкость на холодную водяную баню и, не переставая помешивать, остудите до 27°C. Затем вновь поставьте на горячую водяную баню и нагрейте, на этот раз до 30–32°C. Теперь с шоколадом можно работать. Но будьте крайне осторожны, когда работаете с водяной баней. При перемешивании вода ни в коем случае не должна попасть в шоколад.
- 9 Темперированный шоколад распределите по толстой пищевой пленке ровным слоем и дайте ему кристаллизаться (застыть). Лучше всего оставить на сутки. На следующий день произвольно поломайте пласт на кусочки разных форм и размеров.
- 10 Соберите торт. В форму выложите бисквит. Покройте его тонким слоем мусса с горьким шоколадом и «5 специями». Выложите сверху кубики замороженного мусса с желе. Закройте полностью шоколадным муссом. Заморозьте.
- 11 Замороженный торт покройте глазурью и украсьте шоколадными элементами.

При работе с глазурью очень важны две вещи — блендер и ночь ожидания. От блендера зависит 90% блеска и «чистоты» вашей глазури. Действовать им нужно очень аккуратно, вводя «ногу» с лезвиями под наклоном, чтобы выпустить весь воздух и работать на низких оборотах. Ни в коем случае нельзя покрывать торт глазурью сразу же — она практически вся стечет. Потому что желатину необходимо 7 часов, чтобы вступить в свою силу. За ночь ваша глазурь загустеет. Вам ее необходимо лишь немного подтопить, снова взбить блендером — и можно работать. Рабочая температура для глазури на белом и молочном шоколаде 28–30°C, на горьком — 35°C.

Легкий и интересный тарт. Необычен он тем, что начинка выкладывается не в привычную песочную корзинку, а пирамидкой. Также обратите внимание на основу — это бретонское песочное тесто. Отличается оно от привычного нам тем, что в его состав входит разрыхлитель, причем в достаточно большом количестве. Тесто необходимо выпекать в формах — кольцах, рамках, иначе оно растечется в плоскую лепешку и красивая задумка не удастся. Когда же рамки сдерживают тесто, оно поднимается вверх, и таким образом его структура получается как бы слоеной.

ТАРТ С КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Для бретонского песочного теста:

100 г	ЖЕЛТКОВ
200 г	САХАРА
200 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
290 г	МУКИ
10 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
3 г	СОЛИ

Для малинового кули с анисом:

135 г	ИНВЕРТНОГО САХАРА
540 г	ЗАМОРОЖЕННОЙ МАЛИНЫ
135 г	МАЛИНОВОГО ПЮРЕ
75 г	ЛИМОННОГО СОКА
2	ЗВЕЗДОЧКИ АНИСА
90 г	САХАРА
18 г	ПЕКТИНА NH
20 г	ЖЕЛАТИНА

Для кремё с карамелизованным белым шоколадом:

440 г	МОЛОКА
100 г	ЖЕЛТКОВ
80 г	САХАРА
1100 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
30 г	ЖЕЛАТИНА

Для нейтральной глазури:

500 г	ВОДЫ
200 г	САХАРА
20 г	ПЕКТИНА NH
10 г	ЛИМОННОГО СОКА
1	СТРУЧОК ВАНИЛИ





- 1 Приготовьте бретонское песочное тесто. Взбейте желтки с сахаром. Добавьте по частям размягченное сливочное масло, продолжайте избивать до объединения. Просейте сверху сухие ингредиенты и замесите тесто. Уберите на ночь в холод.
- 2 Раскатайте тесто толщиной 0,7 см. Вырежьте квадраты 8x8 см и выложите в рамки. Уберите на холод на 30–60 минут. Выпекайте при 150°C 20–25 минут. Охладите.
- 3 Сделайте нейтральную глазурь. Разрежьте стручок ванили вдоль, выньте семена. Сахар смешайте с пектином в небольшой кастрюльке. Добавьте воды, перемешайте. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Варите, помешивая, еще 2–3 минуты. Пектин придаст сиропу желтый оттенок. В конце добавьте лимонный сок и снимите с огня. Храните при комнатной температуре, перед использованием нагрейте.
- 4 Сделайте малиновый кули с анисом. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 5 В сотейнике смешайте инвертный сахар, малину, пюре, сок лимона и нагрейте. Добавьте сахар, смешанный с пектином. Доведите до кипения и проварите 1 минуту. Снимите с огня, добавьте набухший желатин.
- 6 Отложите 200 г, остальное распределите по рамке размером 36x18 см. Заморозьте. Затем нарежьте на квадраты 6x6 см и покройте нейтральной глазурью.
- 7 Приготовьте крем с карамелизованным белым шоколадом. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 8 Выложите нарубленный шоколад в термостойкую посуду с высокими бортиками. Поставьте в духовку при 130°C на 30 минут. Мешайте каждые 5 минут для получения равномерной карамелизации.

Когда вы работаете с любым видом песочного теста, для него крайне необходим «отдых». И не пара часов, а в идеале ночь. Когда мы начинаем работать с ингредиентами путем смешивания, мы с вами активируем клейковину. Тесто будет «нестабильным». За ночь клейковина снова «засыпает». Мы раскатываем тесто — опять воздействие, выкладываем в формы и снова на несколько часов в холод. В процессе выпекания вы получите ровный и чистый желаемый результат.

- 9 Второй вариант карамелизации — в микроволновой печи. Растопите шоколад, затем нагревайте ровно по 30 секунд, каждый раз очень хорошо перемешивая массу. У вас может также уйти 30–40 минут до достижения желаемого результата и получения насыщенного цвета. В какой-то момент шоколад начнет сворачиваться в комок. Этого бояться не стоит — его нужно разбить тщательным перемешиванием и продолжать нагревать по 30 секунд.
- 10 Из молока, яичных желтков и сахара сделайте английский крем. Вылейте в карамелизованный белый шоколад, добавьте набухший желатин и взбейте блендером в пульсовом режиме в однородную эмульсию, не допуская насыщения массы воздухом.
- 11 Распределите по рамке размером 50x15 см. Заморозьте. Затем нарежьте на квадраты 7x7 см, покройте нейтральной глазурью.
- 12 Соберите тарт. Бретонское песочное тесто смажьте тонким слоем отложенного малинового кули. По центру установите квадрат крема с карамелизованным белым шоколадом. На него по центру установите квадрат малинового кули. Украсьте свежей малиной и веточкой зелени.

Черничные

ОПЕРА «Черничные ночи»

Для бисквита «Джоконда»:

45 г несоленого
сливочного масла
растопленного

240 г белков комнатной
температуры

30 г сахарного песка

225 г миндальной
муки, дважды
просеянной через
сито

225 г сахарной пудры
просеянной

360 г яиц

70 г муки просеянной

фиолетовый краситель
на кончике ножа

1 стакан замороженной
черники

Для черничного
компота с лавандой
для пропитки:

100 г черники

150 г воды

150 г сахарной
пудры

щепотка лаванды

Для масляного крема
с черникой:

140 г черники

85 г яиц

30 г желтка

140 г сахара

85 г воды

1 ч. л. экстракта
лаванды

225 г сливочного
масла
комнатной
температуры

Для ганаша с лавандой:

240 г горького шоколада
с содержанием
какао от 64%, мелко
нарезанного

125 г молока

60 г сливок жирностью
от 33%

щепотка лаванды

100 г несоленого
сливочного
масла комнатной
температуры

Для глазури:

300 г сливок жирностью
33%

15 г желатина

60 г пюре черники

100 г глюкозы

200 г белого шоколада

красный пищевой краситель

синий пищевой краситель

Для украшения:

черничный макарон
(см. стр. 276)





Опера «Черничные ночи» — один из моих самых любимых рецептов. Я не раз преобразовывала классическую кофейную французскую «Оперу»: меняя состав, вкусы, комбинации, но оставляя неизменными дизайн и стиль, я создаю свои уникальные «Оперы». Этот десерт — с нежным черничным вкусом, мягким лавандовым ганашем и изумительной глазурью на черничном пюре. Для декора рекомендую «Черничный макарон» (см. стр. 276).

Спешу внести ясность: это не та опера, которую поют, — эту оперу едят. Это знаменитый французский торт со своей персональной историей. Он потрясающе изыскан, но непрост в приготовлении. Не зря за авторство этого торта столько лет боролись два величайших кондитерских дома. «Опера» поистине великолепна — несмотря на то что крем здесь используется масляный, масло совершенно не чувствуется. Классический торт — кофейный. До сих пор ведутся споры, какую высоту считать идеальной. Мнения колеблются — от 2,5 см до 3,5 см.

Как разделить приготовление на несколько дней:

1-й день:	Приготовить бисквит «Джоконда», остудить и завернуть в пищевую пленку. Приготовить шоколадный ганаш, убрать на ночь в холодильник.
2-й день:	Приготовить черничный компот с лавандой и масляный крем с черникой. Собрать торт.
3-й день:	Покрыть торт глазурью и подать.

- 1 Приготовьте бисквит «Джоконда». Разогрейте духовку до 200°C. Подготовьте два противня. Застелите их пергаментной бумагой.
- 2 Растопите сливочное масло.
- 3 Взбейте белки с сахаром во французскую меренгу. Переложите взбитые белки в другую емкость.
- 4 В миску, в которой взбивались белки, сложите миндальную муку, сахарную пудру, пищевые красители и яйца. Взбивайте на средней скорости миксера в течение 8–10 минут. Сверху просейте муку, перемешайте вручную.
- 5 Аккуратно введите белки в тесто при помощи силиконовой лопатки. Добавьте немного теста в сливочное масло, перемешайте и перелейте обратно в основное тесто. Вновь перемешайте. Взвесьте общую массу, разделите ровно пополам и распределите ровным слоем по противням.

- 6 Выпекайте в разогретой духовке по очереди в течение 5 минут или пока бисквиты слегка не подрумянятся.
- 7 Готовые бисквиты переложите на подготовленную поверхность и снимите пергаментную бумагу. Дайте им полностью остыть. Затем разрежьте таким образом, чтобы у вас получилось три прямоугольных пласта.
- 8 Сварите черничный компот с лавандой для пропитки. Доведите до кипения все ингредиенты, проварите 2–3 минуты и снимите с огня. Остудите, процедите.
- 9 Приготовьте ганаш с лавандой. На небольшом огне доведите молоко со сливками и со щепоткой лаванды до кипения. Накройте крышкой и оставьте в сторону на 1 час. Затем процедите и вновь доведите до кипения.
- 10 Растопите шоколад. Влейте горячее молоко со сливками, медленно перемешивая силиконовой лопаточкой круговыми движениями от центра к периферии до получения однородной массы. Затем взбейте смесь блендером, добавляя кусочки сливочного масла. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник, пока ганаш не загустеет.
- 11 Приготовьте масляный крем с черникой. Чернику в небольшой кастрюльке нагрейте до размягчения. Хорошо взбейте блендером.
- 12 В миску для миксера сложите яйца и желток. Взбивайте на высокой скорости, пока яичная смесь не побледнеет.
- 13 В сотейнике смешайте сахар и воду и нагрейте до 117°C. Сразу же вылейте тонкой струйкой в яичную смесь, продолжая при этом взбивать на маленькой скорости. Затем увеличьте скорость миксера до средней и взбивайте таким образом еще 5 минут, пока смесь не станет густой, шелковистой и не остынет до комнатной температуры.
- 14 Нарежьте сливочное масло на маленькие кубики. В яично-карамельную смесь влейте экстракт лаванды, черничное пюре и добавляйте по кусочкам сливочное масло — поэтапно, все время продолжая взбивать на средней скорости. В первый момент крем расслоится, но это не должно вас пугать. Просто увеличьте скорость миксера до высокой и взбивайте крем до тех пор, пока он не станет атласным и однородным. Увидите: крем на глазах преобразится и уплотнится. Использовать его нужно сразу же.
- 15 Соберите торт. На рабочую поверхность положите первый бисквит. Пропитайте его хорошо чернично-лавандовым сиропом и распределите по всей поверхности ровным слоем половину масляного крема. Положите, хорошо соединив, пласт бисквита, состоящий из двух кусочков. Хорошо пропитайте и покройте слоем ганаша, распределив его при помощи шпателя. Затем уложите сверху третий бисквит, хорошо прижмите и пропитайте сиропом, выложите оставшийся крем. Разровняйте шпателем. Уберите в морозильник на ночь.
- 16 Приготовьте глазурь. Желатин замочите в воде и дайте набухнуть. Нагрейте сливки с глюкозой. Добавьте набухший желатин, затем ягодное пюре и растопленный белый шоколад. В конце введите красители. Взбейте блендером и остудите до 25–28°C.
- 17 Сделайте украшение. Переложите замороженный торт на решетку, полейте глазурью, дайте ей распределиться по всей поверхности торта. Подождите, пока глазурь немного схватится, и уберите в холодильник на 15–20 минут.
- 18 Переложите торт на рабочую поверхность. Подровняйте края и разрежьте торт на прямоугольники со сторонами 10x5 см. Уберите в холодильник. При подаче украсьте черничными макаронами.

японская вишня

Я люблю подобного рода десерты, мне нравится, когда в качестве декора выступает японский бисквит. Особо нежный, эластичный, он идеален для рулетов!

Пирожное «Японская вишня»

Для японского бисквита:

140 г	МОЛОКА
100 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА
ЦЕДРА 2 ЛИМОНОВ	
140 г	МУКИ
170 г	ЖЕЛТКОВ
100 г	ЦЕЛЬНЫХ ЯИЦ
250 г	БЕЛКОВ
120 г	САХАРА
КРАСНЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	

Для желе с кислой вишней:

400 г	ВИШНЕВОГО ПЮРЕ
150 г	САХАРА
20 г	ЛИМОННОГО СОКА
ЭКСТРАКТ ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ	
20 г	ЖЕЛАТИНА

Для мусса с розмарином и белым шоколадом:

300 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
300 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33-35%
30 г	СОКА ЛАЙМА
ЦЕДРА 1 ЛАЙМА	
15 г	ВЕТОЧЕК РОЗМАРИНА
100 г	ГЛЮКОЗЫ
300 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33-35% ДОПОЛНИТЕЛЬНО
15 г	ЖЕЛАТИНА

Для вишневого кремё:

120 г	ЖЕЛТКОВ
80 г	МЕЛКОГО САХАРА
500 мл	ПЮРЕ ВИШНИ
2	ВЕТОЧКИ РОЗМАРИНА
15 г	ЖЕЛАТИНА

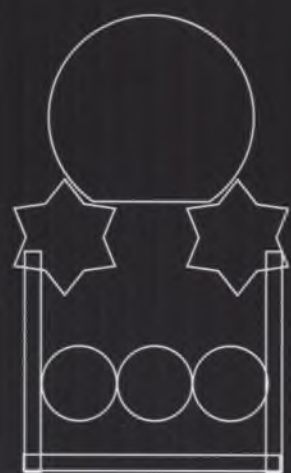
Для нейтральной глазури:

(См. рецепт «Тарт с карамелизованным белым шоколадом» на стр. 348)

Для пластинчатого шоколада:

200 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
100 г	ГЛЮКОЗЫ

ЗЕЛЕНый
ЖИРОРАСТВОРИМЫЙ
ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ







- 1 Приготовьте японский бисквит. Доведите до кипения молоко со сливочным маслом и цедрой лимонов. Всыпьте муку, заварите тесто. Переложите в кухонный комбайн с насадкой «весло» и перемешивайте на средних оборотах, добавляя яичные желтки и целные яйца.
- 2 Взбейте в меренгу яичные белки с сахаром и пищевым красителем. Объедините обе массы. Распределите тесто по силиконовому коврику с бортиками 1 см высотой и выпекайте при 180°C 10–12 минут.
- 3 Сделайте желе с кислой вишней. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Нагрейте все остальные ингредиенты, смешайте с набухшим желатином. Разлейте по формам-полусферам или шарикам диаметром 2 см.
- 4 Приготовьте мусс с розмарином и белым шоколадом. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 5 300 г сливок с цедрой и розмарином нагрейте. Дайте настояться 15 минут, затем, удалив розмарин, нагрейте снова. Вылейте в растопленный белый шоколад, добавьте желатин, перемешайте, взбейте блендером, вливая сок лайма. Дайте остыть до 30°C. Взбейте еще 300 г сливок и смешайте с остывшей сливочно-шоколадной массой.
- 6 Сделайте вишневое кремё. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 7 Яичные желтки слегка взбейте с сахаром.
- 8 Фруктовое пюре нагрейте с розмарином и тоненькой струйкой влейте в желтки. Перемешайте и верните все обратно в сотейник. Нагревайте смесь до 83°C, непрерывно размешивая венчиком.
- 9 Снимите сотейник с огня, добавьте желатин и хорошо все перемешайте. Уберите розмарин и пробейте блендером. Распределите по формам шарикам, диаметром 4 см и заморозьте.
- 10 Приготовьте пластичный шоколад. Шоколад растопите и взбейте блендером вместе с красителем в импульсном режиме. Глюкозу нагрейте до 40°C и быстро смешайте с шоколадом. Чем дольше вы будете перемешивать, тем больше шоколад будет выделять масло. Заверните все в пищевую пленку и оставьте на сутки при комнатной температуре.
- 11 Соберите пирожное. Кольца для пирожных 8 см в диаметре оберните ацетатной пленкой и положите полосками заварного бисквита. Из остатков бисквита вырежьте кружки и уложите на дно формы.
- 12 Заполните форму наполовину муссом, положите 4 шарика вишневого желе и закройте муссом почти до самого края. Уберите в холод.
- 13 Замороженное кремё покройте нейтральной глазурью, установите на пирожное. Из пластичного шоколада сформируйте «лепестки» и украсьте пирожное.

ПИРОЖНОЕ «КАРАМЕЛЬНЫЙ ВИХРЬ»

Для шоколадного
бретонского теста:

190 г	сливочного масла
165 г	сахара
100 г	желтков
210 г	муки
25 г	какао-порошка
15 г	разрыхлителя
2 г	соли
60 г	горького шоколада с содержанием какао 65-70%

Для мягкой апельсиновой
карамели:

120 г	сахара
115 г	апельсинового сока
17 г	глюкозы
1	стручок ванили
	щепотка соли
100 г	сливочного масла
8 г	желатина

Для карамели с пеканом
и финиками:

60 г	сахара
100 г	поджаренных орехов (макадамия, фундук, грецкие)
120 г	сливок жирностью 33-35%
30 г	темного коричневого сахара
30 г	сахара
80 г	сливочного масла
60 г	фиников без косточек

растительное масло
для смазывания

Для карамельного мусса:

90 г	сливок жирностью 33-35%
3 г	флёр-де-сель
1	стручок ванили
40 г	сахара
55 г	глюкозы
40 г	желтков
15 г	сахара
10 г	желатина
200 г	сливок жирностью 33%

Для карамельной глазури:

300 г	сахара
125 г	воды
300 г	глюкозы
200 г	сгущенного молока
30 г	желатина
300 г	белого шоколада

Для карамелизованного
миндаля:

100 г	сахара
100 г	воды
30 г	инвертного сахара
300 г	миндаля





Насыщенное карамельное пирожное! В нем — и мягкая апельсиновая карамель, и мягкая карамель с пеканом и финиками, и карамельный мусс, и карамельная глазурь. И все это на шоколадном бретонском тесте.

1 Приготовьте шоколадное бретонское тесто. Растопите шоколад.

2 В чаше кухонного комбайна с насадкой «весло» смешайте до объединения все ингредиенты. Раскатайте в пласт толщиной 0,5–0,8 см. Уберите на ночь в холодильник. С утра вырежьте круги диаметром 9 см, распределите по кольцам и выпекайте при 155°C около 15–20 минут.

3 Сделайте мягкую апельсиновую карамель. В сотейнике карамелизуйте сахар. Влейте горячий апельсиновый сок с ванилью и глюкозой. Добавьте желатин. Остудите до 45°C. Взбивайте со сливочным маслом 2 минуты.

4 Распределите массу по формам-полусферам диаметром 2 см и заморозьте.

5 Приготовьте карамель с пеканом и финиками. Мелко нарежьте финики. Сделайте из 60 г сахара сухую карамель — по частям всыпайте сахар в сотейник с толстым дном, установленный на небольшой огонь, добавляйте следующую часть лишь после того, как первая растает. Можно периодически потряхивать сотейник. Когда карамелизуется весь сахар и станет красивого янтарного цвета, всыпьте все орехи, перемешайте и выложите на силиконовый коврик, смазанный растительным маслом. Дайте остыть. Поломайте карамель на кусочки и в стационарном блендере измельчите в пасту. Добавьте финики и еще несколько раз измельчите блендером, включив его всего несколько раз в импульсном режиме.

6 Смешайте в сотейнике пасту из пекана с финиками и все остальные ингредиенты и нагрейте до 103°C. Дайте остыть. Выложите в силиконовые формы диаметром 2,5 см, заполняя их на 1,5 см. Заморозьте.

7 Сделайте карамельный мусс. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

8 Нагрейте в сотейнике 90 г сливок и соль. Одновременно во второй сотейник, с толстым дном, положите стручок ванили и вынутые из него семена, 40 г сахара и глюкозу. Сделайте карамель. Добавьте сливочное масло, затем влейте горячие сливки с солью, перемешайте.

9 Желтки перемешайте с 15 г сахара, влейте тонкой струйкой горячую карамель. Перемешайте, верните все на огонь и нагрейте до 83°C. Снимите с огня, введите желатин, достаньте стручок ванили и взбейте все блендером. Остудите карамельный крем до 35°C, затем взбейте 200 г сливок и введите в крем.

10 Карамельный мусс выложите в силиконовую полусферу 7–8 см в диаметре, заполнив ее до половины. Положите круг из карамели с орехами пекан и финиками, чуть придавите, затем положите замороженную апельсиновую карамель. Закройте оставшимся муссом. Заморозьте.

11 Приготовьте карамельную глазурь. Из сахара сделайте сухую карамель. Остановите карамелизацию горячей водой с глюкозой. Доведите до кипения, смешайте с остальными ингредиентами и взбейте блендером в импульсном режиме. Оставьте на ночь, накрыв пленкой так, чтобы она касалась массы. С утра нагрейте массу до 28°C, смешайте блендером в импульсном режиме в однородную эмульсию, не допуская насыщения массы воздухом. Покройте замороженные полусферы-пирожные.

12 Карамелизуйте миндаль. Орехи нарежьте тонкими «дольками». Сахар, воду и инвертный сахар доведите до кипения. В горячий сироп добавьте орехи. Подождите 10 минут. Процедите орехи, выложите их на противень и карамелизуйте в духовке при 190°C 6–8 минут. Остудите. Оставьте при комнатной температуре до использования. По желанию вы можете покрыть их кандурином (золотой краситель) для большего блеска.

13 Соберите пирожные. Покрытые глазурью полусферы выложите на бретонское тесто.

Заводной

Для этого торта я взяла один из самых моих любимых бисквитов — «Эммануэль», мягкий, пористый и с большим количеством ягод. Тесто для него необходимо длительное время подержать в холодильнике, тогда результат будет просто идеальным и по текстуре, и по вкусовым ощущениям.

Торт «Заводной Апельсин»

Для печенья тюиль:

125 г белков

125 г сахара

125 г миндальных лепестков

50 г муки

50 г сливочного масла
растопленного, горячего

Для бисквита «Эммануэль»
с клюквой:

135 г яиц

70 г инвертного сахара

135 г муки

66 г сахарной пудры

1,5 г соли

5,5 г разрыхлителя

42 г молока

92 г сливочного масла

100–150 г клюквы
замороженной

Для желе
из клюквы и розы:

300 г клюквы

150 г сахара

15 г желатина

Эссенция розы

Для апельсинового
крема:

200 г
апельсинового
сока

Цедра 1 апельсина

40 г желтков

100 г сахара

12 г кукурузного
крахмала

30 г желатина

130 г сливочного
масла

Для апельсинового
мусса:

400 г сливок
жирностью 33%

Щепотка цедры лимона

60 г сахара

20 г ванильного сахара

400 г апельсинового
крема

Для белой зеркальной
глазури:

150 г воды

300 г сахара

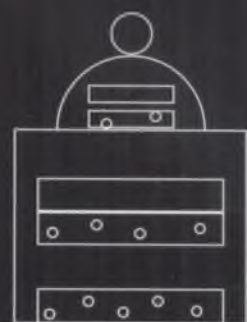
300 г глюкозы

200 г сгущенного
молока

30 г желатина

300 г белого шоколада

Белый пищевой
краситель (диоксид
титана)





- 1 Приготовьте печенье тьюиль. Смешайте сахар и миндальные лепестки. Добавьте частями яичные белки, хорошо перемешивая. Просейте сверху муку, перемешайте, в конце добавьте растопленное сливочное масло. Тесто сложите в контейнер, накройте крышкой и уберите на ночь в холод.
- 2 На следующий день разогрейте духовку до 180°C. Смажьте противень небольшим количеством сливочного масла или используйте силиконовый коврик.
- 3 Выкладывайте белковое тесто на противень по 1 ч. л. на расстоянии 3–4 см друг от друга. Смоченной в воде вилкой разровняйте горки до такого состояния, чтобы сквозь тесто практически просвечивал коврик.
- 4 Выпекайте тьюиль 4–5 минут, печенье должно стать золотистого цвета. Достаньте противень и сразу же, пока оно еще горячее, снимайте с коврика и кладите на скалку или на выгнутую форму. Когда печенье остынет, то приобретет вид полумесяцев.
- 5 Приготовьте бисквит «Эммануэль» с клюквой. Яйца перемешайте насадкой «весло» с инвертным сахаром. Затем добавьте сахарную пудру и соль. Потом муку. Молоко нагрейте со сливочным маслом до 50°C. Влейте в последнюю очередь и перемешайте. Уберите в холод на 4–8 часов.
- 6 Разложите тесто в два кольца для тортов по 14 см в диаметре и в два — по 6 см. Выпекайте при 175°C 12 минут, посыпав замороженной клюквой.
- 7 Сделайте желе из клюквы и розы. Замочите желатин в воде и дайте ему набухнуть. Клюкву измельчите блендером до состояния пюре. Нагрейте пюре с сахаром и затем растворите в теплой массе набухший желатин. Добавьте в эссенцию розы, разлейте по двум формам 14 см в диаметре и по 2 формам 6 см в диаметре.
- 8 Приготовьте апельсиновый крем. Замочите желатин в воде и дайте ему набухнуть. Доведите до кипения апельсиновый сок, добавьте чуть взбитые желтки с сахаром и крахмалом. Проварите до кипения, снимите с огня, добавьте желатин и остудите до 40°C. Добавьте сливочное масло, взбейте блендером и охладите до 25°C.
- 9 Сделайте апельсиновый мусс. Накануне соедините сливки и цедру лайма. Взбейте лимонные сливки с сахаром, затем аккуратно примешайте апельсиновый крем. Используйте сразу же.
- 10 Приготовьте белую зеркальную глазурь. Замочите желатин в воде и дайте ему набухнуть. Смешайте сгущенное молоко, набухший желатин и белый шоколад. Доведите до кипения воду, сахар и глюкозу. Влейте горячую жидкость в молочно-шоколадную смесь. Добавьте белый краситель и смешайте блендером в импульсном режиме в однородную эмульсию.
- 11 Торт собирается «наоборот». Два бисквита по 14 см разрежьте вдоль пополам.
- 12 Заполните кольцо для торта диаметром 16 см, проложенное ацетатной пленкой, муссом наполовину. Положите диск желе, затем на него — одну половинку разрезанного бисквита. Затем снова покройте муссом и второй половиной бисквита. Повторите то же с другим кольцом. У вас должно получиться два торта. Заморозьте их.
- 13 В двух силиконовых полусферах 6–8 см в диаметре соберите таким же образом «миниторты», только лишь с одним бисквитом — мусс, желе и бисквит (хорошо притопите его в муссе).
- 14 Покройте большой торт белой глазурью, маленький — белым велюром (какао-масло с белым красителем из компрессора или из готового баллончика) и установите поверх торта. По бокам украсьте торт печеньем тьюиль.

Очень освежающий торт с дивной кислинкой. Его можно собрать в форме «бублика» диаметром 18 см или в классической форме-кольце для торта 16–18 см в диаметре.

Торт «Лимон-лайм»

Для фисташкового
бисквита:

120 г	миндальной муки
120 г	сахарной пудры
75 г	фисташковой пасты
45 г	желтков
160 г	яиц
45 г	кукурузного крахмала
2,5 г	разрыхлителя
75 г	белков
35 г	сахара
75 г	сливочного масла растопленного

Для запеченного
лимонного крема:

.....
цедра и сок 1 лимона
и 1 лайма

75 г	сливок жирностью 33–35%
100 г	сахара
120 г	яиц
20 г	желтка

Для кокосового крема:

60 г	желтков
40 г	мелкого сахара
250 г	пюре кокоса
10 г	желатина

Для легкого лимонно-
лаймового мусса:

120 г	желтков
150 г	сахара
цедра 1 лимона и 1 лайма	
55 г	лимонного сока
55 г	лаймового сока
щепотка соли	
550 г	взбитых сливок

Лимон-лайм

- 1 Испеките фисташковый бисквит. В миске для взбивания смешайте до однородности миндальную муку и фисташковую пасту, сахарную пудру, яичные желтки и целые яйца. Взбивайте на средней скорости до тех пор, пока масса не увеличится в объеме и не станет легче. Взбейте яичные белки с сахаром до мягких пиков. Введите меренгу в тесто, добавляя кукурузный крахмал и растопленное сливочное масло. Вылейте в форму и выпекайте, распределив ровным слоем по силиконовому коврику или пергаментной бумаге высотой 1 см при 175°C 10–15 минут.
- 2 Приготовьте запеченный лимонный крем. Все ингредиенты поместите в сотейник и нагрейте до 62°C. Перелейте в силиконовые формочки диаметром 2,5–3 см и поставьте в разогретую до 140°C духовку на 20 минут. Затем дайте им остыть и заморозьте.
- 3 Сделайте кокосовое кремё. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 4 Яичные желтки слегка взбейте с сахаром. Фруктовое пюре нагрейте и тоненькой струйкой влейте в желтки. Перемешайте и верните все обратно в сотейник. Нагревайте смесь до 83°C, непрерывно размешивая венчиком.
- 5 Снимите сотейник с огня, добавьте желатин и хорошо все смешайте блендером. Распределите по формочкам диаметром 2,5–3 см и заморозьте.
- 6 Приготовьте легкий лимонно-лаймовый мусс. Сделайте лимонный курд из сока, цедры, сахара и желтков. Остудите до 30°C и введите взбитые сливки.
- 7 Соберите торт. Форму «бублик» (Silikomart «Kit Lady Queen») наполовину заполните муссом. На него выложите кокосовое кремё, затем лимонный запеченный крем. Чуть закройте муссом и в конце выложите бисквит. Заморозьте.
- 8 Готовый торт покройте белым велюром и сделайте узор из зеленой глазури (см. рецепт «Заводной апельсин» стр. 367, п. 10, добавьте в глазурь зеленый краситель). Украсьте шоколадными элементами.



Чай «мат-тя» — это японский порошковый чай яркого зеленого цвета. В домашних условиях, что бы вам ни говорили в чайных магазинах, рекомендуя перемолоть черные засохшие листики чая в кофемолке, сделать его самостоятельно невозможно. Так же, как и сахарную пудру. Этот чай имеет яркий терпкий привкус и прекрасно окрашивает десерты в цвет весенней молодой листвы. Поэтому я назвала это пирожное «Верт» (от французского *vert* — «зеленый»).

В этом рецепте очень важно качество замороженной малины. Если вам повезло и у вас малина «ягодка к ягодке», она будет прекрасно крошиться в руках. Впрочем, если она подтаяла и слиплась в комок, не унывайте — просто натрите ягоду на крупной терке и сразу же используйте, пока крошка не начала таять.

Пирожное «Верт»

Для бисквита:

225	муки
250 г	сливочного масла комнатной температуры
200 г	сахарной пудры
100 г	желтков
200 г	белков
10 г	разрыхлителя
1 ст. л.	чая мат-тя

Для мусса:

250 г	рикотты
3	лимона
10 г	желатина
100 г	сахарной пудры
300 мл	сливок жирностью 33–35%

Для желтковой массы (Pâte à Bombe):

40 г	желтков
84 г	сахара
21 г	воды

Для итальянской меренги:

120 г	белков
40 г	воды
125 г	сахара

Для сиропа:

50 мл	воды
50 мл	лимонного сока
90 г	сахара
200 г	замороженной малины

Для глазури:

150 г	воды
300 г	мелкого сахара
300 г	глюкозы
200 г	сгущенного молока
20 г	желатина
1	стручок ванили
	желтый краситель

Для украшения:

	свежая малина
--	---------------





- 1 Подготовьте 10 колец для пирожных диаметром 8 см.
- 2 Приготовьте бисквит. Разогрейте духовку до 180°C. Взбейте сливочное масло и 150 г сахарной пудры, чтобы получилась гладкая смесь кремовой консистенции. Продолжая взбивать, по одному добавляйте желтки, затем чай мат-тя. Просейте сверху муку, смешанную с разрыхлителем. Еще раз перемешайте на минимальной скорости миксера до однородности.
- 3 Взбейте белки со щепоткой соли в пышную пену. Затем понемногу добавляйте 50 г сахарной пудры. Продолжайте взбивать до плотных пиков.
- 4 Добавьте к тесту 1/3 белков. Аккуратно перемешайте, облегчая его. Добавьте половину белков, снова перемешайте. На последнем этапе примешайте оставшиеся белки.
- 5 Распределите тесто по противню, застеленному пергаментной бумагой, ровным слоем. Выпекайте в хорошо разогретой духовке 10–20 минут или до тех пор, пока деревянная шпажка при прокалывании не будет оставаться сухой.
- 6 Готовый бисквит переложите на рабочую поверхность и снимите бумагу, на которой он выпекался. Дайте полностью остыть, затем вырежьте 20 кругов диаметром 6 см.
- 7 Сварите сироп. Поместите все ингредиенты в небольшой сотейник. Доведите жидкость до кипения и держите на огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Отставьте в сторону.
- 8 Приготовьте желтковую массу (*pâte à bombe*). В небольшой кастрюльке смешайте сахар и воду. Доведите сироп до кипения, время от времени помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Варите до тех пор, пока сироп не прогреется до 117°C.
- 9 Одновременно взбейте желтки в воздушную пену. Продолжая взбивать на средней скорости миксера, тоненькой струйкой вливайте горячий сироп. Увеличьте обороты до максимума и взбивайте до тех пор, пока крем не увеличится в размере вдвое и не станет очень густым. К этому времени смесь должна стать чуть теплой на ощупь.
- 10 Приготовьте итальянскую меренгу. Нагрейте сахарный сироп до 117°C.
- 11 Одновременно взбейте белки до мягкой пены на средней скорости миксера. Затем, не выключая миксера, влейте сироп тоненькой струйкой. Продолжайте взбивать до устойчивых пиков — смесь должна стать гладкой и блестящей.
- 12 Сделайте мусс. Замочите желатин в холодной воде и дайте ему набухнуть. С лимонов снимите цедру и выжмите 100 мл сока. Смешайте все это с творогом и растопленным желатином.
- 13 Введите поэтапно деликатно желтковую массу (*pâte à bombe*), затем итальянскую меренгу, затем взбитые до мягких пиков сливки. Используйте сразу же.
- 14 Соберите торт. Кольца для пирожных положите ацетатной пленкой. Выложите в них по бисквиту, пропитайте их сиропом. Поверх каждого бисквита выложите по 1 ч. л. раскрошенной, замороженной еще малины. Крем переложите в кулинарный мешок и, срезав кончик, заполните им форму наполовину. Выложите поверх второй бисквит, снова пропитайте и уложите сверху 1 ч. л. замороженной малиновой крошки. Отсадите крем до самого верха форм, разровняйте. Уберите пирожные в морозилку на ночь.
- 15 По желанию, пирожные можно покрыть или велюром или глазурью (см. рецепт торта «Заводной апельсин» на стр. 364) и украсить свежей ягодой малины.

Pâte à bombe — это желтковая масса: яичные желтки, взбитые с горячим сахарным сиропом. Когда таким образом взбивают белки, получается итальянская меренга.

Малиновый тарт

Для лаймового песочного теста:

240 г	сливочного масла
180 г	сахарной пудры
4 г	соли
4 г	корицы
60 г	миндальной муки
100 г	яиц
цедра 1 лайма	
120 г	муки
350 г	муки

Для заварного крема:

125 г	молока
0,5	стручка ванили
10 г	кукурузного крахмала
5 г	муки
35 г	желтков
35 г	сахарного песка
15 г	сливочного масла

Для фисташкового франжипана:

125 г	сливочного масла
125 г	сахарной пудры
125 г	миндальной муки
60 г	фисташковой пасты
13 г	кукурузного крахмала
75 г	яиц
150 г	заварного крема

Для малинового кули:

250 г	малинового пюре
23 г	инвертного сахара
7 г	пектина NH
12 г	сахара

Для украшения:

свежая малина
печенье макарон

Я очень люблю сочетание малины и фисташек. И разницу текстур — хрустящее песочное тесто, плотный, почти бисквитной консистенции запеченный крем франжипан и нежный ягодный кули.

Для приготовления английского крема, где только желтки, сахар, сливки или молоко, максимально допустимая температура нагревания 85°C, при 86°C желтки начнут сворачиваться в сладкий омлет. Для заварного крема, где, помимо вышеперечисленных ингредиентов, еще есть крахмал или мука, эту смесь необходимо, тщательно перемешивая, довести до кипения, иначе будет ощущаться сильный крахмальный привкус.



- 1 Приготовьте лаймовое песочное тесто. В чаше для смешивания соедините вместе сливочное масло комнатной температуры, цедру, соль, сахарную пудру, миндальную муку, яйца и 120 г муки. Аккуратно смешайте на средней скорости миксера с насадкой «вешло» до однородного состояния и лишь затем добавляйте оставшуюся муку. Уберите в холодильник на несколько часов.
- 2 Раскатайте тесто толщиной 2,5 мм, выложите в формы-кольца для тартов. Уберите в холод на 30 минут. Выпекайте при температуре 150–155°C в течение 10–15 минут.
- 3 Сделайте заварной крем. Желтки смешайте с сахаром, крахмалом и мукой. Разрежьте стручок ванили вдоль, выньте семена. Молоко с семенами ванили нагрейте. Все смешайте и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Снимите с огня, примешайте сливочное масло. Охладите до комнатной температуры.
- 4 Приготовьте фисташковый франжипан. Взбейте размягченное сливочное масло до кремового состояния. Затем добавляйте один за другим все ингредиенты, продолжая смешивать на малой скорости. До использования храните в холодильнике.
- 5 Заполните выпеченные тарталетки кремом наполовину и выпекайте при 180°C в течение 7–10 минут.
- 6 Приготовьте малиновый кули. Нагрейте малиновое пюре и инвертный сахар, всыпьте пектин, хорошо перемешанный с сахаром. Доведите до кипения и проварите 3 минуты. Уберите в холод на ночь. Затем выложите поверх выпеченного крема франжипан. Украсьте свежей малиной и печеньями макарон по кругу.



Вот такое у меня необычное видение классики — морковного торта. Нежный, деликатный и неожиданный по сочетаниям и комбинациям. Собирать его можно в классической форме-кольце для торта 18–20 см в диаметре.

Морковный торт «Оранжевое настроение»

Для морковного
бисквита:

100 г	муки
90 г	сахара
2 г	соды
2 г	разрыхлителя
2 г	соли
120 г	яиц
60 г	растительного масла
2 г	корицы
120 г	натертой моркови
40 г	натертого яблока

Для хрустящего
шоколада крустийана
(*croustillant* —
букв. «хрустящий»)
с пралине:

80 г	молочного шоколада
40 г	фундучной пасты «ПРАЛИНЕ»
20 г	воздушного риса
60 г	вафельной крошки

Для морковно-
апельсинового желе
с корицей:

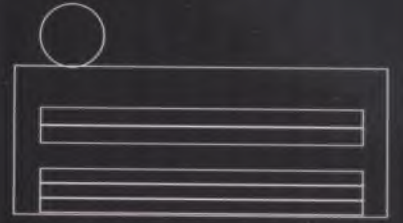
100 г	отварной моркови
50 г	мякоти апельсина
2 г	молотой корицы
50 г	сахара
25 г	глюкозы
6 г	лимонного сока
10 г	желатина

Для ванильного
мусса с творожно-
сливочным сыром:

220 г	молока
1	стручок ванили
55 г	желтков
40 г	сахара
200 г	творожно- сливочного сыра без добавок
450 г	сливок жирностью 33–35%
15 г	желатина

Для морковного
мармелада
с апельсином,
карри, кардамоном
и эспелеттским перцем:

200 г	отварной моркови
100 г	мякоти апельсина
1 г	карри
1 г	кардамона
1 г	эспелеттского перца (или белого молотого перца)
400 г	сахара
150 г	глюкозы
25 г	желтого пектина (яблочного)
12 г	лимонного сока





1 Приготовьте морковный бисквит. Разогрейте духовку до 170°C.

2 Просейте вместе сухие ингредиенты и перемешайте в комбайне. Постепенно добавляйте яйца и растительное масло, каждый раз хорошо перемешивая до объединения. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте только до объединения.

3 Разровняйте массу по противню, застеленному силиконовым ковриком, слоем высотой 1 см и выпекайте в разогретой духовке 30–45 минут. Дайте остыть и вырежьте круги 16–18 см в диаметре, на 2 см меньше, чем кольцо для вашего торта.

4 Сделайте хрустящий шоколад крустийан с пралине. Шоколад растопите, смешайте с фундучной пастой, примешайте рис и вафельную крошку. Распределите массу тонким слоем по одному из морковных коржей. Заморозьте.

5 Приготовьте морковно-апельсиновое желе с корицей. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

6 Срежьте у апельсина корку вместе с белым слоем и вырежьте мякоть между пленками.

7 Отварную морковь измельчите в пюре. Смешайте со всеми остальными ингредиентами в сотейнике и варите до тех пор, пока дольки апельсина полностью не разварятся. Снимите массу с огня, добавьте желатин и разлейте в две формы-кольца для торта 16–18 см в диаметре. Заморозьте.

8 Сделайте ванильный мусс с творожно-сливочным кремом. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

9 Из молока, ванили, желтков и сахара сделайте английский крем. Взбейте блендером, добавив желатин, смешайте с творожно-сливочным кремом. Остудите до 25°C. Взбейте сливки и введите в крем.

10 Приготовьте морковный мармелад с апельсином, карри, кардамоном и эспелеттским перцем. Срежьте у апельсина корку вместе с белым слоем и вырежьте мякоть между пленками. Отварную морковь измельчите блендером в пюре. Выложите в сотейник. Добавьте пряности и апельсиновую мякоть. Доведите до кипения. Всыпьте 350 г сахара и добавьте глюкозу. Снова доведите, помешивая, до кипения. Тщательно перемешайте 50 г оставшегося сахара с пектином и добавьте в кипящую морковную массу. Продолжайте нагревать, помешивая, до тех пор, пока смесь не достигнет 112°C. Снимите с огня, добавьте лимонный сок и перемешайте. Вылейте в рамку 10x16 см и оставьте на сутки при комнатной температуре. Или можете залить в силиконовые сферы.

11 С утра нарежьте ваш мармелад на квадратики или извлеките из силиконовых формочек. Обсыпьте сахаром.

12 Соберите торт. На дно кольца для торта 18–20 см в диаметре положите диск морковного бисквита с хрустящей прослойкой пралине. Заполните муссом пространство между бисквитом и стенками формы, а также покройте им пралине слоем 1 см. Выложите первый диск замороженного морковного желе. Закройте муссом на 1 см, выложите еще один диск бисквита и на него желе. Закройте все муссом до самого верха формы. Заморозьте.

13 Замороженный торт покройте велюром или глазурью с оранжевым пищевым красителем (см. рецепт торта «Заводной апельсин» на стр. 364, добавьте пищевой краситель). Украсьте мармеладом.

Красно-оранжевый эспелеттский стручковый перец (piment d'Espelette) — удивительная приправа. Он не такой жгучий, как привычные нам чили, белый, розовый, черный или душистый перец. И вы чувствуете его не сразу. Он дает маленькую яркую вспышку остроты уже в тот момент, когда вы проглатываете кусочек десерта, совершенно не ожидая никаких сюрпризов. Поэтому зачастую, если дегустатор не предупрежден, вы услышите «Ой!»... Если вы не смогли найти данный вид перца — согласна, он достаточно редкий и найти его в основном можно во Франции, — то возьмите щепотку молотого белого перца, чтобы придать вашему десерту пикантности.

Сочетание карамель и маракуйя многим придется по вкусу.

1 Приготовьте фундучный бисквит с пралине. В миске для взбивания смешайте до однородного состояния ореховую муку и фундучную пасту, сахарную пудру, яичные желтки и целые яйца. Взбивайте на средней скорости до тех пор, пока масса не увеличится в объеме и не станет легче. Взбейте яичные белки с сахаром до мягких пиков. Введите меренгу в тесто, добавляя кукурузный крахмал и растопленное сливочное масло. Распределите по противню и выпекайте при 175°C с конвекцией до готовности. Дайте остыть, вырежьте круги 14 см в диаметре.

ТОРТ «КАРАМЕЛИО»

Для фундучного бисквита с пралине:

60 г миндальной муки

60 г фундучной муки

120 г сахарной пудры

75 г фундучной пасты «ПРАЛИНЕ»

45 г желтков

163 г яиц

45 г кукурузного крахмала

3 г разрыхлителя

75 г белков

37 г сахара

75 г сливочного масла растопленного

Для желе с маракуйей:

500 г пюре маракуйи

250 г сахара

15 г желатина

Для карамельного мусса с цикорием:

180 г сливочной жирностью 33–35%

20 г сливочного масла

щепотка флёр-де-сель

1 стручок ванили

80 г сахара

105 г глюкозы

80 г желтков

30 г сахара

10 г сиропа цикория

20 г желатина

360 г сливок жирностью 33%

Для карамельной глазури:

СМ. РЕЦЕПТ ТАРТАЛЕТКИ «КАРАМЕЛЬНЫЙ ВИХРЬ» НА СТР. 360.

Для маршмэллоу с маракуйей:

300 г сахара

70 г пюре маракуйи

105 г инвертного сахара

28 г желатина

70 г пюре маракуйи

105 г инвертного сахара

2 Сделайте желе с маракуйей. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. 1/3 пюре смешайте с сахаром, нагрейте, распустите в этой теплой смеси желатин, затем смешайте с оставшимся пюре и взбейте блендером в импульсном режиме. Распределите ровным слоем по кольцам диаметром 14 см и заморозьте.

3 Приготовьте карамельный мусс с цикорием. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

4 Нагрейте в сотейнике 180 г сливок, сливочное масло и соль.

5 Разрежьте стручок ванили вдоль, выньте семена. В сотейник с толстым дном положите стручок ванили, семена ванили, 80 г сахара и глюкозу. Сделайте карамель. Влейте горячие сливки, перемешайте.



6 Желтки перемешайте с 30 г сахара, влейте тоненькой струйкой горячую карамель. Перемешайте, верните все на огонь и нагрейте до 85°C. Снимите с огня, введите желатин, удалите стручок ванили и все взбейте блендером в импульсном режиме, не допуская насыщения массы воздухом. Добавьте цикорий. Остудите карамельный крем до 35°C, затем введите взбитые сливки.

7 Приготовьте маршмэллоу с маракуйей. Рамку размером 30х30 см хорошо смажьте растительным маслом без запаха. Поставьте на силиконовый коврик, также тщательно смазанный маслом.

8 В небольшом сотейнике нагрейте 70 г ягодного пюре со 105 г инвертного сахара и обычным сахаром до 106°C.

9 В это время еще 105 г инвертного сахара и 70 г ягодного пюре начинайте взбивать в кухонном комбайне.

10 Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть. Затем растопите на водяной бане. Добавьте к горячему фруктово-сахарному сиропу и перемешайте до объединения.

11 Тоненькой струйкой выливайте сироп в чашу кухонного комбайна, где у вас взбивается инвертный сахар с фруктовым пюре.

12 Продолжайте взбивать до тех пор, пока масса визуально не преобразится и не остынет до температуры 45°C.

13 Готовую воздушную массу распределите по форме и оставьте при комнатной температуре на сутки. Затем руками порвите маршмэллоу на небольшие кусочки.

14 Соберите торт. Кольцо диаметром 16 см застелите ацетатной пленкой. На дно положите бисквит, заполните форму наполовину муссом. Выложите замороженное желе и снова закройте муссом. Заморозьте торт и затем покройте его глазурью.

15 Украсьте шоколадными элементами и кусочками маршмэллоу.

Наверное, это одно из самых нежных и даже, если можно так сказать, «женских» пирожных, которые я когда-либо готовила. Совсем необязательно делать его треугольным — оно вполне может быть и круглым, и квадратным. Но, на мой вкус, именно треугольник смотрится особенно изящно...

ПИРОЖНОЕ «Ванильный лорд»

Для ванильного воздушного бисквита:

60 г	пшеничной муки
1	стручок ванили
80 г	желтков
20 г	коричневого сахара
60 г	воды
50 г	растительного масла
150 г	белков
80 г	сахарной пудры
10 г	крахмала

Для ванильного крем-брюле:

120 г	желтков
50 г	коричневого сахара
250 г	сливок жирностью 33–35%
1	стручок ванили
3 г	ванильного экстракта

Для английского ванильного крема:

375 г	сливок жирностью 33–35%
1	стручок ванили
75 г	желтков
100 г	сахара
12 г	желатина

Для ванильного крема-маскарпоне:

750 г	маскарпоне
-------	------------

Для вишневого желе:

250 г	вишневого пюре или вишни без косточек
75 г	сахарной пудры
10 г	желатина
50 г	лимонного сока

Для глазури:

150 г	воды
300 г	мелкого сахара
300 г	глюкозы
200 г	сгущенного молока
15 г	желатина
1	стручок ванили

Белый пищевой краситель (диоксид титана)

Для украшения:

300 г	белого шоколада
10	коктейльных вишен





- 1 Приготовьте ванильный воздушный бисквит. Разогрейте духовку до 180°C. Противень застелите пергаментной бумагой.
- 2 Взбейте белки до мягких пиков с сахарной пудрой.
- 3 Смешивайте на средней скорости миксера муку, семена ванили, желтки, сахар, воду и масло в течение 8 минут. Аккуратно, в три приема, введите меренгу. Распределите тесто по противню, застеленному пергаментной бумагой, ровным слоем. Выпекайте 10–15 минут. Готовый бисквит переверните на подготовленную поверхность, снимите бумагу и дайте полностью остыть.
- 4 Сделайте ванильный крем-брюле. Разогрейте духовку до 160°C.
- 5 Стручки ванили разрежьте вдоль, выньте семя. Разотрите желтки с коричневым сахаром, не взбивая смесь. Одновременно нагрейте сливки с семенами, экстрактом и стручками ванили. Стручки удалите. Половину горячих сливок вылейте в желтки, перемешайте. Затем перелейте смесь обратно в кастрюлю. Взбейте блендером.
- 6 Перелейте крем-брюле в глубокую емкость слоем не более 0,5–0,6 см. Запекайте 15 минут. Затем увеличьте температуру до 200°C и запекайте до образования золотисто-коричневой корочки, около 6 минут. Дайте полностью остыть. Соберите крем-брюле ложкой и перетрите через сито. Поместите в отдельную емкость, накройте ее пищевой пленкой и уберите в холод до использования.
- 7 Приготовьте английский ванильный крем. Замочите желатин в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 8 Слегка взбейте желток с сахаром. Одновременно нагрейте сливки со стручками и семенами ванили. Половину сливок вылейте в желтки, перемешайте. Затем перелейте смесь обратно в кастрюлю и верните на огонь. Варите, непрерывно размешивая венчиком, пока смесь слегка не загустеет, а след на лопатке, если по ней провести пальцем, не будет оставаться чистым. Снимите с огня, стручки удалите, а в смесь добавьте набухший желатин и перемешайте до его растворения. Остудите английский крем до 30°C. Добавьте маскарпоне. Хорошо перемешайте венчиком до объединения.
- 9 Сделайте вишневое желе. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 10 Вишню без косточек измельчите в пюре, добавьте лимонный сок и сахарную пудру. Нагрейте 1/3 ягодной массы в сотейнике и растворите в ней желатин. Смешайте с оставшимся пюре, еще раз взбейте блендером и вылейте в форму, застеленную пищевой пленкой, такого размера, чтобы толщина слоя желе была 1 см. Уберите в морозильник до полного застывания.
- 11 Соберите пирожное. Подготовьте формы для пирожных в виде пирамид с основанием 8 см и высотой 5 см.
- 12 Из бисквита вырежьте квадраты со стороной 8 см. На каждый квадрат ровным слоем нанесите крем-брюле и размажьте по всей поверхности.
- 13 Крем переложите в кулинарный мешок, кончик срежьте. Из желе вырежьте квадраты со стороной 3,5 см.
- 14 Заполните форму для пирожных наполовину ванильным кремом. В центр положите квадрат желе, чуть прижмите и закройте кремом почти до самого верха. Положите поверх бисквит, стороной с крем-брюле вниз, и слегка прижмите. Уберите на ночь в морозилку.
- 15 Приготовьте глазурь. Замочите желатин в холодной воде и дайте ему набухнуть.
- 16 В соуснике нагрейте воду, сахар, семена ванили и глюкозу до 106°C. Снимите с огня, добавьте сгущенное молоко и желатин. Взбейте блендером, добавив пищевой краситель. Остудите до 28°C.
- 17 Достаньте пирожные из форм, покройте их белой глазурью. Уберите в холодильник до подачи.
- 18 Темперировуйте белый шоколад. Нагрейте его на водяной бане до 40°C. Сразу же переставьте на миску с холодной водой и льдом и остудите до 25°C. Затем вновь нагрейте до 28°C — и можно начинать работать.
- 19 Распределите темперированный шоколад по плотной пленке. Дождитесь, пока поверхность не станет матовой, и расчертите на прямоугольники со сторонами 9x2 см. Уберите в холод до застывания.
- 20 Перед подачей украсьте пирожное пластинками белого шоколада так, чтобы один край чуть выступал над следующим. Сверху выложите коктейльную вишенку.

Одно из самых любимых пирожных на моих мастер-классах, оно вызывает у присутствующих неизменный восторг!

ПИРОЖНОЕ «БАЗИЛИКА»

Для фисташкового
бисквита:

120 г	МИНДАЛЬНОЙ МУКИ
120 г	САХАРНОЙ ПУДРЫ
75 г	ФИСТАШКОВОЙ ПАСТЫ
45 г	ЖЕЛТКОВ
160 г	ЯИЦ
45 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
2,5 г	РАЗРЫХЛИТЕЛЯ
75 г	БЕЛКОВ
35 г	САХАРА
75 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА РАСТОПЛЕННОГО

Для ганаша с зеленым
яблоком:

67 г	ПЮРЕ ЗЕЛЕННОГО ЯБЛОКА
10 г	КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА
75 г	САХАРА
267 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33%
50 г	СВЕЖЕГО ЗЕЛЕННОГО, КИСЛОГО ЯБЛОКА
170 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
180 г	СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Для земляничного желе:

500 г	ЗЕМЛЯНИЧНОГО ПЮРЕ
10 г	СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА
200 г	САХАРА
15 г	ЖЕЛАТИНА

Для базиликового мусса:

300 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
300 г	СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ 33–35%
30 г	СОКА ЛАЙМА
ЦЕДРА 1 ЛАЙМА	
15 г	ЛИСТЬЕВ СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА
100 г	ГЛЮКОЗЫ
300 г	СЛИВОК 33–35%
15 г	ЖЕЛАТИНА

Для пластинчатого
шоколада:

200 г	БЕЛОГО ШОКОЛАДА
100 г	ГЛЮКОЗЫ

- 1 Приготовьте фисташковый бисквит. В миске для взбивания смешайте до однородного состояния миндальную муку и фисташковую пасту, сахарную пудру, желтки и целые яйца. Взбивайте на средней скорости до тех пор, пока масса не увеличится в объеме и не станет легче. Взбейте яичные белки с сахаром до мягких пиков. Введите меренгу в тесто, добавляя кукурузный крахмал и растопленное сливочное масло. Вылейте в форму, распределив ровным слоем по силиконовой коврик или пергаментной бумаге, высотой 1 см и выпекайте при 175°C 10–15 минут. Когда бисквит остынет, вырежьте кружки диаметром 6 см.



2 Сделайте ганаш с зеленым яблоком. В сотейнике смешайте сахар, крахмал, добавьте пюре. Нагрейте до 40°C и влейте сливки. Доведите до кипения. Шоколад растопите и смешайте с кремом. Взбейте блендером в импульсном режиме вместе со сливочным маслом, добавьте яблоко, нарезанное мелкими кубиками. Перемешайте, охладите.

3 Когда ганаш загустеет, отсадите его из кулинарного мешка с насадкой № 8 на половину вырезанных бисквитов и заморозьте.

4 Сделайте земляничное желе. Желатин замочите в холодной воде и дайте ему набухнуть.

5 1/3 пюре смешайте с сахаром и базиликом, нагрейте, распустите в этой теплой смеси желатин, затем смешайте с оставшимся пюре и взбейте блендером в импульсном режиме. Распределите ровным слоем толщиной 1 см и заморозьте.

6 Приготовьте базиликовый мусс. 300 г сливок с цедрой и листьями базилика нагрейте. Дайте им настояться 15 минут, затем нагрейте снова. Одновременно растопите белый шоколад. Влейте в него настоявшиеся сливки. Добавьте желатин, перемешайте, взбейте блендером в импульсном режиме, вливая сок лайма. Другие 300 г сливок взбейте. Дайте шоколадной массе остыть до 30°C и смешайте со взбитыми сливками.

7 Соберите пирожное. Кольцо 8 см в диаметре простелите ацетатной пленкой. На дно положите бисквит, залейте на 1 см муссом. Положите второй бисквит с ганашем. Покройте на 0,5 см муссом. Выложите земляничное желе и снова мусс до верха формы. Заморозьте. Замороженное пирожное покройте белой глазурью (см. рецепт «Торт Биарриц» на стр. 341). После взбивания блендером разделите глазурь на 2 неравные части. В большую добавьте белый пищевой краситель и еще раз взбейте в пульсовом режиме, в меньшую добавьте красный пищевой краситель и тоже взбейте в пульсовом режиме, не допуская насыщения массы кислородом. Красной глазурью из бумажного корнетика на поверхность нанесите спираль.

8 Приготовьте пластичный шоколад. Шоколад растопите, нагрев до 50°C, и смешайте с красителем. Нагрейте до нужной температуры, перемешайте, заверните в пищевую пленку и оставьте при комнатной температуре на сутки. Через сутки скатайте колбаску, или выложите в специальную форму для «кошечки», или просто оберните шоколадом пирожное по основанию.

Медовик

Медовик

Для бисквита «Медовик»:

170 г	муки
33 г	яиц
70 г	коричневого сахара
30 г	сливочного масла
40 г	мёда
4 г	разрыхлителя

Для хрустящего кроканта (*crouquante* — букв. «хрустящий») с миндалем и мёдом:

30 г	сливочного масла
22 г	светлого коричневого сахара
25 г	мёда
15 г	муки
56 г	нарубленного миндаля

Для медового кремё:

165 г	сливок жирностью 35%
22 г	мёда
52 г	желтков
4 г	желатина

Для легкого ванильного крема:

100 г	молока
100 г	сливок жирностью 35%
40 г	желтков
50 г	мелкого сахара
1	стручок ванили
8 г	желатина
300 г	сливок жирностью 35%

Для ванильной глазури:

260 г	мелкого сахара
109 г	воды
260 г	глюкозы
143 г	молока
30 г	сухого молока
20,5 г	порошка желатина

121 г воды

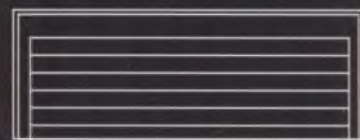
325 г	белого шоколада
1	стручок ванили
5 г	белого пищевого красителя (диоксида титана)

Для бисквита «Мох»:

90 г	миндальной муки
30 г	муки, тип 55
100 г	мелкого сахара
160 г	белков
100 г	желтков
12 г	растительного масла
	оранжевый пищевой краситель (сухой!)

Для украшения:

300 г	белого шоколада
-------	-----------------





Не могу удержаться, чтобы не включить в книгу этот российско-французский рецепт — плод нашего совместного творчества с Николя Пьеро (см. главу «Не имей сто рублей...» на стр. 146). Когда я в очередной раз приехала в Париж, Николя попросил у меня классический рецепт русского «Медовика». А поскольку на моей съемной квартире имелась духовка, я предложила ему не откладывать дела в долгий ящик и сразу вместе его приготовить. О-ля-ля, скажу я вам, это было приключение! Без венчика (какой-то игрушечный, правда, был, но мы побоялись его сломать), без скалки (мы раскатывали тесто бутылкой водки «Абсолют», непонятно откуда взявшейся на этой кухне), без формы (собирали торт в кастрюле) — и все равно у нас получился шикарный торт! Аромат взбудоражил весь подъезд. Когда мы его отведали... оказалось, я успела забыть, что все русские десерты такие сладкие, просто приторные! Но спустя каких-нибудь несколько минут мы уже вдохновенно расписывали на салфетке рецепт нового, идеального «Медовика». Коржи оставили бабушкины, а вот крем вышел чисто французский — легкий, с тонким ароматом мёда. Ну и декор ему под стать — в самом что ни на есть парижском стиле...

1 Приготовьте бисквит «Медовик». Разогрейте духовку до 200°C.

2 На водяной бане нагрейте яйца и сахар до 35°C, слегка перемешивая венчиком. Добавьте мёд, сливочное масло и разрыхлитель. Продолжая непрерывно помешивать, нагрейте смесь до 55°C. Снимите с огня, добавьте муку и замесите тесто. Остудите до 30°C. Раскатайте тесто толщиной 5 мм, вырежьте два круга диаметром 16 см. Переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, и выпекайте в заранее разогретой духовке 4–5 минут. Готовым коржам дайте полностью остыть.

3 Сделайте хрустящий крокант с миндалем и мёдом. Разогрейте духовку до 160°C.

4 Смешайте все ингредиенты в миксере на низкой скорости. На силиконовый коврик положите кольцо диаметром 16 см, в него выложите тесто и разровняйте. Выпекайте в заранее разогретой духовке 10 минут.

5 Приготовьте медовое кремё. Желатин залейте водой и дайте ему набухнуть.

6 В сотейнике доведите до кипения сливки и мёд, затем тоненькой струйкой, при постоянном помешивании влейте слегка взбитые желтки. Варите английский крем до температуры 85°C. Снимите с огня, добавьте набухший желатин, хорошо взбейте все блендером. Остудите кремё до 40°C. Разлейте по двум формам диаметром 16 см и заморозьте.

7 Сделайте легкий ванильный крем. Желатин залейте водой и дайте ему набухнуть.

8 Доведите до кипения молоко и 150 г сливок со стручком и семенами ванили.

9 Слегка взбейте желтки с сахаром. Соедините обе смеси и прогрейте до 85°C. Добавьте набухший желатин, хорошо взбейте крем блендером. Затем остудите на холодной водяной бане до 25°C. Взбейте оставшиеся сливки и введите в английский крем.

10 Соберите торт. Проложите бордюрной (ацетатной) пленкой бортики кольца для торта диаметром 18 см. На дно положите хрустящий крокант с мёдом и ванилью. Закройте его тонким слоем легкого ванильного крема. На него положите бисквит «Медовик», затем замороженный диск медового кремё, снова бисквит «Медовик» и последний диск медового кремё. Все свободное пространство до самого верха заполните легким ванильным кремом. Уберите в морозильник на ночь.

11 Приготовьте ванильную глазурь. Замочите желатин. Прогрейте в сотейнике 109 г воды, стручок и семена ванили, сахар и глюкозу до температуры 103°C. Смешайте молоко с сухим молоком. Соедините обе смеси, введите желатин и перемешайте. Затем влейте смесь в растопленный шоколад и снова перемешайте. Добавьте краситель. Остудите до 27–28°C, после чего покройте замороженный торт глазурью. Дайте стечь лишним каплям и аккуратно перенесите торт на сервировочное блюдо. Уберите в холодильник.

12 Приготовьте бисквит «Мох». Этот бисквит на самом деле поразительно похож на лесной мох — он такой же пышный и пористый. Подходит он исключительно для декора.

13 Смешайте миндальную муку, сахар и немного оранжевого красителя.

14 Отдельно смешайте белки и желтки. Смешайте обе смеси, добавьте растительное масло. Заполните этой смесью пластиковый стаканчик и поместите его на 30 секунд в микроволновую печь на 1000 W мощности. Достаньте стакан из духовки, переверните его и дайте бисквиту остыть в этом положении.

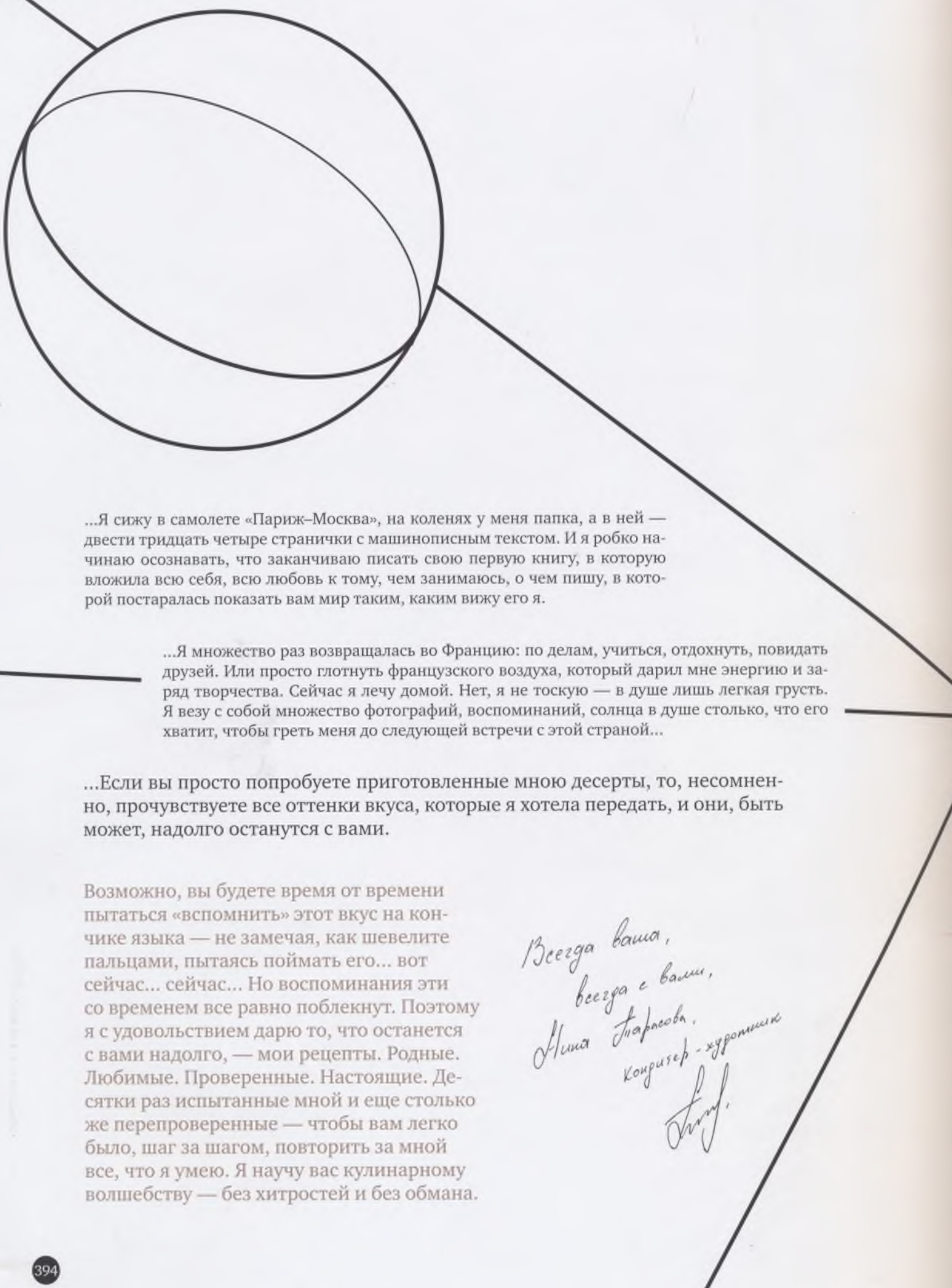
15 Разрежьте стаканчик и извлеките содержимое. Бисквит просто порвите руками на кусочки — так, как вам нравится.

16 Приготовьте шоколад. Белый шоколад необходимо темперировать. Нагрейте его до 45°C, затем сразу же остудите до 26–27°C и вновь нагрейте до 29–30°C. Это и будет рабочая температура.

17 Отрежьте от пупырчатой пленки (которой обычно прокладывают посуду или легко бьющиеся предметы) полосу шириной 5 см и такой длины, чтобы ей возможно было полностью обернуть торт. Покройте рельефную сторону темперированным шоколадом, разровняйте. Оставьте на 5 минут, чтобы шоколад стал слегка матовым, затем оберните этой лентой ваш торт. Уберите в холодильник на 1 час. Затем очень аккуратно удалите пленку. На поверхность торта хаотично уложите бисквит «Мох».







...Я сижу в самолете «Париж–Москва», на коленях у меня папка, а в ней — двести тридцать четыре странички с машинописным текстом. И я робко начинаю осознавать, что заканчиваю писать свою первую книгу, в которую вложила всю себя, всю любовь к тому, чем занимаюсь, о чем пишу, в которой постаралась показать вам мир таким, каким вижу его я.

...Я множество раз возвращалась во Францию: по делам, учиться, отдохнуть, повидать друзей. Или просто глотнуть французского воздуха, который дарил мне энергию и заряд творчества. Сейчас я лечу домой. Нет, я не тоскую — в душе лишь легкая грусть. Я везу с собой множество фотографий, воспоминаний, солнца в душе столько, что его хватит, чтобы греть меня до следующей встречи с этой страной...

...Если вы просто попробуете приготовленные мною десерты, то, несомненно, прочувствуете все оттенки вкуса, которые я хотела передать, и они, быть может, надолго останутся с вами.

Возможно, вы будете время от времени пытаться «вспомнить» этот вкус на кончике языка — не замечая, как шевелите пальцами, пытаясь поймать его... вот сейчас... сейчас... Но воспоминания эти со временем все равно поблекнут. Поэтому я с удовольствием дарю то, что останется с вами надолго, — мои рецепты. Родные. Любимые. Проверенные. Настоящие. Десятки раз испытанные мной и еще столько же перепроверенные — чтобы вам легко было, шаг за шагом, повторить за мной все, что я умею. Я научу вас кулинарному волшебству — без хитростей и без обмана.

Всегда ваша,
всегда с вами,
Нина Тарасова,
кондитер-хорошистик
Nina



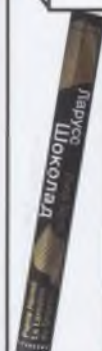
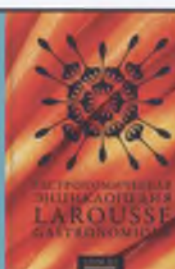
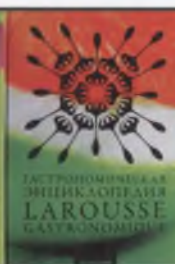
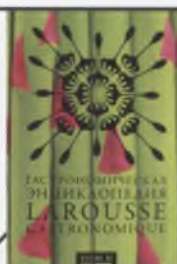
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Ананасовый флан.	78	Конфитюр из апельсина с ромом и ванилью	224
Ангельский бисквит	34	Красный миндаль	124
Апельсиновая мягкая карамель с бальзамическим уксусом	120	Крепы	88
Апельсиново-черничный кекс	42	Круассан	250
Апельсиново-шоколадный кекс	320	Куглоф	196
Апельсиновый кекс	208	Куинь-аманн	256
Арахисовые квадратики с маршмэллоу ..	162	Лимонный кекс на французских сливках	294
Банановый хлеб с орехами пекан	318	Лимонный макарон	279
Белый формовой хлеб	234	Макарон манго-маракуйя	275
Болу ди ролу	166	Макарон на итальянской меренге	270
Брауни	38	Макарон на французской меренге	268
Бриошь	240	Макарон с апельсиновой карамелью	281
Бруснично-медовый макарон	288	Макарон с белым шоколадом и маракуйей	273
Булочка с шоколадом	252	Макарон с ликером Бейлис	274
Вишневый макарон	278	Макарон с лимончелло и лимонным конфи	286
Галеты из гречневой муки	90	Макарон с пралине	284
Десерт «Плавающие острова»	72	Макарон с чайным ганашем	272
Домашний кекс на кефире	36	Макарон с черной смородиной и фиалками	277
Закусочный кекс с вялеными томатами, беконом и сыром	310	Макарон с чешской «Бехеровкой»	287
Закусочный сырный кекс с томатами и базиликом	322	Маленькие томатные булочки	246
Йогуртовый кекс с манго и шоколадом	298	Малиновый кекс	316
Каннеле	92	Малиновый тарт	374
Карамель на палочке	116	Мармелад	118
Карамельный кекс	296	Маршмэллоу	122
Кекс с грушами	132	Медовик	388
Кекс с кофе, шоколадом и вермутом	300	Миндально-кокосовый кекс с бананом	302
Кекс с сухофруктами	306	Миндальный яблочный пирог с черникой	24
Кексы «Тигры»	200	Молочные булочки	248
Клафути от бабушки Николая	154	Морковно-апельсиново-манговый макарон	280
Клафути с вишней и фисташками	76	Морковный торт «Оранжевое настроение»	376
Клубничный «Наполеон»	334	Мороженое «Черничный чизкейк»	134
Конфеты «Бригадейру»	148		
Конфеты «Соленая карамель»	158		

Мохито Тропезьен от Брюно Лаффарга ..	168	Тарт Татен	104
Мягкое печенье с мясли	40	Тарталетки с франжипаном	214
Мясной французский пирог	210	Творожное печенье с безе	52
Наполеон	54	Творожные корзиночки с черникой	260
Нежный кекс с ягодами	304	Торт «Биарриц»	338
Опера «Черничные ночи»	352	Торт «Джоконда»	106
Ореховое печенье с шоколадной глазурью	20	Торт «Заводной апельсин»	364
Ореховые булочки	258	Торт «Зита и Гита»	174
Ореховые тарталетки	202	Торт «Инь и Ян»	128
Панеттоне	254	Торт «Карамелио»	380
Печенье «Улыбка»	194	Торт «Лимон-лайм»	368
Печенье с кокосовым кремом	26	Торт «Мужен»	344
Печенье с шоколадом	44	Торт «Птичье молоко»	60
Пирог «Ежик»	30	Торт для Карин	178
Пирог «Фруктовый микс»	48	Торт Лапис Сурабайя	150
Пирог с черной смородиной	58	Тюили	206
Пирожки с яблоками из слоеного теста ..	238	Финансье	80
Пирожное «Базилика»	386	Фисташковая карамель	142
Пирожное «Ванильный лорд»	382	Фисташково-земляничный кекс	324
Пирожное «Верт»	370	Фисташковый кекс с малиной	308
Пирожное «Имперский купол»	222	Флан с флёрдоранжем	220
Пирожное «Капитан»	160	Флорентины	204
Пирожное «Карамельный вихрь»	360	Фокачча с песто и шафраном	242
Пирожное «Чернослив в шоколаде»	330	Французские гренки	102
Пирожное «Японская вишня»	356	Фундучный кекс с пряно-апельсиновой карамелью	312
Пирожное Ламингтон	152	Хлопковый японский чизкейк	156
Пицца	172	Цитрусовые тарталетки с белым вином и виноградом	126
Плюшки	236	Черничный макарон	276
Ржаной хлеб	232	Шоколадная нуга	140
Рождественское полено	94	Шоколадные булочки с курагой	244
Ромовая баба	98	Шоколадные трюфели с жасминовым чаем	136
Сабле с конфитюром	86	Шоколадный кекс-пудинг	314
Сочни	46	Шоколадный макарон	283
Тарт О	164	Шоколадный макарон со сгущенным молоком	282
Тарт с карамелизированным белым шоколадом	348	Эклеры с персиково-карамельным кремом	82
Тарт с красным миндалем	216		
Тарт с натуральным йогуртом и джемом	138		

ДЛЯ ВАШЕЙ
ФАМИЛЬНОЙ
БИБЛИОТЕКИ





Москва,
Издательство
гастрономической
литературы
«Чернов и Ко»
с 2002 года

ЛУЧШИЕ
КУЛИНАРНЫЕ
КНИГИ МИРА
НА РУССКОМ
ЯЗЫКЕ



+7 (495) 507 19 00
+7 (495) 229 85 70

Это первая книга одного из самых популярных российских кондитеров. У Нины Тарасовой десятки тысяч пользователей в Интернете, на ее семинары не только в России, но и в других странах мира записываются за полгода вперед. К ней обращаются за советом сотни и тысячи любителей готовить, потому что она знает секреты не только простой домашней выпечки, но и сложных французских десертов, например печенья макарон. Она, что называется, «сама себя сделала» — изучила десятки кулинарных книг, окончила парижскую кулинарную школу и множество профессиональных кондитерских курсов во Франции, прошла практику в одной из лучших французских кондитерских. Сегодня Нина Тарасова часто готовит с известными кондитерами, которые признают ее фантастическую работоспособность, неустанный желание учиться и постоянное стремление к поиску новых вкусовых сочетаний. В книге 136 рецептов. Вместе с автором мы пройдем путь от простых семейных рецептов до традиционной французской хлебной выпечки и изысканной кондитерской классики. Книга написана легко и увлекательно — прочитав ее, понимаешь, что, преодолевая языковой барьер, физические нагрузки да и обычные житейские трудности, но имея сильное желание, можно добиться успеха и осуществить свою мечту.

Вы можете напрямую приобрести книги Издательства гастрономической литературы «Чернов и Ко» на сайте chernovic.com либо по телефонам +7 (495) 229-85-70 (многоканальный) или +7 (495) 507-19-00. По Москве и ближнему Подмосковию доставка книг осуществляется курьером. В другие города и страны возможна доставка обычной или экспресс-почтой.



ISBN 978-5-08937-072-8



9 785989 370726