THE PASTRY CHEF'S

Маленькая Чёрная Книга

Проверенная временем коллекция рецептов;
для поваров, составленная поварами

Майкл Зебровски
и Майкл Миньяно

Предисловие Рона Бен-Израэля

THE PASTRY CHEF'S
Маленькая Чёрная Книга

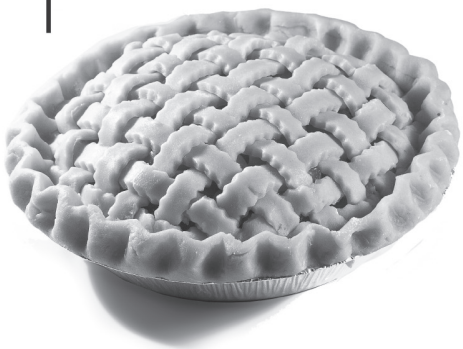
Проверенная временем коллекция рецептов;
для поваров, составленная поварами

Майкл Зебровски
и Майкл Миньяно

Предисловие Рона Бен-Исраэля

Издано и распространено Объединением Поваров Нью-Йорка, Нью-Йорк. www.thechefsconnection.com
Текст и Фотографии © 2017. Все права защищены. Напечатано в Канаде. ISBN 978-0-933477-63-6
РЕДАКТОР: Морин Нэфф; АВТОР/РЕДАКТОР: Сара Дрейбелбис; КОРРЕКТОР/РЕДАКТОР: Саманта Криворот
ФОТОГРАФИЯ: Алан Сланец 'Бэттмена'; ДИЗАЙН ОБЛОЖКИ: Лиза Раффаелли, Turn Key Design, LLC;
ДИЗАЙН КНИГИ: дизайн enmoda, Нью-Йорк Сити.
Представитель в России: Издательство «Академия Кулинарии», 2019 г.

1



Тесто

2

Пироги, паи,
тарты и штрудели

3

Торты, кексы и суфле

4

Листовые бисквиты

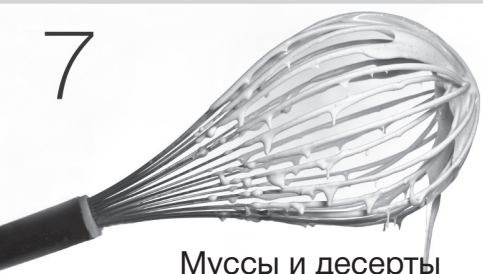
5

Кремы, глазури

6

Заварные кремы,
начинки

7



Муссы и десерты
со взбитыми сливками

8

Печенье и тюиль

9

Соусы и различные
сиропы, жидкости
для томления

10

Начинки для конфет и конфеты

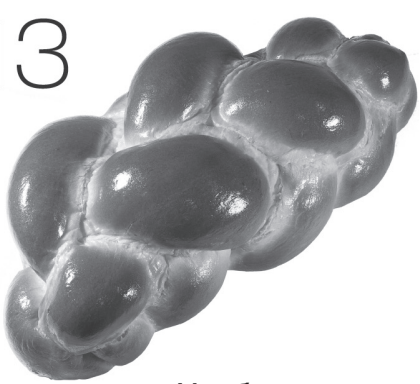
11

Замороженные десерты

12

Завтрак

13



Хлеб

Оглавление

Предисловие		4
Введение		6
Благодарность		7
Как использовать эту книгу		8
Глава 1	Тесто	11
Глава 2	Пироги, паи, тарты и штрудели	39
Глава 3	Торты, кексы и суфле	65
Глава 4	Листовые бисквиты	123
Глава 5	Кремы, глазури	167
Глава 6	Заварные кремы, начинки	191
Глава 7	Муссы и десерты с взбитыми сливками	235
Глава 8	Печенье и тюиль	297
Глава 9	Соусы и различные сиропы, жидкости для томления	351
Глава 10	Начинки для конфет и конфеты	381
Глава 11	Замороженные десерты	425
Глава 12	Завтрак	473
Глава 13	Хлеб	517

Предисловие

Я познакомился с Майклом Зебровски во время одного из моих занятий в международном кулинарном центре, где я в настоящее время являюсь приглашённым шефом и преподавателем. Майкл получил своё образование во французском кулинарном институте, как это было ранее известно, и присоединился к факультету кондитерской школы в 2009 году после работы на некоторых из самых престижных кухнях Нью-Йорка. Как кондитер, Майкл удивительно дисциплинирован, дотошен и хорошо осведомлен; неудивительно, что он блистает как преподаватель. Будучи одновременно жёстким и нежным, он знает, как мотивировать студентов делать свою работу на самом высоком уровне. Как член уважаемого факультета школы, Майкл и я часто были в классе вместе, когда я учил студентов создавать цветы из сахарной пасты, а также другим передовым методам выпечки. Хотя тогда я уже был шеф-кондитером, Майкл научил меня многому в преподавательской сфере, рассказывая о практике и профессии. Подталкивание студентов-кондитеров делать всё возможное в академической среде не совсем то же самое, что подталкивание кондитеров делать всё возможное в промышленности, как тогда, когда я только начинал учиться.

Я также узнал, что Майкл ранее работал в отеле Pierre с другим невероятным кондитером, которого я знал и восхищался, Майклом Миньяно. Кроме того, я обнаружил, что они были хорошими друзьями, вместе пройдя через ряды самых требовательных кухонь Нью-Йорка, учась и поощряя друг друга на этом пути. Я познакомился с Майклом Миньяно, когда был всего лишь скромным декоратором тортов и пытался построить свой бизнес. Я сталкивался с ним, когда пробегал через кухню “Пьера”, где он в то время работал шеф-кондитером. Я сразу же был поражён его страстью, творчеством и стремлением обеспечить подлинное гостеприимство своим гостям на самом высоком уровне. Даже в самые напряжённые дни он выходил из кондитерской, находившейся глубоко в недрах отеля, чтобы помочь мне обустроиться. И к моей радости, Майкл никогда не позволил бы мне покинуть “Пьер”, не попробовав одно из его последних, манящих творений. Годы спустя он будет участвовать в самой первой серии моего сериала “сладкий гений", премьера которого состоялась в 2011 году. Оглядываясь назад, не стоит удивляться, что Майклы были такими большими друзьями — они два чрезвычайно преданных и творческих повара со страстью к обучению. И теперь

для меня не удивительно, что они разработали эту книгу вместе, делясь своим опытом, знаниями и опытом с коллегами-поварами, которые страстно хотят учиться и творить. Когда они попросили меня написать это предисловие, я ухватился за эту возможность. Кулинарная профессия-это сообщество; то, что они будут развивать эту *Маленькую Чёрную Книгу*, является естественным развитием этого чувства и свидетельством уважения, которое эти повара имеют к данному сообществу.

Гениальность *Маленькой Чёрной Книги* состоит в том, что она разбита на элементы, с помощью которых кондитеры смогут сделать свою магию: пончики, торты, мороженое, муссы и многое другое. Ищете идею или новый рецепт? Вот для чего эта книга. Вот почему кондитерам нужна эта книга. Акцентированная потрясающими фотографиями от другого дорогого друга, великого Алана Баттмана, эта *Маленькая Чёрная Книга* станет неиссякаемым ресурсом любого профессионального кондитера. Алан и я часто работали вместе на протяжении многих лет, и его страсть к рассказыванию историй через фотографии — идеальный способ воплотить этот уникальный ресурс в жизнь.

Видите ли, эта книга предназначена для шеф-поваров, и сделана шеф-поварами. Она не должна быть книгой «журнального столика»; она должна быть книгой в офисе шеф-повара. Говоря конкретнее, она разработана так, чтобы быть одним из лучших источников проверенных рецептов, которые охватывают широкий спектр тем, чтобы помочь вам, шеф-повару, в вашем творческом процессе. Я надеюсь, что эта *Маленькая Чёрная Книга* станет вашей «точкой перехода» при изменении меню, создании специального меню или поможет выполнить заказ на эксклюзивный торт. В течение своей карьеры Майкл З. и Майкл М. провели десятилетия в высококлассных кухнях, собирая, разрабатывая и совершенствуя эти рецепты, и теперь они готовы поделиться ими с вами. Именно их любовь к ремеслу и страсть к выпечке вдохновили их записать эти рецепты и — через эту книгу — передать их коллегам из профессионального кулинарного сообщества. Мы надеемся, что вы будете использовать эту *Маленькую Чёрную Книгу* как вдохновение, руководство и бесценный инструмент, когда вы создадите свой следующий кулинарный шедевр — и быстро, потому что там ждут гости, в конце концов.

Ron Ben-Israel
Ron Ben-Israel Cakes, New York City

Введение

Когда Майкл Миньяно и я были молодыми кондитерами в Нью-Йорке в 1990-х годах, мы обнаружили, что есть три вещи, которые были абсолютным требованием для всех кондитеров, новых для бизнеса. Первое, конечно, это хорошее отношение. Любой мудрый шеф-повар будет оценивать сотрудника, прежде всего основываясь на его отношении к делу, а навыки в данном случае являются второстепенными. В конце концов шеф-повар может научить стажера технологии, но обучение правильному отношению к работе может оказаться, в лучшем случае, бесполезным. Второе требование — это готовность упорно трудиться, и я имею в виду действительно упорно. Профессиональная кулинария в ресторанах, отмеченных звездой Мишлен, требует жертв и дисциплины. Опять же, необязательно уметь делать то, чему можно научить. Трудолюбие должно исходить изнутри, из страсти к еде и приготовлению пищи, а также из желания оказать искреннее гостеприимство своим гостям. Наконец, и безусловно, самым простым требованием из всех, было иметь маленькую записную книжку, которую нужно было всегда держать в кармане. В этих маленьких блокнотах мы записывали конкретные указания, наброски блюд и, самое главное, рецепты и технологии наших шеф-поваров. В течение нашего пребывания в любом ресторане эти записные книжки заполнялись бесценными маленькими драгоценными камнями, которые продолжали приносить большие дивиденды в нашей карьере в течение многих последующих лет. Со временем у нас собралась целая коллекция маленьких блокнотов, каждый из которых был потрепан и испачкан ежедневными тяготами жизни на профессиональной кухне. Кроме того, эти маленькие записные книжки становились для нас драгоценными, поскольку в них содержался ключ и строительные блоки нашего творчества. Эта книга представляет собой выжимку из наших блокнотов, конечной целью которой является расширение ваших возможностей в вашем творческом процессе.

Мы с Майклом были вынуждены написать эту книгу просто потому, что хотели передать эти рецепты нашим коллегам-поварам, шефам и кондитерам, тем самым людям, которых мы уважаем как нашу большую семью. Рискуя показаться драматичными, мы не могли смириться с мыслью, что эти драгоценные рецепты, которые накапливались и разрабатывались на протяжении многих лет — и буквально оплачивались потом и кровью — сидят сложа руки. Поэтому для нас большая честь поделиться с вами этой *Маленькой Чёрной Книгой*, и мы искренне надеемся, что вы найдете её бесценным ресурсом, который будет использоваться

снова и снова. Все рецепты в этой книге были проверены временем и доказали свою эффективность. Как вы решите использовать их-это захватывающая и забавная часть.

Мы тщательно подбирали рецепты в эту *Маленькую Чёрную Книгу* в надежде, что они дадут вам прочную основу, из которой вы сможете создать собственный маленький блокнот идей, советов и сокровищ. Это руководство было создано с осторожностью, но не бойтесь немного испачкать эту книгу. Пожалуйста, возьмите её с собой на кухню. Ломайте корешок, листайте страницы, строчите заметки на полях — используйте эту книгу по полной, как вдохновение на кухне, и сделайте эту *Маленькую Чёрную Книгу* своей собственностью.

Michael Zebrowski

Благодарность

Каждая поваренная книга имеет команду страстных и талантливых людей, интегрированных в каждую страницу, и эта, безусловно, не исключение. Огромное спасибо людям, без которых эта книга не существовала бы: Лиза Срагг, графический дизайнер; Морин Нафф, редактор копий; Сара Драйбелбис, писатель/редактор; Саманта Криворот, корректор/редактор; и, конечно же, великий Алан Баттман, чьи прекрасные фотографии оживляют рецепты. Наша искренняя благодарность многим наставникам, с которыми нам посчастливилось работать бок о бок и учиться на протяжении всей нашей карьеры: Ашферу Биджу, Дэвиду були, Томасу Сисзаку, Реми Фюнфроку, Майклу Габриэлю, Эвальду Ноттеру, Жаку Торресу и Биллу Йоссу и многим другим. Особая благодарность Майклу Броку за то, что он поделился своим опытом и ценной проницательностью, а также Ноэлю Тракакису и команде Pierre pastry за их обширное тестирование рецептов. Большое спасибо нашим соответствующим работодателям: кулинарному институту Америки и отелю Pierre, A Taj за их энтузиазм и поддержку.

И последнее, но не менее важное: мы хотели бы выразить нашу искреннюю благодарность нашей семье, друзьям и коллегам, которые поддерживали нас на протяжении всего написания этой книги. Их твёрдая и непоколебимая поддержка была необходимым топливом для реализации этого проекта, и мы держим каждого из них близко к сердцу.

Как использовать эту книгу

Для удобства мы разбили эту книгу на 13 глав, каждая из которых представляет собой основную категорию кондитерского искусства. Более того, индивидуальные рецепты, составляющие каждую главу, именно таковы: индивидуальны. Книга не содержит сложносоставных позолоченных десертов. Однако эта книга содержит рецепты, необходимые для создания этих сложных композиций. Если повести аналогию с музыкой то это не книга песен, а книга аккордов и гамм для вас, чтобы вы могли создать свою собственную музыку. Многие из рецептов — это вечная классика, которую мы считаем рабочими лошадками нашей индустрии. Другие рецепты являются особенными или уникальными для нас в той или иной степени, и мы рекомендуем вам отрегулировать их, переиграть, и самое главное быть уверенными в том, что результат окажется именно таким, каким вы его себе и представляли.

Измерения

Измерения в этой книге перечислены в двух столбцах — один в граммах, другой в американских мерах, но не в чашках. Потому что выпечка — это точность и точность, а чашки как измерение не обеспечивают ни того ни другого. Система чашек по существу является способом измерения объёма жидкости, а не сухого веса, и преобразование между ними не является надёжным. Однако мы допустили некоторые вольности с измерениями — особенно в колонке “США”. Вы заметите, например, что все цельные яйца, яичные желтки и яичные белки отображаются как метрический вес в столбце метрика, но отображаются как “штуки” в столбце США, а не по весу. Мы сделали это по нескольким причинам. Во-первых, мы хотели дать шеф-поварам простой вариант выбора, хотят ли они взвесить эти ингредиенты или просто смогут с первого взгляда прочитать, сколько яиц им понадобится взять из холодильника. Во-вторых, во время наших многочасовых опросов фокус-групп состоящих из работающих поваров и шеф-поваров нашей отрасли мы, собрав все ответы, поняли что иметь измерение в штуках является их желанием.

Измерения ложками

Во время наших тестирований рецептов и сессий фокус-групп мы смотрели не только на результаты. Мы наблюдали, как разные повара интерпретируют каждый рецепт, отмечая, в каком случае они работают наиболее эффективно. Когда мы увидели, что многие постоянно тянутся к своим мерным ложкам, чтобы измерить небольшое количество специй, экстрактов и разрыхлителей, мы решили включить меры чайной и столовой ложки — наряду с метрическим весом, где это применимо — чтобы дать поварам выбор в зависимости от их предпочтений. Кроме

того, учитывая практический характер этой книги, мы понимали, что обычные кухонные весы в большинстве случаев не будут очень точными при взвешивании менее 2 граммов. В таких рецептах вы увидите измерения в ложках как в столбце “граммы”, так и в американских столбцах, чтобы обеспечить максимальную степень точности в рецептах имеющих небольшое количество ингредиентов.
Все рецепты в этой книге предполагают наличие у вас базовых знаний о кондитерских изделиях. Таким образом, большинство этапов приготовления написаны в прямой манере, что является более удобным для профессионалов и кондитеров любого уровня. Это книга, написанная для шеф-поваров, шеф-поварами, в конце концов, и описание приготовления отражает это. Тем не менее мы включили много рецептов, которые, по нашему мнению, любой повар или шеф-повар, домашний кондитер или энтузиаст сможет приготовить с лёгкостью. Как и всегда, прочитайте весь рецепт, прежде чем приступать к приготовлению, обращая особое внимание на любые “заметки шеф-повара” или отступления, чтобы получить максимальную отдачу от каждого рецепта.

Печи и время выпечки

Все температуры, приведённые в этой книге, предназначены для конвекционных печей. Это в первую очередь связано с тем, что большинство ресторанов, гостиниц и пекарен по всему миру используют их для увеличения скорости производства и эффективности чаще, чем обычные печи. Если вы выпекаете в обычной духовке, вы должны увеличить температуру и / или время выпечки. Для тортов, печенья, хлеба и других хлебобулочных изделий эмпирическим правилом для обычного преобразования температуры печи является увеличение температуры на 25°F.
Но это лишь совет, так как каждая печь индивидуальна. Некоторые рецепты в этой книге дают приблизительное время выпечки, в то время как в некоторых рецептах время выпечки не указано вовсе. Как может подтвердить любой опытный кондитер, существует множество переменных, которые влияют на то, как долго тот или иной продукт будет выпекаться. Рассмотрим, например: выпечка одного бисквита/выпечка десяти бисквитов в одной духовке будет иметь существенное влияние на время выпекания. То же самое можно сказать и о выпечке холодного теста на холодном противне по сравнению с тестом комнатной температуры и так далее. Это наше мнение и опыт. Предоставление информации о том, как выглядит готовое изделие, является более надёжным, чем указание времени выпечки, как обычно, встречается в книгах для домашних кондитеров.

Выход

Каждый рецепт в этой книге имеет указание объёма или веса в той или иной форме, и во многих рецептах, указанно и то и другое. Наиболее распространённым указанием выхода готового продукта, которое вы сможете найти в каждом рецепте,

является “общий вес”; вес готового полуфабриката. Мы считаем это указание наиболее практичным, так как оно может служить в качестве руководства, чтобы помочь вам в различных вопросах, связанных с количеством готового изделия. Зная вес полуфабриката, вы можете принять решение в отношении каждого рецепта, что даёт вам гибкость и возможность скорректировать рецепт по желанию. Например, “общий вес” может помочь вам определить, в контейнере какого размера вам нужно будет хранить основу для мороженого, сколько приблизительно мини-кексов получится по данному рецепту маффинов, или наоборот, сколько гигантских кексов получится по рецепту и так далее. Для удобства и стандартизации, все рецепты в этой книге, которые требуют использования планетарного миксера, написаны так, чтобы готовый полуфабрикат вместился в 5-литровую дежу. Наконец, продукты в этой книге предназначены для адаптации под ваши собственные специфические требования. Каждый рецепт в этой книге, в котором используется желатин, подразумевает, что необходимо использовать серебряный листовой желатин, весом около 2,5 г на лист. Кроме того, вы увидите соответствующее количество воды, необходимое именно для указанного количества желатина, которая предназначена для замачивания. Это необходимо для того, чтобы желатин не был чрезмерно насыщен водой, что придаст ему большую концентрацию и силу. Обратите внимание, что этот метод замачивания желатина не требует от вас выжимать лишнюю воду. Желатин необходимо только слегка «отжать» от лишней воды, которая стекает сама.

Заметки шеф-повара

Периодически, на протяжении всей книги, вы будете видеть заметки шеф-повара. Они предназначены для предоставления дополнительных советов и информации, не описанных в технологии приготовления. Кроме того, мы намеренно отпечатали книгу на бумаге без глянцевого покрытия, чтобы вам было легче писать свои собственные заметки о рецептах, что, как мы обнаружили, является обычной практикой среди профессионалов и любителей.
В целом как описано выше, эта книга была написана и сделана так, чтобы обеспечить максимальное удобство, эффективность и точность для профессиональных поваров и шеф-поваров, а также домашних кондитеров и энтузиастов. В ней вы найдёте всю необходимую информацию — от точных измерений и результатов до полезных советов и интересных заметок, которые мы копили на протяжении всей нашей карьеры, — чтобы приготовить и поэкспериментировать с этими базовыми рецептами, а так же использовать их, как фундамент для собственных оригинальных творений. Мы надеемся, что эта маленькая чёрная книга станет хорошим и часто используемым сборником в вашем репертуаре рецептов.

Тесто для тартов и пирогов

Тесто “Линцер” 12
Тесто “Бризе” 13
Тесто “Бризе” на основе цельнозерновой муки 14
Песочное тесто Pâte Sablé (Пате Сабле) 15
Миндальное Pâte Sablé 16
Шоколадное Pâte Sablé 17
Pâte Sablé на основе кукурузной муки 18
Pâte Sablé для крекеров Грэхема 19
Pâte Sucrée (Пате Сюкре) 20
Миндальное Pâte Sucrée 21
Шоколадное Pâte Sucrée 22
Тесто для пирогов 23
Американское тесто для пирогов 24

Слоёное тесто

Быстрое слоёное тесто 25
Шоколадное слоёное тесто 26
Классическое слоёное тесто 28
Обратное слоёное тесто 30

Другое тесто

Кракелюр для пирожных “Шу” 32
Тесто для коблера 33
Домашнее имбирное тесто 34
Заварное тесто для “Шу” 35
Тесто для штруделей 36
Топпинг для выпечки на основе геркулеса 37
Штрейзель 38

Тесто “Линцер”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	294 г	10,4 унций
Сахар-песок	318 г	11,2 унций
Миндальная мука	225 г	7,9 унций
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Ванильный экстракт	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	546 г	1 фунт 3,3 унции
Корица (молотая)	3 г	$1/_4$ ч.л.
Разрыхлитель теста	5 г	1 ч. л.
Соль	6 г	1 ч. л.
Общая масса:	**1,55 кг**	**3 фунта 6,7 унций**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте миндальную муку, и перемешайте до объединения.
- Добавьте яйца, по одному, а затем ванильный экстракт, очищая дежу миксера с помощью силиконовой лопатки по мере необходимости (подразумевается, что необходимо счищать тесто со стенок дежи в центр, чтобы масса лучше перемешалась, прим. ред.)
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до однородной массы.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Этот рецепт — фирменная Австрийская классика.
Известен своей начинкой из ягодного джема и нежным решетчатым верхним тестом.
Назван в честь австрийского города Линц.

Тесто “Бризе”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Молоко	50 г	1,8 унции
Мука для тортов	500 г	1 фунт 1,6 унции
Соль	15 г	0,5 унции
Сахар-песок	20 г	0,7 унции
Масло (разрезанное на кубики 1 см, охлажденное)	350 г	12,3 унций
Масса:	**1,035 кг**	**2 фунта 4,5 унции**

Приготовление:

- Взбейте вместе яйца и молоко с помощью венчика, держите смесь охлажденной.
- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, смешайте вместе сухие ингредиенты и сливочное масло, пока кубики масла не станут 0,5 см, или “размером с горошину".
- Добавьте яичную смесь и перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, но оно должно слипаться при нажатии между двумя пальцами.
- Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность.
- Аккуратно сформируйте порции нужного размера.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Для того чтобы препятствовать развитию клейковины, держите все ингредиенты охлаждёнными и замешивайте тесто быстро.*
- *Точное количество необходимой влаги (яично-молочной смеси, прим. Ред.) для гидратации может варьироваться в зависимости от влажности воздуха и типа используемой муки.*
- *Тесто можно охлаждать в течение 3 дней или замораживать до 2 месяцев.*

Тесто “Бризе” на основе цельнозерновой муки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	203 г	7,2 унций
Универсальная мука	203 г	7,2 унций
Цельнозерновая мука	128 г	4,5 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Сахар-песок	10 г	2 ч.л.
Масло (разрезанное на кубики 1 см, охлаждённое)	268 г	9,5 унций
Вода (охлаждённая)	193 г	6,8 унций
Общая масса:	**1,015 кг**	**2 фунта 3,8 унции**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, смешайте вместе сухие ингредиенты и сливочное масло до тех пор, пока кубики масла не станут 0,5 см, или “размером с горошину”.
- Добавьте воду и перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, но оно должно слипаться при нажатии двумя пальцами.
- Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Аккуратно сформируйте порции нужного размера.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Чтобы препятствовать развитию клейковины, держите все ингредиенты и миску охлаждёнными.*
- *Точное количество необходимой воды может варьироваться в зависимости от влажности воздуха и типа используемой муки.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Песочное тесто Pâte Sablé (Пате Сабле)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	300 г	10,6 унций
Сахарная пудра	180 г	6,3 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Яичные желтки	80 г	4 желтка
Мука для тортов	510 г	1 фунт 2 унции
Общая масса:	**1,075 кг**	**2 фунта 5,9 унций**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар и соль.
- Добавьте яичные желтки по одному, очищая дежу миксера с помощью силиконовой лопатки по мере необходимости (подразумевается, что необходимо счищать тесто со стенок дежи в центр, чтобы масса лучше перемешалась, прим. ред)
- Добавьте просеянную муку и перемешайте до однородной массы.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто хорошо подходит для пирогов, а также печенья.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Миндальное Pâte Sablé

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	350 г	12,3 унций
Сахарная пудра	188 г	6,6 унций
Миндальная мука	63 г	2,2 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Миндальный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мука для тортов	500 г	1 фунт 1,6 унции
Общая масса:	**1,208 кг**	**2 фунта 10,6 унций**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар, миндальную муку и соль.
- Добавьте яйца по одному, а затем миндальный экстракт, очищая миску по мере необходимости (подразумевается, что необходимо счищать тесто со стенок дежи в центр, чтобы масса лучше перемешалась, прим. ред)
- Добавьте муку для тортов и перемешайте только до сочетания.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто хорошо для пирогов, а также печенья.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Шоколадное Pâte Sablé

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	300 г	10,6 унций
Сахарная пудра	100 г	3,5 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Мука для тортов	210 г	7,4 унций
Универсальная мука	120 г	4,2 унции
Какао-порошок	120 г	4,2 унции
Разрыхлитель	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**894 г**	**1 фунт 15,5 унций**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар и соль.
- Добавьте яйца по одному, очищая миску по мере необходимости (подразумевается, что необходимо счищать тесто со стенок дежи в центр, чтобы масса лучше перемешалась, прим. ред)
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до однородности. Не вымешивайте слишком долго.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Pâte Sablé на основе кукурузной муки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	340 г	12 унций
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Мед	30 г	1 унция
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для хлеба	225 г	7,9 унций
Кукурузная мука	225 г	7,9 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,115 кг**	**2 фунта 7,3 унций**

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар и цедру одного лимона.
- Добавьте яичные желтки по одному, а затем мёд и ванильный экстракт, очищая стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте муку для хлеба, кукурузную муку, соль и перемешайте до однородной массы.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто хорошо подходит для фруктовых пирогов, а также печенья.*
- *Тесто можно охлаждать в течение 3 дней или замораживать до 2 месяцев.*

Pâte Sablé для крекеров Грэхема

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Мед	114 г	4 унции
Коричневый сахар	68 г	2,4 унции
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Цельнозерновая мука	340 г	12 унций
Универсальная мука	170 г	6 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	3 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,2 кг**	**2 фунта 10,3 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло, мед и коричневый сахар.
- Добавьте яичные желтки, по одному, а затем ванильный экстракт, очищая стенки дежи по мере необходимости.
- Заверните тесто в полиэтиленовую пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто хорошо подходит для пирогов, а также печенья.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*
- *Для крекеров Грэхема, смажьте сформированное печенье слегка взбитым яйцом и посыпьте корицей с сахаром. Выпекайте при температуре 300°F / 149°C до золотисто-коричневого цвета.*

Pâte Sucrée (Пате Сюкре)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	250 г	8,8 унций
Сахарная пудра	125 г	4,4 унции
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Целые яйца	150 г	3 штуки
Мука тортов	500 г	1 фунт 1,6 унции
Соль	5 г	1/2 ч.л.
Разрыхлитель (опционально)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,025 кг**	**2 фунта 4,2 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахарную пудру и семена ванили.
- Добавьте яйца, по одному, очищая стенки дежи по мере необходимости.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и перемешайте только до получения однородной массы.
- Заверните тесто в пищевую плёнку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Разрыхлитель помогает смягчить корочку и сделать её более воздушной.*
- *Тесто можно охлаждать в течение 3 дней или замораживать до 2 месяцев.*

Миндальное Pâte Sucrée

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	240 г	8,5 унций
Сахарная пудра	180 г	6,3 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Миндальная мука	60 г	2,1 унции
Целые яйца	100 г	2 штуки
Миндальный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мука для тортов	470 г	1 фунт 0,6 унции
Общая масса:	**1,057 кг**	**2 фунта 5,3 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар и соль.
- Добавьте миндальную муку, смешайте до объединения.
- Введите яйца по одному, а затем миндальный экстракт, очищая стенки дежи мере необходимости.
- Добавьте муку для тортов, стараясь не вымешивать тесто слишком долго.
- Заверните тесто в пищевую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Шоколадное Pâte Sucrée

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	227 г	8 унций
Сахарная пудра	227 г	8 унций
Целые яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Универсальная мука	410 г	14,5 унций
Какао-порошок	23 г	0,8 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте яйца по одному, а затем ванильный экстракт, очищая стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты в масляную смесь. Перемешайте до сочетания.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и поставьте в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Тесто для пирогов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	425 г	15 унций
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар-песок	28 г	1 унция
Масло (разрезанное на кубики 20 мм, охлаждённое)	338 г	12 унций
Ледяная вода	90 г	3,2 унции
Уксус (белый или яблочный)	15 г	1 ст.л
Общая масса:	**900 г**	**1 фунт 15,7 унций**

Выход: данного количества теста достаточно для приготовления 2 пирогов диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, сахар и сливочное масло, до тех пор, пока кубики масла не станут 0,5 см, или “размером с горошину".
- Смешайте ледяную воду с уксусом. Добавьте половину данной жидкости к масляной основе, и перемешайте до сочетания в течение 10 секунд на низкой скорости.
- Добавьте оставшуюся жидкость перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, но оно должно слипаться при нажатии между двумя пальцами
- Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность.
- Аккуратно сформируйте порции нужного размера
- Заверните тесто в пищевую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь

Примечания шеф-повара:

- *Чтобы препятствовать развитию глютена, держите все ингредиенты и миску холодными.*
- *Точное количество необходимой жидкости может варьироваться в зависимости от влажности воздуха и типа используемой муки.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Американское тесто для пирогов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	450 г	15,9 унций
Соль	8 г	1/2 ч.л.
Сахар-песок	8 г	1/2 ч.л.
Масло (разрезанное на кубики 20 мм, охлаждённое)	230 г	8,1 унций
Кулинарный жир (охлаждённый)	90 г	3,2 унции
Ледяная вода	107 г	3,8 унции
Уксус (белый или яблочный)	7 г	1/2 ч.л.
Общая масса:	**900 г**	**1 фунт 15,7 унций**

Выход: Данного количества теста достаточно для приготовления 2 пирогов диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, сахар, кулинарный жир и сливочное масло, до тех пор, пока кубики масла не станут 0,5 см, или “размером с горошину”.
- Смешайте ледяную воду с уксусом. Добавьте половину данной жидкости к масляной основе, и перемешайте до сочетания в течение 10 секунд на низкой скорости.
- Добавьте оставшуюся жидкость перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет рассыпчатым, но оно должно слипаться при нажатии между двумя пальцами.
- Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность.
- Аккуратно сформируйте порции нужного размера
- Заверните тесто в пищевую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь

Примечания шеф-повара:

- *Чтобы препятствовать развитию глютена, держите все ингредиенты и чашу охлаждёнными.*
- *Точное количество необходимой жидкости может варьироваться в зависимости от влажности воздуха и типа используемой муки.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Быстрое слоёное тесто

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	750 г	1 фунт 10,4 унций
Масло сливочное (размягченное)	150 г	5,3 унций
Соль	15 г	0,5 унции
Ледяная вода	315 г	11,1 унций
Белый уксус	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масло (разрезанное на кубики 20 мм, ледяное)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,686 кг**	**3 фунта 11,5 унций**

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, и размягчённое сливочное масло до сочетания.
- Смешайте воду и уксус. Добавьте данную жидкость к сухим компонентам и вымешивайте до тех пор, пока не образуется тесто. Не вымешивайте слишком долго, но убедитесь, что все ингредиенты полностью смешались, и в тесте нет непромешанной муки.
- Добавьте нарезанное на кубики ледяное масло и смешайте только до объединения (добавленное сливочное масло в тесте не промешается полностью, но это именно то, чего мы добиваемся — кусочки масла при выпечке придадут тесту необходимую «слоистость» — прим. ред). Придайте тесту форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 1 часа.
- Раскатайте тесто в прямоугольник (работайте очень быстро, иначе масло начнёт таять — прим. ред.) и сложите края к центру. Снова сложите половинки теста — теперь уже друг на друга (у вас получится пласт теста, напоминающий книгу — прим. ред.). Уберите тесто в холодильник на 30 минут, а затем повторите данные шаги, убирая тесто в холодильник после раскатки.

Примечания шеф-повара:

- *Кислоты, такие как уксус, воздействуют на клейковину, делая тесто более гибким.*
- *Быстрое слоёное тесто идеально подходит для выпечки, в которой высота изделия не является приоритетом, и/или если у вас серьёзные временные ограничения.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Шоколадное слоёное тесто

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Для теста:		
Универсальная мука	420 г	14,8 унций
Соль	10 г	2 ч.л.
Масло (размягченное)	70 г	2,5 унции
Вода (охлаждённая)	185 г	6,5 унций
Белый уксус	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Для масляной основы:		
Масло сливочное (охлажденное)	425 г	15 унций
Какао-порошок (просеянный)	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Приготовление теста:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, и размягчённое сливочное масло до сочетания масла и муки.
- Смешайте воду и уксус. Добавьте данную жидкость к сухим компонентам и вымешивайте до тех пор, пока не образуется тесто. Не вымешивайте слишком долго, но убедитесь, что все ингредиенты полностью смешались, и в тесте нет непромешанной муки.
- Придайте тесту форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 1 часа.

Приготовление масляной основы:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте охлаждённое сливочное масло и просеянный какао-порошок до однородности.
- Придайте маслу форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 30 минут.

Сборка:

- На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто.
- Поместите квадрат масляной основы в центр раскатанного теста и введите к центру оставшиеся части так, чтобы масляная основа была полностью закрыта. Раскатайте толщиной 1 см, сложите книжкой (дважды), оберните пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 30 минут (у вас получится небольшой квадрат теста, состоящий из 4 слоёв — прим. ред.).
- Достаньте тесто и вновь раскатайте его толщиной в 1 см. Снова дважды сложите. Уберите в холодильник.
- Выполните последние 2 складывания для того, чтобы в общей сложности получилось 6. Каждый раз убирайте тесто в холодильник минимум на 30 минут, завернув в пищевую плёнку.

Примечания шеф-повара:

- *Масляная основа должна быть той же температуры что и тесто, в момент, когда вы начинаете формировать слои*
- *Кислоты, такие как уксус, воздействуют на клейковину, делая тесто более гибким.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Классическое слоёное тесто

Ингредиенты:	Граммы	США
Тесто:		
Универсальная мука	500 г	1 фунт 1,6 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Масло сливочное (размягченное)	75 г	2,6 унции
Вода (охлаждённая)	260 г	9,2 унций
Белый уксус	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масляная основа:		
Масло (охлаждённое)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Общая масса:	**1,345 кг**	**2 фунта 15,4 унций**

Приготовление теста:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, и размягчённое сливочное масло до сочетания масла и муки.
- Смешайте воду и уксус. Добавьте данную жидкость к сухим компонентам и вымешивайте до тех пор, пока не образуется тесто. Не вымешивайте слишком долго, но убедитесь, что все ингредиенты полностью смешались, и в тесте нет непромешанной муки.
- Придайте тесту форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 1 часа.

Приготовление масляной основы:

- Придайте маслу форму квадрата, такую же как и у теста. Оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 30 минут.

Сборка:

- На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто.
- Поместите квадрат масляной основы в центр раскатанного теста и введите к центру оставшиеся части так, чтобы масляная основа была полностью закрыта. Раскатайте толщиной 1 см, сложите книжкой (дважды), оберните пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 30 минут (у вас получится небольшой квадрат теста, состоящий из 4 слоёв — прим.ред).
- Достаньте тесто и вновь раскатайте его толщиной в 1 см. Снова дважды сложите. Уберите в холодильник.
- Выполните последние 2 складывания для того, чтобы в общей сложности получилось 6. Каждый раз убирайте тесто в холодильник минимум на 30 минут, завернув в пищевую плёнку.

Примечания шеф-повара:

- *Масляная основа должна быть той же температуры что и тесто, в момент, когда вы начинаете формировать слои.*
- *Кислоты, такие как уксус, воздействуют на клейковину, делая тесто более гибким.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Обратное слоёное тесто

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Тесто:		
Универсальная мука	300 г	10,6 унций
Соль	12 г	2 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	50 г	1,8 унции
Вода (охлаждённая)	140 г	4,9 унции
Белый уксус	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масляная основа:		
Универсальная мука	200 г	7 унций
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики)	400 г	14 унций
Общая масса:	**1,1 кг**	**2 фунта 6.8 унций**

Приготовление теста:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, соль, и размягчённое сливочное масло до сочетания масла и муки.
- Смешайте воду и уксус. Добавьте данную жидкость к сухим компонентам и вымешивайте до тех пор, пока не образуется тесто. Не вымешивайте слишком долго, но убедитесь, что все ингредиенты полностью смешались, и в тесте нет непромешанной муки.
- Придайте тесту форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 1 часа.

Приготовление масляной основы:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте охлаждённое сливочное масло и муку до однородности.
- Придайте смеси форму квадрата, оберните в пищевую плёнку, и охладите в течение минимум 30 минут.

Сборка:

- На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто.
- Поместите квадрат масляной основы в центр раскатанного теста и растяните к центру оставшиеся части так, чтобы масляная основа была полностью закрыта. Раскатайте толщиной 1 см, сложите книжкой (дважды), оберните пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 30 минут (у вас получится небольшой квадрат теста, состоящий из 4 слоев — прим. ред.).
- Достаньте тесто и вновь раскатайте его толщиной в 1 см. Снова дважды сложите. Уберите в холодильник.
- Выполните последние 2 складывания для того, чтобы в общей сложности получилось 6. Каждый раз убирайте тесто в холодильник минимум на 30 минут, завернув в пищевую плёнку.

Примечания шеф-повара:

- *Масляная основа должна быть той же температуры, что и тесто в момент, когда вы начинаете формировать слои.*
- *Кислоты, такие как уксус, воздействуют на клейковину, делая тесто более гибким.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Кракелюр для пирожных “Шу”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	360 г	12,7 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Светло-коричневый сахар	100 г	3,5 унции
Универсальная мука	400 г	14 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Выход: два полных противня

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки «лопатка», взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и смешайте до сочетания.
- Выложите тесто на бумагу для выпечки, накройте вторым листом и раскатайте тонко, до 1,5 мм.
- Охладите тесто до затвердения, или заморозьте.
- Отсадите заварное тесто для шу на противень. С помощью круглой вырубки вырежьте круг теста для кракелюра такого размера, чтобы он мог покрыть заварное тесто.
- Поместите вырезанный круг кракелюра наверх каждого отсаженного заварного теста.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета.

Тесто для коблера

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	265 г	9,3 унций
Мука для тортов	265 г	9,3 унций
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Разрыхлитель теста	10 г	2 ч.л
Соль	5 г	1 ч.л
Масло сливочное (холодное, нарезанное на кубики 1,5 см)	170 г	6 унций
Сливки (33% жирности) (охлаждённые)	200 г	7,1 унций
Общая масса:	**1,045 кг**	**2 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В миксере, оснащённом насадкой “лопатка”, смешайте вместе муку, сахар, разрыхлитель, соль и сливочное масло до тех пор, пока кубики масла не станут 0,5 см, или “размером с горошину"
- Добавьте сливки и перемешайте только до объединения.
- Заверните тесто в полиэтиленовую плёнку и уберите в холодильник минимум на 1 час, желательно на ночь.
- Раскатайте тесто до толщины 0,6 см. С помощью вырубки для печенья вырежьте круги нужного размера.
- Выложите круги сверху вашей любимой готовой фруктовой начинки, чтобы добиться характерного вида.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до золотистого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Домашнее имбирное тесто

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Маргарин	215 г	7,6 унций
Сахар-песок	215 г	7,6 унций
Кукурузный сироп	255 г	9 унций
Молоко	90 г	3,2 унции
Мука для хлеба	683 г	1 фунт 8 унций
Пищевая сода	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Корица (молотая)	12 г	2 ч.л.
Гвоздика (молотая)	6 г	$^1/_2$ ч.л.
Имбирь (молотый)	6 г	$^1/_2$ ч.л.
Кардамон (молотый)	3 г	$^1/_4$ ч.л.
Пищевая сода	3 г	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,494 кг**	**3 фунта 3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике нагрейте маргарин, сахар, кукурузный сироп и молоко, помешивая, пока смесь не станет однородной массой. Немного остудите, масса должна остаться тёплой.
- Смешайте все сухие ингредиенты в деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, добавьте тёплую смесь и вымешивайте, пока не сформируется гладкое, однородное тесто.
- Заверните тесто в пищевую плёнку и уберите в холодильник на ночь перед использованием.

Примечания шеф-повара:

- *Если завернуть его хорошо, то такое тесто может храниться несколько месяцев в холодильнике и ещё дольше в морозильной камере.*

Заварное тесто для “Шу”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	250 г	8,8 унций
Молоко	250 г	8,8 унций
Масло сливочное (охлаждённое, нарезанное на кубики 1 см)	250 г	8,8 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Сахар-песок	5 г	1 ч.л.
Мука для хлеба	350 г	12,3 унций
Целые яйца	400–500 г	8–10 штук
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике смешайте воду, молоко, масло, соль и сахар. Доведите до кипения.
- Уберите с плиты и сразу же, за один раз, высыпьте всю просеянную муку.
- Верните сотейник на плиту и на среднем огне подсушите тесто, постоянно помешивая, в течение 2–3 минут. Тонкая плёнка сформируется на дне сотейника, а тесто перестанет прилипать и соберётся в шар.
- Переложите горячее тесто в дежу миксера и с помощью насадки “лопатка”, вымесите его до однородности. Из теста выйдет пар и оно начнёт остывать. Дайте тесту достаточно остыть, прежде чем вы начнёте вводить яйца.
- Не прекращая вымешивание, добавьте яйца. Постепенно, очищая стенки и дно дежи от не промешанного теста по мере необходимости. Добавляйте яйца до тех пор, пока желаемая консистенция не будет достигнута.

Тесто для штруделей

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	400 г	14 унций
Мука для хлеба	200 г	7 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Растительное масло	80 г	2,8 унции
Вода (110°F/43°C)	300 г	10,6 унций
Белый уксус	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**988 г**	**2 фунта 2,8 унции**

Выход: два больших штруделя

Приготовление

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” смешайте все сухие ингредиенты.
- Добавьте жидкие ингредиенты к сухим компонентам и вымешивайте, чтобы развивать клейковину.
- Когда тесто вымесится достаточно, смените насадку “лопатка” на насадку “крюк” и вымешивайте до полной готовности теста.
- Слегка смажьте тесто маслом и положите в слегка смазанную маслом форму.
- Затяните форму с тестом пищевой плёнкой и оставьте при комнатной температуре перед использованием.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто должно быть мягким и податливым. Вам, возможно, понадобится немного больше воды в зависимости от типа используемой муки и влажности воздуха.*
- *Кислоты, такие как уксус или лимонный сок воздействуют на клейковину, делая тесто более пластичным.*

Топпинг для выпечки на основе геркулеса

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	600 г	1 фунт 5,1 унций
Светло-коричневый сахар	675 г	1 фунт 7,8 унций
Универсальная мука	600 г	1 фунт 5,1 унций
Геркулесовые хлопья	345 г	12,2 унций
Соль	10 г	2 ч.л.
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Кардамон (молотый)	2 г	1 ч.л.
Общая масса:	**2,245 кг**	**4 фунта 15,2 унций**

Приготовление:

- Растопите сливочное масло и отложите в сторону.
- Объедините остальную часть компонентов вручную, удостоверившись, что нет непромешанных комочков.
- Добавьте растопленное масло и перемешайте.

Примечания шеф-повара:

- *Крошка может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*
- *Данной крошкой необходимо посыпать пироги, булочки, рулеты и любые другие изделия перед выпечкой — прим.ред.*

Штрейзель

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Светло-коричневый сахар	227 г	8 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики)	454 г	1 фунт
Корица (молотая)	11 г	1 ст.л., 1 ч.л.
Соль	8 г	1,5 ч.л.
Ванильный экстракт	7 г	$^1/_2$ ст.л.
Мука для хлеба	750 г	1 фунт 10,4 унций
Общая масса:	**1,684 кг**	**3 фунта 11,4 унций**
Дополнительные ингредиенты (вариации):		
Штрейзель с чаем (листовой чай),	15 г	0,5 унции
Лимонный или лаймовый штрейзель (цедра)	3 лимона/лайма	3 штуки
Апельсиновый штрейзель (цедра)	2 апельсинов	2 штуки
Ореховый штрейзель (измельченные, не жаренные орехи)	428 г	15 унций

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, смешивайте все ингредиенты до тех пор, пока желаемый размер крошки не будет достигнут.

Вариации:

- Смешайте дополнительный ингредиент наряду с остальной частью компонентов в рецепте.

Примечания шеф-повара:

- Штрейзель может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.

Начинки для тартов

Начинка для тартов на основе свёклы	40
Начинка для тартов заварная, на основе горького шоколада	41
Начинка для тартов — ганаш на горьком шоколаде	42
Орехово-карамельная начинка для тартов	43
Карамельно-заварная начинка для тартов	44
Шоколадно-малиновая начинка для тартов	46
Лимонная начинка для тартов	47
Сливочно-ореховая начинка для тартов на молочном шоколаде	48
Начинка для тартов лайм-маракуйя	49
Карамельно-арахисовая начинка для тартов	50
Несладкая заварная начинка для тартов	51

Начинки для пирогов

Яблочный пай (начинка)	52
Черничный пай (начинка)	54
Персиковый пай (начинка)	55
Лаймовый пай	56
Пай с орехом пекан	58
Тыквенная начинка для пирогов	59
Начинка для пирога (пая) из ревеня	60
Кислая вишнёвая начинка для пирога (пая)	61

Начинки для штруделя

Начинка для яблочного штруделя	62
Начинка для штруделя с беконом и капустой	63
Ягодная начинка для штруделя	64

Начинка для тартов на основе свёклы

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	200 г	4 штуки
Яичные желтки	40 г	2 желтка
Пюре свеклы	900 г	1 фунт 15,7 унций
Апельсиновый сок	50 г	1,8 унции
Сахар-песок	213 г	7,5 унций
Светло-коричневый сахар	100 г	3,5 унции
Соль	5 г	1 ч.л
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Корица (молотая)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Имбирь (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Кориандр (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Молоко	250 г	8,8 унций
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка», слегка смешайте яйца и желтки, до сочетания. Добавьте пюре свёклы и сок. Смешайте до объединения.
- Добавьте сахар и специи, а затем молоко и сливки.
- Выпекайте при 300°F (149°C) заранее испечённых тарталетках или тартах.

Начинка для тартов заварная, на основе горького шоколада

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Молоко	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Шоколад (58-66%)	200 г	7 унций
Яичные желтки	220 г	11 желтков
Общая масса:	**1,020 кг**	**2 фунта 4 унции**

Приготовление:

- В сотейнике на среднем огне доведите сливки, молоко, сахар и соль до кипения.
- Вылейте горячую жидкость на шоколад, оставьте на несколько минут, затем перемешайте венчиком до однородности и гладкости.
- Добавьте яичные желтки в шоколадную смесь. Снова перемешайте до сочетания.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Выпекайте при 250°F (121°C) в предварительно испечённых тартах или тарталетках.

Примечания шеф-повара:

- *Этот рецепт можно разнообразить, добавив кофе, специи, чай, имбирь, цитрусовые и т.д. на этапе кипячения молочной смеси.*

Начинка для тартов — ганаш на горьком шоколаде

Ингредиенты	Граммы	США
Шоколад (61%, поломанный на кусочки)	344 г	12,1 унций
Масло (размягченное)	136 г	4,8 унции
Инвертный сахар	44 г	1,5 унции
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Сливки (33% жирности) (33%)	376 г	13,3 унций
Общая масса:	**900 г**	**1 фунт 15,7 унций**

Выход: два тарта диаметром 23 см.

Приготовление:

- Объедините шоколад, масло, сахар и соль в чаше, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Доведите сливки до кипения и вылейте на шоколадную смесь.
- Оставьте на несколько минут, затем аккуратно пробейте блендером, создавая в эмульсию. Старайтесь избежать попадания пузырьков воздуха.
- Вылейте ганаш в заранее испечённые тарталетки или большие тарты. Уберите в холодильник для стабилизации ганаша. Подавайте при комнатной температуре.

Орехово-карамельная начинка для тартов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Вода	50 г	1,8 унции
Сироп глюкозы	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	175 г	6,2 унций
Молоко	125 г	4,4 унции
Грецкие орехи или орехи пекан (измельченные)	250 г	8,8 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Миндальная паста	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,225 кг**	**2 фунта 11,2 унций**

Выход: два тарта диаметром 21–22 см

Приготовление:

- В сотейнике доведите до кипения сахар и воду. Добавьте глюкозу и варите до глубокого, янтарного цвета.
- Добавьте сливки, молоко, орехи и соль к карамели.
- Готовьте смесь, постоянно помешивая, в течение приблизительно 2 минут, или пока масса немного не загустеет. Охладите.
- Распределите охлаждённую карамельную начинку на дно не испечённых (!) тартов или тарталеток.
- Распределите миндальную пасту поверх карамели. Убедитесь, что миндальная паста покрывает карамель полностью и касается краёв тарталетки, иначе карамельная начинка будет пузыриться во время выпечки.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до равномерного коричневого цвета.

Карамельно-заварная начинка для тартов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Карамель:		
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	129 г	4,5 унции
Сливки (33% жирности)	188 г	6,6 унций
Сахар-песок	484 г	1 фунт 1 унция
Вода (охлаждённая)	160 г	5,6 унций
Сироп глюкозы	80 г	2,8 унции
Заварной крем:		
Карамель	880 г	1 фунт 15 унций
Сливки (33% жирность)	890 г	1 фунт 15,4 унций
Целые яйца	150 г	3 штуки
Яичные желтки	180 г	9 штук
Соль	4 г	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,1 кг**	**4 фунта 10 унций**

Приготовление карамели:

- В сотейнике доведите масло и сливки до кипения и отставьте в сторону.
- В другом сотейнике доведите сахар и воду до кипения. Добавьте глюкозу и варите до темно-янтарного цвета.
- Деглазируйте карамель горячей сливочной смесью (добавьте горячие сливки с маслом к карамели. Смесь начнёт пениться и брызгаться. Просто продолжайте мешать — прим. ред.), и перемешайте до получения гладкой эмульсии.

Приготовление заварного крема:

- В сотейнике доведите сваренную карамель и сливки до кипения.
- Добавьте яйца, желтки и соль. Варите, постоянно помешивая, до лёгкого загустения.
- Удалите лишние пузырьки воздуха с поверхности заварного крема, поместив часть пищевой плёнки или бумажного полотенца на поверхность крема (так, чтобы плёнка касалась крема — прим. ред.), а затем удалив её.
- Выпекайте при 200°F (93°C) в заранее испечённых тартах или тарталетках до тех пор, пока начинка не “схватится”.

Шоколадно-малиновая начинка для тартов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (64%)	400 г	14 унций
Целые яйца	100 г	2 штуки
Молоко	140 г	5 унций
Сливки (33% жирности)	280 г	10 унций
Пюре малины	100 г	3,5 унции
Малиновый ликер	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,04 кг**	**2 фунта 4,7 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад и отложите в сторону.
- Смешайте яйца, молоко, сливки, малиновое пюре и разотрите с помощью венчика. Нагрейте смесь до 158°F (70°C) вылейте на растопленный шоколад.
- Тщательно перемешайте смесь венчиком, превращая её в гладкую, блестящую эмульсию и добавьте малиновый ликёр.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Выпекайте при 300°F (149°C) в заранее испечённых тартах или тарталетках до тех пор, пока начинка не “схватится”.

Лимонная начинка для тартов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Лимон (сок и цедра)	12 штук	12 штук
Целые яйца	600 г	12 штук
Сахар-песок	450 г	15,9 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Масло (растопленное)	175 г	6,2 унций
Общая масса:	**1,65 кг**	**3 фунта 10,2 унций**

Приготовление:

- Смешайте вместе лимонный сок, цедру, яйца, сахар и соль до однородности.
- Добавьте растопленное масло в лимонную смесь.
- Нагрейте массу на водяной бане до приблизительно 120°F (49°C). Используя погружной блендер, пробейте смесь, а затем процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите лишние пузырьки воздуха с поверхности, поместив часть пищевой плёнки или бумажного полотенца на поверхность крема (так, чтобы плёнка касалась крема — прим. ред.), а затем удалив её.
- Выпекайте при 250°F (121 °C) в заранее испечённых тартах или тарталетках до тех пор, пока начинка не “схватится”.

Сливочно-ореховая начинка для тартов на молочном шоколаде

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Ореховая (несладкая) паста	70 г	2,5 унции
Молочный шоколад (поломанный на кусочки)	280 г	9,9 унций
Целые яйца	200 г	4 штуки
Общая масса:	**1,15 кг**	**2 фунта 8,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике соедините сливки, сахар, соль, ореховую пасту и доведите о кипения.
- Вылейте горячую смесь на шоколад, оставьте на несколько минут, а затем перемешайте до гладкости и однородности.
- Добавьте яйца в шоколадную смесь.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите лишние пузырьки воздуха с поверхности, поместив часть пищевой плёнки или бумажного полотенца на поверхность крема (так, чтобы плёнка касалась крема — прим. ред.), а затем удалив её.
- Выпекайте при 225°F (107°C) в заранее испечённых тартах или тарталетках до тех пор, пока начинка не “схватится”.

Начинка для тартов лайм-маракуйя

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Пюре маракуйи (содержание сахара — 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Цедра лайма	1 лайм	1 штука
Целые яйца	450 г	9 штук
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**2,06 кг**	**4 фунта 8,7 унций**

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты, перемешайте до однородности.
- Нагрейте получившуюся смесь на водяной бане до приблизительно 120°F (49°C). Используя погружной блендер, пробейте, а затем процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите лишние пузырьки воздуха с поверхности, поместив часть пищевой плёнки или бумажного полотенца на поверхность крема (так, чтобы плёнка касалась крема — прим. ред.), а затем удалив её.
- Выпекайте при 250°F (121°C) в заранее испечённых тартах или тарталетках до тех пор, пока начинка не “схватится”.

Карамельно-арахисовая начинка для тартов

Ингредиенты:	Граммы	США
Молочный шоколад	160 г	5,6 унций
Несолёный арахис (жареный)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Мёд	60 г	2,1 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Сахар-песок	260 г	9,2 унций
Вода	60 г	2,1 унции
Сироп глюкозы	60 г	2,1 унции
Сливки (33% жирности)	360 г	12,7 унций
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Выход: два тарта диаметром 23 см.

Приготовление:

- Смешайте шоколад, арахис, мёд и соль в миске, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Сливки вылейте в сотейник и доведите до кипения. Отставьте в сторону.
- В другом сотейнике доведите о кипения сахар и воду. Добавьте глюкозу и варите до янтарного цвета.
- Деглазируйте карамель горячими сливками (добавьте горячие сливки к карамели. Смесь начнёт пениться и брызгаться. Просто продолжайте мешать — прим. ред.), и перемешайте до получения гладкой эмульсии.
- Вылейте карамель на шоколадную смесь и мешайте до гладкости и полного смешения.
- Вылейте тёплую начинку в заранее испечённые тарты или тарталетки и уберите в холодильник для стабилизации. Подавайте при комнатной температуре.

Примечания шеф-повара:

- *Арахис в этом рецепте можно заменить с другим видом орехов.*
- *Вы можете использовать солёный арахис, в таком случае не добавляйте соль по рецепту.*
- *Нам нравится соединять этот тарт с кремом шантильи со страницы 204.*
- *Тарт лучше всего подавать комнатной температуры.*

Несладкая заварная начинка для тартов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Крем-фреш (можно заменить сметаной)	200 г	7 унций
Целые яйца	400 г	8 штук
Соль	8 г	1/2 ч.л.
Черный перец (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Кайенский перец	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Выход: четыре тарта диаметром 23 см

Приготовление:

- Смешайте молоко, сливки, сметану, яйца и специи до однородности.
- Процедите начинку через сито с мелкими отверстиями.
- Выпекайте при 250°F (121°C) заранее испечённых тартах или тарталетках.

Примечания шеф-повара:

- *Вы можете варьировать количество специй согласно типу тарта, который вы делаете и согласно вашим предпочтениям.*

Яблочный пай (начинка)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яблоки (тонко нарезанные)	908 г	2 фунта
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Светло-коричневый сахар	50 г	1,8 унции
Лимонный сок	15 г	1 ст.л.
Лимонная цедра	1/2 лимона	1/2 лимона
Семена ванили	1/2 стручка	1/2 стручка
Корица (молотая)	2 г	1/2 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Сливочное масло	28 г	1 унция
Яблочный бренди	28 г	1 унция
Кукурузный крахмал	14 г	0,5 унции
Общий вес:	**1,095 кг**	**2 фунта 6,6 унций**

Выход: один пай диаметром 23 см

Приготовление:

- В большой чаше смешайте вместе яблоки, сахар, сок, цедру, специи и соль. Оставьте яблоки для пропитки при комнатной температуре на 1–3 часа.
- Процедите яблоки, сохранив жидкость.
- Поместите жидкость в сотейник, добавьте масло, бренди и на среднем огне варите до уменьшения в объёме и загустения.
- Перемешайте яблоки с кукурузным крахмалом, добавьте уваренную жидкость.
- По форме для выпечки распределите тесто. Сверху выложите яблочную начинку.
- Накройте начинку тестом, залепите края. Сделайте несколько разрезов на поверхности теста.
- Слегка оберните пирог пищевой плёнкой и охладите в течение 30–60 минут перед выпеканием.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Для лучшего результата используйте смесь яблок различных сортов, с контрастирующими ароматами и степенями кислотности.*
- *Яблоки должны быть нарезаны тонко, чтобы, они могли лежать близко друг к другу. У крупных частей больше воздушного пространства между кусочками. Когда они выпекаются, воздушное пространство исчезает, и яблоки опускаются в образовавшиеся пустоты, оставляя зазор между начинкой и корочкой.*

Черничный пай (начинка)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Черника	750 г	1 фунт 10,5 унций
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Лимонный сок	37 г	1,3 унции
Лимонная цедра	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Семена ванили	1/2 стручка	1/2 стручка
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Черный перец (молотый)	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Тапиока (можно заменить крахмалом)	16 г	0,6 унции
Общая масса:	**953 г**	**2 фунта 1,6 унции**

Выход: пай диаметром 23 см

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты в миске. Отставьте в сторону, позволив чернике пропитаться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- По форме для выпечки распределите тесто. Сверху выложите черничную начинку.
- Накройте начинку тестом, залепите края. Сделайте несколько разрезов на поверхности теста.
- Слегка оберните пирог пищевой плёнкой и охладите в течение 30–60 минут перед выпеканием.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета

Персиковый пай (начинка)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Очищенные персики (слайсы по 9 мм)	1,1 кг	2 фунта 7 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Светло-коричневый сахар	30 г	1 унция
Лимонный сок	15 г	1 ст.л.
Цедра лимона	$^1/_2$ лимона	$^1/_2$ лимона
Стручок ванили (семена)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Корица (молотая)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Тапиока (можно заменить крахмалом)	17 г	0,6 унции
Общая масса:	**1,26 кг**	**2 фунта 14,4 унций**

Выход: один пай диаметром 23 см

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты в миске. Позвольте персикам пропитаться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- По форме для выпечки распределите тесто. Сверху выложите персиковую начинку.
- Накройте начинку тестом, залепите края. Сделайте несколько разрезов на поверхности теста.
- Слегка оберните пирог пищевой плёнкой и охладите в течение 30–60 минут перед выпеканием.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета.

Лаймовый пай

Лаймовая начинка

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сок лайма	600 г	1 фунт 5,2 унций
Лайм (мелко нарезанный)	3 штуки	3 штуки
Яичные желтки	300 г	15 штук
Сгущенное молоко	1,955 кг	4 фунта 5 унций
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Общая масса:	**2,855 кг**	**6 фунтов 4,7 унции**

Хрустящая основа

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Крекер Грэхема (крошка)	240 г	8,5 унций
Масло (растопленное)	140 г	4,9 унции
Универсальная мука	20 г	0,7 унции
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Цедра лайма (опционально)	1 лайм	1 штука
Общая масса:	**450 г**	**15,9 унций**

Выход: два пая диметром 25 см

Приготовление:

- В деже миксера смешайте все ингредиенты до получения однородной массы. Этот шаг при желании может быть сделан вручную.
- Вылейте начинку в заранее испечённую основу для лаймового пая.
- Выпекайте при 275°F (135°C) до тех пор, пока начинка не «схватится».

Приготовление хрустящей основы:

- Объедините все ингредиенты, перемешайте до сочетания.
- Равномерно распределите массу по форме для выпечки, формируя бортики.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до лёгкого подрумянивания или установите таймер (приблизительно 5–7 минут). Охладите основу перед заливкой начинки.

Пай с орехом пекан

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	150 г	3 штуки
Сахар-песок	200 г	7 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Тёмный кукурузный сироп	250 г	8,8 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Бурбон (виски)	10 г	2 ч.л.
Универсальная мука	30 г	1 унция
Масло сливочное (растопленное)	60 г	2,1 унции
Орехи пекан (обжаренные, рубленные)	175 г	6,2 унций
Общая масса:	**890 г**	**1 фунт 15,4 унций**

Выход: один пай диаметром 23 см

Приготовление:

- Смешайте яйца и сахар, посолите.
- Добавьте кукурузный сироп, ванильный экстракт, бурбон и слегка перемешайте, до сочетания.
- Затем добавьте муку и растопленное сливочное масло.
- Распределите орехи пекан по дну теста для пая, а затем залейте их получившейся смесью.
- Выпекайте при 300°F (149°C).

Тыквенная начинка для пирогов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	250 г	5 штук
Пюре тыквы	720 г	1 фунт 9,4 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Коричневый сахар	113 г	4 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	4 г	1 ч.л.
Имбирь (молотый)	2 г	1/2 ч.л.
Гвоздика (молотая)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Молоко	415 г	14,6 унций
Сливки (33% жирности)	415 г	14,6 унций
Общая масса:	**2,15 кг**	**4 фунта 11,9 унций**

Выход: два пая (пирога) диаметром 25–26 см.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» слегка смешайте яйца, чтобы они стали однородными. Добавьте тыквенное пюре и перемешайте до объединения.
- Добавьте сахар и специи, а затем молоко и сливки.
- Выпекайте при 300°F (149°C) в заранее испечённой основе для пирога.

Начинка для пирога (пая) из ревеня

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Ревень (кубики 1,2–1,3 см)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахар-песок	210 г	7,4 унций
Цедра апельсина (мелко нарезанная)	1/2 апельсина	1/2 апельсина
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Тапиока (можно заменить крахмалом)	29 г	1 унция
Общая масса:	**840 г**	**1 фунт 13,6 унций**

Выход: один пирог (пай) диаметром 23 см.

Приготовление:

- В миске смешайте нарезанный кубиками ревень, сахар, цедру апельсина, ваниль, соль и тапиоку. Отставьте в сторону, позволив ревеню пропитаться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- По форме для выпечки распределите тесто. Сверху выложите начинку.
- Накройте начинку тестом, залепите края. Сделайте несколько разрезов на поверхности теста.
- Слегка оберните пирог пищевой плёнкой и охладите в течение 30–60 минут перед выпеканием.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета.

Кислая вишнёвая начинка для пирога (пая)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Кислые вишни (без косточек)	625 г	1 фунт 6 унций
Сахар-песок	145 г	5,1 унций
Светло-коричневый сахар	45 г	1,6 унции
Лимонный сок	7 г	1/2 ст.л.
Миндальный экстракт	1/4 ст.л.	1/4 ст.л.
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Тапиока (можно заменить крахмалом)	36 г	1,3 унции
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	14 г	1 ст.л.
Общая масса:	**872 г**	**1 фунт 14,7 унций**

Выход: один пирог (пай) диаметром 23 см.

Приготовление:

- В миске смешайте вишню, сахар, сок, экстракт, ваниль, соль и тапиоку. Отставьте в сторону, позволив вишне пропитаться при комнатной температуре в течение 30 минут.
- По форме для выпечки распределите тесто. Сверху выложите вишнёвую начинку. Точечно разложите по начинке сливочное масло.
- Накройте начинку тестом, залепите края. Сделайте несколько разрезов на поверхности теста.
- Слегка оберните пирог пищевой плёнкой и охладите в течение 30–60 минут перед выпеканием.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотистого цвета.

Начинка для яблочного штруделя

Ингредиенты:	Граммы	США
Смесь панировочных сухарей:		
Панировочные сухари	130 г	4,6 унции
Масло	65 г	2,3 унции
Яблочная основа:		
Яблоки (тонко нарезанные)	1,375 кг	3 фунта 0,5 унции
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Желтый изюм	150 г	5,3 унций
Темный ром	20 г	0,7 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Лимонный сок	15 г	0,5 унции
Корица (молотая)	4 г	$^1/_2$ ч.л.
Стручок ванили (семена)	$^1/_2$ стручка	$1/_2$ стручка
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.

Выход: два штруделя 50–60 см

Приготовление (панировочные сухари):

- Обжарьте панировочные сухари в сливочном масле до лёгкого подрумянивания и отставьте в сторону для охлаждения.

Яблочная основа:

- Объедините все ингредиенты непосредственно перед сборкой.

Примечания шеф-повара:

- *Для лучшего результата используйте смесь яблок различных сортов, с контрастирующими ароматами и степенями кислотности.*
- *Если вы приготовите начинку заранее, то сахар заставит яблоки выщелачивать жидкость, которая сделает начинку ещё менее податливой и свернуть штрудели станет сложнее.*

Начинка для штруделя с беконом и капустой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Капуста	850 г	1 фунт 14 унций
Бекон (полоски 7 мм)	150 г	5,3 унций
Лук (полукольцами)	200 г	7 унций
Тмин	5 г	1 ч.л.
Сахар-песок	7 г	$^1/_2$ ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Черный перец (молотый)	5 г	1 ч.л.
Свежий укроп (нарезанный)	12 г	0,4 унции
Свежая петрушка (мелко нарезанная)	12 г	0,4 унции

Выход: один штрудель 50–60 см

Приготовление:

- Разрежьте капусту на 4 части. Удалите жёсткие внешние листья и сердцевину. Нарежьте капусту тонкими полосками и отставьте в сторону.
- На сковороде обжарьте бекон до золотисто-коричневого цвета. Уберите бекон с помощью шумовки, позволив стечь лишнему жиру. Выложите на бумажные полотенца.
- Поместите капусту, лук, тмин, сахар, соль и перец в сотейник и готовьте до мягкости, но избегайте подрумянивания.
- Добавьте бекон и травы. Отрегулируйте приправы по вкусу.

Ягодная начинка для штруделя

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Клубника (очищенная и порезанная на четыре части)	375 г	13,2 унций
Малина	125 г	4,4 унции
Ежевика	125 г	4,4 унции
Черника	125 г	4,4 унции
Framboise Eau-de-Vie (малиновый бренди)	150 г	5,3 унций
Цедра лимона	$^1/_2$ лимона	$^1/_2$ лимона
Стручок ванили (семена)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Бисквит Женуаз (кубики 1–1,2 см)	150 г	5,3 унций

Выход: один штрудель 50–60 см

Приготовление:

- Смешайте ягоды, малиновый бренди, цедру лимона, семена стручка ванили и соль до полного объединения.
- Аккуратно добавьте кубики бисквита женуаз к ягодам, перемешайте до сочетания.

ГЛАВА 3

Торты, кексы и суфле

Торты, чизкейки, кексы

Торт Бамкухен 66

Шварцвальдский торт “Черный лес” (коржи) 68

Морковный торт (коржи) 69

Основа для чизкейка из крекера Грэхема 70

Чизкейк из козьего сыра 71

Чизкейк Нью-Йорк 72

Тыквенный чизкейк 73

Кекс с шоколадом, фруктами и орехами 74

Классический масляный бисквит на желтках 76

Шоколадный бисквит “Пища дьявола” 77

Миндальный финансье 78

Шоколадный финансье 79

Шоколадный торт без муки 80

Шоколадно-трюфельный торт без муки 81

Фруктовый кекс 82

Лимонный кекс 84

Апельсиновый кекс на оливковом масле 85

Влажный медовый кекс 86

Бисквит Pain de Genes Пен-де-жен) 88

Тыквенный торт 89

Красный бархат 90

Бисквит на основе батата 91

Кекс к чаю 92

Апельсиновый кекс к чаю 93

Виноградный бисквит с десертным вином 94

Фунтовые бисквиты

Классический фунтовый кекс 96

Фунтовый кекс на кукурузной муке 97

Фунтовый кекс на основе сливочного сыра 98

Фунтовый кекс с лесным орехом 99

Лимонно-маковый фунтовый кекс 100

Мраморный фунтовый кекс 102

Тыквенный фунтовый кекс с шоколадными каплями 104

Суфле

Шоколадное суфле 106

Суфле на основе ликера Гран Марнье 108

Суфле из маракуйи 110

Суфле с кварком 111

Суфле с копченым лососем 112

Порционные десерты

Шоколадный фондан 114

Шоколадное суфле 115

Шоколадные капкейки 116

Шоколадные капкейки без глютена 118

Белые капкейки 119

Индивидуальные французские мини-торты “Пища Ангела” 120

Индивидуальные шоколадные мини-торты без глютена 121

Лимонный пудинг 122

Торт Бамкухен

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	200 г	7 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Масло сливочное (размягченное)	400 г	14 унций
Темный ром	60 г	2,1 унции
Цедра лимона	2 лимона	2 лимона
Кардамон (измельченный)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мускатный орех (измельченный)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Стручки ванили (семена)	2 стручка	2 стручка
Сливки (33% жирность)	140 г	4,9 унции
Яичные желтки	400 г	20 каждый
Яичные белки	600 г	20 каждый
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Винный камень	6 г	1 ч.л.
Мука для тортов	200 г	7 унций
Миндальная мука	200 г	7 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**2,625 кг**	**5 фунтов 12,6 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, смешайте миндальную пасту и сахар до образования крошек. Добавьте масло. Перемешайте до однородной массы.
- Добавьте ром, цедру, специи и сливки, очищая стенки и дно дежи от непромешанного теста по мере необходимости.
- Постепенно добавьте яичные желтки.
- Используя сахар, яичные белки и винный камень приготовьте Французскую меренгу.
- Добавьте меренгу в миндальную смесь перемешивая, до появления полос, а затем вмешайте сухие ингредиенты (2 вида муки и соль — прим. ред.), до полной однородности.
- Форму для выпечки проложите пергаментной бумагой. Слегка смажьте маслом.
- Возьмите небольшое количество теста и распределите по пергаментной бумаге. С помощью шпателя разровняйте тесто примерно до толщины 3 мм. Необходимо создать ровный, тонкий слой теста.
- Поместите форму в духовку и готовьте до светло-коричневого цвета; это должно занять приблизительно 1–2 минуты, и часто необходимо, чтобы вы перевернули форму другим боком, для равномерного выпекания. Затем, вновь распределите тонкий слой теста по готовому коржу и снова отправьте в духовку. Повторяйте данные шаги до тех пор, пока всё тесто не будет использовано.

Примечания шеф-повара:

- *Для придания аромата и влажности в процессе выпечки наносите тонкий слой абрикосового варенья смешанного с ромом, на каждый приготовленный корж.*

На немецком языке “baumkuchen” означает “дерево-пирог”. Эти торты традиционно изготавливаются на вращающемся над огнём или печью вертеле, на который накладывают тонкий слой теста, и когда оно подрумянивается, поверх накладывают ещё один слой и так до тех пор, пока торт не будет готов. Из-за этого торт выглядит словно спил дерева, с концентрическими годичными кольцами. В этом варианте приготовления метод выпечки каждого слоя даёт те же самые бороздки, но со слоями, сложенными друг на друга, а не вокруг. Baumkuchen, подготовленный этим способом, часто изготавливается формой, похожей на террин, или может быть просто нарезан и подан как любой другой пирог.

Шварцвальдский торт «Черный лес» (коржи)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягченное)	130 г	4,6 унции
Сахарная пудра	90 г	3,2 унции
Инвертный сахар	10 г	0,4 унции
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Яичные желтки	90 г	5 штук
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Яичные белки	270 г	9 штук
Сахар-песок	190 г	6,7 унций
Винный камень	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Мука для тортов	200 г	7 унций
Какао-порошок	50 г	1,8 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,093 кг**	**2 фунта 6,5 унций**

Выход: два торта диаметром 20 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» взбейте сливочное масло и сахар.
- Смешайте яйца, желтки и ванильный экстракт. Добавьте яичную смесь к масляной, в 3 приёма, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Используя сахар, яичные белки и винный камень приготовьте Французскую меренгу.
- Аккуратно вмешайте меренгу к основной части теста до появления непромешанных полос.
- Осторожно добавьте сухие ингредиенты, перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Морковный торт (коржи)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	200 г	4 штуки
Сахар-песок	400 г	14 унций
Растительное масло	180 г	6,3 унций
Мука для хлеба	255 г	9 унций
Корица (молотая)	8 г	1/2 ст.л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Пищевая сода	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Разрыхлитель	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Морковь (очищенная и натертая на терке)	340 г	12 унций
Ананас (мелко нарезанный)	115 г	4 унции
Грецкие орехи (рубленные, обжаренные)	70 г	2,5 унции
Общая масса:	**1,57 кг**	**3 фунта 7,4 унций**

Выход: один бисквит диаметром 24 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте яйца и сахар до посветления и увеличения в объёме.
- Добавьте масло в яичную смесь тонкой струйкой.
- Просейте сухие ингредиенты и добавьте 3 столовых ложки к моркови, ананасу, и смеси грецкого ореха и перемешайте до сочетания.
- Добавьте сухие ингредиенты к взбитым яйцам. Продолжайте взбивать до тех пор, пока мучная смесь полностью не разойдётся в яйцах.
- В последнюю очередь добавьте смесь из моркови, ананасов и грецкого ореха, перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Основа для чизкейка из крекера Грэхема

Ингредиенты:	Граммы	США
Крошка крекера Грэхема	355 г	12,5 унций
Масло сливочное (растопленное)	210 г	7,4 унций
Универсальная мука	35 г	1,2 унции
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Общая масса:	**670 г**	**1 фунт 7,6 унций**

Выход: 3 основы диаметром 25 см

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты до сочетания.
- Равномерно распределите массу по дну формы для выпечки, проложенной пергаментной бумагой.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до лёгкого подрумянивания или просто установите таймер (приблизительно 5–7 минут).
- Полностью остудите основу, прежде чем выливать на неё сырную массу.

Чизкейк из козьего сыра

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Козий сыр	582 г	1 фунт 4,5 унции
Сливочный сыр (размягченный)	450 г	15,9 унций
Сахар-песок	350 г	12,3 унций
Цедра лимона	1/2 лимона	1/2 лимона
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Цельные яйца	350 г	7 штук
Сметана	350 г	12,3 унций
Сливки (33% жирности)	234 г	8,25 унций
Общая масса:	**2,316 кг**	**5 фунтов 1,7 унции**

Выход: один чизкейк диаметром 25 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте козий сыр, сливочный сыр, сахар, лимонную цедру и семена стручка ванили на средней скорости до гладкой, кремовой текстуры, счищая не промешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- На средней скорости добавьте яйца в 3 приёма, вновь очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте сметану и сливки, перемешайте до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Вылейте на заранее испечённую основу для чизкейка.
- Выпекайте при 300°F (149°C) на водяной бане.

Примечания шеф-повара:

- *Для лучшего результата используйте высококачественный мягкий козий сыр.*
- *Используйте 200 г основы из крекера Грэхема с предыдущей страницы для одного чизкейка диаметром 25 см.*

Чизкейк Нью-Йорк

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливочный сыр (размягченный)	1,36 кг	3 фунта
Сахар-песок	315 г	11 унций
Целые яйца	300 г	6 штук
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Сливки (33% жирности)	235 г	8,3 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**2,262 кг**	**4 фунта 15,8 унций**

Выход: один чизкейк диаметром 25 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сливочный сыр и сахар на средней скорости до гладкой, кремовой текстуры, счищая не промешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- На средней скорости добавьте яйца и желтки по одному, вновь очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте сливки и ванильный экстракт, перемешайте до однородности.
- Вылейте на заранее испечённую основу для чизкейка.
- Выпекайте при 300°F (149°C) на водяной бане.

Примечания шеф-повара:

- Важно не допускать попадания слишком большого количества воздуха в сырную массу. У классического чизкейка Нью-Йорк плотная, сливочная структура. Если в сырную массу попадёт слишком много воздуха, чизкейк обретёт лёгкую и пушистую структуру, которая не является традиционной для этого изделия.
- Духовка может быть немного приоткрыта или несколько раз раскрыта во время выпекания, в зависимости от того, желаете ли вы получить светлую поверхность чизкейка или немного подрумяненную.

Тыквенный чизкейк

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливочный сыр (размягченный)	908 г	2 фунта
Сахар-песок	227 г	8 унций
Светло-коричневый сахар	114 г	4 унции
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Пюре тыквы	737 г	1 фунт 10 унций
Корица (молотая)	4 г	$^1/_2$ ч.л.
Имбирь (молотый)	2 г	$^1/_2$ ч.л.
Гвоздика (молотая)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,27 кг**	**5 фунтов**

Выход: один чизкейк диаметром 25 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сливочный сыр и два вида сахара на средней скорости до гладкой, кремовой текстуры, счищая не промешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- На средней скорости добавьте яйца и желтки по одному, вновь очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте пюре тыквы и специи, перемешайте до однородности.
- Вылейте на заранее испечённую основу для чизкейка.
- Выпекайте при 300°F (149°C) на водяной бане.

Кекс с шоколадом, фруктами и орехами

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	280 г	9,9 унций
Какао-порошок	45 г	1,6 унции
Разрыхлитель	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Пищевая сода	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Орехи пекан (обжаренные, крупно рубленные)	125 г	4,4 унции
Сушёные вишни	75 г	2,6 унции
Курага (крупно нарезанная)	75 г	2,6 унции
Сушёные груши (крупно нарезанные)	75 г	2,6 унции
Шоколадная стружка (мелкая)	75 г	2,6 унции
Масло (размягченное)	265 г	9,3 унций
Сахар-песок	400 г	14 унций
Мёд	40 г	1,4 унции
Целые яйца	250 г	5 штук
Сметана	190 г	6,7 унций
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Кофейный экстракт	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,91 кг**	**4 фунта 3,4 унции**

Выход: два кекса 16 см

Приготовление:

- Просейте вместе все сухие ингредиенты и отложите.
- Встряхните измельчённые сухофрукты, орехи и шоколадную стружку с небольшим количеством просеянных сухих компонентов и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и мёд до пушистой, светлой массы.
- На средней скорости добавьте яйца по одному, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Смешайте сметану с экстрактами.
- Поочерёдно добавьте к взбитым яйцам просеянные сухие ингредиенты и сметану, начиная и заканчивая сухими компонентами.
- В последнюю очередь вмешайте смесь сухофруктов, орехов и шоколадной стружки, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости. Не мешайте слишком долго.
- Выпекайте при 325°F (163°C), пока на вставленной в центр кекса шпажке не будет оставаться несколько сырых крошек. Переложите на стеллаж для охлаждения.
- При желании пропитайте кекс бренди или ромом, смешанным с простым сиропом, пока кекс всё ещё тёплый. Полейте шоколадно-масляной глазурью со страницы 189.

Классический масляный бисквит на желтках

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные желтки	180 г	9 штук
Молоко	90 г	3,2 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Миндальный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для тортов	450 г	15,9 унций
Сахар-песок	450 г	15,9 унций
Разрыхлитель	30 г	1 унция
Соль	7 г	$^1/_2$ ст.л.
Масло сливочное (размягченное)	255 г	9 унций
Молоко	270 г	9,5 унций
Общая масса:	**1,747 кг**	**3 фунта 13,6 унций**

Выход: 2 бисквита диаметром 25 см

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “венчик” взбейте яичные желтки, молоко (1) и экстракты до гладкости и однородности. Отложите.
- В другой миске с помощью насадки “лопатка” смешайте просеянные сухие ингредиенты до аэрации.
- Добавьте размягчённое сливочное масло и молоко (2), вымешивайте в течение приблизительно 2 минут на средней скорости, очищая стенки и дно дежи от не промешанного теста по мере необходимости.
- Постепенно добавьте яичную массу, в несколько приёмов, вновь очищая дежу по мере необходимости.
- Перемешайте тесто в течение 30 секунд на средней скорости.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Шоколадный бисквит “Пища дьявола”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	285 г	10 унций
Какао-порошок	90 г	3,2 унции
Пищевая сода	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Разрыхлитель	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Масло сливочное (размягченное)	210 г	7,4 унций
Сахар-песок	450 г	15,9 унций
Целые яйца	200 г	4 штуки
Яичный желток	20 г	1 штука
Пахта	180 г	6,4 унций
Кофе (охлаждённый)	180 г	6,4 унций
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,63 кг**	**3 фунта 9,5 унций**

Выход: один бисквит диаметром 25 см

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты вместе; отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавляйте яйца и желток, счищая не промешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- Поочерёдно добавляйте в масляную смесь сухие и влажные ингредиенты.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Миндальный финансье

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное	260 г	9,2 унций
Сахар-песок	260 г	9,2 унций
Универсальная мука	120 г	4,2 унции
Миндальная мука	100 г	3,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	260 г	9 штук
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Мёд	60 г	2,1 унции
Общая масса:	**1,07 кг**	**2 фунта 5,7 унций**

Приготовление:

- Из сливочного масла приготовьте beurre noisette (beurre noisette — это коричневое масло с ореховым ароматом. Сделать его очень просто. Поместите сливочное масло в сотейник с толстым дном и поставьте на средний огонь. Когда масло станет пениться — начинайте помешивать его венчиком. Как только, масло начнёт темнеть и почувствуете ореховый аромат — снимайте его с огня — прим. ред.). Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Смешайте сахар, муку и соль в деже, с помощью насадки «лопатка» и перемешивайте до полного сочетания.
- Объедините яичные белки и экстракт. Добавьте к сухим компонентам и постепенно перемешивайте до однородной массы.
- Добавьте мёд, перемешайте до сочетания.
- Добавьте beurre noisette в 3 приёма, смешивайте до полной однородности.
- Охладите тесто. Оно должно стать плотным.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр, не будет выходить сухой.

Шоколадный финансье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	130 г	4,6 унции
Сливки (33% жирности)	320 г	11,3 унций
Шоколад (58%)	284 г	10 унций
Сахарная пудра	100 г	3,5 унции
Миндальная мука	80 г	2,8 унции
Универсальная мука	76 г	2,7 унции
Разрыхлитель	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	240 г	8 штук
Общая масса:	**1,23 кг**	**2 фунта 11,4 унций**

Приготовление:

- Из сливочного масла приготовьте beurre noisette (способ приготовления был рассмотрен в предыдущем рецепте — прим. ред.). Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Приготовьте ганаш из шоколада и сливок, отложите в сторону (доведите сливки до кипения, вылейте их на поломанный шоколад, перемешайте до гладкости массы — прим. ред.)
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все сухие ингредиенты.
- Добавьте яичные белки в 3 приёма на низкой скорости. Перемешайте до однородной массы.
- Добавьте beurre noisette, так же, в 3 приёма, затем введите ганаш.
- Охладите тесто. Оно должно стать плотным.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр, не будет выходить сухой.

Шоколадный торт без муки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	233 г	8,2 унций
Шоколад (70-72%)	120 г	4,2 унции
Миндальная мука	120 г	4,2 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Яичные белки	180 г	6 штук
Общая масса:	**937 г**	**1 фунт 1 унция**

Выход: один бисквит диаметром 23 см

Приготовление:

- Растопите масло и шоколад вместе; охладите до 120°F (49°C).
- Добавьте муку, яичные желтки и соль.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” приготовьте французскую меренгу из белков и сахара, взбивая до мягких пик.
- добавьте меренгу в шоколадную смесь.
- Выпекайте при 350°F (177°C) пока на вставленной в центр бисквита шпажке не будет оставаться несколько сырых крошек.
- Позвольте бисквиту охладиться в форме перед сборкой и украшением.

Шоколадно-трюфельный торт без муки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	135 г	4,8 унции
Сахар-песок	248 г	8,7 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масло сливочное (кубики 1 см)	245 г	8,6 унций
Шоколад (66–72%)	369 г	13 унций
Целые яйца	450 г	9 штук
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта**

Выход: один корж диаметром 23 см

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар, соль и масло до кипения. Добавьте шоколад перемешайте до гладкости.
- Темперировать шоколадную смесь яйцами (добавить к шоколадной смеси небольшое количество яиц и тщательно перемешать до полной однородности. Затем — ещё часть яиц и так до тех пор, пока не будут использованы все яйца — прим. ред.).
- Заполните тестом подготовленную форму для выпечки, которая заранее была смазана маслом и посыпана сахаром.
- Выпекайте при 325°F (163°C) на водяной бане.
- Позвольте коржу охладиться в форме перед сборкой и украшением.

Примечания шеф-повара:

- *При желании обжаренные и измельчённые орехи могут быть добавлены к тесту.*

Фруктовый кекс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягченное)	450 г	15,9 унций
Сахар-песок	400 г	14 унций
Мёд	50 г	1,8 унции
Лимонная цедра	1 штука	1 штука
Апельсиновая цедра	1 штука	1 штука
Цельное яйцо	300 г	6 штук
Яичный желток	60 г	3 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Хлебная мука	450 г	15,9 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Мускатный орех (молотый)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Сухофрукты вымоченные в коньяке (коньяк слить)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Смесь орехов(обжаренные и нарезанные)	350 г	12,3 унций
Общая масса:	**3 075 кг**	**6 фунтов 12,5 унций**

Выход: два коржа (или кекса), 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар, мёд и цедру.
- Постепенно добавляйте яйца и желтки, по одному, счищая непромешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты перемешайте до сочетания.
- Добавьте сухофрукты и орехи и так же перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 325°F (163°C), пока на вставленная в центр кекса шпажка не будет оставаться сухой. Переложите на стеллаж для охлаждения.
- При желании пропитайте кекс бренди или ромом, смешанным с простым сиропом, пока кекс всё ещё тёплый.
- Охладите перед украшением.

Примечания шеф-повара:

- *Посыпайте сухофрукты и орехи 3 столовыми ложками сухих компонентов, чтобы помочь им равномерно находиться в тесте и не оседать на дно.*

Лимонный кекс

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное (размягченное)	227 г	8 унций
Сахар - песок	497 г	1 фунт 1,5 унции
Цедра лимона	4 лимона	4 штуки
Цельные яйца	400 г	8 штук
Универсальная мука	525 г	1 фунт 2,5 унции
Разрыхлитель	18 г	0,6 унции
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Пахта	343 г	12 унций
Лимонный сок	163 г	5,7 унций
Общая масса:	**2,18 кг**	**4 фунта 12,9 унций**

Выход: два коржа (или кекса) 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» взбейте сливочное масло, сахар и цедру.
- Постепенно добавляйте яйца, по одному, счищая непромешанные ингредиенты со стенок и дна дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие и влажные ингредиенты по очереди, в 3 приёма. Перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока на вставленной в центр кекса шпажке не будет оставаться крошек. Переложите на стеллаж для охлаждения.

Апельсиновый кекс на оливковом масле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	540 г	1 фунт 3 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Пищевая сода	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Цельные яйца	300 г	6 штук
Сахар-песок	454 г	1 фунт
Оливковое масло (холодного отжима)	240 г	8,5 унций
Пахта	240 г	8,5 унций
Цедра апельсина	3 апельсина	3 штуки
Апельсиновый сок	2 апельсина	2 штуки
Общая масса:	**1,85 кг**	**4 фунта 1,3 унции**

Выход: два кекса 23 см

Приготовление:

- Просейте в миску все сухие ингредиенты и отложите.
- Взбейте яйца и сахар на водяной бане, пока смесь не достигнет 110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте тёплую яичную смесь до образования плотной, стекающей ленты.
- Добавьте жидкие ингредиенты и цедру в смесь взбитых яиц и перемешайте до сочетания.
- Мягко введите просеянные сухие ингредиенты к яйцам.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока на вставленной в центр кекса шпажке не будет оставаться крошек.

Влажный медовый кекс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельное яйцо	150 г	3 штуки
Яичный желток	20 г	1 штука
Растительное масло	215 г	7,6 унций
Мёд	340 г	12 унций
Кофе (охлажденный)	235 г	8,3 унций
Апельсиновый сок	125 г	4,4 унции
Бурбон	55 г	1,9 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Сахар-песок	275 г	9,7 унций
Коричневый сахар	110 г	3,9 унции
Универсальная мука	420 г	14,8 унций
Разрыхлитель	18 г	0,6 унции
Сода	4 г	$^3/_4$ ч.л.
Соль	3 г	$^3/_4$ ч.л.
Корица (молотая)	10 г	0,4 унции
Имбирь (молотый)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Гвоздика (молотая)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Душистый перец (молотый)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Медовая Глазурь:		
Мед	100 г	3,5 унции
Сливочное масло	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

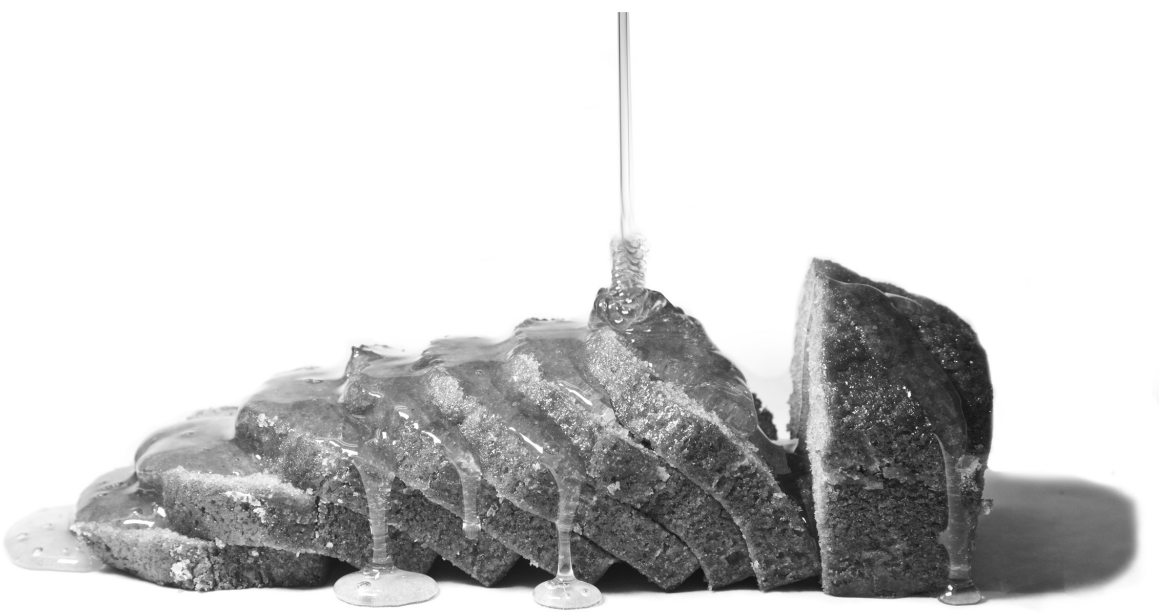
Выход: одна форма для бисквита “Пища ангелов”

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Отдельно взбейте яйца, желток, растительное масло, мёд, кофе, сок, виски и экстракт о тех пор, пока смесь слегка не смешается. Добавьте сахар и взбейте до полного растворения в жидкой смеси. Этот шаг может быть сделан в электрическом миксере при желании.
- Поместите просеянные сухие ингредиенты в дежу миксера. Используя насадку “венчик”, на низкой скорости начинайте добавлять предыдущую смесь, частями, пока сухие ингредиенты не станут влажными, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Постепенно увеличивайте скорость до средней, в течение приблизительно 1 минуты. У теста должна быть консистенция густого супа.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не испечётся наполовину, а затем убавьте до 325°F (163°C), и доведите кекс до готовности.
- Охладите кекс в форме.

Приготовление медовой глазури:

- Растопите сливочное масло в сотейнике на среднем огне, добавьте мёд и слегка взбейте ручным венчиком до однородности.
- Смажьте поверхность кекса медовой глазурью, пока он ещё тёплый.



Медовый кекс прекрасен с чаем в холодный день и это именно тот вид выпечки, который заставляет кондитеров пойти за второй порцией.

Бисквит Pain de Genes (Пен-де-жен)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	400 г	14,1 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Масло сливочное (размягчённое)	250 г	8,8 унций
Целые яйца	300 г	6 штук
Kirschwasser (ликёр)	30 г	1 унция
Универсальная мука	85 г	3 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,165 кг**	**2 фунта 9 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте миндальную пасту и сахар до лёгкого и рассыпчатого состояния.
- Добавьте сливочное масло и продолжайте взбивать до тех пор, пока масса не станет очень воздушной и сливочной.
- Добавьте яйца в 3 приёма, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте ликёр, а затем просеянную муку и соль.
- Выпекайте при 375°F (191°C) а затем снизьте температуру до 350°F (177°C), и выпекайте до готовности

Примечания шеф-повара:

- *Этот бисквит можно разнообразить добавлением нарезанной кубиками засахаренной апельсиновой цедры (цукатов), цедры цитрусовых, шоколадной стружки и измельчённых орехов.*
- *Киршвассер можно заменить другими ликёрами, такими как тёмный ром, перно, амаретто, кальвадос и т.д.*

Тыквенный торт

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Пюре тыквы	380 г	13,4 унций
Сахар-песок	218 г	7,7 унций
Светло-коричневый сахар	180 г	6,3 унций
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Растительное масло	160 г	5,6 унций
Универсальная мука	362 г	12,8 унций
Корица (молотая)	5 г	1 ч.л.
Имбирь (молотый)	2 г	$^1/_2$ ч.л.
Гвоздика (молотая)	$^1/_2$ ч.л	$^1/_2$ ч.л.
Пищевая сода	7 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,57 кг**	**3 фунта 7,4 унций**

Выход: кекс 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте пюре, сахар и яйца до гладкости.
- Медленно добавьте растительное масло к тыквенной смеси.
- Вмешайте просеянные вместе сухие ингредиенты перемешайте до сочетания и однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до сухой шпажки.

Красный бархат

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	130 г	4,6 унции
Сахар-песок	305 г	10,7 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Пахта	270 г	9,5 унций
Ванильный экстракт	6 г	1 ч.л.
Белый уксус	6 г	1 ч.л.
Красный пищевой краситель (гелевый)	6 г	1 ч.л.
Универсальная мука	225 г	7,9 унций
Мука для тортов	80 г	2,8 унции
Какао-порошок	17 г	0,6 унции
Соль	6 г	1 ч.л.
Пищевая сода	6 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Выход: Один корж диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до посветления.
- Добавьте яйца, по одному, тщательно перемешивая после каждого добавления и очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Смешайте все жидкие ингредиенты вместе, до сочетания.
- Поочерёдно добавляйте к яично-масляной смеси просеянные сухие и жидкие ингредиенты в 3 приёма, перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Бисквит на основе батата

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Пюре батата (сладкий картофель)	1,125 кг	2 фунта 7,7 унций
Масло сливочное (растопленное)	225 г	8 унций
Сливки (33% жирность)	135 г	4,8 унции
Яичные желтки	280 г	14 штук
Сахар-песок	135 г	4,8 унции
Универсальная мука	90 г	3,2 унции
Разрыхлитель	11	2 ч.л.
Яичные белки	270 г	9 штук
Сахар-песок	270 г	9,5 унций
Стручки ванили (семена)	2 стручка	2 стручка
Общая масса:	**2,5 кг**	**5 фунтов 8,2 унции**

Приготовление:

- Приготовьте сладкий картофель в солёной воде до готовности и слейте воду.
- Пюрируйте сладкий картофель, а затем весьте.
- Взбейте пюре батата, сливочное масло, сливки и яичные желтки вручную до однородности.
- Добавьте сухие ингредиенты, перемешайте.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, из сахара, белков и семян ванили приготовьте французскую меренгу, взбивая до мягких пик. Добавьте к основному тесту.
- Перед выпечкой при температуре 350°F (177°C) обильно посыпьте верх бисквита смесью различных необжаренных орехов.

Примечания шеф-повара:

- *Этот бисквит может также выпекаться как кекс.*
- *Лучше добавлять семена стручка ванили в меренгу к концу процесса смешивания.*

Кекс к чаю

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	250 г	5 штук
Сахар-песок	378 г	13,3 унций
Мука для хлеба	378 г	13,3 унций
Разрыхлитель	24 г	0,8 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Half & Half (можно заменить сливками не более 12% жирности)	245 г	8,6 унций
Ванильный экстракт	7 г	$^1/_2$ ч.л.
Масло сливочное (растопленное)	283 г	10 унций
Общая масса:	**1,57 кг**	**3 фунта 7,4 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте яйца и сахар до образования плотной, стекающей ленты.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты, очистив дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Медленно добавляйте нежирные сливки и экстракт ванили.
- Медленно добавьте растопленное сливочное масло.
- Охладите тесто. При желании разложите фрукты поверху.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до сухой шпажки.
- Покройте медовой глазурью пока изделие ещё не остыло.

Примечания шеф-повара:

- *Эта восхитительная булочка к чаю идеальна для выпекания в маленьких, отдельных формах, как для птифур. Тесто может быть охлаждено в течение максимум 3 дней и выпекаться по мере необходимости.*

Апельсиновый кекс к чаю

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые апельсины	375 г	2 штуки
Стручок ванили (семена)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Цедра апельсина	$^1/_2$ апельсина	$^1/_2$ апельсина
Цельные яйца	300 г	6 штук
Сахар-песок	227 г	8 унций
Миндальная мука	250 г	8,8 унций
Разрыхлитель	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,17 кг**	**2 фунта 9,3 унций**

Выход: одна форма для коржа или кекса 23 см

Приготовление:

- Сварите целые апельсины в воде до мягкости (на это понадобится приблизительно 2–3 часа).
- Сделайте пюре из апельсинов, а затем добавьте к нему, семена стручка ванили и цедру. Перемешайте до однородности, а затем взвесьте 375 г для рецепта.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте сахар и яйца до образования плотной, стекающей ленты.
- Добавьте просеянную с разрыхлителем муку и пюре. Мешайте до однородности.
- Выпекайте при 325°F (163°C) в смазанной маслом и присыпанной мукой форме для кекса, до сухой зубочистки.

Примечания шеф-повара:

- *У данного кекса во время выпечки в середине образуется углубление. Чтобы исправить это, придавите кекс, таким образом, чтобы верхняя поверхность стала ровной. Делать это необходимо пока кекс всё ещё горячий.*
- *Оставьте кекс охлаждаться в форме.*

Виноградный бисквит с десертным вином

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	250 г	8,8 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	100 г	3,5 унции
Сахар-песок	230 г	8 унций
Цедра лимона	1 лимона	1 штука
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Белое десертное вино	250 г	8,8 унций
Оливковое масло	50 г	1,8 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Виноград без косточек	350 г	12 унций
Общая масса:	**1,345 кг**	**2 фунта 15,4 унций**

Выход: теста достаточно для выпечки в двух формах 23 см

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты. Встряхните виноград с небольшим количеством просеянной сухой смеси так, чтобы ягоды были покрыты со всех сторон.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте масло, сахар и цедру до легкой и пушистой массы.
- Добавьте яйца по одному, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Смешайте жидкие ингредиенты. Поочередно добавляйте сухие и жидкие ингредиенты во взбитое масло и вымешивайте до сочетания.
- Распределите тесто по подготовленным формам для выпечки.
- Разложите виноград по поверхности теста.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока кексы не покроются корочкой.
- Смажьте корочку небольшим количеством масла и посыпьте обычным или ванильным сахаром. Продолжите выпекать до сухой шпажки.

Примечания шеф-повара:

- *Такие десертные вина как Beaumes de Venise, Сотерн, сладкий Рислинг, Вин Санто и Мускат хорошо звучат в данном рецепте.*

Классический фунтовый кекс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягченное)	454 г	1 фунт
Высококачественный сахар	400 г	14 унций
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Цельные яйца	400 г	8 штук
Сливки (33% жирности)	120 г	4,2 унции
Мука для тортов	400 г	14 унций
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,794 кг**	**3 фунта 15,3 унций**

Выход: два изделия диаметром 23 см

Приготовление:

- Деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и семена ванили.
- Смешайте до сочетания яйца и сливки в отдельной чаше, отложите в сторону.
- Просейте сухие ингредиенты.
- Поочередно добавляйте яичную жидкость и сухую смесь к взбитому сливочному маслу, в несколько приемов. Перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой зубочистки.

Фунтовый кекс на кукурузной муке

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	548 г	1 фунт 3,3 унции
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Инвертный сахар	38 г	1,3 унции
Цельные яйца	450 г	9 штук
Мука для тортов	420 г	14,8 унций
Кукурузная мука	105 г	3,7 унции
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Молоко	45 г	1,6 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Розовая или апельсиновая вода (опционально)	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,936 кг**	**4 фунта 4,3 унции**

Выход: два изделия диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте яйца, по одному; очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Отдельно смешайте все жидкие ингредиенты до сочетания. В другую чашу просейте все сухие ингредиенты.
- Поочерёдно добавьте сухие и жидкие смеси к масляно-яичной основе, в несколько приёмов.
- Выпекайте 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Фунтовый кекс на основе сливочного сыра

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	340 г	12 унций
Сахар-песок	284 г	10 унций
Сливочный сыр (размягчённый)	170 г	6 унций
Цельные яйца	350 г	7 штук
Молоко	170 г	6 унций
Ванильный экстракт	13 г	2 ч.л.
Мука для тортов	510 г	1 фунт 2 унции
Разрыхлитель	20 г	0,7 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,867 кг**	**4 фунта 1,9 унции**

Выход: два изделия диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте сливочный сыр и смешайте до получения гладкой, пушистой массы, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Смешайте до сочетания яйца, молоко и экстракт ванили, отложите в сторону. Отдельно просейте сухие ингредиенты вместе.
- Поочерёдно добавьте к сырной основе жидкую и сухую массы, в несколько приёмов.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой зубочистки.

Фунтовый кекс с лесным орехом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	200 г	7 унций
Сахар-песок	270 г	9,5 унций
Паста пралине	50 г	1,8 унции
Инвертный сахар	30 г	1 унция
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Универсальная мука	450 г	15,9 унций
Соль	10 г	2 ч.л.
Разрыхлитель	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Пищевая сода	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Пахта	240 г	8,5 унций
Лесные орехи (обжаренные, рубленные)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,7 кг**	**3 фунта 12 унций**

Выход: два изделия диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и пралине.
- Добавьте яйца, по одному, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Поочерёдно вводите просеянные сухие ингредиенты и пахту в масляную смесь, в несколько приёмов, добавляя лесные орехи.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Лимонно-маковый фунтовый кекс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	400 г	8 штук
Сахар-песок	550 г	1 фунт 3,4 унции
Цедра лимона	4 лимона	4 штуки
Сметана	250 г	8,8 унций
Универсальная мука	550 г	1 фунт 3,4 унции
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	8 г	$1\frac{3}{4}$ ч.л.
Семена мака	30 г	1 унция
Масло сливочное (растопленное)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2,048 кг**	**4 фунта 8,2 унций**

Выход: два изделия диаметром 23 см

Лимонный сироп:

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Лимонный сок	60 г	2 унции
Сахарная пудра	55 г	1,9 унции
Помадка	30 г	1 унция
Общая масса:	**145 г**	**5,1 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте яйца, сахар и лимонную цедру до посветления и пышности.
- Добавьте сметану, перемешайте до сочетания.
- Просейте сухие ингредиенты, затем смешайте с семенами мака.
- Добавьте сухие ингредиенты к взбитым яйцам и перемешайте до сочетания, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Медленно введите растопленное масло.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.
- Когда кекс будет почти выпечен, несколько раз смажьте корочку небольшим количеством лимонного сиропа и верните кекс в духовку, всего лишь на несколько минут для окончания выпечки.

Приготовление сиропа:

- Объедините все ингредиенты на водяной бане, и готовьте, помешивая до однородной консистенции (помадка — пластичная масса приготовленная из сиропа и сахарной пудры — прим. ред.).

Мраморный фунтовый кекс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	300 г	10,6 унций
Мука для тортов	100 г	3,5 унции
Разрыхлитель теста	5 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Сахар-песок	470 г	1 фунт 0,6 унции
Инвертный сахар	50 г	1,7 унции
Масло сливочное (размягчённое)	300 г	10,6 унций
Сметана	280 г	9,9 унций
Цельное яйцо	200 г	4 штуки
Ванильный экстракт	7 г	$^1/_2$ ст.л.
Ванильное тесто	530 г	1 фунт 2,7 унции
Какао	40 г	1,4 унции
Цельное молоко	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,772 кг**	**3 фунта 14,5 унций**

Выход: два коржа (кекса) диаметром 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все сухие ингредиенты с инвертным сахаром и маслом до состояния крошки.
- Смешайте сметану, яйца и экстракт до однородности.
- Добавьте половину влажных компонентов в дежу и перемешайте на низкой скорости до сочетания. Добавьте оставшуюся часть сметанной массы и перемешайте до однородности и гладкости теста.
- Очистите стенки и дно дежи от непромешанных ингредиентов и ещё раз перемешайте тесто на средней скорости в течение 2–3 минут.
- Смешайте 530 граммов приготовленного ванильного теста с какао-порошком и молоком, чтобы сделать его шоколадным.
- Вылейте шоколадное тесто поверх ванильного и слегка перемешайте, пока не получите мраморные разводы. Разделите тесто по формам для выпечки.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Тыквенный фунтовый кекс с шоколадными каплями

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягченное)	189 г	6,7 унций
Светло-коричневый сахар	313 г	11 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Мука для тортов	250 г	8,8 унций
Универсальная мука	200 г	7 унций
Разрыхлитель муки	19 г	0,7 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	4 г	1 ч.л.
Имбирь (молотый)	$^3/_4$ ч.л.	$^3/_4$ ч.л.
Душистый перец (молотый)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Мускатный орех (молотый)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Тыквенное пюре	232 г	8,2 унций
Вода	197 г	6,9 унций
Шоколадные капли	197 г	6,9 унций
Грецкие орехи (обжаренные, крупно рубленные)	98 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,965 кг**	**4 фунта 5,7 унций**

Выход: два коржа (кекса) диаметром 23 см

Приготовление:

- Деже миксера с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте яйца, по одному, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Просейте сухие ингредиенты.
- Смешайте пюре и воду.
- Поочерёдно добавляйте сухие и влажные ингредиенты к взбитому маслу, параллельно добавляя шоколадные капли и орехи.
- Выпекать при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Шоколадное суфле

Кондитерский крем для основы (Патисьер)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	625 г	1 фунт 6 унций
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Универсальная мука	100 г	3,5 унции
Соль	4 г	$^{3}/_{4}$ ч.л.
Общая масса:	**959 г**	**2 фунта 1,8 унции**

Суфле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (61–72%)	800 г	1 фунт 12,2 унций
Кондитерский крем (Патисьер)	290 г	10,2 унций
Яичные белки	600 г	20 штук
Сахар-песок	115 г	4 унции
Винный камень	6 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,811 кг**	**3 фунта 15,9 унций**

Выход: пятнадцать формочек для суфле на 150 грамм.

Этот рецепт любезно представлен нашим другом и уважаемым поваром Майклом Брок.

Приготовление:

- Приготовьте кондитерский крем для основы (Патисьер) из молока, сахара, желтков и муки с солью (Для этого молоко доведите до кипения. Отдельно смешайте желтки, сахар и муку. Влейте немного кипящего молока в желтки, постоянно помешивая. Затем вылейте всё молоко, и верните на огнь. Заварите до густоты при постоянном помешивании, снимите с огня и добавьте соль — прим. ред.). Эта основа хорошо хранится в течение 3 дней в холодильнике.
- Растопите шоколад и с помощью венчика вмешайте его в необходимое количество патисьера до гладкости.
- Сделайте французскую меренгу из яичных белков, сахара и винного камня.
- Аккуратно добавьте меренгу в шоколадную основу.
- Наполните формочки для суфле, предварительно смазанные маслом и посыпанные сахаром.
- Выпекайте при 375°F (191°C), пока суфле не поднимется, но будет оставаться мягким внутри.

Суфле на основе ликера Гран Марнье

Кондитерский крем для основы (Патисьер)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	625 г	1 фунт 6 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Универсальная мука	100 г	3,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**985 г**	**2 фунта 2,7 унции**

Суфле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Патисьер	985 г	2 фунта 2,7 унции
Ликер Гран Марнье	215 г	7,6 унций
Цедра апельсина	2 апельсина	2 штуки
Яичные белки	450 г	15 штук
Сахар-песок	227 г	8 унций
Сухой яичный белок (альбумин)	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,89 кг**	**4 фунта 2,7 унции**

Выход: пятнадцать формочек для суфле на 150 грамм

Приготовление:

- Сварите патисьер из молока, сахара, желтков, муки и соль.
- Вмешайте ликёр и цедру апельсина в патисьер; уберите до остывания.
- Сделайте французскую меренгу из яичных белков, сахара и альбумина.
- Добавьте небольшое количество меренги в кремовую основу, перемешайте. Затем введите оставшуюся часть.
- Заполните предварительно смазанные маслом и посыпанные сахаром формочки для суфле.
- Выпекайте при 375°F (191°C), до увеличения суфле в объёме, но оно должно оставаться влажным внутри.

Суфле из маракуйи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Яблочный пектин	30 г	1 унция
Пюре маракуйи	425 г	15 унций
Апельсиновый сок	75 г	2,6 унции
Цедра лайма	1 лайм	1 штука
Яичные белки	510 г	17 штук
Сухой яичный белок (альбумин)	10 г	2 ч.л.
Сахар-песок	255 г	9 унций
Общая масса:	**1,455 кг**	**3 фунта 3,3 унции**

Выход: пятнадцать формочек для суфле на 150 грамм

Приготовление:

- Смешайте сахар и пектин.
- Объедините пюре, сок, цедру, и сахар с пектином на водяной бане; разогревайте, постоянно помешивая венчиком, до 185°F (85°C). Отложите.
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков, альбумина и сахара; взбивайте до достижения 110°F (43°C) (альбумин залейте тем количеством воды, которое указано на упаковке и оставьте до набухания. Затем поместите белки и набухший альбумин в дежу миксера и начинайте взбивать на средней скорости. Сахар смешайте с 4 столовыми ложками воды и варите на среднем огне до достижения 121С. Тоненькой струйкой влейте кипящий сироп во взбивающиеся белки. Продолжайте взбивать до тех пор, пока меренга не остынет до температуры, необходимой в рецепте — прим. ред.).
- Добавьте небольшое количество меренги в тёплую смесь маракуйи, перемешайте. Введите оставшуюся меренгу и перемешайте до однородности.
- Отсадите суфле из кондитерского мешка с круглой насадкой в смазанные маслом и посыпанные сахаром формочки, заполняя их приблизительно на $^{3}/_{4}$.
- Выпекайте при 375°F (191°C), до увеличения в объёме. Суфле должно оставаться мягким внутри.

Примечания шеф-повара:

- *Это очень стабильное суфле, следовательно, это отличный выбор для вечеринок и банкетов.*

Суфле с кварком

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Обезжиренный сыр кварк	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сметана	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра лимона	2 лимона	2 штуки
Яичные желтки	200 г	10 штук
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Сухой яичный белок (альбумин)	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,7 кг**	**3 фунта 12 унций**

Выход: пятнадцать формочек для суфле объемом 150 гр

Приготовление:

- Смешайте кварк, сметану, цедру, яичные желтки и соль до гладкости.
- Сделайте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и альбумина (для использования в рецепте альбумина разведите его водой согласно инструкции на упаковке и смешайте с обычным белком, а далее готовьте по стандартной схеме — прим. ред.).
- Аккуратно вмешайте меренгу к сырной смеси.
- Заполните предварительно смазанные маслом и посыпанные сахаром формочки для суфле.
- Выпекайте при 375°F (191°C), до увеличения суфле в объёме, но оно должно оставаться влажным внутри.

Кварк — мягкий, нежный сыр. Его готовят из обезжиренного молока, и он распространен в кухнях Германии и Северной Европы. Это суфле универсально и действительно прекрасно. Попробуйте разнообразить вкус сезонными фруктами.

Суфле с копченым лососем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	113 г	4 унции
Мука для хлеба	57 г	2 унции
Молоко (185°F/85°C)	380 г	13,4 унций
Сливочный сыр (размягчённый)	85 г	3 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Копчёный лосось (нарезаный)	200 г	7 унций
Зеленый лук (мелко нарезанный)	3 ст.л.	3 ст.л.
Свежий укроп (мелко нарезанный)	1 ст.л.	1 ст.л.
Свежая петрушка (мелко нарезанная)	1 ст.л.	1 ст.л.
Цедра лимона	2 лимона	2 штуки
Черный перец (молотый)	1 ч.л.	1 ч.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Кайенский перец	$^3/_4$ ч.л.	$^3/_4$ ч.л.
Яичные белки	360 г	12 штук
Винный камень	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,33 кг**	**2 фунта 14,9 унций**

Выход: шесть формочек для суфле на 150 гр

Приготовление:

- Растопите сливочное масло в сотейнике, добавьте муку и постоянно помешивая, готовьте в течение 2 минут.
- Влейте горячее молоко к мучной смеси в три приёма, постоянно помешивая.
- Доведите смесь до кипения и перемешайте до однородности.
- Добавьте сливочный сыр, а затем яичные желтки.
- Вмешайте копчёный лосось и приправы; отставьте массу в сторону, позволив ей охладиться до комнатной температуры.
- Взбейте белки с винным камнем до средних пик.
- Добавьте взбитые белки в остывшую до комнатной температуры основу.
- Заполните предварительно смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями формочки для суфле.
- Выпекайте при 375°F (191°C), до увеличения суфле в объёме, но оно должно оставаться немного мягким внутри.

Шоколадный фондан

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (72%)	227 г	8 унций
Масло сливочное	190 г	6,7 унций
Цельные яйца	250 г	5 штук
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Сахар-песок	115 г	4 унции
Универсальная мука	65 г	2,3 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**928 г**	**2 фунта 0,7 унции**

Приготовление:

- Растопите вместе шоколад и сливочное масло. Охладите до 110°F (43°C).
- В деже миксера с помощью насадки “венчик” взбейте яйца, желтки и сахар до тех пор, пока масса не увеличится в объёме. Она должна стекать плавно, широкой лентой.
- Добавьте тёплую шоколадную смесь к взбитым яйцам, очистив дно и стенки дежи при необходимости.
- Добавьте муку и соль.
- Разлейте тесто в подготовленные отдельные формы.
- Выпекайте при 350°F (177°C) то тех пор пока фондан не станет пропечённым снаружи, но в это же время он должен оставаться жидким внутри. Подавайте сразу после выпечки.

Примечания шеф-повара:

- *Фондан может быть разлит в подготовленные формы и заморожен максимум на один месяц. Затем разморозьте заготовки, доведите до комнатной температуры и выпекайте сразу к подаче.*

Шоколадное суфле

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (72%)	400 г	14 унций
Масло сливочное	430 г	15,2 унций
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Мука для тортов	20 г	0,7 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,52 кг**	**3 фунта 5,6 унций**

Выход: одиннадцать форм на 115 гр

Приготовление:

- Растопите шоколад и масло в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить остальные ингредиенты. Отложите для остывания до приблизительно 110°F (43°C).
- В деже миксера с помощью насадки “венчик” взбейте яичные желтки, сахар, муку и соль, пока масса не приобретёт консистенцию широкой стекающей ленты.
- Сделайте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков и сахара (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте яичную массу к шоколаду, а затем вмешайте меренгу.
- Разлейте массу по подготовленным формам. Выпекайте при 350°F (177°C) в течение приблизительно 9 минут; подавайте немедленно.

Примечания шеф-повара:

- *Изделия по данному рецепту могут выпекаться при 350°F (177°C) в течение 4,5 минут. А затем они могут быть охлаждены, обёрнуты и заморожены. Чтобы завершить процесс выпечки, разморозьте до комнатной температуры и выпекайте, в течение приблизительно ещё 4,5 минут до очень мягкого и сырого центра, но в то же время изделия не должны разваливаться.*

Шоколадные капкейки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	113 г	4 унции
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Растительное масло	113 г	4 унции
Растопленный шоколад (58%)	105 г	3,7 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Кофе (охлаждённый)	180 г	6,3 унций
Ванильный экстракт	8 г	$^1/_2$ ст.л.
Универсальная мука	260 г	9,2 унций
Какао-порошок	29 г	1 унция
Соль	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Молоко	183 г	6,4 унций
Общая масса:	**1,247 кг**	**2 фунта 12 унций**

Выход: двадцать капкейков

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте растительное масло и перемешивайте, до сочетания, параллельно добавляя растопленный шоколад.
- Добавьте яйца, по одному, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте кофе и экстракт.
- Поочерёдно вмешивайте в масляную смесь просеянные сухие ингредиенты, и молоко мешайте только до сочетания.
- Заполните капсулы для капкейков тестом, приблизительно на $^{3}/_{4}$.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.
- Дайте кексам охладиться перед украшением

Шоколадные капкейки без глютена

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Консервированная чёрная фасоль (жидкость слить, промыть)	482 г	1 фунт 1 унция
Цельные яйца	300 г	6 штук
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Масло сливочное (растопленное)	100 г	3,5 унции
Какао-порошок	80 г	2,8 унции
Растительное масло	20 г	0,7 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Порошок кофе (быстрорастворимый)	4 г	$^{3}/_{4}$ ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Шоколад (70%)	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,3 унции**

Выход: двадцать четыре капкейка

Приготовление:

- Пюрируйте все ингредиенты в блендере (за исключением шоколада) до гладкости.
- Добавьте шоколад и смешайте в течение дополнительных 15 секунд, чтобы шоколад раздробился на кусочки. Распределите тесто по капсулам для капкейков.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до упругости.

Белые капкейки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	313 г	11 унций
Разрыхлитель	15 г	1 ст.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Сахар-песок	369 г	13 унций
Масло сливочное (размягчённое)	313 г	11 унций
Яичные белки	150 г	5 штук
Молоко	268 г	9,4 унций
Ванильный экстракт	8 г	$1^{3}/_{4}$ ч.л.
Общая масса:	**1,436 кг**	**3 фунта 2,7 унции**

Выход: двадцать восемь капкейков.

Приготовление:

- Просейте вместе сухие ингредиенты в глубокую чашу.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, перемешайте сливочное масло и сухую смесь до тех пор, пока структура не станет похожа на песок.
- Отдельно объедините яичные белки, молоко и экстракт.
- Добавьте половину жидкости в сухие ингредиенты.
- Перемешивайте на средней скорости приблизительно 1, 5 минуты, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте оставшуюся жидкость. Снова перемешайте в течение 30 секунд, очистите дно дежи и вновь перемешайте в течение 30 секунд.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Индивидуальные французские мини-торты “Пища Ангела”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Универсальная мука	125 г	4,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Масло сливочное (растопленное)	110 г	3,9 унции
Общая масса:	**712 г**	**1 фунт 9,1 унций**

Выход: одиннадцать форм на 115 грамм

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и семян ванили.
- Просейте муку и соль на меренгу и аккуратно перемешивайте до тех пор, пока в белках не появятся полосы непромешанной муки.
- Смешайте небольшую часть мучной меренги с растопленным маслом, а затем введите всё сливочное масло в основную часть меренги и перемешайте до однородности.
- Перелейте тесто в подготовленные формочки, заполняя их почти доверху.
- Посыпьте поверхность теста сахарной пудрой, а затем Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Примечания шеф-повара:

- *Лучше добавлять семена стручка ванили в меренгу к концу процесса взбивания.*
- *Вы можете заменить обычное сливочное масло beurre noisette (коричневое масло с ореховым ароматом — способ его приготовления был описан ранее — прим. ред.), предварительно процедив его.*

Индивидуальные шоколадные мини-торты без глютена

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (70%)	320 г	11,3 унций
Масло сливочное	160 г	5,6 унций
Сахар-песок	140 г	4,9 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные белки	120 г	4 штуки
Сахар-песок	140 г	4,9 унции
Винный камень	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Рисовая мука	120 г	4,2 унции
Миндальная мука	120 г	4,2 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,24 кг**	**2 фунта 11,7 унций**

Выход: одиннадцать формочек на 115 грамм.

Приготовление:

- Растопите вместе шоколад и сливочное масло. Уберите в сторону, позволив массе охладиться до комнатной температуры.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте сахар, яичные желтки и экстракт ванили до тех пор, пока масса не приобретёт консистенцию широкой стекающей ленты.
- В отдельной глубокой чаше приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Добавьте взбитые яичные желтки в растопленную шоколадную смесь.
- Введите просеянные сухие ингредиенты в шоколадную смесь, а затем меренгу.
- Выпекайте, непосредственно перед подачей при 350°F (177°C), до тех пор, пока на вставленной в центр шпажке не будет оставаться несколько чуть влажных крошек.

Лимонный пудинг

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 листа
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Масло сливочное	115 г	4 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Сахар - песок	200 г	7 унций
Универсальная мука	100 г	3,5 унции
Лимонный сок	230 г	8 унций
Цедра лимона	4 лимона	4 штуки
Молоко	450 г	15,9 унций
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,655 кг**	**3 фунта 10,4 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит бóльшую часть воды.
- Растопите масло и слегка взбивая венчиком добавьте в яичные желтки.
- Просейте первую часть сахара и муку вместе, затем добавьте в смесь желтка, перемешайте до гладкости.
- Добавьте сок, цедру и молоко.
- Растопите набухший желатин и введите в лимонную смесь.
- В отдельной глубокой чаше приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, второй части сахара и соль (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте меренгу в лимонную смесь.
- Вылейте массу в смазанные маслом и посыпанные сахаром формочки.
- Выпекайте на водяной бане при 325°F (163°F).

Банановый листовой бисквит 124
Бисквит a la Cuillere (дамские пальчики) 125
Шоколадный бисквит a la Cuillere (дамские пальчики) 126
Миндально-ежевичный листовой бисквит 127
Темный листовой бисквит (Sheet Cake) 128
Брауни 129
Морковный Sheet Cake (листовой торт) 130
Лимонный шифоновый бисквит 131
Шоколадный шифоновый бисквит 132
Апельсиновый шифоновый бисквит 134
Свадебный шифоновый бисквит 135
Шоколадно-банановый листовой бисквит (Sheet Cake) 136
Шоколадно-кокосовый листовой бисквит (Sheet Cake) 137
Шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake) с миндальной пастой 138
Шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake) с фундучной пастой 139
Хрустящий дакуаз 140
Мягкий кокосовый дакуаз 141
Мягкий дакуаз на основе фундука 142
Мягкий лаймово-миндальный дакуаз 143
Мягкий фисташковый дакуаз 144
Листовой бисквит (Sheet Cake) «Франжипан» 145
Бисквит женуаз 146
Кокосовый женуаз 147
Ореховый женуаз 148
Мягкий имбирный листовой бисквит (Sheet Cake) 149
Безглютеновый сливочно-миндальный листовой бисквит 150
Безглютеновый шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake) 151
Бисквит Джоконда 152
Фисташковый бисквит Джоконда 153
Легкий миндальный листовой бисквит (Sheet Cake) 154
Молочный листовой бисквит (Sheet Cake, спонж) 155
Корж для декора 156
Шоколадный корж для декора 157
Бисквит для птифур 158
Маковый листовой бисквит (Sheet Cake) 159
Листовой бисквит с пралине 160
Бисквит для рулета 161
Шоколадный бисквит для рулета 162
Бисквит для торта “Захер” 163
Ванильный листовой бисквит 164
Бисквит с грецкими орехами 165
Листовой бисквит на белом шоколаде 166

Банановый листовой бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Банановое пюре	480 г	1 фунт 0,9 унции
Сахар-песок	200 г	7 унций
Темно-коричневый сахар	150 г	5,3 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Стручки ванили (семена)	2 стручка	2 стручка
Растительное масло	120 г	4,2 унции
Мука для тортов	250 г	8,8 унций
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,315 кг**	**2 фунта 14,4 унций**

Выход: один противень для выпечки с бортиками

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте бананы, яйца, сахар и семена стручка ванили, до тех пор, пока масса не превратится в однородное пюре.
- Добавьте растительное масло, а затем просеянные сухие ингредиенты.
- Перемешайте только до сочетания, очищая стенки и дно дежи по мере необходимости.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока изделие не подрумянится и не будет пружинить при нажатии.

Примечание шеф-повара:

- *Используя очень спелые бананы, вы получите более насыщенный аромат.*

Бисквит a la Cuillere (дамские пальчики)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	360 г	12 штук
Сахарная пудра	300 г	10,6 унций
Винный камень	3 г	1/2 ч.л.
Яичные желтки	240 г	12 штук
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для тортов	300 г	10,6 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,214 кг**	**2 фунта 10,8 унций**

Выход: один противень для выпечки с бортиками

Приготовление:

- Сделайте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Взбейте яичные желтки и экстракт, затем введите их в меренгу до получения непромешанных полос.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты в меренгу и перемешайте только до однородности.
- Отсадите на противень, проложенный бумагой для выпечки.
- Просыпьте тесто сахарной пудрой перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто может также быть отсажено с кондитерского мешка в виде небольших полос и быть подано как “дамские пальчики”.*

Шоколадный бисквит a la Cuillere (дамские пальчики)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	360 г	12 штук
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Винный камень	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Яичные желтки	245 г	12 штук
Сахарная пудра	190 г	6,7 унций
Мука для тортов	220 г	7,8 унций
Кукурузный крахмал	57 г	2 унции
Какао-порошок	57 г	2 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,215 кг**	**2 фунта 10,8 унций**

Выход: один полный противень

Приготовление:

- Сделайте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Взбейте яичные желтки и сахарную пудру, а затем введите их в меренгу до получения непромешанных полос.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты в меренгу и перемешайте только до однородности.
- Отсадите на противень, проложенный бумагой для выпечки.
- Просыпьте тесто сахарной пудрой перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечание шеф-повара:

- *Это тесто может также быть отсажено с кондитерского мешка в виде небольших полос и быть подано как “дамские пальчики”.*

Миндально-ежевичный листовой бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	450 г	15 штук
Сахар-песок	220 г	7,8 унций
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Миндальная мука	375 г	13,2 унций
Сахарная пудра	140 г	4,9 унции
Мука для тортов	75 г	2,6 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Пюре ежевики (содержание сахара 10%)	100 г	3,5 унции
Цедра лайма	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ лайма
Общая масса:	**1,37 кг**	**3 фунта 0,3 унции**

Выход: Один противень с бортиками.

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Введите просеянные сухие ингредиенты в меренгу до появления непромешанных полос.
- Объедините пюре и цедру. Добавьте часть теста в пюре, перемешайте, а затем введите в остальную часть теста и перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Темный листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	400 г	14 унций
Универсальная мука	200 г	7 унций
Какао-порошок	100 г	3,5 унции
Пищевая сода	9 г	2 ч.л.
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Пахта	225 г	8 унций
Кофе	225 г	8 унций
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Масло сливочное (растопленное)	113 г	4 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Винный камень	3 г	1/2 ч.л
Общая масса:	**1,688 кг**	**3 фунта 11,5 унций**

Выход: один противень с бортиками

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте пахту, кофе, целые яйца, масло и ванильный экстракт до гладкости и однородности.
- Вмешайте влажные ингредиенты в просеянные сухие ингредиенты до сочетания.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Добавьте меренгу к основному тесту.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Sheet Cake — однослойный торт, выпекаемый в противне одним коржом.
Как правило, верх украшается конфетами, декоративной глазурью и т.д. — прим. ред.

Брауни

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (61–66%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Масло сливочное	625 г	1 фунт 6 унций
Яичные желтки	250 г	12 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Яичные белки	375 г	12 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Винный камень	6 г	2 ч.л.
Мука для тортов	125 г	4,4 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Орехи (обжаренные, рубленные)	200 г	7 унций
Общая масса:	**2,49 кг**	**5 фунтов 7,8 унций**

Выход: один противень с бортиками

Приготовление:

- Растопите шоколад и масло на водяной бане, в миске, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты. Уберите, чтобы масса остыла.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте яичные желтки и сахар до консистенции широкой стекающей ленты.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Вмешайте взбитые яичные желтки в шоколад.
- Аккуратно добавьте меренгу к шоколадно-яичной массе до образования непромешанных полос.
- Просейте сухие ингредиенты на меренгу и всыпьте орехи. Перемешайте.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока на вставленной в центр шпажке не будет оставаться несколько чуть влажных крошек.

У этого рецепта есть аромат и структура брауни без традиционной толщины.

Морковный Sheet Cake (листовой торт)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	150 г	3 штуки
Сахар-песок	340 г	12 унций
Растительное масло	340 г	12 унций
Мука для хлеба	228 г	8 унций
Корица (молотая)	8 г	1 ст.л.
Соль	4 г	$^3/_4$ ч.л.
Пищевая сода	4 г	$^3/_4$ ч.л.
Морковь (очищенная, натертая на терке)	380 г	13,4 унций
Общая масса:	**1,454 кг**	**3 фунта 3,3 унции**

Выход: половина противня с бортиками

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте яйца и сахар до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Медленно добавьте масло во взбивающиеся яйца.
- Добавьте 3 столовых ложки просеянных сухих компонентов к тёртой моркови и встряхните, чтобы покрыть морковь.
- Введите просеянные сухие ингредиенты в взбитые яйца, а затем добавьте морковь.
- Выпекайте при 400°F (204°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Лимонный шифоновый бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	227 г	8 унций
Сахар- есок	125 г	4,4 унции
Ванильный сахар	125 г	4,4 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные желтки	140 г	7 штук
Растительное масло	110 г	3,9 унции
Вода	156 г	5,5 унций
Лимонный сок	1 штука	1 штука
Цедра лимона	2 штуки	2 штуки
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Винный камень	5 г	1 1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,285 кг**	**2 фунта 13,3 унций**

Выход: один противень или одна форма диаметром 25 см

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и поместите в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте яичные желтки, растительное масло, воду, сок и цедру вместе.
- Добавьте влажные ингредиенты в просеянные сухие ингредиенты и полностью смешайте до гладкости и однородности.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте меренгу и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Шоколадный шифоновый бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Кофе (горячий)	120 г	4,25 унции
Какао-порошок	50 г	1,8 унции
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Мука	175 г	6,2 унций
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные желтки	120 г	6 штук
Растительное масло	108 г	3,8 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Винный камень	5 г	1 1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12 унций**

Выход: половина противня с бортиками

Приготовление:

- Смешайте горячий кофе и какао-порошок вместе, до гладкости и однородности; затяните пищевой плёнкой и уберите до охлаждения.
- Просейте сухие ингредиенты и поместите в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте кофейную жидкость, яичные желтки, масло и цедру до сочетания и однородности.
- Добавьте влажную смесь в просеянные сухие ингредиенты и перемешайте. Должно получиться жидкое тесто, гладкое и однородное.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте меренгу и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Апельсиновый шифоновый бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	227 г	8 унций
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Ванильный сахар	125 г	4,4 унции
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Яичные желтки	140 г	7 штук
Растительное масло	110 г	3,9 унции
Апельсины (сок и цедра)	3 апельсина	3 штуки
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Винный камень	5 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Общая масса:	**1,285 кг**	**2 фунта 13,3 унций**

Выход: один противень или одна форма диаметром 25 см

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте яичные желтки, растительное масло, сок и цедру вместе.
- Добавьте влажную смесь в просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до гладкости и однородности.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте меренгу и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Свадебный шифоновый бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	285 г	10 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	20 г	0,7 унции
Мука для тортов	425 г	15 унций
Растительное масло	200 г	7 унций
Яичные желтки	200 г	10 штук
Вода	235 г	8,3 унций
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Миндальный экстракт	3 г	$1^1/_2$ ч.л.
Яичные белки	395 г	13 штук
Сахар - песок	235 г	8,3 унций
Винный камень	5 г	$1^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,015 кг**	**4 фунта 7 унций**

Выход: один противень с бортиками

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте растительное масло, яичные желтки, воду и экстракты до объединения.
- Добавьте влажные ингредиенты в просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до гладкости и однородности.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Добавьте меренгу и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Шоколадно-банановый листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	240 г	8,5 унций
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Универсальная мука	255 г	9 унций
Какао-порошок	18 г	0,6 унции
Пищевая сода	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Банановое пюре	390 г	13,7 унций
Сметана	150 г	5,3 унций
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Шоколадные капли (мини)	138 г	4,9 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 5 унций**

Выход: половина противня с бортиками

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Взбейте пюре, сметану, и экстракт вместе.
- Поочерёдно добавляйте к пюре просеянные сухие и влажные ингредиенты, а затем шоколадную стружку.
- Соедините до гладкости и однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Шоколадно-кокосовый листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	200 г	7 унций
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Основной кондитерский крем (патисьер)	100 г	3,5 унции
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Кокосовая стружка	300 г	10,6 унций
Молоко	100 г	3,5 унции
Мука для тортов	225 г	7,9 унций
Какао-порошок	25 г	0,9 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,418 кг**	**3 фунта 2 унции**

Выход: один противень

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Вмешайте основной кондитерский крем и Соедините до гладкости и однородности.
- Введите яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте кокосовую стружку, а затем молоко.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты в тесто, вымешивайте до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake) с миндальной пастой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	300 г	10,6 унций
Сахарная пудра	150 г	5,3 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	160 г	8 штук
Кукурузный крахмал	125 г	4,4 унции
Какао-порошок	62 г	2,2 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масло сливочное (растопленное)	125 г	4,4 унции
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	60 г	2,1 унции
Общая масса:	**1,322 кг**	**2 фунта 14,6 унций**

Выход: один противень с бортиками

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте миндальную пасту и сахарную пудру до рассыпчатости.
- Взбейте целые яйца и желтки. Добавьте $^1/_3$ к миндальной пасте, перемешивая, до гладкости и однородности. Постепенно добавляйте оставшуюся часть яиц, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты, а затем растопленное сливочное масло.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков и сахара (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Аккуратно введите меренгу в тесто.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake) с фундучной пастой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Фундучная паста	200 г	7 унций
Сахарная пудра	200 г	7 унций
Какао-порошок	52 г	1,8 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные белки	150 г	5 штук
Яичные белки	390 г	13 штук
Сахарная пудра	130 г	4,6 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,125 кг**	**2 фунта 7,7 унций**

Выход: один противень с бортиками.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте фундучную пасту, сахар, какао-порошок и соль до однородности.
- Добавьте первую часть яичных белков в 3 приема, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из второго веса яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Аккуратно введите меренгу в ореховую смесь.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Хрустящий дакуаз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Ореховая мука	170 г	6 унций
Сахарная пудра	213 г	7,5 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные белки	180 г	6 штук
Сахар-песок	85 г	3 унции
Винный камень	2 г	3/4 ч.л.
Общая масса:	**652 г**	**1 фунт 7 унций**

Выход: три тонких коржа диаметром 23 см.

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Аккуратно введите просеянные сухие ингредиенты в меренгу.
- Отсадите спиралью, используя кондитерский мешок с круглой насадкой. Тесто нужно выпекать сразу же.
- Выпекайте при 200°F (93°C) до сухой и хрустящей корочки, слегка зарумяненной.

Мягкий кокосовый дакуаз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	390 г	13 штук
Сахар-песок	164 г	5,8 унций
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Сахар-песок	253 г	8,9 унций
Кокосовая стружка (обжаренная)	164 г	5,8 унций
Миндальная мука	164 г	5,8 унций
Мука для тортов	52 г	1,8 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,19 кг**	**2 фунта 10 унций**

Выход: один противень с бортиками

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Просейте сухие ингредиенты, а затем объедините с кокосовой стружкой. Введите в меренгу.
- Распределите тесто по подготовленному противню, предварительно сбрызнутому антипригарным спреем.
- Просейте дополнительную сахарную пудру по поверхности теста перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой

Мягкий дакуаз на основе фундука

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Фундучная мука	326 г	11,5 унций
Сахарная пудра	364 г	12,8 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Яичные белки	360 г	12 штук
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Винный камень	2 г	3/4 ч.л.
Лесные орехи (измельченые)	375 г	13,2 унций
Общая масса:	**1,476 кг**	**3 фунта 4 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Аккуратно введите просеянные сухие ингредиенты в меренгу.
- Распределите тесто по подготовленному противню, предварительно сбрызнутому антипригарным спреем.
- Распределите измельчённые лесные орехи поверх теста перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечание шеф-повара:

- *Этот рецепт идеально подходит для безглютеновых диет.*

Мягкий лаймово-миндальный дакуаз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная мука	280 г	9,9 унций
Сахарная пудра	280 г	9,9 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	360 г	12 штук
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Цедра лайма	4 лайма	4 штуки
Миндаль (рубленный)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,295 кг**	**2 фунта 13,7 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Приготовьте французскую меренгу (жесткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня. Как только жёсткие пики достигнуты, добавьте цедру лайма и смешайте до объединения.
- Аккуратно введите просеянные сухие ингредиенты в меренгу.
- Распределите тесто по подготовленному противню, предварительно сбрызнутому антипригарным спреем.
- Распределите рубленый миндаль поверх теста перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Мягкий фисташковый дакуаз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная мука	280 г	9,9 унций
Сахарная пудра	320 г	11,3 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Фисташковая паста	48 г	1,7 унции
Яичные белки	360 г	12 штук
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Фисташки (крупно рубленные)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,38 кг**	**3 фунта 0,7 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В кухонном комбайне измельчите муку, сахарную пудру, соль и фисташковую пасту вместе.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Добавьте часть меренги в фисташковую смесь, тщательно перемешайте, а затем аккуратно введите оставшуюся меренгу до однородности.
- Распределите тесто по подготовленному противню, предварительно сбрызнутому антипригарным спреем.
- Распределите измельчённые фисташки поверх теста перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Листовой бисквит (Sheet Cake) «Франжипан»

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	360 г	12,7 унций
Сахар-песок	360 г	12,7 унций
Масло сливочное (размягчённое)	360 г	12,7 унций
Цельные яйца	400 г	8 штук
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мука для тортов	180 г	6,3 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,66 кг**	**3 фунта 10,6 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте миндальную пасту и сахар до рассыпчатости.
- Добавьте сливочное масло перемешайте до гладкости и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите яйца по одному, а затем ванильный экстракт, вновь очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянную муку и соль, перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока деревянная шпажка, вставленная в центр бисквита, не будет выходить сухой.

Бисквит женуаз

Ингредиенты:	Граммы	США
Цельные яйца	600 г	12 штук
Сахар-песок	270 г	9,5 унций
Инвертный сахар	30 г	1 унция
Мука для тортов	300 г	10,6 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масло (растопленное)	85 г	3 унции
Общая масса:	**1,285 кг**	**2 фунта 13,3 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Взбейте яйца и сахар на водяной бане до достижения температуры 110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки «венчик» взбивайте яйца до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Просейте муку и соль вместе, аккуратно введите в яйца до появления непромешанных полос.
- Добавьте небольшое количество яичной смеси в растопленное, но охлаждённое масло и аккуратно введите получившуюся массу к основному тесту.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *1 килограмм теста будет соответствовать форме для выпечки диаметром 23 см.*

Кокосовый женуаз

Ингредиенты:	Граммы	США
Цельные яйца	450 г	9 штук
Сахар-песок	375 г	13,2 унций
Мука для тортов	300 г	10,6 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Кокосовая стружка	150 г	5,3 унций
Масло (растопленное)	187 г	6,6 унций
Общая масса:	**1,462 кг**	**3 фунта 3,6 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Взбейте яйца и сахар на водяной бане до достижения температуры110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, продолжайте взбивать тёплые яйца до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Просейте муку и соль, затем добавьте кокосовую стружку. Аккуратно введите сухие ингредиенты к взбитым яйцам до появления непромешанных полос.
- Добавьте небольшое количество яичной смеси в растопленное, но охлаждённое масло и аккуратно введите получившуюся массу к основному тесту.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *1 килограмм теста будет соответствовать форме для выпечки диаметром 23 см.*

Ореховый женуаз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Целые яйца	500 г	10 штук
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Мука для тортов	225 г	7,9 унций
Кукурузный крахмал	225 г	7,9 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Орехи (обжаренные, мелко рубленные)	250 г	8,8 унций
Масло (растопленное)	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,575 кг**	**3 фунта 7,6 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Взбейте яйца и сахар на водяной бане до достижения температуры110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, продолжайте взбивать теплые яйца до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Просейте муку, кукурузный крахмал, и соль вместе, затем соедините с измельченными орехами. Аккуратно введите сухие ингредиенты к взбитым яйцам до появления непромешанных полос.
- Добавьте небольшое количество яичной смеси в растопленное, но охлажденное масло и аккуратно введите получившуюся массу к основному тесту.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *1 килограмм теста будет соответствовать форме для выпечки диаметром 23 см.*

Мягкий имбирный листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Коричневый сахар	285 г	10 унций
Мёд	50 г	1,8 унции
Целые яйца	200 г	4 штуки
Яичный желток	20 г	1 штука
Универсальная мука	335 г	11,8 унций
Разрыхлитель	17 г	0,6 унции
Пищевая сода	4 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	15 г	0,5 унции
Имбирь (молотый)	3 г	1 ч.л.
Кардамон (молотый)	3 г	1 ч.л.
Гвоздика (молотая)	2 г	$^3/_4$ ч.л.
Масло (растопленное)	250 г	8,8 унций
Half & Half (замените сливками не более 12% жирности) (комнатной температуры)	212 г	7,5 унций
Общая масса:	**1,454 кг**	**3 фунта 3,2 унции**

Выход: один противень.

Приготовление

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте сахар, мёд, цельные яйца и желток до пышности и увеличения массы в объеме.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и взбейте до однородной массы, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Объедините масло и Half & Half и медленно добавляйте к яичной смеси, взбивая.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Безглютеновый сливочно-миндальный листовой бисквит

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	480 г	16 штук
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Яичные желтки (взбитые)	280 г	14 штук
Рисовая мука	140 г	4,9 унции
Миндальная мука	100 г	3,5 унции
Сахарная пудра	100 г	3,5 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масло сливочное (растопленное)	190 г	6,7 унций
Миндальный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,415 кг**	**3 фунта 1,9 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня (приготовление меренги было описано ранее — прим. ред.).
- Введите яичные желтки в меренгу до появления непромешанных полос, а затем добавьте просеянные сухие ингредиенты.
- Добавьте небольшое количество теста в смесь растопленного сливочного масла и экстрактов, а затем введите получившуюся массу в яично-меренговую основу.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Безглютеновый шоколадный листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	390 г	13 штук
Сахар-песок	438 г	15,4 унций
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Яичные желтки (взбитые)	260 г	13 штук
Какао-порошок	120 г	4,2 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,213 кг**	**2 фунта 10,8 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Введите яичные желтки в меренгу до появления непромешанных полос.
- Просейте какао-порошок и соль поверх меренги. Аккуратно перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Бисквит Джоконда

Ингредиенты:	Граммы	США
Миндальная мука	175 г	6,2 унций
Сахарная пудра	175 г	6,2 унций
Мука для тортов	40 г	1,4 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Яичные белки	120 г	4 штуки
Сахар-песок	20 г	0,7 унции
Винный камень	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масло (растопленное)	30 г	1 унция
Общая масса:	**750 г**	**1 фунт 10,4 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты в дежу миксера. Для данного рецепта необходимо использовать насадку “лопатка”.
- Добавьте цельные яйца и смешайте на высокой скорости, чтобы сформировать гладкую, аэрированную пасту, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Аккуратно введите меренгу в миндальную смесь до появления непромешанных полос.
- Добавьте небольшое количество теста в растопленное сливочное масло, перемешайте, а затем введите получившуюся массу в тесто и взбейте до однородности. Не взбивайте слишком долго.
- Выпекайте при 400°F (204°C), до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Этот рецепт — традиционный бисквит, используемый для торта «Опера».

Фисташковый бисквит Джоконда

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Фисташковая мука	107 г	3,8 унции
Сахарная пудра	107 г	3,8 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Фисташковая паста	36 г	1,3 унции
Мука для тортов	86 г	3 унции
Яичные белки	210 г	7 штук
Сахар-песок	72 г	2,5 унции
Винный камень	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**780 г**	**1 фунт 11,5 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты (кроме муки для тортов) в дежу миксера. Для данного рецепта необходимо использовать насадку “лопатка”.
- Добавьте цельные яйца, желтки, фисташковую пасту и смешайте на высокой скорости, чтобы сформировать гладкую, аэрированную пасту, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите просеянную муку для тортов в получившуюся пасту и перемешайте до однородности.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Аккуратно введите меренгу в фисташковую смесь до появления непромешанных полос.
- Выпекайте при 400°F (204°C), до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Легкий миндальный листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная мука	150 г	5,3 унций
Сахарная пудра	150 г	5,3 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Ванильный экстракт	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Миндальный экстракт	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	270 г	9 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Мука для тортов	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте миндальную муку, сахарную пудру, соль, целые яйца, желтки и экстракты до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня. Введите меренгу в миндальную смесь до появления непромешанных полос. Добавьте муку для тортов и перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *По этому рецепту вы можете приготовить один тонкий корж, распределив тесто по всему противню или приготовить корж толще, распределив тесто по половине противня.*

Молочный листовой бисквит (Sheet Cake, спонж)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	257 г	9 унций
Разрыхлитель	11	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Молоко	140 г	5 унций
Масло	70 г	2,5 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Целые яйца	350 г	7 штук
Яичные желтки	140 г	7 штук
Сахар-песок	368 г	13 унций
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Общая масса:	**1,385 кг**	**3 фунта 0,8 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Подогрейте молоко и сливочное масло вместе, пока масло не растопится, затем добавьте экстракт.
- Взбейте целые яйца, желтки и сахар на водяной бане до температуры 110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбивайте тёплые яйца до тех пор, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Тщательно введите просеянные сухие ингредиенты во взбитые яйца.
- Добавьте небольшое количество взбитой массы в тёплую молочную смесь.
- А затем введите всю молочную смесь в основное тесто.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Корж для декора

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	200 г	7 унций
Сахарная пудра	200 г	7 унций
Яичные белки	210 г	7 штук
Мука для хлеба	200 г	7 унций
Общая масса:	**810 г**	**1 фунт 12,6 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Поочерёдно добавляйте муку и яичные белки, перемешивая до однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.

Примечания шеф-повара:

- Тесто по данному базовому рецепту может быть окрашено по желанию. Для окраски используйте гелевый пищевой краситель.

Шоколадный корж для декора

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	180 г	6,3 унций
Сахарная пудра	180 г	6,3 унций
Яичные белки	180 г	6 штук
Мука для тортов	135 г	4,8 унции
Какао-порошок	68 г	2,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**743 г**	**1 фунт 10,2 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Поочерёдно добавляйте просеянные сухие ингредиенты, яичные белки и перемешивайте до однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.

Бисквит для птифур

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	115 г	4 унции
Ванильный сахар	40 г	1,4 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Цедра лайма	1/2 лайма	1/2 штуки
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	55 г	1,9 унции
Винный камень	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Мука для тортов	50 г	1,8 унции
Универсальная мука	50 г	1,8 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**520 г**	**1 фунт 2,3 унции**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, смешайте миндальную пасту и ванильный сахар до рассыпчатости.
- Добавьте яичные желтки по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте цедру, а затем сливки, взбивайте до воздушности.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Введите меренгу в миндальную смесь до появления непромешанных полос.
- Введите просеянные сухие ингредиенты в меренгу, перемешивая только до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Маковый листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мак	255 г	9 унций
Миндальная мука	255 г	9 унций
Масло	454 г	1 фунт
Сахарная пудра	150 г	5,3 унций
Мёд	60 г	2,1 унции
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Корица (молотая)	8 г	0,3 унции
Гвоздика (молотая)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные желтки	360 г	18 штук
Яичные белки	540 г	18 штук
Сахар-песок	240 г	8,5 унций
Винный камень	5 г	$1^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,321 кг**	**5 фунтов 1,9 унции**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В кухонном комбайне размелите мак и муку. Отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, взбейте сливочное масло, сахар, мёд, цедру, специи и соль.
- Добавьте яичные желтки, по 3 за один раз, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите в измельчённую смесь мака и муки.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Добавьте меренгу и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 300°F (149°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Листовой бисквит с пралине

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	350 г	7 штук
Яичный желток	20 г	1 штука
Паста пралине	500 г	1 фунт 1,6 унции
Мука для тортов	125 г	4,4 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные белки	390 г	13 штук
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,515 кг**	**3 фунта 5,4 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте целые яйца, желток и пасту пралине до гладкости и однородности.
- Просейте муку и соль вместе, добавьте к смеси пралине. Взбейте до однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Мягко введите меренгу в тесто.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Бисквит для рулета

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Яичные желтки	200 г	10 штук
Инвертный сахар	25 г	0,9 унции
Мука для тортов	250 г	8,8 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масло (растопленное)	120 г	4,2 унции
Ванильный экстракт	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,06 кг**	**2 фунта 5,4 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Взбейте яичные желтки и инвертный сахар воздушной и густой консистенции. Введите в меренгу до появления непромешанных полос.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты в смесь меренги.
- Добавьте небольшое количество теста в растопленное сливочное масло, перемешайте, а затем введите получившуюся массу в тесто и взбейте до однородности. Не взбивайте слишком долго.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечание шеф-повара:

- *Это отличный рецепт для того, чтобы приготовить рождественское полено.*

Шоколадный бисквит для рулета

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Яичные желтки	200 г	10 штук
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для тортов	150 г	5,3 унций
Какао-порошок	70 г	2,5 унции
Разрыхлитель	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Пищевая сода	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**930 г**	**2 фунта 0,8 унции**

Выход: один противень

Приготовление:

- Приготовьте французскую меренгу (жёсткие пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Взбейте яичные желтки и экстракт и введите в меренгу до появления непромешанных полос.
- Просейте сухие ингредиенты и аккуратно добавьте в меренгу до однородности.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Примечание шеф-повара:

- *Это отличный рецепт для того, чтобы приготовить рождественское полено.*

Бисквит для торта “Захер”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Сахарная пудра	162 г	5,7 унций
Яичные желтки	160 г	8 штук
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Шоколад (58–66%, растопленный, теплый),	268 г	9,4 унций
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахарная пудра	65 г	2,3 унции
Винный камень	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Миндальная мука	227 г	8 унций
Универсальная мука	80 г	2,9 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,53 кг**	**3 фунта 6 унций**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте желтки и целые яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте тёплый растопленный шоколад и перемешайте до однородности.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Мягко введите меренгу в шоколад до появления непромешанных полос, а затем добавьте просеянные сухие компоненты.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Ванильный листовой бисквит (Sheet Cake)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	400 г	8 штук
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	360 г	12,7 унций
Инвертный сахар	56 г	2 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для тортов	180 г	6,3 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	35 г	1,2 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Для шоколадной вариации:		
Мука для тортов	145 г	5,1 унций
Какао-порошок	35 г	1,2 унции
Общая масса:	**1,54 кг**	**3 фунта 6,3 унций**

Выход: один противень

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте целые яйца, желтки, сахар и экстракт, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Введите просеянные сухие ингредиенты во взбитые яйца.
- Приготовьте французскую меренгу (средние пики) из яичных белков, сахара и винного камня.
- Введите меренгу в яйца. Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

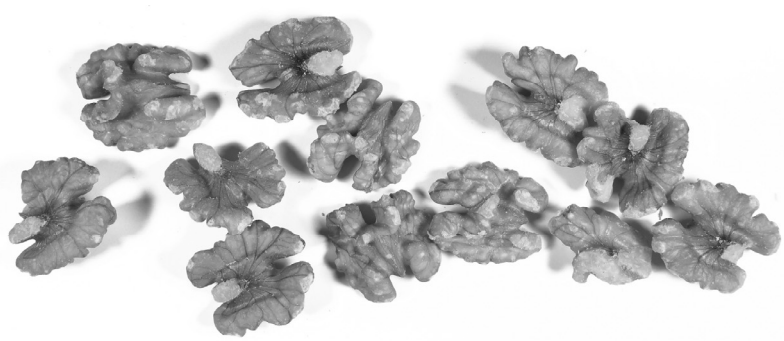
Бисквит с грецкими орехами

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Сахар-песок	346 г	12,2 унций
Цельные яйца	300 г	6 штук
Мука для тортов	92 г	3,3 унции
Разрыхлитель	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Ром (темный)	30 г	1 унция
Грецкие орехи (мелко рубленные)	346 г	12,2 унций
Общая масса:	**1,353 кг**	**2 фунта 15,7 унций**

Выход: один противень

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты, а затем ром и измельчённые грецкие орехи.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.



Листовой бисквит на белом шоколаде

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	213 г	7,5 унций
Сахар-песок	358 г	12,6 унций
Целые яйца	350 г	7 штук
Белый шоколад (растопленный/тёплый)	224 г	7,9 унций
Универсальная мука	102 г	3,6 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12 унций**

Выход: один противень.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте шоколад и перемешайте до однородности.
- Введите просеянные сухие ингредиенты.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока тесто не подрумянится, и не будет пружинить при нажатии.

Buttercreams

Американский сливочный крем	168
Сливочный крем на основе крема “Англез”	169
Шоколадно-сливочный крем на основе крема “Англез”	170
Французский сливочный крем (Buttercream)	171
Сливочный крем на итальянской меренге	172
Сливочный крем на швейцарской меренге	173

Кремы

Шоколадный ганаш	174
Шоколадно-сметанный крем (Frosting)	175
Немецкий шоколадный крем (Frosting)	176
Крем на основе арахисового масла (Frosting)	177
Крем с белым шоколадом и сливочным сыром (Frosting)	178

Крем муслин

Базовый крем муслин	179
Шоколадный крем муслин	180
Кокосовый крем муслин	181
Фруктовый крем муслин	182
Кленовый крем муслин	183

Глазурь

Карамельная глазурь	184
Ванильно-лавандовая глазурь	185
Фисташковая глазурь	186
Зеркальная красная глазурь	187

Шоколадная глазурь

Шоколадная зеркальная глазурь	188
Шоколадно-масляная глазурь	189
Белая шоколадная глазурь	190

Американский сливочный крем (Buttercream)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	908 г	2 фунта
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Сахарная пудра (просеянная)	1,725 кг	3 фунта 12,8 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Сливки (33% жирности) (опционально)	30 г	1 унция
Общая масса:	**2,7 кг**	**5 фунтов 15,2 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и соль.
- Добавьте половину сахарной пудры и ванильный экстракт, хорошо перемешайте.
- Добавьте оставшуюся сахарную пудру и взбейте в течение нескольких минут, до достижения желаемой консистенции.
- При необходимости отрегулируйте консистенцию крема сливками.
- Ароматизируйте по желанию.
- Сливочный крем используйте немедленно.

Примечания шеф-повара:

- *Американский сливочный крем довольно сладкий, но его нейтральный вкус хорошо сочетается практически с любым тортом.*
- *Пищевой краситель может быть добавлен по желанию.*

Сливочный крем на основе крема “Англез”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	300 г	10,6 унций
Сахар-песок (разделенный на 2 части)	225 г	7,9 унций
Стручок ванили	1 штука	1 штука
Яичные желтки	250 г	12 штук
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Сахар-песок	140 г	4,9 унции
Вода	35 г	1,2 унции
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	30 г	1 унция
Масло сливочное (размягчённое)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Общая масса:	**2,035 кг**	**4 фунта 7,8 унций**

Приготовление:

- Приготовьте очень густой крем “Англез” из первых 5 компонентов (приготовление крема англез описано в следующем рецепте — прим. ред.).
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите.
- Приготовьте итальянскую меренгу со следующими 4 компонентами; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите масло в меренгу в несколько приёмов, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте охлаждённый крем англез к меренгово-масянной основе.

Примечания шеф-повара:

- *Одним из преимуществ сливочного крема на основе крема англез является то, что есть возможность ароматизировать крем через заварную основу.*

Шоколадно-сливочный крем на основе крема “Англез”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (58–72%)	680 г	1 фунт 8 унций
Кофе	236 г	8,3 унций
Молоко	160 г	5,6 унций
Сахар-песок (разделённый на 2 части)	304 г	10,7 унций
Яичные желтки	240 г	12 штук
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	908 г	2 фунта
Общая масса:	**2,528 кг**	**5 фунтов 9,2 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад и превратите в эмульсию с кофе, охладите до едва теплого состояния.
- В сотейнике доведите молоко и $^1/_2$ части сахара до кипения. Тем временем взбейте яичные желтки, оставшуюся $^1/_2$ часть сахара и соль до пышного и густого состояния. Темперируйте яичную смесь горячим молоком (вливайте горячее молоко в яичную смесь частями, постоянно помешивая — прим. ред.) и верните всё обратно в сотейник. Варите на среднем огне до очень густого состояния, но крем не должен быть переваренным, похожим на яичницу.
- Процедите смесь через сито с мелкими отверстиями и с помощью насадки “венчик” взбейте смесь до полного остывания.
- Добавьте сливочное масло к взбивающемуся рему англез и продолжайте взбивать до гладкости и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте прохладный кофе и взбейте до готовности.

Французский сливочный крем (Buttercream)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	400 г	14,1 унций
Вода	175 г	6,2 унций
Яичные желтки	160 г	8 штук
Целое яйцо	50 г	1 штука
Масло сливочное (размягчённое)	908 г	2 фунта
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,518 кг**	**3 фунта 5,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике объедините сахар и воду.
- Используя влажную силиконовую кисть, уберите все сахарные кристаллы со сторон сотейника, чтобы предотвратить кристаллизацию.
- Поместите сотейник на средний огонь и готовьте до “мягкого шарика”, 235-240°F (113-116°C).
- Между тем в деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте яичные желтки и целое яйцо до пышности и увеличения в объёме.
- Как только сироп достигнет необходимой температуры, медленно влейте горячий сироп по внутренней стенке дежи во взбивающиеся яйца. Не позволяйте сиропу попасть на насадку.
- Взбивайте, пока масса не остынет.
- Постепенно добавьте размягчённое сливочное масло и соль в основу, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Ароматизируйте по желанию.

Сливочный крем на итальянской меренге

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	650 г	1 фунт 7 унций
Вода	190 г	6,7 унций
Яичные белки	300 г	10 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Масло сливочное (размягчённое)	908 г	2 фунта
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,958 кг**	**4 фунта 5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике объедините сахар и воду.
- Используя влажную силиконовую кисть, уберите все сахарные кристаллы со сторон сотейника, чтобы предотвратить кристаллизацию.
- Поместите сотейник на средний огонь и готовьте до “мягкого шарика”, 235–240°F (113–116°C).
- Между тем в деже миксера, с помощью насадки “венчик”, начните делать французскую меренгу, взбивая яичные белки и вторую часть сахара, как только сироп закипит.
- Как только сироп достигнет необходимой температуры, медленно влейте горячий сироп по внутренним стенкам дежи во взбивающуюся меренгу. Не позволяйте сиропу попасть на венчик.
- Взбивайте, пока меренга не остынет.
- Постепенно добавьте размягчённое масло и соль в меренгу, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Ароматизируйте по желанию.

Сливочный крем на швейцарской меренге

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	330 г	11 штук
Сахар-песок	570 г	1 фунт 4,1 унции
Масло сливочное (размягчённое)	908 г	2 фунта
Общая масса:	**1,808 кг**	**3 фунта 15,8 унций**

Приготовление:

- Взбейте яичные белки и сахар на водяной бане, пока смесь не достигнет 140°F (60°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, продолжайте взбивать белки до тех пор, пока смесь не достигнет пиков средней жёсткости и не остынет.
- Начните добавлять масло в несколько приёмов, во взбивающуюся меренгу.
- Увеличьте скорость миксера и взбивайте до тех пор, пока сливочный крем не станет лёгким и воздушным.
- Ароматизируйте по желанию.

Шоколадный ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (58%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сливки (33% жирности)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сироп глюкозы	316 г	11,1 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Бренди	22 г	0,8 унции
Общая масса:	**2,34 кг**	**5 фунтов 2,5 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад на водяной бане в чаше, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить в неё все остальные компоненты.
- В сотейнике нагрейте сливки, глюкозу и соль до 85°F (29°C). Вылейте на растопленный шоколад и превратите в эмульсию, смешав до гладкости и однородности.
- Введите бренди.
- Вылейте ганаш в миску и затяните плёнкой “в контакт”, чтобы препятствовать образованию конденсата. Оставьте при комнатной температуре.
- Охладите или нагрейте ганаш до получения желаемой консистенции перед использованием.

Шоколадно-сметанный крем (Frosting)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (99%)	225 г	8 унций
Шоколад (64%)	113 г	4 унции
Масло сливочное (кубики 1 см)	454 г	1 фунт
Сахарная пудра	675 г	1 фунт 7,8 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Сметана	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,92 кг**	**4 фунта 3,7 унции**

Приготовление:

- Растопите весь шоколад вместе на водяной бане 118°F (48°C).
- Добавьте сливочное масло к расплавленному шоколаду и позвольте ему растопиться.
- Просейте сахарную пудру и соль, соедините со сметаной в деже миксера, и с помощью насадки “лопатка” взбейте на низкой скорости.
- Добавьте шоколадную смесь к сметане. Соедините на низкой скорости до однородности, очищая дно дежи по мере необходимости. Не смешивайте слишком долго.
- Уберите в холодильник для стабилизации.

Немецкий шоколадный крем (Frosting)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сгущённое молоко	500 г	1 фунт 1,8 унции
Свето-коричневый сахар	454 г	1 фунт
Сахар-песок	245 г	8,6 унций
Масло	355 г	12,5 унций
Яичные желтки	200 г	10 штук
Орехи пекан (обжаренные, рубленные)	340 г	12 унций
Кокосовая стружка	310 г	11 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Темный ром	5 г	1 ч.л.
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,4 кг**	**5 фунтов 5,6 унций**

Выход: данного количества достаточно для трех тортов диаметром 23 см.

Приготовление:

- Смешайте сгущённое молоко, сахар, масло и яичные желтки в сотейнике. Готовьте на среднем огне, до загустения, постоянно помешивая.
- Добавьте орехи пекан, кокос, экстракт, ром и соль.
- Охладите до тех пор, пока крем не станет достаточно густым для использования.

Крем на основе арахисового масла (Frosting)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливочный сыр (размягчённый)	454 г	1 фунт
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Арахисовое масло (кремообразное)	300 г	10,6 унций
Сахарная пудра (просеянная)	454 г	1 фунт
Ванильный экстракт	15 г	0,5 унции
Кукурузный сироп	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,465 кг**	**3 фунта 3,7 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочный сыр и сливочное масло.
- Добавьте арахисовое масло, перемешайте до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте сахарную пудру, экстракт, кукурузный сироп и взбейте до гладкости и однородности.
- Охладите до тех пор, пока крем не станет достаточно густым для использования.

Крем с белым шоколадом и сливочным сыром (Frosting)

Ингредиенты:	Граммы	США
Сливочный сыр (размягчённый)	680 г	1 фунт 9 унций
Масло сливочное (размягчённое)	340 г	12 унций
Белый шоколад (растопленный и охлаждённый)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Лимонный сок	20 г	0,7 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,55 кг**	**3 фунта 6,7 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте масло и сливочный сыр до воздушности и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте растопленный шоколад, соедините до гладкости и однородности.
- Введите лимонный сок и ванильный экстракт.

Примечания шеф-повара:

- *Лимонный сок и ванильный экстракт можно добавлять по вкусу.*
- *Если крем слишком мягкий, охладите его в течение некоторого времени, до загустения, а затем перемешайте с помощью лопатки.*
- *Этот крем особенно хорош для морковного торта и красного бархата.*

Базовый крем муслин

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Кондитерский крем (патисьер)	1,61 кг	3 фунта 8,8 унций
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	483 г	1 фунт 1 унция
Общая масса:	**2,093 кг**	**4 фунта 9,8 унций**

Приготовление:

- Сварите кондитерский крем (патисьер). Рецепт на странице 218.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбивайте патисьер до тёплого состояния, около 110°F (43°C).
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло в несколько приёмов, взбивая до тех пор, пока масло полностью не разойдётся в основе, и смесь не станет легкой и воздушной.

Примечания шеф-повара:

- *Масло не следует добавлять, если патисьер всё ещё горячий, так как масло может растаять и отсечься. Если это происходит, немедленно прекратите взбивание и уберите крем в холодильник до полного остывания, а затем снова взбейте с помощью насадки “лопатка”.*
- *Если патисьер или масло будут слишком холодными, то масло не соединится должным образом. Если это происходит, подогрейте патисьер и взбейте с помощью насадки “лопатка”, постепенно добавляя масло.*
- *Вы можете использовать охлаждённый патисьер, но для этого вы должны сначала взбить патисьер до гладкости и однородности, а затем добавить размягчённое масло.*
- *После охлаждения крем муслин становится плотным и устойчивым. Поэтому он является отличным выбором для тортов, которые необходимо держать при комнатной температуре в течение долгого времени.*

Крем муслин так же известен, как немецкий сливочный крем и является прекрасным кремом для классического французского клубничного торта фрезье.

Шоколадный крем муслин

Ингредиенты:	Граммы	США
Кондитерский крем (патисьер)	1,61 кг	3 фунта 8,8 унций
Шоколад (58–66%, расколотый)	425 г	15 унций
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**2,489 кг**	**5 фунтов 7,8 унций**

Приготовление:

- Сварите кондитеский крем патисьер. Рецепт на странице 218.
- Добавьте шоколад в горячий патисьер. В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбивайте патисьер до тёплого состояния, и полного растворения шоколада, около 110°F (43°C).
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло в несколько приёмов, взбивая до тех пор, пока масло полностью не разойдётся в основе, и смесь не станет легкой и воздушной.

Примечания шеф-повара:

- *Посмотрите примечания шеф-повара в рецепте базового крема муслин на странице 179.*

Кокосовый крем муслин

Ингредиенты:	Граммы	США
Кондитерский крем (патисьер)	1,5 кг	3 фунта 4,9 унции
Кокосовое молоко	150 г	5,3 унций
Темный ром	60 г	2 унции
Сливочное масло или сливочный крем	750 г	1 фунт 10,5 унций
Кокосовая стружка	390 г	13,8 унций
Общая масса:	**2,85 кг**	**6 фунтов 4,5 унции**

Приготовление:

- Сварите кондитерский крем (патисьер). Рецепт на странице 218.
- Добавьте в крем ром и кокосовое молоко. В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» взбивайте патисьер до тёплого состояния, около 110°F (43°C).
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло в несколько приёмов, взбивая до тех пор, пока масло полностью не разойдётся в основе, и смесь не станет легкой и воздушной.
- Введите кокосовую стружку.

Примечания шеф-повара:

- *Посмотрите примечания шеф-повара в рецепте базового крема муслин на странице 179.*

Фруктовый крем муслин

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Фруктовое пюре	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Яичные желтки	100 г	5 штук
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Кукурузный крахмал	100 г	3,5 унции
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**2,054 кг**	**4 фунта 8,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите пюре и первую часть сахара до кипения.
- Взбейте целые яйца, желтки, вторую часть сахара и кукурузный крахмал в чаше, до гладкости и однородности.
- Когда пюре закипит, введите его, при постоянном помешивании в яичную смесь.
- Верните смесь пюре на огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая в течение 2 минут.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбивайте фруктовый патисьер до тёплого состояния, около 110°F (43°C).
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло в несколько приёмов, взбивая до тех пор, пока масло полностью не разойдётся в основе, и смесь не станет воздушной.

Примечания шеф-повара:

- *Количество сахара, возможно, должно быть отрегулировано в зависимости от вида используемых фруктов.*
- *А также посмотрите примечания шеф-повара в рецепте базового крема муслин на странице 179.*

Кленовый крем муслин

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	800 г	1 фунт 12,2 унций
Кленовый сироп	600 г	1 фунт 5,2 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Кукурузный крахмал	60 г	2,1 унции
Универсальная мука	60 г	2,1 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Масло сливочное (размягчённое)	400 г	14,1 унций
Экстракт клена	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**2,1 кг**	**4 фунта 10,1 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, кленовый сироп и соль до кипения.
- Тем временем взбейте кукурузный крахмал, муку, целые яйца и желтки в миске, до гладкости и однородности.
- Темперируйте яичную смесь горячим молоком и яично-молочную основу на огонь.
- Доведите смесь до кипения, мешая непрерывно в течение 2 минут.
- Переложите патисьер в дежу миксера и с помощью насадки “лопатка” взбейте до комнатной температуры.
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло и экстракт в несколько приёмов, взбивая до тех пор, пока масло полностью не разойдётся в основе, и смесь не станет воздушной.

Примечания шеф-повара:

- *Посмотрите примечания шеф-повара в рецепте базового крема муслин на странице 179.*

Карамельная глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	36 г	14,5 штук
Вода (охлажденная)	180 г	6,3 унций
Сахар-песок	660 г	1 фунт 7,3 унций
Вода	280 г	9,9 унций
Сироп глюкозы	360 г	12,7 унций
Вода (185°F/85°C)	200 г	7 унций
Топлёное масло	200 г	7 унций
Нейтральная глазурь (горячая)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Соль	4 г	$^{3}/_{4}$ ч.л.
Общая масса:	**2,92 кг**	**6 фунтов 7 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике, достаточно большом, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, доведите сахар и воду до кипения. Добавьте глюкозу и готовьте до получения темно-янтарной карамели.
- Введите горячую воду, а затем топлёное масло.
- Желатин отожмите и растопите. Смешайте желатин, карамель, нейтральную глазурь и соль, пробейте погружным блендером до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Используйте приблизительно при температуре 84°F (29°C).

Ванильно-лавандовая глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	7,5 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	38 г	1,3 унции
Вода	275 г	9,7 унций
Лавандовый мед	55 г	1,9 унции
Сушеная лаванда (цветки)	2 ст.л.	2 ст.л.
Стручок ванили (разделенный, с вычищенными семенами)	1/2 стручка	1/2 стручка
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Сахарная пудра	1,135 кг	2 фунта 8 унций
Фиолетовый пищевой краситель (гелевый)	1 капля	1 капля
Общая масса:	**1,47 кг**	**3 фунта 3,8 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике нагрейте воду, мёд, лаванду, экстракт, половину стручка ванили и соль до 140°F (60°C), затем добавьте распущенный и отжатый желатин.
- Процедите основу прежде, чем добавить к сахару, чтобы удалить частицы лаванды и стручок ванили.
- Просейте сахар в миску. Добавьте процеженную жидкость и перемешайте до тех пор, пока не останется никаких комочков.
- Добавьте пищевой краситель и дополнительные цветки лаванды по вкусу.
- Затяните пищевой пенкой и дайте остыть до комнатной температуры перед использованием.
- Подогрейте, если глазурь становится слишком густой.

Попробуйте эту глазурь с нашими дрожжевыми пончиками на странице 492.

Фисташковая глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлажденная)	100 г	3,5 унции
Молоко	470 г	1 фунт 0,6 унции
Сироп глюкозы	190 г	6,7 унций
Фисташковая паста	130 г	4,6 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Белый шоколад	565 г	1 фунт 3,9 унции
Глазурь на белом шоколаде Pâte à Glacer	565 г	1 фунт 3,9 унции
Общая масса:	**2,04 кг**	**4 фунта 8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите молоко, глюкозу, фисташковую пасту и соль до кипения. Нагревая, помешивайте, чтобы помочь пасте раствориться в молоке.
- Снимите с огня, добавьте шоколад, глазурь на белом шоколаде, а затем отжатый и распущенный желатин.
- Пробейте глазурь погружным блендером до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Используйте приблизительно при температуре 84°F (29°C).

Зеркальная красная глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	28 г	11 штук
Вода (охлаждённая)	138 г	4,9 унции
Вода	195 г	6,9 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Сироп глюкозы	300 г	10,6 унций
Сгущённое молоко	215 г	7,6 унций
Белый шоколад	315 г	11,1 унций
Какао-масло красного цвета	10 г	0,35 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите воду, сахар и глюкозу до кипения. Охладите до 185°F (85°C), добавьте сгущенное молоко, отжатый и распущенный желатин.
- Растопите шоколад и красное какао-масло вместе, а затем добавьте в сироп.
- Пробейте глазурь погружным блендером до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и уберите в холодильник на ночь.
- Используйте приблизительно при температуре 82°F (28°C).

Примечания шеф-повара:

- *Красный цвет может быть заменён на любые другие цвета по желанию.*

Шоколадная зеркальная глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	290 г	10,2 унций
Вода	162 г	5,7 унций
Сахар-песок	380 г	13,4 унций
Сироп глюкозы	145 г	5,1 унций
Инвертный сахар	45 г	1,6 унции
Какао-порошок	108 г	3,8 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, доведите сливки, воду, сахар и глюкозу до кипения.
- Смешайте какао-порошок и соль и снова доведите до кипения.
- Снимите с огня и добавьте отжатый и распущенный желатин.
- Пробейте глазурь погружным блендером до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и уберите в холодильник на ночь.
- Используйте приблизительно при температуре 84°F (29°C).

Шоколадно-масляная глазурь

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (58–66%)	619 г	1 фунт 5,8 унций
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Сироп глюкозы	43 г	1,5 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1–116 кг**	**2 фунта 7,4 унций**

Приготовление:

- Частично растопите все ингредиенты вместе на водяной бане.
- Выключите огонь и перемешайте, чтобы закончить плавление ингредиентов.
- Используйте приблизительно при температуре 86°F (30°C).

Белая шоколадная глазурь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сироп глюкозы	160 г	5,6 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Белый шоколад	600 г	1 фунт 5,2 унций
Глазурь на белом шоколаде Pâte à Glacer	600 г	1 фунт 5,2 унций
Общая масса:	**1,98 кг**	**4 фунта 5,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, доведите молоко, глюкозу и соль до кипения.
- Снимите с огня, добавьте шоколад, глазурь на белом шоколаде, а затем отжатый и распущенный желатин.
- Пробейте глазурь погружным блендером до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Используйте приблизительно при температуре 84°F (29°C).

Крем-брюле

Классическое крем-брюле 192
Шоколадное крем-брюле 193
Медово-розмариновое крем-брюле 194
Апельсиново-мандариновое крем-брюле 195
Тыквенное крем-брюле 196

Курд

Лимонный курд 197
Лаймовый курд 198
Мандариново-апельсиновый курд 199
Курд из маракуйи 200

Десертные кремы

Миндальный крем с миндальной мукой 201
Миндальный крем с миндальной пастой 202
Крем для канноли 203
Дополнительные рецепты для ароматизации крема шантильи 204
Кокосовый крем шибуст 206
Ванильный крем шибуст 207
Гибкий шоколадный ганаш 208
Деревенский крем 209
Шоколадный Cremeux (креме) 210
Мокко Cremeux (креме) 211
Сливочно-сырный флан (крем-карамель) 212
Флан «три молока» 213
Франжипан с крошкой бриоши 214
Каштановый франжипан 215
Кокосовый франжипан 216
Облегчённый ванильный крем муслин 217
Фисташково-миндальный крем 219
Запеченный крем (Pots de Creme) 220
Устойчивые взбитые сливки 221
Крем тирамису 222

Панна котта

Buttermilk панна котта 223
Крем-фреш панна котта 224
Панна котта с чаем матча 225
Панна котта ваниль/личи 226
Панна котта маракуйя/абрикос 227
Тыквенная панна котта 228
Ванильная панна котта 229

Пудинги

Рисовый пудинг Arborio 230
Банановый заварной крем для хлебного пудинга 231
Шоколадный заварной крем для хлебного пудинга 232
Кокосовая тапиока 233
Пудинг из семолины 234

Классическое крем-брюле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	2 стручка	2 стручка
Яичные желтки	150 г	8 штук
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12,1 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, первую часть сахара и стручки ванили с семенами до кипения.
- В глубокой миске смешайте вместе яичные желтки, вторую часть сахара и соль.
- Влейте горячие сливки в смесь яичного желтка до получения однородной массы.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крем-брюле, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Крем-брюле имеет срок годности до 3 дней. Для менее богатого заварного крема замените сливки молоком.*

Шоколадное крем-брюле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (72%)	240 г	8,5 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Молоко	250 г	8,8 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Яичные желтки	160 г	8 штук
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,89 кг**	**4 фунта 2,7 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад.
- В сотейнике доведите сливки, молоко и стручок ванили с семенами до кипения.
- Добавьте растопленный шоколад и доведите смесь до кипения.
- В глубокой миске смешайте вместе яичные желтки, сахар и соль.
- Влейте горячий шоколадный крем в смесь яичных желтков до однородного состояния.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крем-брюле, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Крем-брюле имеет срок годности до 3 дней.*

Медово-розмариновое крем-брюле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Мёд	125 г	4,4 унции
Розмарин (свежий)	38 г	1,3 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	43 г	1,5 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,308 кг**	**2 фунта 14,1 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, мёд и розмарин до кипения. Отложите, чтобы дать сливкам настояться в течение приблизительно 20 минут, затем процедите.
- В глубокой миске смешайте вместе яичные желтки, сахар и соль.
- Влейте сливки в смесь яичных желтков до однородного состояния.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крем-брюле, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Крем-брюле имеет срок годности до 3 дней.*

Апельсиново-мандариновое крем-брюле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Молоко	165 г	5,8 унций
Апельсиновое масло	12 г	0,4 унции
Цедра апельсина	4 апельсина	4 штуки
Мандариновое пюре (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок (две части по 105 грамм)	210 г	7,4 унций
Целые яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	200 г	10 штук
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**2,167 кг**	**4 фунта 12,4 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, молоко, апельсиновое масло и цедру до кипения; накройте крышкой и отложите, чтобы дать сливкам настояться в течение приблизительно 30 минут.
- Подогрейте кремовую смесь с приблизительно $^1/_2$ частью сахара, до его полного растворения, затем добавьте пюре.
- Смешайте оставшуюся половину сахара с целыми яйцами, желтками и солью.
- Влейте горячие сливки в смесь яичных желтков до однородного состояния.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крем-брюле, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- Крем-брюле имеет срок годности до 3 дней.

Тыквенное крем-брюле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	470 г	1 фунт 0,6 унции
Молоко	732 г	1 фунт 9,8 унций
Сахар-песок (две части по 100 грамм)	200 г	7 унций
Пюре тыквы	325 г	11,5 унций
Корица (молотая)	9 г	1ст.л, 1 ч.л.
Яичные желтки	380 г	19 штук
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**2,117 кг**	**4 фунта 10,7 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, молоко и 100 г сахара до кипения.
- В глубокой миске смешайте вместе пюре, корицу, яичные желтки, оставшиеся 100 г сахара и соль.
- Влейте горячие сливки в смесь яичных желтков до однородного состояния.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крем-брюле, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Крем-брюле имеет срок годности до 3 дней.*

Лимонный курд

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Лимонный сок	320 г	11,3 унций
Сахар-песок (2 части по 125 грамм)	250 г	8,8 унций
Цедра лимона	12 лимонов	12 штук
Целые яйца	400 г	8 штук
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите сок, 125 г сахара и цедру до кипения.
- Между тем взбейте вместе яйца и другие 125 г сахара до пышности и увеличения в объёме.
- Когда сок закипит, влейте около 1/3 горячей смеси в яйца. Используйте силиконовую лопатку, чтобы очистить всю яичную смесь обратно в сотейник и продолжайте помешивать на среднем огне до тех пор, пока смесь не загустеет и не достигнет точки кипения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями. Дайте курду остыть в течение приблизительно 5-10 минут, помешивая время от времени.
- Используя погружной блендер, введите в смесь отжатый и распущенный желатин, а затем сливочное масло.

Есть несколько способов приготовления лимонного курда.
В этой процедуре мы поддерживаем создание эмульсии при введении масла,
что приводит к более гладкому и более сливочному вкусу.

Лаймовый курд

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сок лайма	320 г	11,3 унций
Сахар-песок (две части по 115 гр.)	230 г	8,1 унций
Цедра лайма	12 лаймов	12 штук
Целые яйца	400 г	8 штук
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,38 кг**	**3 фунта 0,7 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите сок, 115 г сахара и цедру до кипения.
- Между тем взбейте вместе яйца и другие 125 г сахара до пышности и увеличения в объёме.
- Когда сок закипит, влейте около $^1/_3$ горячей смеси в яйца. Используйте силиконовую лопатку, чтобы очистить всю яичную смесь обратно в сотейник и продолжайте помешивать на среднем огне до тех пор, пока смесь не загустеет и не достигнет точки кипения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями. Дайте курду остыть в течение приблизительно 5–10 минут, помешивая время от времени.
- Используя погружной блендер, введите в смесь отжатый и распущенный желатин, а затем сливочное масло.

Мандариново-апельсиновый курд

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	8 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	40 г	1,4 унции
Мандариновое пюре (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок (две части по 175 гр)	350 г	12,4 унций
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Целые яйца	200 г	4 штуки
Яичные желтки	150 г	7 штук
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	200 г	7 унций
Общая масса:	**1,423 кг**	**3 фунта 2,2 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите пюре, 175 г сахара и цедру до кипения.
- Между тем взбейте вместе яйца и другие 175 г сахара до пышности и увеличения в объёме.
- Когда пюре закипит, влейте около $^1/_3$ горячей смеси в яйца. Используйте силиконовую лопатку, чтобы очистить всю яичную смесь обратно в сотейник и продолжайте помешивать на среднем огне до тех пор, пока смесь не загустеет и не достигнет точки кипения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями. Дайте курду остыть в течение приблизительно 5–10 минут, помешивая время от времени.
- Используя погружной блендер, введите в смесь отжатый и распущенный желатин, а затем сливочное масло.

Курд из маракуйи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Пюре маракуйи (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок (2 части по 250 грамм)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра лайма	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ лайма
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Целые яйца	600 г	12 штук
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,94 кг**	**4 фунта 4,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите пюре, 250 г сахара, цедру и половину стручка ванили с семенами до кипения.
- Между тем взбейте вместе яйца и другие 250 г сахара до пышности и увеличения в объёме.
- Когда пюре закипит, влейте около $^1/_3$ горячей смеси в яйца. Используйте силиконовую лопатку, чтобы очистить всю яичную смесь обратно в сотейник и продолжайте помешивать на среднем огне до тех пор, пока смесь не загустеет и не достигнет точки кипения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями. Дайте курду остыть в течение приблизительно 5–10 минут, помешивая время от времени.
- Используя погружной блендер, введите в смесь отжатый и распущенный желатин, а затем сливочное масло.

Миндальный крем с миндальной мукой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло	454 г	1 фунт
Сахарная пудра	454 г	1 фунт
Миндальная мука	454 г	1 фунт
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цельные яйца	500 г	10 штук
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,872 кг**	**4 фунта 2 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте масло, сахар, миндальную муку и соль до воздушности и однородности.
- Добавляйте яйца медленно, полностью перемешивая каждое яйцо прежде, чем добавить следующее, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте экстракт.

Миндальный крем с миндальной пастой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло	500 г	1 фунт 1,6 унции
Миндальная паста	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Цельные яйца	300 г	6 штук
Кукурузный крахмал	60 г	2,1 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,87 кг**	**4 фунта 2 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте масло, сахар, миндальную муку и соль до воздушности и однородности.
- Добавляйте яйца медленно, полностью перемешивая каждое яйцо прежде, чем добавить следующее, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте кукурузный крахмал и соль, а затем экстракт ванили.

Крем для канноли

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сыр рикотта (отвесить для того, чтобы избавиться от лишней жидкости)	908 г	2 фунта
Сахарная пудра	220 г	7,8 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Шоколад (58%, кусочки 3 мм)	300 г	10,6 унций
Общая масса:	**1,43 кг**	**3 фунта 2,4 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте рикотту до гладкости и однородности.
- Добавьте сахар, экстракт, корицу и взбейте до кремовой консистенции.
- Введите шоколад.

Примечания шеф-повара:

- *Нарезанными кубиками цукатов из апельсиновой цедры можно при желании заменить часть шоколада.*
- *Мини-шоколадная стружка (или шоколад в форме капель) может использоваться вместо рубленого шоколада.*
- *Крем для канноли может быть заморожен максимум на 2 месяца.*

Дополнительные рецепты для ароматизации крема шантильи

Темный шоколад

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (58–72%)	250 г	8,8 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1,24 кг**	**2 фунта 11,7 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад. В сотейнике объедините сливки, сахар и доведите до кипения и растворения сахара.
- Смешайте расплавленный шоколад и горячие сливки до однородности. Оставьте при комнатной температуре в течение 1 часа, затем процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите.

Молочный шоколад

Ингредиенты:	Граммы	США
Молочный шоколад	650 г	1 фунт 6,9 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Молоко	80 г	2,8 унции
Общая масса:	**1,67 кг**	**3 фунта 10,9 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад. В сотейнике доведите сливки до кипения.
- Смешайте расплавленный шоколад и горячие сливки до однородности. Оставьте при комнатной температуре в течение 1 часа, затем процедите через сито с мелкими отверстиями, добавьте холодное молоко и охладите.

Джандуйя

Ингредиенты:	Граммы	США
Джандуйя	400 г	14,1 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Общая масса:	**1,34 кг**	**2 фунта 15,3 унций**

Приготовление:

- Растопите джандуйю. В сотейнике доведите сливки до кипения.
- Смешайте джандуйю и горячие сливки до однородности. Оставьте при комнатной температуре в течение 1 часа, затем процедите через сито с мелкими отверстиями, охладите.

Карамель

Ингредиенты:	Граммы	США
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Стручок ванили (разделеный, с вычещенными семенами)	1 стручок	1 штука
Сахар-песок	200 г	7 унций
Масло	120 г	4,3 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,26 кг**	**2 фунта 12,4 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки и стручок ванили до кипения.
- Сварите темно-янтарную карамель из сахара. Введите масло, а затем сливки в несколько приёмов, перемешивая до гладкости и однородности. Добавьте соль по вкусу.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите.

Кокосовый крем шибуст

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Кокосовое молоко	480 г	1 фунт 0,9 унции
Яичные желтки	240 г	12 штук
Кукурузный крахмал	50 г	1,8 унции
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Сахар-песок	400 г	14,1 унций
Вода	160 г	5,6 унций
Яичные белки	360 г	12 штук
Общая масса:	**1,67 кг**	**3 фунта 10,9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Сделайте кондитерский крем (патисьер) из молока, яичных желтков, кукурузного крахмала и первой части сахара. Введите отжатый и распущенный желатин в горячий патисьер и соедините до однородности.
- Переложите патисьер в миску, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить остальные компоненты. Затяните пищевой плёнкой “в контакт”, чтобы препятствовать образованию корочки. Уберите для остывания до тёплого состояния. В качестве альтернативы вы можете переложить горячий патисьер в дежу миксера и с помощью насадки “лопатка” мешать его до остывания.
- Приготовьте итальянскую меренгу из второй части сахара, воды и яичных белков. Взбивайте до температуры 120°F (49°C).
- Добавьте $^1/_4$ части тёплой меренги в тёплый патсьер и взбейте до однородной массы. Добавьте оставшуюся часть меренги, перемешайте до пышности и однородности.
- Используйте немедленно; охладите или заморозьте, до необходимости.

Ванильный крем шибуст

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Молоко	480 г	1 фунт 0,9 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 штука
Яичные желтки	240 г	12 штук
Кукурузный крахмал	50 г	1,8 унции
Светло-коричневый сахар	80 г	2,8 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Сахар-песок	380 г	13,4 унций
Вода	140 г	4,9 унции
Яичные белки	360 г	12 штук
Общая масса:	**1,64 кг**	**3 фунта 9,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Сделайте кондитерский крем (патисьер) из молока, стручка и семян ванили, яичных желтков, кукурузного крахмала, коричневого сахара и соль. Введите отжатый и распущенный желатин в горячий патисьер и соедините до однородности.
- Переложите патисьер в миску, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить остальные компоненты. Затяните пищевой плёнкой “в контакт”, чтобы препятствовать образованию корочки. Уберите для остывания до тёплого состояния. В качестве альтернативы вы можете переложить горячий патисьер в дежу миксера и с помощью насадки “лопатка” мешать его до остывания.
- Приготовьте итальянскую меренгу из второй части сахара, воды и яичных белков. Взбивайте до температуры 120°F (49°C).
- Добавьте $^1/_4$ части тёплой меренги в теплый патсьер и взбейте до однородной массы. Добавьте оставшуюся часть меренги, перемешайте до пышности и однородности.
- Используйте немедленно; охладите или заморозьте, до необходимости.

Гибкий шоколадный ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сироп из агавы	100 г	3,5 унции
Кофе	50 г	1,8 унции
Агар-агар	4 г	$1^1/_2$ ч.л.
Сироп глюкозы	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	900 г	1 фунт 15,7 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Шоколад (58-72%)	375 г	13,2 унций
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Смешайте сироп из агавы, кофе и агар-агар в сотейнике, доведите до кипения. Добавьте сироп глюкозы и перемешайте до однородности.
- Добавьте сливки и соль в сотейник. Снова доведите до кипения.
- Добавьте отжатый и распущенный желатин к горячей кремовой смеси перемешайте до растворения.
- Вылейте горячую кремовую смесь на шоколад в миске и оставьте на 2 минуты; эмульгируйте, до получения однородной массы.
- Вылейте ганаш на проложенный пищевой пленкой противень.
- Охладите в течение 4–6 часов или ночи.

Деревенский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Греческий йогурт	250 г	8,8 унций
Крем-фреш (можно заменить сметаной)	250 г	8,8 унций
Маскарпоне (размягчённый)	250 г	8,8 унций
Сметана	150 г	5,3 унций
Сливки (33% жирности)	100 г	3,5 унции
Сахарная пудра	60 г	2,1 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Цедра лимона	$^1/_2$ лимона	$^1/_2$ штуки
Общая масса:	**1,065 кг**	**2 фунта 5,5 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «венчик», взбейте все ингредиенты вместе до средних пик.
- Охладите перед использованием.

Шоколадный Cremeux (креме)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	294 г	10,4 унций
Сливки (33% жирности)	294 г	10,4 унций
Сахар-песок	118 г	4,2 унции
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Шоколад (66–72%, поломанный)	224 г	7,9 унций
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Сделайте крем англез из сливок, молока, сахара, яичных желтков и соли.
- Процедите горячий крем англез на поломанный шоколад. Оставьте на 1 минуту, а затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Используйте немедленно.

Примечания шеф-повара:

- *Желатин может быть добавлен в данный рецепт, если вы планируете использовать крем для прослойки тортов и больших тартов.*
- *То, насколько густым вы сделаете крем англез, будет влиять на консистенцию итогового Cremeux.*

Мокко Cremeux (креме)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сливки (33% жирности)	415 г	14,6 унций
Сахар-песок	90 г	3,2 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Шоколад (58–66%)	86 г	3 унции
Сметана	220 г	7,8 унций
Маскарпоне	137 г	4,8 унции
Экстракт кофе	21 г	0,7 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите сливки, сахар и соль до кипения.
- Растопите шоколад и добавьте к горячим сливкам. Размешивайте непрерывно, чтобы превратить в эмульсию и вновь доведите смесь до кипения.
- Снимите с огня и добавьте сметану, маскарпоне, и экстракт в горячую смесь.
- Введите отжатый и распущенный желатин, смешайте до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане до лёгкого загустения и разлейте в нужные формы.

Примечания шеф-повара:

- *Добавление сметаны и маскарпоне в рецепте даёт этому креме богатую и сливочную структуру, подобную греческому йогурту.*

Сливочно-сырный флан (крем-карамель)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливочный сыр (размягчённый)	228 г	8 унций
Сгущённое молоко	400 г	14,1 унций
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Концентрированное молоко без сахара (Evaporated Milk)	340 г	12 унций
Цельное молоко	170 г	6 унций
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,405 кг**	**3 фунта 1,5 унции**

Приготовление:

- Покройте основание желаемых форм карамелью (приготовьте карамель по своему усмотрению, это может быть как сухая, так и янтарная карамель из сахара и воды — прим. ред.), смешанной с небольшим количеством теплой воды, и отложите, для охлаждения.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сливочный сыр со сгущённым молоком до гладкости и однородности.
- Отдельно, слегка взбейте ручным венчиком вместе цельные яйца, желтки, разновидности молока, экстракт и соль.
- Добавьте молочно-яичную смесь к сливочному сыру в несколько приёмов, перемешайте до гладкости и однородности.
- Вылейте заварной крем в подготовленные формы, на карамель.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Флан «три молока» (крем-карамель)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Концентрированное молоко без сахара (Evaporated Milk)	240 г	8,5 унций
Цельное молоко	130 г	4,6 унции
Палочка корицы	1 штука	1 штука
Бадьян	1 штука	1 штука
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1/2 стручка	1/2 штуки
Цедра (лимона, лайма, апельсина)	1/4 каждого	1/4 каждого
Сгущённое молоко	400 г	14,1 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	100 г	5 штук
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Общая масса:	**970 г**	**2 фунта 2,2 унции**

Выход: форма для кекса 16 см или одна форма для выпечки (с дном) 23 см

Приготовление:

- Покройте дно формы для кекса (16 см) слоем карамели толщиной около 3 мм, смешанной с небольшим количеством тёплой воды, и отложите, для охлаждения.
- В сотейнике объедините концентрированное молоко, цельное молоко, корицу, бадьян, половину стручка ванили с семенами и цедру цитрусовых. Доведите до кипения и отставьте в сторону, чтобы дать жидкости остудиться.
- Добавьте сгущённое молоко. Подогрейте помешивая.
- Отдельно слегка взбейте ручным венчиком целые яйца, желтки, соль и смешайте с подогретой молочной смесью.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и отставьте в сторону, чтобы дать основе остудиться.
- Вылейте заварной крем в подготовленные формы, на карамель.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, накрыв крышкой, пока крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Франжипан с крошкой бриоши

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	375 г	13,2 унций
Сахар-песок	375 г	13,2 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цельные яйца	300 г	6 штук
Бренди	20 г	0,7 унции
Лимонный сок	10 г	2 ч.л.
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Миндальная мука	188 г	6,6 унций
Крошка бриоши (без корочки)	188 г	6,6 унций
Общая масса:	**1,46 кг**	**3 фунта 3,5 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и соль, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте яйца по одному.
- Введите в бренди, сок и экстракт, снова очищая дно дежи от непромешанных частиц.
- Добавьте крошку бриоши и муку; соедините до гладкости и однородности.

Каштановый франжипан

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	375 г	13,2 унций
Каштановая мука	375 г	13,2 унций
Сахарная пудра	227 г	8 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Цельные яйца	300 г	6 штук
Кондитерский крем (патисьер)	300 г	10,6 унций
Тёмный ром или бренди	50 г	1,8 унции
Мука для тортов	105 г	3,7 унции
Общая масса:	**1,735 кг**	**3 фунта 13,2 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, каштановую муку, сахар и соль, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте яйца по одному.
- Введите патисьер и ром, снова очищая дно дежи от непромешанных частиц.
- Добавьте муку для тортов и смешайте до гладкости и однородности.

Кокосовый франжипан

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальный крем	800 г	1 фунт 12,2 унций
Кондитерский крем (патисьер)	400 г	14,1 унций
Тёмный ром	40 г	1,4 унции
Кокос (измельчённый до состояния стружки)	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,34 кг**	**2 фунта 15,3 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте кремы и ром до воздушности и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Смешайте с измельченным кокосом.

Облегчённый ванильный крем муслин

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	7,5 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	38 г	1,3 унции
Молоко	960 г	1 кварта
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	2 стручка	2 стручка
Сахар-песок (2 части по 134 г.)	268 г	9,5 унций
Яичные желтки	160 г	8 штук
Кукурузный крахмал	71 г	2,5 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	219 г	7,7 унций
Сливки (33% жирности)	609 г	1 фунт 5,5 унций
Общая масса:	**2,333 кг**	**5 фунтов 2,3 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Приготовьте кондитерский крем (патисьер) из молока, стручков и семян ванили, сахара, яичных желтков, кукурузного крахмала и соль.
- Переложите горячий патисьер в дежу миксера. С помощью насадки “лопатка” соедините с отжатым и распущенным желатином. Продолжайте смешивать до остывания, 43°C.
- Когда патисьер остынет до необходимой температуры, добавьте масло, небольшими порциями за один раз, взбивая до полного смешения и получения лёгкого, воздушного крема.
- Взбейте сливки до средних пик и введите в охлаждённый патисьер.

Кондитерский крем (патисьер)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	960 г	1 кварта
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Сахар-песок (2 части по 120 г)	240 г	8,5 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Яичные желтки	160 г	8 штук
Крахмал	90 г	3,2 унции
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1,6 кг**	**3 фунта 8,4 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, стручок ванили, *120 г* сахара и соль до кипения.
- Между тем объедините другие 120 г сахара с кукурузным крахмалом. Смешайте яичные желтки со смесью сахара/кукурузного крахмала до гладкости и однородности. Удалите стручок ванили.
- Когда молоко закипит, влейте 1/3 горячего молока в яичные желтки, постоянно помешивая.
- Объедините получившуюся смесь с оставшейся частью горячего молока в сотейнике и кипятите в течение 2 минут, непрерывно помешивая.
- Снимите с огня вмешайте масло в патисьер.
- Остудите.

Примечания шеф-повара:

- *Срок годности патисьера до 3 дней.*

Фисташково-миндальный крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Сахарная пудра	454 г	1 фунт
Миндальная мука	454 г	1 фунт
Фисташковая паста	136 г	4,8 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цельные яйца	350 г	7 штук
Общая масса:	**1,85 кг**	**4 фунта 1,3 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте масло, сахар, муку, фисташковую пасту и соль до воздушности.
- Добавьте яйца медленно, полностью вмешивая каждое яйцо прежде, чем добавить следующее, очищая дно дежи по мере необходимости.

Запеченный крем (Pots de Creme)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Яичные желтки	120 г	6 штук
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,395 кг**	**3 фунта 1,2 унции**
Вариации:		
Шоколад (58-66%)	200 г	7 унций
Фисташковая паста	80 г	2,8 унции
Стручок ванили	1 стручок	1 стручок

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, сливки и сахар до кипения.
- В глубокой миске смешайте вместе целое яйцо, желтки и соль.
- Влейте горячую сливочную смесь в яйца, перемешивая до гладкости и однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Удалите избыточные пузырьки воздуха с поверхности крема, поместив пищевую пенку или бумажное полотенце на поверхность, а затем убрав её.
- Выпекайте при 275°F (135°C) на водяной бане, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Устойчивые взбитые сливки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	7,5 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	38 г	1,3 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахарная пудра	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1,135 кг**	**2 фунта 8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте сливки и сахар до мягких пик.
- Растопите отжатый и распущенный желатин на водяной бане с ванильным экстрактом или алкоголем (на ваш вкус) для придания вкуса и разбавления желатина. Охладите до тёплого состояния.
- Добавьте растопленный желатин к взбитым сливкам, быстрым и равномерным потоком, во время взбивания сливок и продолжайте взбивать после введения до необходимых пиков (средних или жёстких).

Примечания шеф-повара:

- *Желатин стабилизирует взбитые сливки достаточно, чтобы использовать их для начинки, прослойки тортов или для художественных оформлений кондитерскими насадками.*
- *Нам нравится использовать стабилизированные взбитые сливки в качестве прослойки для Шварцвальдского пирога шоколада на странице 68.*

Крем тирамису

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	325 г	11,5 унций
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Кукурузный сироп	50 г	1,8 унции
Маскарпоне (размягчённый)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Амаретто или вино “Марсала”	30 г	1 унция
Общая масса:	**1,2 кг**	**2 фунта 10,3 унций**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Сделайте pâte a bombe (пате бомб) из яичных желтков, сахара, соли и кукурузного сиропа.
- Добавьте маскарпоне к тёплому пате бомб и взбейте до гладкости и однородности; не делайте это слишком долго.
- Растопите отжатый желатин с амаретто или вином и объедините с пате бомб.
- Добавьте взбитые сливки.

Buttermilk панна котта

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	540 г	1 фунт 3 унции
Сахар-песок	200 г	7 унций
Buttermilk (можно заменить пахтой)	800 г	1 фунт 12,2 унций
Общая масса:	**1,63 кг**	**3 фунта 9,5 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите сливки и сахар до кипения.
- Снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин к сливкам. Аккуратно вмешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Вмешайте Buttermilk в кремовую смесь.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане, до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Крем-фреш панна котта

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Молоко (охлаждённое)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сгущённое молоко	400 г	14,1 унций
Крем-фреш (можно заменить на сметану)	255 г	9 унций
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Общая масса:	**1,68 кг**	**3 фунта 11,3 унций**

Выход: двенадцать форм по 130 гр.

Приготовление:

- Замочите желатин в холодном молоке; желатин поглотит большую часть молока.
- Смешайте крем-фреш и сгущённое молоко до гладкости и однородности. Добавьте сливки, экстракт и соль.
- Подогрейте молоко до растворения желатина.
- Вмешайте теплую молочную смесь в крем-фреш до однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане, до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Панна котта с чаем матча

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Чай матча (порошок)	9 г	0,3 унции
Сливки (33% жирности)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Молоко	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Просейте порошок чая матча и отложите.
- В сотейнике доведите сливки, молоко и сахар до кипения.
- Влейте часть горячей молочной смеси в порошок матча, чтобы сделать неплотную пасту.
- Снимите с огня, добавьте к горячим сливкам пасту матча, отжатый и распущенный желатин, а также ванильный экстракт, и аккуратно перемешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане, до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Панна котта ваниль/личи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	820 г	1 фунт 12,9 унций
Сахар-песок	170 г	6 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Листовой желатин	22 г	9 штук
Вода (охлаждённая)	110 г	3,9 унции
Пюре личи (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Общая масса:	**2,122 кг**	**4 фунта 10,8 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, сахар, соль и стручок ванили до кипения; отложите, чтобы настояться, в то время как желатин набухает.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Добавьте отжатый и распущенный желатин к горячей сливочной смеси и аккуратно перемешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Добавьте пюре и перемешайте до сочетания и однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Панна котта маракуйя/абрикос

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	270 г	9,5 унций
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 штука	1 штука
Листовой желатин	28 г	11 штук
Вода (охлаждённая)	140 г	4,9 унции
Пюре маракуйи (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре абрикоса (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Общая масса:	**2,378 кг**	**5 фунтов 3,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, сахар, соль и стручок ванили до кипения; отложите, чтобы настояться, в то время как желатин набухает.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Добавьте отжатый и распущенный желатин к горячей сливочной смеси и аккуратно перемешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Добавьте пюре и перемешайте до сочетания и однородности.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Тыквенная панна котта

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Молоко	250 г	8,8 унций
Пюре тыквы	275 г	9,7 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Светло-коричневый сахар	75 г	2,6 унции
Корица (молотая)	9 г	1 ст.л., 1 ч.л.
Имбирь (молотый)	4 г	2 ч.л.
Гвоздика (молотая)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,8 кг**	**3 фунта 15,5 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Смешайте пюре со специями до гладкости и однородности.
- Объедините все компоненты (кроме желатина) в сотейнике и доведите до кипения, периодически помешивая.
- Снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин и аккуратно перемешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане, до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Ванильная панна котта

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Молоко	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	115 г	4 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$1^1/_2$ стручка	$1^1/_2$ штуки
Общая масса:	**1,455 кг**	**3 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике доведите сливки, молоко, сахар и стручки ванили с семенами до кипения.
- Снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин, аккуратно перемешайте, чтобы минимизировать пузырьки воздуха.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Перемешайте на ледяной бане, до лёгкого загустения и разлейте в желаемые формы.

Рисовый пудинг Arborio

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Рис арборио	235 г	8,3 унций
Молоко	1,92 кг	2 кварты
Сахар-песок	190 г	6,7 унций
Палочка корицы	1 палочка	1 штука
Стручок ванили (разделеный, с вычещенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Цедра апельсина	$^1/_2$ апельсина	$^1/_2$ апельсина
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Изюм, вымоченный в роме	115 г	4 унции
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- Баланшируйте рис в слегка подсоленной воде и слейте воду.
- В сотейнике доведите рис, молоко, сахар, корицу и стручок ванили до кипения.
- Варите на медленном огне, регулярно помешивая, пока рис не станет мягким, и большая часть молока впитается. Добавьте цедру.
- Охладите рис на ледяной бане, затем удалите палочку корицы и стручок ванили.
- Взбейте сливки до мягких пик и введите в охлаждённый рис, а затем введите изюм, вымоченный в роме (ром необходимо слить и изюм должен быть сухим — прим. ред.).

Примечания шеф-повара:

- *Количество молока, оставшееся после того, как рис станет мягким, будет влиять на окончательную консистенцию рисового пудинга.*

Банановый заварной крем для хлебного пудинга

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливки (33% жирности)	165 г	5,8 унций
Светло-коричневый сахар	100 г	3,5 унции
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Цельные яйца	250 г	5 штук
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Бананы (переспелые)	245 г	8,6 унций
Тёмный ром	40 г	1,4 унции
Общая масса:	**1,435 кг**	**3 фунта 2,6 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, сливки, сахар, соль и стручок ванили до кипения.
- Между тем смешайте яйца и желтки до гладкости и однородности.
- Добавьте $^1/_2$ горячей молочной смеси в яйца. Используйте резиновую лопаточку, чтобы очистить всю яично-молочную смесь назад в сотейник. Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Протрите бананы и ром в блендере до гладкости и однородности. Добавьте пюре в заварной крем.
- Выпекайте при 300°F (149°C), накрыв крышкой, пока пудинг слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Нарезанная кубиками бриошь или хала хорошо работают с этим рецептом. Убедитесь, что хлеб немного подсох, прежде чем полить его тёплым заварным кремом. Посыпьте кусочками свежего банана перед выпечкой.*
- *Хлебный пудинг может быть охлаждён в течение максимум 3 дней и подогрет перед подачей.*

Данный рецепт является основой для хлебного пудинга. Необходимо на дно формы для выпечки выложить бриошь или халу, нарезанную кубиками и залить (пропитать) приготовленным кремом. А затем выпекать, посыпав свежим бананом — прим. ред.

Шоколадный заварной крем для хлебного пудинга

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	1,175 кг	2 фунта 9,4 унций
Молоко	488 г	1 фунт 1,2 унции
Сахар-песок	355 г	12,5 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Шоколад (58–66%, поломанный)	568 г	1 фунт 4 унции
Яичные желтки	320 г	16 штук
Общая масса	**2,9 кг**	**6 фунтов 6,3 унций**

Выход: двадцать пять форм на 85 г

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, молоко, сахар и соль до кипения.
- Снимите с огня, добавьте поломанный шоколад к горячей кремовой смеси. Позвольте шоколаду растаять в течение нескольких минут, затем смешать до гладкости и однородности.
- Между тем смешайте яичные желтки до гладкости и однородности.
- Влейте 1/2 горячей шоколадной смеси в яичные желтки. Используйте резиновую лопаточку, чтобы очистить всю яично-молочную смесь назад в сотейник. Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Выпекайте при 300°F (149°C), накрыв крышкой, пока заварной крем слегка не задрожит при встряхивании формы.

Примечания шеф-повара:

- *Нарезанная кубиками бриошь или хала хорошо работают с этим рецептом. Убедитесь, что хлеб немного подсох, прежде чем тщательно смешать его с теплым заварным кремом. Посыпьте кусочками свежего банана перед выпечкой.*
- *Хлебный пудинг может быть охлаждён в течение максимум 3 дней и подогрет перед подачей.*

Данный рецепт является основой для хлебного пудинга. Необходимо на дно формы для выпечки выложить бриошь или халу, нарезанную кубиками и залить (пропитать) приготовленным кремом. А затем выпекать, посыпав свежим бананом — прим. ред.

Кокосовая тапиока

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Тапиока (мелкозернистая)	100 г	3,5 унции
Тапиока (крупнозернистая)	100 г	3,5 унции
Молоко	2,44 кг	5 фунтов 6 унций
Сахар-песок	435 г	15 унций
Кокосовое молоко	618 г	1 фунт 5,8 унций
Сливки (33% жирности)	464 г	1 фунт 0,4 унции
Общая масса:	**3,5 кг**	**7 фунтов 11,5 унций**

Приготовление:

- Замочите тапиоку раздельно в холодной воде на 4 часа, или уберите на ночь в холодильник. Процедите гидратированную тапиоку.
- В сотейнике доведите молоко и сахар до кипения. Разделите на 2 части в отдельных сотейниках.
- Варите тапиоку на медленном огне в отдельных сотейниках, помешивая непрерывно до прозрачности и мягкости. Не позволяйте смесям кипеть. Мелкозернистая тапиока приготовится быстрее, чем крупнозернистая.
- Объедините приготовленную тапиоку в одну чашу.
- В сотейнике доведите кокосовое молоко и сливки до кипения. Влейте в приготовленную тапиоку, помешивая до сочетания и однородности.
- Охладите на ледяной бане, периодически помешивая по мере охлаждения. Перемешивание помогает предотвратить прилипание зёрен друг к другу во время охлаждения.

Примечания шеф-повара:

- *Срок годности тапиоки — до 3 дней, десерт становится лучше после ночи в холодильнике; чем больше он выстаивается, тем нежнее становится.*

Этот десерт выглядит как миска, полная полупрозрачных пузырьков,
и имеет текстуру лёгкого крем-супа.

Пудинг из семолины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	1 литр	2 фунта 3,3 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Семолина	100 г	3,5 унции
Цельные яйца	500 г	10 штук
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Цедра лимона	1/2 лимона	1/2 лимона
Цедра апельсина	1/2 апельсина	1/2 апельсина
Общая масса:	**1,85 кг**	**4 фунта 1,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, первую часть сахара, семена стручка ванили и соль до кипения.
- Медленно всыпьте семолину в молоко, помешивая венчиком или деревянной ложкой. Продолжайте мешать, пока смесь не загустеет (приблизительно 2-3 минуты).
- Уменьшите огонь до минимума и варите, пока смесь не загустеет, и семолина не станет мягкой, часто помешивая.
- Между тем смешайте яйца со второй частью сахара, до полного сочетания.
- Влейте 1/2 часть горячей смеси семолины в яйца. Объедините обе смеси, а затем добавьте цедру апельсина и лимона.
- Выпекайте при 300°F (149°C) на водяной бане, под крышкой, пока пудинг слегка не задрожит при встряхивании формы.

ГЛАВА 7

Муссы и баварские кремы

Муссы шоколадные

Горьковато-сладкий мусс 236
Шоколадно-ореховый мусс 237
Мусс на основе джандуйи 238
Мусс на молочном шоколаде 239
Шоколадная маркиза 240
Карамельный мусс с молочным шоколадом 242
Мусс на белом шоколаде 243
Три шоколадных мусса 244

Муссы фруктовые

Абрикосовый мусс 246
Мусс из чёрной вишни 247
Ежевичный мусс 248
Мусс из красных апельсинов 249
Черничный мусс 250
Шоколадно-абрикосовый мусс 251
Шоколадно-малиновый мусс 252
Кокосовый мусс 253
Освежающий банановый мусс 254
Мусс из зеленых яблок 255
Мусс из гуавы 256
Лимонный мусс с лимонным курдом 257
Лаймовый мусс 258
Мусс из личи 259
Апельсиново-мандариновый мусс 260
Манговый мусс 261
Мусс из папайи 262
Мусс из маракуйи 263
Персиковый мусс 264
Грушевый мусс 265
Мусс из розового грейпфрута 266
Сливовый мусс 267
Тыквенный мусс 268
Малиновый мусс 269
Мусс из красной смородины 270
Мусс из ревеня 271
Земляничный мусс 272
Мусс из юзу 273

Муссы различные

Миндально-молочный мусс 274
Мусс с сыром бри 276
Каштановый мусс 277
Карамельный мусс 278
Мусс из бузины 280
Мусс на основе сыра «Формаж блан» 281
Кофейный мусс «эспрессо» 282
Мусс с маскарпоне 284
Мусс с арахисовым маслом 285
Маковый мусс 286
Йогуртовый мусс 288

Баварский крем

Миндальный баварский крем 289
Баварский крем маракуйя/абрикос 290
Шоколадный баварский крем 291
Кокосовый баварский крем 292
Фруктовый баварский крем 293
Медовый баварский крем 294
Баварский крем на молочном шоколаде 295
Фисташковый баварский крем 296

Горьковато-сладкий шоколадный мусс

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (58–72%)	665 г	1 фунт 7,5 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Яичные желтки	300 г	15 штук
Сахар-песок	280 г	9,9 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**2,185 кг**	**4 фунта 13 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад на водяной бане в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты; сохраняйте шоколад очень тёплым.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из яичных желтков, сахара и соли.
- Введите взбитые сливки в очень тёплый шоколад быстро и аккуратно.
- Введите пате бомб в шоколадно-кремовую смесь.

Примечания шеф-повара:

- *Этот рецепт также можно приготовить, введя тёплый растопленный шоколад в тёплый пате бомб, а затем введя взбитые сливки в получившуюся смесь.*

Шоколадно-ореховый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Ореховый ликер	25 г	0,9 унции
Сливки (33% жирности)	550 г	1 фунт 3,4 унции
Шоколад (58-66%)	350 г	12,3 унций
Джандуйя (легко можно приготовить в домашних условиях — прим. ред.)	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Вода	65 г	2,3 унции
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Яичные желтки	180 г	9 штук
Общая масса:	**1,535 кг**	**3 фунта 6,2 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Растопите шоколад и джандуйю вместе, держите смесь тёплой.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из сахара, воды, яиц и желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Растопите отжатый желатин с ликером. Добавьте его к немного тёплому пате бомб, перемешайте до полного смешения.
- Введите тёплый растопленный шоколад, а затем — взбитые сливки.

Мусс на основе джандуйи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Джандуйя (легко можно приготовить в домашних условиях — прим. ред.)	405 г	14,3 унций
Листовой желатин	8 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	40 г	1,4 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	35 г	1,2 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,658 кг**	**3 фунта 10,5 унций**

Приготовление:

- Растопите джандуйю и держите её теплой.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Взбейте сахар, целые яйца, желтки и соль на водяной бане до пышности и увеличения в объеме. Добавьте отжатый и распущенный желатин и продолжайте взбивать в деже миксера, с помощью насадки “венчик” до тёплого состояния.
- Введите взбитые сливки в тёплую джандуйю, а затем — взбитые яйца.

Мусс на молочном шоколаде

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молочный шоколад	400 г	14,1 унций
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сливки (33% жирности)	470 г	1 фунт 0,6 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Вода	100 г	3,5 унции
Сухое молоко	40 г	1,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12,1 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад и держите его тёплым.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Взбейте яичные желтки, целые яйца, воду, сухое молоко, и соль на водяной бане до очень густой массы, добавьте отжатый и распущенный желатин.
- Переложите смесь в дежу миксера, и с помощью насадки “венчик” взбивайте до тех пор, пока она не станет тёплой.
- Введите тёплый растопленный шоколад в тёплую яичную смесь, а затем добавьте взбитые сливки.

Примечания шеф-повара:

- *Альтернативно, яичную смесь можно приготовить в микроволновой печи, готовя смесь в 20–30-секундных интервалах и взбивая между каждым интервалом до загустения.*
- *Добавление сухого молока стабилизирует структуру пены в яйцах и взбитых сливках, предотвращая разрушение пузырьков воздуха, что приводит к более лёгкой текстуре мусса.*

Шоколадная маркиза

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Valrhona экста горький шоколад (61%)	340 г	12 унций
Сливки (33% жирности)	40 г	1,4 унции
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные желтки	160 г	8 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Вода	50 г	1,8 унции
Яичные белки	120 г	4 штуки
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Какао-порошок	125 г	4,4 унции
Общая масса:	**1,24 кг**	**2 фунта 11,7 унций**

Выход: одна прямоугольная форма для выпечки (хлебная) 23 см

Приготовление:

- Проложите прямоугольную форму для выпечки хлеба бордюрной лентой или пищевой плёнкой, отставьте в сторону.
- Растопите шоколад и держите его тёплым.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и соль до воздушности.
- Добавьте растопленный шоколад и соедините до однородности; держите массу в тепле.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из яичных желтков, первой части сахара и воды. Взбивайте до слегка тёплого состояния, затем введите в тёплую шоколадно-масляную смесь.
- Сделайте швейцарскую меренгу из яичных белков и второй части сахара. Взбивайте до средних пиков и слегка тёплого состояния.
- Выложите меренгу и взбитые сливки поверх шоколадной смеси.
- Просейте какао-порошок непосредственно поверх меренги и взбитых сливок.
- Быстро смешайте всё вместе с помощью венчика.
- Заполните подготовленную форму муссом.
- Уберите в холодильник для стабилизации.

Marquise au Chocolat — это десерт с насыщенным, богатым шоколадным вкусом. Подаётся порционно — прим. ред.

Карамельный мусс с молочным шоколадом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	22 г	9 штук
Вода (охлаждённая)	110 г	3,9 унции
Сливки (33% жирности)	675 г	1 фунт 7,8 унций
Сахар- песок	90 г	3,2 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	165 г	8 штук
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Шоколад Valrhona Guanaja (70%, расколотый)	100 г	3,5 унции
Шоколад Valrhona Tanariva (33%, расколотый)	550 г	1 фунт 3,4 унции
Общая масса:	**2,253 кг**	**4 фунта 15,5 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте первую часть сливок до мягких пик, отложите.
- Сварите темно-янтарную сухую карамель из первой части сахара и деглазируйте ее второй частью сливок в 3 приёма (для приготовления сухой карамели сахар поместите в сотейник с толстым дном. На среднем огне дождитесь плавления сахара. Отдельно нагрейте сливки. Когда сахар растопится и приобретет характерный цвет, влейте часть горячих сливок в карамель, постоянно помешивая венчиком. Затем введите ещё одну часть сливок, и наконец, третью — прим. ред.).
- Приготовьте крем англез из сваренной карамели, яичных желтков, второй части сахара и соли.
- Процедите карамельный крем англез на расколотый шоколад, оставьте на несколько минут для плавления шоколада, а затем смешайте до гладкости и однородности. Вмешайте отжатый и распущенный желатин.
- Остудите до 95°F (35°C), затем введите взбитые сливки.

Мусс на белом шоколаде

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Белый шоколад	454 г	1 фунт
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Вода	50 г	1,8 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,55 кг**	**3 фунта 6,7 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Растопите шоколад и держите его тёплым.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из сахара, воды, яиц, желтков и соли; взбивайте до 110°F (43°C).
- Растопите отжатый желатин и добавьте его к немного тёплому пате бомб; взбивайте до полного сочетания.
- Введите тёплый растопленный шоколад в пате бомб, а затем взбитые сливки.

Три шоколадных мусса

Заварной крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	885 г	1 фунт 15,2 унций
Сливки (33% жирности)	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Яичные желтки	225 г	11 штук
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,56 кг**	**3 фунта 7 унций**

Тёмный шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Заварной крем	500 г	1 фунт 1,6 унции
Листовой желатин	6 г	2.5 штук
Вода (охлаждённая)	30 г	1 унция
Темный шоколад (58-72%)	300 г	10,5 унций
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,236 кг**	**2 фунта 11,6 унций**

Приготовление заварного крема:

- В сотейнике доведите молоко, сливки и $^1/_2$ часть сахара до кипения.
- Между тем взбейте яичные желтки, другую $^1/_2$ сахара и соль до и гладкости и однородности.
- Когда молочная смесь закипит, влейте $^1/_3$ горячего молока в яичную смесь.
- Объедините яичную массу с остальной частью горячего молока в сотейнике и приготовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь не покроет заднюю часть ложки.
- Процедите крем через сито с мелкими отверстиями. Немедленно остудите при использовании сразу или разогрейте при использовании в другое время.

Молочный шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Заварной крем	500 г	1 фунт 1,6 унции
Листовой желатин	9 г	3.5 штук
Вода (охлаждённая)	45 г	1,6 унции
Молочный шоколад	330 г	11,6 унций
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,284 кг**	**2 фунта 13,3 унций**

Белый шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Заварной крем	500 г	1 фунт 1,6 унции
Листовой желатин	11 г	4.5 штук
Вода (охлаждённая)	55 г	1,9 унции
Белый шоколад	325 г	11,5 унций
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,291 кг**	**2 фунта 13,5 унций**

Приготовление мусса:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Растопите шоколад и держите его тёплым.
- Растопите отжатый желатин и добавьте его к тёплому крему, а затем введите растопленный шоколад. Перемешайте до сочетания.
- Добавьте взбитые сливки. Мусс должен иметь текучую консистенцию и не образовывать пик.

Абрикосовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	27 г	11 штук
Вода (охлаждённая)	135 г	4,7 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Пюре абрикоса (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	20 г	0,7 унции
Яичные белки	125 г	4 штуки
Сахар-песок	220 г	7,8 унций
Общая масса:	**2,177 кг**	**4 фунта 12,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре и добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из чёрной вишни

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре черной вишни (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,2 унции
Лимонный сок	15 г	0,5 унции
Kirschwasser (вишнёвый ликер)	25 г	0,9 унции
Яичные белки	100 г	3 штуки
Сахар-песок	150 г	5,2 унций
Общая масса:	**1,94 кг**	**4 фунта 4,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и ликер. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Ежевичный мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре ежевики	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Ежевичный бренди	50 г	1,8 унции
Яичные белки	130 г	4 штуки
Сахар-песок	120 г	4,1 унции
Общая масса:	**1,98 кг**	**4 фунта 5,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и бренди. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из красных апельсинов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	30 г	12 штук
Вода (охлаждённая)	150 г	5,3 унций
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре красных апельсинов (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	280 г	9,9 унций
Общая масса:	**2,16 кг**	**4 фунта 12,2 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и ликер. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите половину пюре в пате бомб. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Черничный мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре черники (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Ликер Creme de Cassis (опционально)	15 г	0,5 унции
Яичные белки	130 г	4 штуки
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**2,13 кг**	**4 фунта 7 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре. Добавьте сок и ликер. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Шоколадно-абрикосовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	900 г	1 фунт 15,7 унций
Сливки (33% жирности)	225 г	7,9 унций
Пюре абрикоса	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	165 г	5,8 унций
Шоколад (72%, измельченный)	188 г	6,6 унций
Общая масса:	**1,718 кг**	**3 фунта 12,6 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В сотейнике объедините вторую часть сливок с пюре и доведите до кипения.
- Приготовьте сухую карамель из сахара и деглазируйте кипящей абрикосово-сливочной смесью в 3 приёма. Доведите смесь до слабого кипения чтобы растворить сахар, если это необходимо.
- Вылейте горячую сливочную смесь на измельченный шоколад, оставьте на несколько минут, а затем перемешайте до гладкости и однородности. Введите отжатый и распущенный желатин.
- Охладите основную смесь до приблизительно 65°F (18°C), или, до легкого загустения прежде чем добавить взбитые сливки.

Шоколадно-малиновый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Малиновый ликёр	65 г	2,3 унции
Шоколад Valrhona Manjari (64%)	315 г	11,1 унций
Молочный шоколад	190 г	6,7 унций
Сливки (33% жирности)	200 г	7 унций
Пюре малины	400 г	14,1 унций
Масло сливочное	50 г	1,8 унции
Яичные желтки	100 г	5 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**2,36 кг**	**5 фунтов 3,2 унции**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик, введите ликер; отложите.
- Растопите шоколад вместе и держите тёплым.
- В сотейнике объедините вторую часть сливок, пюре и масло. Доведите до кипения и, уменьшив огонь, варите до легкого загустения.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите взбитые сливки в очень тёплый шоколад.
- Введите сливочно-малиновую смесь в пате бомб. Объедините обе массы.

Кокосовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Кокосовое пюре (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сок лайма	30 г	1 унция
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Общая масса:	**2,43 кг**	**5 фунтов 5,7 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Освежающий банановый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Спелые бананы	750 г	1 фунт 10,5 унций
Тёмный ром	30 г	1 унция
Сок лайма	1 лайм	1 штука
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Яичные белки	250 г	8 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2,15 кг**	**4 фунта 11,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В блендере протрите бананы, ром, сок и семена стручка ванили до гладкости и однородности.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите в пюре отжатый и растопленный желатин, перемешайте до однородности.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из зеленых яблок

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Пюре зеленых яблок (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Яблочный бренди	50 г	1,8 унции
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	170 г	6 унций
Общая масса:	**2,12 кг**	**4 фунта 10,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^1/_3$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и бренди. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из гуавы

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Пюре гуавы (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сок лайма	30 г	1 унция
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**2,1 кг**	**4 фунта 10,1 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Лимонный мусс с лимонным курдом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Лимонный курд	1,2 кг	2 фунта 10,3 унций
Лимонное конфи (опционально)	250 г	8,8 унций
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Общая масса:	**2,635 кг**	**5 фунтов 12,9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Растопите отжатый желатин и введите в лимонный курд и конфи (если вы используете) до гладкости и однородности.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите курд в меренгу, а затем взбитые сливки.

Лаймовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре лайма (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	350 г	17 штук
Сахар-песок	190 г	6,7 унций
Общая масса:	**1,66 кг**	**3 фунта 10,6 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды
- Взбейте сливки до мягких пик, отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите половину пюре в пате бомб. Введите оставшуюся половину во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из личи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	32 г	13 штук
Вода (охлаждённая)	160 г	5,6 унций
Сливки (33% жирности)	700 г	1 фунт 8,7 унций
Пюре личи (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Яичные белки	200 г	10 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Общая масса:	**2,322 кг**	**5 фунтов 1,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Апельсиново-мандариновый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	27 г	11 штук
Вода (охлаждённая)	135 г	4,7 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Апельсиново-мандариновое пюре (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Яичные белки	125 г	4 штуки
Сахар-песок	200 г	7 унций
Общая масса:	**2,037 кг**	**4 фунта 7,9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Манговый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	800 г	1 фунт 12,2 унций
Пюре манго (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сок лайма	30 г	1 унция
Яичные белки	200 г	7 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**2,35 кг**	**5 фунтов 2,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из папайи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре папайи (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сок лайма	20 г	0,7 унции
Гренадин	15 г	0,5 унции
Яичные белки	200 г	7 штук
Сахар-песок	220 г	7,8 унций
Общая масса:	**2,105 кг**	**4 фунта 10,3 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и гренадин. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из маракуйи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре маракуйи (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	250 г	12 штук
Сахар-песок	175 г	6,2 унций
Общая масса:	**1,545 кг**	**3 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите половину пюре в пате бомб. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Персиковый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Персиковое пюре (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Персиковый шнапс	50 г	1,8 унции
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Общая масса:	**2,08 кг**	**4 фунта 9,4 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните теплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и персиковый шнапс. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Грушевый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	24 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	120 г	4,2 унции
Сливки (33% жирности)	530 г	1 фунт 2,7 унции
Грушевое пюре (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Яичные желтки	300 г	15 штук
Сахар-песок	175 г	6,2 унций
Грушевый ликер	95 г	3,3 унции
Общая масса:	**2,244 кг**	**4 фунта 15,2 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Приготовьте крем англез из пюре, яичных желтков и сахара. Добавьте отжатый и распущенный желатин, перемешайте до сочетания.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями. Остудите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока основа немного не загустеет.
- Добавьте ликер.
- Добавьте взбитые сливки.

Мусс из розового грейпфрута

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Сок розового грейпфрута	500 г	1 фунт 1,6 унции
Ликер кампари	15 г	0,5 унции
Яичные желтки	100 г	5 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1,1 кг**	**2 фунта 6,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ сока и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть сока, добавьте ликер. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите половину сока в пате бомб. Введите оставшуюся половину сока во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Сливовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Пюре сливы (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	30 г	1 унция
Сливовый бренди	50 г	1,8 унции
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**2,07 кг**	**4 фунта 9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и бренди. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Тыквенный мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре тыквы	454 г	1 фунт
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Имбирь (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Гвоздика (молотая)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные желтки	220 г	11 штук
Сахар-песок	227 г	8 унций
Вода	90 г	3,2 унции
Общая масса:	**1,62 кг**	**3 фунта 9,1 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Нагрейте пюре со специями на водяной бане до 110°F (43°C), или до легкого загустения. Отожмите и растопите желатин. Смешайте с пюре до гладкости и однородности; отложите.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из сахара, воды и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите тыквенную смесь в пате бомб, а затем взбитые сливки.

Малиновый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Пюре малины (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	15 г	0,5 унции
Малиновый ликёр	25 г	0,9 унции
Яичные белки	100 г	3 штуки
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**2,04 кг**	**4 фунта 8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и ликер. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из красной смородины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	17 г	7 штук
Вода (охлаждённая)	85 г	3 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре красной смородины (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1,452 кг**	**3 фунта 3,2 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте pâte à bombe (пате бомб) из сахара и яичных желтков; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите половину пюре в пате бомб. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из ревеня

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	30 г	12 штук
Вода (охлаждённая)	150 г	5,3 унций
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре ревеня (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сок лайма	20 г	0,7 унции
Гренадин	20 г	0,7 унции
Яичные белки	200 г	7 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2,17 кг**	**4 фунта 12,5 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок и гренадин. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Земляничный мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	25 г	10 штук
Вода (охлаждённая)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Земляничное пюре (содержание сахара 10%)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Лимонный сок	25 г	0,9 унции
Яичные белки	200 г	7 штук
Сахар-песок	220 г	7,8 унций
Общая масса:	**2,265 кг**	**4 фунта 15,9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Разогрейте $^{1}/_{3}$ пюре и растворите в нём отжатый и распущенный желатин. Верните тёплую смесь назад, в оставшуюся часть пюре, добавьте сок. Остудите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока пюре немного не загустеет.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара и яичных белков; взбивайте до слегка тёплого состояния.
- Введите половину пюре в меренгу. Введите оставшуюся половину пюре во взбитые сливки.
- Объедините обе массы.

Мусс из юзу

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	14 г	5.5 штук
Вода (охлаждённая)	70 г	2,5 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сок юзу	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахар-песок	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	440 г	22 штуки
Общая масса:	**2,124 кг**	**4 фунта 10,9 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Приготовьте крем англез из сока, сахара и яичных желтков.
- После того, как крем загустеет, снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин, перемешайте до сочетания.
- Процедите смесь через сито с мелкими отверстиямии и охладите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока крем немого не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый крем англез.

Миндально-молочный мусс

Ингредиенты:	Граммы	США
Миндальное молоко:		
Миндальные лепестки	500 г	1 фунт 1,6 унции
Вода	500 г	1 фунт 1,6 унции
Молоко	300 г	10,6 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Миндальный молочный мусс:		
Листовой желатин	13 г	5 штук
Вода (охлаждённая)	65 г	2,3 унции
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Амаретто	20 г	0,7 унции
Миндальное молоко	300 г	10,6 унций
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**860 г**	**1 фунт 14,3 унций**

Приготовление:

Миндальное молоко:

- Обжарьте миндальные лепестки. Охладите, а затем пульсирующими нажатиями измельчите в кухонном комбайне до мелкого помола.
- В сотейнике доведите воду, молоко, сахар, соль, и молотый миндаль до кипения. Отложите до полного остывания, затем поставьте в холодильник на ночь.
- Процедите смесь через сито с мелкими отверстиями, прижимая миндаль, чтобы получить как можно больше миндального молока.

Миндальный мусс:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Подогрейте миндальное молоко до 110°F (43°C).
- Растопите отжатый желатин с амаретто и вмешайте в подогретое миндальное молоко. Охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока масса немного не загустеет.
- Приготовьте швейцарскую меренгу из яичных белков и сахара; взбейте до слегка тёплого состояния.
- Введите охлаждённую смесь миндального молока в меренгу, а затем взбитые сливки.

Мусс с сыром бри

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сливки (33% жирности)	454 г	1 фунт
Сыр бри (без корочки)	454 г	1 фунт
Молоко	227 г	8 унций
Сахар-песок	113 г	4 унции
Общая масса:	**1,278 кг**	**2 фунта 13 унций**

Приготовление:

- Растопите сыр бри, молоко и сахар вместе на водяной бане. Помешивайте до получения гладкой смеси и полного растворения сахара.
- Добавьте отжатый и распущенный желатин к тёплой молочно-сырной смеси и перемешайте, чтобы растворить желатин.
- Охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённую сырную смесь.

Бри — мягкий сыр из коровьего молока,
получивший своё имя по названию французской провинции, где его впервые стали делать.

Каштановый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	120 г	4,2 унции
Кондитерский крем (патисьер)	300 г	10,6 унций
Каштановый крем (можно приготовить дома или купить готовый — прим. ред.)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Простой сироп	110 г	3,9 унции
Арманьяк или ром	70 г	2,5 унции
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Общая масса:	**1,51 кг**	**3 фунта 5,3 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Смешайте патисьер и каштановый вместе с солью до гладкости и однородности.
- Растопите отжатый желатин с простым сиропом, затем объедините с алкоголем. Вмешайте растопленную желатиновую смесь в каштановую, до гладкости и однородности.
- Приготовьте швейцарскую меренгу из яичных белков и сахара.
- Введите меренгу в каштановую смесь, а затем взбитые сливки.

Карамельный мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	800 г	1 фунт 12,2 унций
Сливки (33% жирности)	435 г	15,3 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Сироп глюкозы	165 г	5,8 унций
Яичные желтки	165 г	8 штук
Сахар-песок	65 г	2,3 унции
Вода	80 г	2,8 унции
Сухое молоко	42 г	1,5 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**2,042 кг**	**4 фунта 8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Доведите вторую часть сливок до кипения с половиной стручка и семенами ванили.
- Сварите темно-янтарную карамель из первой части сахара и глюкозы, а затем деглазируйте её горячими сливками в 3 приёма. Введите отжатый и распущенный желатин в карамель и процедите; остудите до тёплого состояния.
- Смешайте яичные желтки, вторую часть сахара, воду, сухое молоко и соль на водяной бане до получения очень густой массы.
- Переложите яйца в дежу миксера и с помощью насадки «венчик» взбивайте до остывания.
- Введите взбитые яйца во взбитые сливки. Затем добавьте карамель.

Примечания шеф-повара:

- *Альтернативно, смесь яичного желтка можно приготовить в микроволновой печи, готовя с интервалом в 20–30 секунд и взбивая между каждым интервалом до загустения.*
- *Добавление сухого молока стабилизирует структуру пены в яйцах и взбитых сливках, препятствуя разрушению пузырьков воздуха, что даёт более воздушную структуру муссу.*

Мусс из бузины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	30 г	12 штук
Вода (охлаждённая)	150 г	5,3 унций
Сливки (33% жирности)	480 г	1 фунт 0,9 унции
Сироп из бузины	750 г	1 фунт 10,5 унций
Шампанское	390 г	13,8 унций
Лимонный сок	180 г	6,3 унций
Яичные желтки	360 г	18 штук
Яичные белки	180 г	6 штук
Сахар-песок	90 г	3,2 унции
Общая масса:	**2,61 кг**	**5 фунтов 12,1 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Смешайте сироп бузины, шампанское, сок и яичные желтки на водяной бане до легкого загустения. Добавьте отжатый и распущенный желатин к горячей смеси, для растворения, а затем остудите на ледяной бане до 65°F (18°C), или пока смесь немного не загустеет.
- Приготовьте швейцарскую меренгу из яичных белков и сахара; взбейте до тёплого состояния.
- Добавьте небольшое количество меренги в охлаждённую смесь бузины, затем добавьте оставшуюся часть меренги, а после этого взбитые сливки.

Мусс на основе сыра «Формаж блан»

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	16 г	6.5 штук
Вода (охлаждённая)	80 г	2,8 унции
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Козий сыр	12 г	0,4 унции
Цельный жирный йогурт (без добавок)	410 г	14,5 унций
Сметана	138 г	4,9 унции
Сыр «Формаж блан»	70 г	2,5 унции
Лайм (сок и цедра),	2 штуки	2 штуки
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	195 г	6,9 унций
Общая масса:	**1,385 кг**	**3 фунта 0,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Протрите козий сыр через сито.
- В большой чаше смешайте сыры, йогурт, сметану, сок и цедру до гладкости и однородности.
- Растопите отжатый желатин и вмешайте в смесь сыров до гладкости и однородности.
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков и сахара; взбейте до тёплого состояния.
- Введите меренгу в смесь сыров, а затем добавьте взбитые сливки.

Кофейный мусс «эспрессо»

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Кофейные зерна	95 г	3,3 унции
Сахар-песок	95 г	3,3 унции
Молоко	280 г	9,9 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1/2 стручка	1/2 стручка
Сливки (33% жирности)	1,013 кг	2 фунта 3,7 унции
Листовой желатин	18 г	7 штук
Вода (охлаждённая)	90 г	3,2 унции
Сахар-песок	280 г	9,9 унций
Яичные желки	390 г	20 каждый
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Кофейный экстракт	30 г	1 унция
Общая масса:	**2,1 кг**	**4 фунта 10,1 унций**

Приготовление:

- Сварите темно-янтарную сухую карамель из первой части сахара. Добавьте зёрна кофе, перемешайте. Разложите кофейно-карамельные зёрна на силиконовом коврике или пергаментной бумаге для охлаждения. После охлаждения измельчите зёрна в кухонном комбайне до грубого помола.
- Доведите до кипения молоко с измельчённым кофе и стручком ванили. Отставьте, чтобы дать молоку настояться в течение 15 минут.
- Процедите молоко через сито с мелкими отверстиями, затем повторно взвесьте количество молока. Если по рецепту его недостаточно, добавьте обычное молоко до необходимого количества.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Сделайте очень густой крем англез из кофейного молока, второй части сахара, яичных желтков и соли, готовя его на слабом огне и непрерывно помешивая.
- После приготовления снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин, перемешайте до полного растворения.
- Протрите крем через сито с мелкими отверстиями в дежу миксера. С помощью насадки «венчик» взбейте до полного остывания, затем добавьте экстракт.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый англез.

Мусс с маскарпоне

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	200 г	7 унций
Вода	50 г	1,8 унции
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Маскарпоне	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра лимона	$^1/_2$ лимона	$^1/_2$ штуки
Общая масса:	**1,37 кг**	**3 фунта 0,3 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из сахара, воды и яичных желтков; взбивайте до 110°F (43°C).
- Растопите отжатый желатин и добавьте его к немного тёплому пате бомб, перемешайте до сочетания и однородности. Добавьте маскарпоне и цедру, взбейте до однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте взбитые сливки.

Мусс с арахисовым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Арахисовое масло	565 г	1 фунт 3,4 унции
Сливочный сыр (размягчённый)	525 г	1 фунт 2,5 унции
Сахарная пудра	227 г	8 унций
Ванильный экстракт	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Общая масса:	**2,294 кг**	**5 фунтов 0,9 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте арахисовое масло, сливочный сыр, сахарную пудру и экстракт до гладкости и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Растопите отжатый и желатин и соедините со смесью арахисового масла до однородности.
- Добавьте взбитые сливки.

Маковый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Семена мака	150 г	5,3 унций
Белый портвейн	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливовый джем	10 г	0,4 унции
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Листовой желатин	12 г	5 штук
Вода (охлаждённая)	60 г	2,1 унции
Коньяк	40 г	1,4 унции
Белый шоколад	400 г	14,1 унций
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**2,253 кг**	**4 фунта 15,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике варите мак, портвейн, джем и семена ванили до тех пор, пока жидкость не уменьшится и маковые семена не станут пастой; отложите в сторону для остывания.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Растопите шоколад и держите его тёплым.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте цельные яйца, желтки и соль, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Растопите отжатый желатин с коньяком и добавьте к взбитым яйцам.
- Введите взбитые сливки в тёплый шоколад.
- Введите яйца в шоколадно-сливочную смесь, а затем добавьте маковую пасту.

Йогуртовый мусс

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	16 г	6.5 штук
Вода (охлаждённая)	80 г	2,8 унции
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Цельный жирный йогурт	315 г	11,1 унций
Крем–фреш (можно заменить сметаной)	315 г	11,1 унций
Лайм (сок и цедра)	2 лайма	2 штуки
Яичные белки	150 г	5 штук
Сахар-песок	195 г	6,9 унций
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и отложите.
- В большой чаше смешайте йогурт, крем-фреш, сок и цедру лайма до однородности.
- Растопите отжатый желатин и введите в йогуртовую смесь, перемешайте до сочетания.
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков и сахара; взбивайте до тёплого состояния.
- Введите меренгу в йогуртовую смесь, а затем добавьте взбитые сливки.

Миндальный баварский крем

Ингредиенты:	Граммы	США
Листовой желатин	20 г	8 штук
Вода (охлаждённая)	100 г	3,5 унции
Сливки (33% жирности)	650 г	1 фунт 6,9 унций
Амаретто	65 г	2,3 унции
Миндальный экстракт	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Молоко	250 г	8,8 унций
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Миндальная паста	95 г	3,3 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Яичные желтки	100 г	5 штук
Общая масса:	**1,655 кг**	**3 фунта 10,4 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик, добавьте амаретто и экстракт; уберите в холодильник.
- В сотейнике объедините молоко, сливки, $^1/_2$ сахара и миндальную пасту. Доведите смесь до кипения, взбивая венчиком до полного растворения миндальной пасты.
- Тем временем взбейте яичные желтки, оставшуюся половину сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_3$ смеси миндального молока в желтковую смесь. Верните все обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снять с огня, добавить отжатый и распущенный желатин и перемешать до полного растворения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый крем англез.

Баварский крем может быть подан в порционных креманках как самостоятельный десерт, или использоваться в качестве прослойки в тортах — прим. ред.

Баварский крем маракуйя/абрикос

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	15 г	6 штук
Вода (охлаждённая)	75 г	2,6 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра лайма (мелко нарезанная)	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ лайма
Крем–фреш (можно заменить сметаной)	200 г	7 унций
Сливки (33% жирности)	175 г	6,2 унций
Пюре абрикоса (содержание сахара 10%)	200 г	7 унций
Пюре маракуйи (содержание сахара 10%)	175 г	6,2 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Яичные желтки	180 г	9 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,72 кг**	**3 фунта 12,7 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите крем-фреш, сливки, пюре, стручок ванили и первую часть сахара до кипения.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара до легкого загустения. Введите около $^1/_3$ фруктовой смеси в желтки. Верните всё обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снять с огня, добавить отжатый и распущенный желатин и перемешать до полного растворения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый крем англез.

Шоколадный баварский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	12 г	5 штук
Вода (охлаждённая)	60 г	2 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Шоколад (58–72%, поломанный)	200 г	7 унций
Общая масса:	**1,592 кг**	**3 фунта 8,2 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите до кипения молоко и первую часть сахара.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_2$ молочной смеси в желтки. Верните всё обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снимите с огня, добавьте поломанный шоколад и оставьте массу на несколько минут для растворения шоколада, затем перемешайте до гладкости и однородности. Введите отжатый и распущенный желатин.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите до приблизительно 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый шоколадный крем англез.

Кокосовый баварский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Кокосовое пюре (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Молоко	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,48 кг**	**3 фунта 4,2 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите до кипения молоко, пюре и первую часть сахара.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_2$ кокосовой смеси в желтки. Верните всё обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снимите с огня, введите отжатый и распущенный желатин.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый кокосовый крем англез.

Фруктовый баварский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	12 г	5 штук
Вода (охлаждённая)	60 г	2,1 унции
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Фруктовое пюре	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Общая масса:	**1,27 кг**	**2 фунта 12,8 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите до кипения половину пюре и половину сахара.
- Снимите с огня, добавьте отжатый и распущенный желатин к горячему пюре; перемешайте до растворения желатина. Введите оставшуюся половину пюре к горячей смеси.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый кокосовый крем англез.

Примечания шеф-повара:

- *Количество сахара в этом базовом рецепте может быть скорректировано в зависимости от используемого фруктового пюре.*

Медовый баварский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	10 г	4 штуки
Вода (охлаждённая)	50 г	1,8 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Мёд	63 г	2,2 унции
Сахар-песок	38 г	1,3 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	38 г	1,3 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите молоко, мёд и первую часть сахара до кипения.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_3$ медовой смеси в желтки. Верните все обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снимите с огня, введите отжатый и распущенный желатин.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый медовый крем англез.

Баварский крем на молочном шоколаде

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	7 г	3 штуки
Вода (охлаждённая)	35 г	1,2 унции
Сливки (33% жирности)	585 г	1 фунт 4,6 унции
Молоко	334 г	11,8 унций
Сахар-песок	88 г	3,1 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	88 г	3,1 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Молочный шоколад (поломанный)	440 г	15,5 унций
Общая масса:	**1,777 кг**	**3 фунта 14,7 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите до кипения молоко и первую часть сахара.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_2$ молочной смеси в желтки. Верните все обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снимите с огня, добавьте поломанный шоколад и оставьте массу на несколько минут для растворения шоколада, затем перемешайте до гладкости и однородности. Введите отжатый и распущенный желатин.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый шоколадный крем англез.

Фисташковый баварский крем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	14 г	5.5 штук
Вода (охлаждённая)	70 г	2,5 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Фисташковая паста	70 г	2,5 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,474 кг**	**3 фунта 4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите молоко, первую часть сахара и пасту до кипения.
- Тем временем взбейте яичные желтки, вторую часть сахара и соль до лёгкого загустения. Введите около $^1/_2$ молочной смеси в желтки. Верните всё обратно в сотейник и варите на среднем огне, пока смесь не покроет тыльную сторону деревянной ложки.
- После приготовления снять с огня, добавить отжатый и распущенный желатин и перемешать до полного растворения.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите приблизительно до 65°F (18°C), или, пока смесь немного не загустеет.
- Введите взбитые сливки в охлаждённый фисташковый крем англез.

Печенье и батончики

Яблочный блонди	298
Анисовое бискотти	300
Вишнево-фисашковое бискотти	301
Шоколадное брауни	302
Печенье с шоколадными каплями	303
Двойное шоколадное печенье	304
Кофейное печенье с белым шоколадом	305
Шоколадное печенье из цельнозерновой муки с шоколадными каплями	306
Печенье с шоколадом Valrhona	307
Шоколадное печенье с трещинами	308
Мягкое шоколадное печенье с мелассой	309
Кокосовое печенье	310
Собачьи галеты	311
Батончики с инжиром	312
Имбирное печенье	314
Кокосовое печенье диаманты с зеленым чаем	315
Лавандово-медовые батончики с миндалем	316
Macarons	317
Шоколадные Macarons	318
Лимонное печенье мадлен с оливковым маслом	320
Овсяное печенье с изюмом	321
Печенье с арахисовым маслом	322
Песочные батончики с арахисовым маслом	323
Пуффы с орехом пекан	324
Ругелах (тесто)	325
Оливково-сырное печенье сабле	326
Sablé Breton (Сабле бретон)	327
Ореховое печенье сабле	328
Розмариново-кукурузное печенье сабле	329
Скандинавское печенье	330
Печенье Snickerdoodle	331
Пряные батончики Snickerdoodle	332
Спекулос	334
Сахарное печенье	336
Ванильные полумесяцы	337

Тюиль

Яблочный тюиль	338
Шоколадный тюиль	339
Шоколадный прозрачный тюиль	340
Шоколадный кружевной тюиль	341
Шоколадный тюиль на основе крема “патисьер”	342
Кокосовый тюиль	343
Фруктовый тюиль	344
Медово-цельнозерновой тюиль	345
Кружевной тюиль	346
Апельсиновый тюиль	347
Тыквеный тюиль	348
Тюиль с кунжутом	349
Ванильный тюиль	350

Яблочный блонди (Apple Blondie)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Светло-коричневый сахар	450 г	15,9 унций
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Яблочное пюре	313 г	11 унций
Цельное яйцо	250 г	5 штук
Яблочный бренди	7 г	1 1/2 ч.л.
Ванильный экстракт	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Лимонная цедра	1/2 лимона	1/2 лимона
Масло сливочное (растопленное)	284 г	10 унций
Мука для тортов	469 г	1 фунт 0,5 унции
Разрыхлитель	25 г	0,9 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	4 г	2 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яблоки (кубики 6 мм)	4 штуки	4 штуки
Грецкие орехи (крупно нарезанные)	75 г	2,6 унции
Общая масса:	**2,34 кг**	**5 фунтов 2,5 унции**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «венчик», взбейте сахар, пюре, яйца, бренди, экстракт и цедру до пышности и увеличения в объёме.
- Постепенно введите растопленное масло, взбивая до однородности.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и соедините до появления непромешанных полос.
- Сложите нарезанные кубиками яблоки до однородности.
- Равномерно распределите тесто на противне и посыпьте грецкими орехами.
- Выпекайте при 325°F (163°C), пока вставленная деревянная шпажка не выйдет чистой или с несколькими крошками.

Анисовое бискотти

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для тортов	704 г	1 фунт 8,8 унций
Сахар-песок	575 г	1 фунт 4,3 унции
Миндальные лепестки (обжаренные)	157 г	5,5 унций
Кукурузная мука	40 г	1,4 унции
Семена аниса	23 г	0,8 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Анисовый ликер	70 г	2,5 унции
Общая масса:	**2,016 кг**	**4 фунта 7,1 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сухие ингредиенты с размягчённым сливочным маслом до тех пор, пока масло не будет хорошо смешано.
- Добавьте яйца и анисовый ликёр, перемешайте до получения однородной массы, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Разделите тесто на части. Придайте частям теста форму батона желаемой толщины и поставьте в холодильник или заморозьте.
- Перед выпечкой смажьте сформированные батоны яичным белком и посыпьте сахарным песком.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до равномерного коричневого цвета и твёрдой корочки.
- Нарежьте бискотти на кусочки нужного размера и выложите на противень.
- Выпекайте во второй раз в 225°F (107°C) до полного высыхания.

Примечания шеф-повара:

- *Из 600 грамм теста (в форме батона) получатся бискотти размером около 7 см.*

Вишнево-фисашковое бискотти

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	341 г	12 унций
Сахар-песок	454 г	1 фунт
Какао-порошок	42 г	1,5 унции
Разрыхлитель	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Ванильный экстракт	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Фисташки (слегка обжаренные)	85 г	3 унции
Сушеные вишни	85 г	3 унции
Общая масса:	**1,215 кг**	**2 фунта 10,8 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте просеянные сухие ингредиенты.
- Добавьте яйца и экстракт, перемешайте до получения однородной массы, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Вмешайте фисташки и сушёную вишню до однородности.
- Разделите тесто на части. Придайте частям теста форму батона желаемой толщины и поставьте в холодильник или заморозьте.
- Перед выпечкой смажьте сформированные батоны яичным белком и посыпьте сахарным песком.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до равномерного коричневого цвета и твёрдой корочки.
- Нарежьте бискотти на кусочки нужного размера и выложите на противень.
- Выпекайте во второй раз в 225°F (107°C) до полного высыхания.

Примечания шеф-повара:

- *Из 600 грамм теста (в форме батона) получатся бискотти размером около 7 см.*

Шоколадное брауни

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло	454 г	1 фунт
Шоколад (72%)	596 г	1 фунт 5 унций
Цельные яйца	300 г	6 штук
Сахар-песок	596 г	1 фунт 5 унций
Бысрорастворимый кофе эспрессо	7 г	0,2 унции
Ванильный экстракт	4 г	$^3/_4$ ч.л.
Универсальная мука	150 г	5,3 унций
Соль	4 г	$^3/_4$ ч.л.
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Шоколадные капли (мини)	283 г	10 унций
Орехи (обжаренные, рубленные)	183 г	6,5 унций
Общая масса:	**2,59 кг**	**5 фунтов 11,2 унций**

Выход: половина глубокого противня

Приготовление:

- Растопите шоколад и масло вместе и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте яйца, сахар, быстрорастворимый кофе и экстракт до пышности и увеличения в объёме.
- Добавьте растопленную шоколадную массу к взбитым яйцам и соедините до гладкости и однородности.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и смешайте до однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите шоколадные капли и орехи.
- Выпекайте при 325°F (163°C), пока вставленная деревянная шпажка не выйдет чистой.

Печенье с шоколадными каплями

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	227 г	8 унций
Сахар-песок	178 г	6,3 унций
Светло-коричневый сахар	178 г	6,3 унций
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	14 г	0,5 унции
Универсальная мука	376 г	13,3 унций
Соль	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Пищевая сода	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Шоколадные капли	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,643 кг**	**3 фунта 10 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, а затем экстракт, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и соедините до появления непромешанных полос.
- Добавьте шоколадные капли и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 275°F (135°C).

Двойное шоколадное печенье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	300 г	10,6 унций
Сахар-песок	240 г	8,5 унций
Светло-коричневый сахар	240 г	8,5 унций
Инвертный сахар	60 г	2,1 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	300 г	10,6 унций
Какао-порошок	180 г	6,3 унций
Соль	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Пищевая сода	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Шоколадные капли (темный шоколад)	168 г	5,9 унций
Шоколадные капли (молочный шоколад)	168 г	5,9 унций
Шоколадные капли (белый шоколад)	168 г	5,9 унций
Орехи пекан (обжаренные, рубленные)	180 г	6,3 унций
Общая масса:	**2,175 кг**	**4 фунта 12,7 унций**

Выход: тридцать восемь печений по 57 г.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, а затем экстракт, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и соедините до появления непромешанных полос.
- Добавьте шоколадные капли и орехи. Перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 275°F (135°C).

Кофейное печенье с белым шоколадом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	227 г	8 унций
Сахар-песок	178 г	6,3 унций
Светло-коричневый сахар	178 г	6,3 унций
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	14 г	0,5 унции
Растворимый кофе эспрессо	3 г	$1^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	375 г	13,2 унций
Соль	17 г	0,6 унции
Пищевая сода	6 г	$1^1/_4$ ч.л.
Шоколадные капли (белый шоколад)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,59 кг**	**3 фунта 8 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, а затем экстракт, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Добавьте растворимый кофе и перемешайте до однородности.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и соедините до появления непромешанных полос.
- Добавьте шоколадные капли. Перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 275°F (135°C).

Шоколадное печенье из цельнозерновой муки с шоколадными каплями

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельнозерновая мука	360 г	12,7 унций
Разрыхлитель	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Соль	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Масло сливочное	230 г	8,1 унций
Сахар-песок	180 г	6,3 унций
Темно-коричневый сахар	220 г	7,8 унций
Инвертный сахар	20 г	0,7 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Шоколадные капли	227 г	8 унций
Общая масса:	**1,365 кг**	**3 фунта 0,2 унции**

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите. Всыпьте все фрагменты, которые остались в сите назад в часть просеянных сухих компонентов.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, а затем экстракт, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и перемешайте только до сочетания.
- Добавьте шоколадные капли. Перемешайте до однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Выпекайте при 300°F (149°C).

Печенье с шоколадом Valrhona

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	205 г	7,2 унций
Сахар-песок	155 г	5,5 унций
Светло-коричневый сахар	155 г	5,5 унций
Инвертный сахар	34 г	1,2 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Универсальная мука	454 г	1 фунт
Порошок солода	11 г	0,4 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Шоколад Valrhona Guanaja (70%, кусочки 0,64 см)	295 г	10,4 унций
Valrhona темный шоколад, жемчуг для выпечки (55%)	55 г	1,9 унции
Общая масса:	**1,484 кг**	**3 фунта 4,3 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, а затем экстракт, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и соедините до появления непромешанных полос.
- Добавьте кусочки шоколада и шоколадный жемчуг. Перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 300°F (149°C).

Шоколадное печенье с трещинами (Chocolate Crinkle Cookies)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Растительное масло	200 г	7 унций
Шоколад без сахара	227 г	8 унций
Сахар-песок	340 г	12 унций
Цельные яйца	400 г	8 штук
Ванильный экстракт	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Универсальная мука	243 г	8,5 унций
Какао-порошок	38 г	1,3 унции
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,47 кг**	**3 фунта 3,8 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад с растительным маслом. Отложите до остывания 110°F (43°C).
- Взбейте сахар, яйца и экстракт.
- Введите яичную смесь в шоколадную.
- Перемешайте просеянные сухие ингредиенты с влажными до однородности.
- Охладите тесто перед формовкой.
- Скатайте шарики из теста. Хорошо обваляйте каждый шарик в сахарной пудре перед выпечкой.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до тех пор, пока печенье не “треснет”. Не пеките слишком долго.

Мягкое шоколадное печенье с мелассой

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	320 г	11,3 унций
Светло-коричневый сахар	80 г	2,8 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Черная патока (меласса)	160 г	5,6 унций
Белый уксус	15 г	0,5 унции
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для хлеба	420 г	14,8 унций
Какао-порошок	105 г	3,7 унции
Пищевая сода	14 г	0,5 унции
Соль	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Общая масса:	**1,369 кг**	**3 фунта 0,3 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и все виды сахара до пышной, светлой массы.
- Постепенно добавьте яйца, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Медленно введите патоку, уксус и экстракт.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и соедините до однородной массы.
- Охладите тесто до плотности.
- Разделите тесто на 20-граммовые шары и обваляйте в сахарном песке.
- Выпекайте при 350°F (177°C) в течение 8–10 минут. Печенье потеряет свою форму, а сахарная корочка потрескается.

Кокосовое печенье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	170 г	6 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Кокосовая стружка	255 г	9 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Цедра апельсина	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**800 г**	**1 фунт 12,2 унций**

Приготовление:

- Аккуратно растопите масло и сахар в сотейнике. Дождитесь, пока сахар не растворится полностью.
- Снимите с огня и добавьте яйца, перемешайте до гладкости и однородности.
- Введите кокосовую стружку, соль и цедру апельсина.
- Снова верните смесь на огонь, и варите, непрерывно помешивая, пока смесь не станет отходить от стенок сотейника.
- Дайте остыть до комнатной температуры.
- С помощью кондитерского мешка и насадки “звезда” отсадите печенье на противень. Или используйте небольшую ложку для мороженого, чтобы сформировать круглые шарики.
- Выпекайте при 400°F (204°C) до лёгкого подрумянивания.
- Смажьте простым сиропом, как только достанете из духовки.

Собачьи галеты (печенье для собак)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Масло из семян льна	200 г	7 унций
Говяжий или куриный бульон (с низким содержанием натрия)	240 г	8,5 унций
Сухое молоко	85 г	3 унции
Цельнозерновая мука	340 г	12 унций
Мука для хлеба	340 г	12 унций
Зародыши пшеницы	55 г	1,9 унции
Коричневый сахар	30 г	1 унция
Общая масса:	**1,44 кг**	**3 фунта 2,8 унции**

Приготовление:

- Смешайте яйца с маслом из семян льна.
- Растворите сухое молоко в бульоне.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте влажные ингредиенты с просеянными сухими, пока они хорошо не смешаются.
- Оберните тесто в пищевую плёнку и охладите в течение минимум 1 часа.
- Раскатайте тесто до толщины 1,3 см, вырежьте печенья с помощью вырубки в виде кости и смажьте яйцом перед выпечкой.
- Выпекайте при 300°F (149°C) до золотисто-коричневого цвета и полностью сухого печенья.
- Храните в воздухонепроницаемом контейнере в течение максимум 2 недель.

Примечания шеф-повара:

- *Льняное масло и зародыши пшеницы должны быть охлаждены, чтобы предотвратить прогорклость.*

Батончики с инжиром

Ингредиенты:	Граммы	США
Тесто:		
Масло сливочное (размягчённое)	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Яичный желток	20 г	1 штука
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Универсальная мука	360 г	12,7 унций
Мука для хлеба	80 г	2,8 унции
Начинка:		
Сушеный инжир	454 г	1 фунт
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Ванильный сахар	25 г	0,9 унции
Вода	100 г	3,5 унции
Портвейн	100 г	3,5 унции
Лимонный сок	1 лимон	1 штука

Выход: два “рулета” по 50 см.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте целое яйцо и желток по очереди, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Разделите тесто на 2 части и поставьте в холодильник минимум на 30 минут, чтобы масло стабилизировалось.

Приготовление начинки:

- Удалите стебель у инжира и крупно нарежьте.
- В сотейнике объедините нарезанный инжир, сахар, воду, портвейн и сок. Варите до готовности и отставьте в сторону для охлаждения. Вам может понадобиться немного больше воды, если жидкость испарится до того, как инжир станет мягким.

Сборка:

- Раскатайте каждую порцию теста в прямоугольник примерно 15x50 сантиметров и поместите прямоугольники теста на кусок пергаментную бумагу.
- Смажьте края яйцом.
- Поместите $^1/_2$ начинки вдоль центра каждого прямоугольника.
- Сложите края, чтобы закрыть начинку, слегка прижимая, чтобы начинка не вывалилась
- Поднимите пергаментную бумагу и переверните каждый “рулет” так, чтобы шов оказался на дне.
- Охладите в течение 30 минут перед выпечкой. Кроме того, “рулеты” могут быть заморожены и выпечены по мере необходимости.
- Перед выпечкой смажьте “рулеты” яйцом.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до золотистого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Тесто должно быть охлаждено перед выпечкой, в противном случае оно расползётся и начинка вытечет.*
- *Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере в течение нескольких дней или заморозить.*

После выпечки, получившиеся “рулеты” следует порционно нарезать на кусочки, подобно бискотти — прим. ред.

Имбирное печенье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	215 г	7,6 унций
Сахар-песок	215 г	7,6 унций
Кукурузный сироп	255 г	9 унций
Молоко	90 г	3,1 унции
Мука для хлеба	598 г	1 фунт 5 унций
Пищевая сода	6 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	10 г	1 ст.л, $1^1/_2$ ч.л.
Имбирь (молотый)	6 г	1 ст.л.
Гвоздика (молотая)	6 г	1 ст.л.
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, нагрейте масло, сахар, кукурузный сироп и молоко. Помешивайте, пока не сформируется гладкая паста.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до однородности.
- Оберните тесто в пищевую плёнку и уберите на ночь в холодильник.
- Раскатайте небольшие порции теста очень тонко (около 1,5 мм), вырежьте печенье нужного размера и выложите на противень, покрытый пергаментной бумагой.
- Смажьте печенье яичной смесью перед выпеканием.
- Выпекайте при 350°F (177°C) в течение приблизительно 8–10 минут.

Кокосовое печенье диаманты с зеленым чаем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	400 г	14 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Цедра апельсина	$^1/_2$ апельсина	$^1/_2$ апельсина
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Ванильный экстракт	12 г	0,4 унции
Кокосовая стружка	400 г	14 унций
Универсальная мука	400 г	14 унций
Порошок чая матча	18 г	0,6 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,49 кг**	**3 фунта 4,6 унции**

Выход: семь “колбасок” по 200 г

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте первые 3 компонента, стараясь не насыщать массу большим количеством воздуха.
- Добавьте желтки по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- В кухонном комбайне измельчите сухие ингредиенты до получения однородной массы. Добавьте сливочное масло и перемешайте до однородной массы.
- Разделите тесто на 200-граммовые части скатайте в “колбаски” 40 см, охладите до твёрдости.
- Перед выпечкой смажьте “колбаски” яичными белками и обваляйте в сахарном песке.
- Нарежьте на круглые ломтики толщиной около 1,2 см или по желанию.
- Выпекайте при 325°F (163°C).

Примечания шеф-повара:

- Из одной 200-граммовой “колбаски” может получиться 4 различных птифуры.

Лавандово-медовые батончики с миндалем

Ингредиенты:	Граммы	США
Сливки (33% жирности)	100 г	3,5 унции
Почки лаванды	2 ч.л.	2 ч.л.
Сахар-песок	180 г	6,3 унций
Вода (охлаждённая)	80 г	2,8 унции
Сироп глюкозы	20 г	0,7 унции
Масло сливочное	100 г	3,5 унции
Лавандовый мёд	80 г	2,8 унции
Миндальные лепестки	250 г	8,8 унций
Цукаты цедры апельсина (нарезанные на кубики)	80 г	2,8 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.

Выход: половина противня

Приготовление:

- Подготовьте половину противня, проложив его бумагой для выпечки и распределив по нему тесто pate sucrée толщиной около 3 мм. Охладите в течение минимум 30 минут, а затем испеките до полуготовности.
- Доведите сливки и почки лаванды до кипения. Накройте крышкой и отставьте, чтобы дать сливками настояться в течение 30 минут, затем процедите и удалите лаванду. Снова взвесьте сливки. Если для данного рецепта их недостаточно, добавьте необходимое количество сливок.
- Смешайте сахар, воду и глюкозу в сотейнике, варите до получения темно-янтарной карамели.
- Введите масло, мёд и снова доведите до кипения. Добавьте лавандовые сливки.
- Варите до 255°F (124°C), затем добавьте миндальные лепестки, цукаты цедры апельсина и соль.
- Равномерно распределите получившуюся смесь по выпеченной основе.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до появления пузырьков (приблизительно 8–12 минут). При желании посыпьте изделие fleur de sel, сразу, как достанете из духовки.

После остывания изделие необходимо разрезать на порционные батончики желаемого размера — прим. ред.

Macarons

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахарная пудра	419 г	14,8 унций
Миндальная мука	357 г	12,6 унций
Яичные белки	153 г	5 штук
Сахар-песок	419 г	14,8 унций
Вода	96 г	3,4 унции
Яичные белки	153 г	5 штук
Винный камень	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В кухонном комбайне измельчите сахарную пудру и муку до получения однородной, сыпучей массы (не допускайте выделения масла — прим. ред.). Просейте через сито и поместите в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте миндальную смесь, первую часть яичных белков и желаемое количество пищевого гелевого красителя, пока не сформируется гладкая паста. Затяните пищевой пёнкой и отложите.
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара, воды, второй части яичных белков и винного камня. Сварите сироп из сахара и воды, доведите до температуры до 243°F (117°C) в это время взбивайте яичные белки, они должны взбиться до средних пик, когда сироп достигнет нужной температуры. Введите сироп в белки, тонкой струёй, не прекращая взбивания.
- Взбивайте меренгу до тёплого состояния, около 120°F (49°C).
- Введите меренгу в миндально-белковую пасту в 3 приёма, и продолжайте вымешивать макронаж до тех пор, пока тесто, стекающее лентой с лопатки, полностью не разойдётся в чаше за 10 секунд.
- Отсадите макарон с помощью круглой насадки размером около 3–4 см в диаметре на силиконовый коврик.
- Оставьте макарон подсыхать в течение 60 минут, чтобы на поверхности сформировалась корочка.
- Выпекайте 300°F (149°C) в течение 11–12 минут.

Примечания шеф-повара:

- *Не открывайте дверь духовки во время выпекания. Время выпечки будет варьироваться в зависимости от размера макарон и особенностей духовки.*

Шоколадные Macarons

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахарная пудра	250 г	8,8 унций
Миндальная мука	250 г	8,8 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Вода	63 г	2,2 унции
Яичные белки	90 г	3 штуки
Винный камень	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Шоколад (без сахара)	50 г	1,8 унции
Красный гелевый пищевой краситель	1 капля	1 капля
Общая масса:	**980 г**	**2 фунта 2,6 унции**

Приготовление:

- В кухонном комбайне измельчите сахарную пудру, муку и соль до получения однородной, сыпучей массы (не допускайте выделения масла — прим. ред.). Просейте через сито и поместите в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте миндальную смесь и первую часть яичных белков, пока не сформируется гладкая паста. Затяните пищевой пёнкой и отложите.
- Растопите шоколад и остудите до 120°F (49°C).
- Приготовьте итальянскую меренгу из сахара, воды, второй части яичных белков и винного камня. Сварите сироп из сахара и воды, доведите до температуры до 243°F (117°C) в это время взбивайте яичные белки, они должны взбиться до средних пик, когда сироп достигнет нужной температуры. Введите сироп в белки, тонкой струёй, не прекращая взбивания.
- Взбивайте меренгу до теплого состояния, около 120°F (49°C). Затем добавьте тёплый растопленный шоколад в меренгу во время взбивания. Введите пищевой краситель после того, как шоколад будет полностью размешан.

- Введите меренгу в миндально-белковую пасту в 3 приёма, и продолжайте вымешивать макронаж до тех пор, пока тесто, стекающее лентой с лопатки, полностью не разойдется в чаше за 10 секунд.
- Отсадите макарон с помощью круглой насадки размером около 3–4 см в диаметре на силиконовый коврик.
- Оставьте макарон подсыхать в течение 60 минут, чтобы на поверхности сформировалась корочка.
- Выпекайте 300°F (149°C) в течение 11–12 минут.

Примечания шеф-повара:

- *Не открывайте дверь духовки во время выпекания. Время выпечки будет варьироваться в зависимости от размера макарон и особенностей духовки.*

Лимонное печенье мадлен с оливковым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	200 г	7 унций
Молоко	100 г	3,5 унции
Цедра лимона	2 лимона	2 штуки
Цельные яйца	400 г	8 штук
Сахар-песок	400 г	14 унций
Светло-коричневый сахар	50 г	1,8 унции
Инвертный сахар	25 г	0,9 унции
Универсальная мука	500 г	1 фунт 1,6 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Оливковое масло	200 г	7 унций
Общая масса:	**1,895 кг**	**4 фунта 2,8 унции**

Приготовление:

- В сотейнике растопите сливочное масло с молоком и цедрой. Довести до кипения и отставьте в сторону до тёплого состояния.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте яйца и сахар до пышности и увеличения в объёме.
- Добавьте тёплую масляную смесь.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Постепенно введите оливковое масло.
- Охладите тесто перед выпечкой.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до тех пор, пока печенье не будет пружинить при нажатии.

Примечания шеф-повара:

- *По этому рецепту получаются влажные мадлен, которые не высохнут так быстро, как традиционные мадлен.*

Овсяное печенье с изюмом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	371 г	13 унций
Светло-коричневый сахар	421 г	14,8 унций
Сахар-песок	82 г	2,9 унции
Инвертный сахар	25 г	0,9 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	322 г	11,4 унций
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	5 г	$2^1/_4$ ч.л.
Овсяные хлопья (геркулес)	394 г	13,9 унций
Золотой изюм	185 г	6,5 унций
Общая масса:	**1,977 кг**	**4 фунта 5,7 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Объедините просеянные сухие ингредиенты с овсяными хлопьями. Добавьте к яйцам и смешайте до появления непромешанных полос.
- Введите изюм и перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 275°F (135°C).

Печенье с арахисовым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	220 г	7,8 унций
Сахар-песок	220 г	7,8 унций
Светло-коричневый сахар	220 г	7,8 унций
Арахисовое масло	400 г	14 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	313 г	11 унций
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,48 кг**	**3 фунта 4,2 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и арахисовое масло.
- Добавьте яйца по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 350°F (177°C).

Песочные батончики с арахисовым маслом

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное (размягчённое)	522 г	1 фунт 2,4 унции
Сахар-песок	460 г	1 фунт 0,2 унции
Арахисовое масло (кремообразное)	155 г	5,5 унций
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Универсальная мука	368 г	13 унций
Геркулес	205 г	7,2 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Соленый арахис (рубленный)	265 г	9,3 унций
Общая масса:	**2,028 кг**	**4 фунта 7,5 унций**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и арахисовое масло.
- Добавьте яичные желтки по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Равномерно распределите тесто по половине противня, проложив его (противень) бумагой для выпечки. Посыпьте поверхность теста измельчённым арахисом и небольшим количеством сахарного песка.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до золотисто-коричневого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Кунжутной пастой тахини можно заменить арахисовое масло и посыпать тесто кунжутом вместо измельчённого арахиса.*

Пуффы с орехом пекан

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	454 г	1 фунт
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Ванильный сахар	50 г	1,8 унции
Орехи пекан (слегка обжареные и мелко рубленные)	560 г	1 фунт 3,7 унции
Мука для тортов	198 г	7 унций
Универсальная мука	198 г	7 унций
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте измельчённые орехи и перемешайте до получения однородной массы.
- Добавьте сухие ингредиенты и перемешайте только до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Раскатайте тесто в шарики нужного размера; охладите перед выпечкой.
- Выпекайте при 300°F (149°C) до лёгкого подрумянивания.
- Посыпьте сахарной пудрой один раз во время выпечки.

Ругелах (тесто)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	550 г	1 фунт 3,4 унции
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масло (кубики 1.2 см, охлаждённое)	450 г	15,9 унций
Сливочный сыр (размягчённый)	450 г	15,9 унций
Сметана	60 г	2,1 унции
Общая масса:	**1,55 кг**	**3 фунта 6,7 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте вместе муку, сахар, соль и охлаждённое масло, до тех пор, пока кубики масла не станут 0,5 см, или размером с “горошину”.
- Добавьте сливочный сыр и сметану. Продолжайте смешивать, пока не сформируется гладкое тесто. Не вымешивайте слишком долго.
- Разделите тесто на желаемые порции, оберните в пищевую плёнку. Охладите в течение минимум 1 часа, или уберите в холодильник на ночь.

Примечания шеф-повара:

- *Чтобы препятствовать развитию глютена, держите все ингредиенты и миску как можно холоднее.*
- *Тесто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Оливково-сырное печенье сабле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сыр пармезан (тёртый)	535 г	1 фунт 2,9 унции
Масло сливочное (размягчённое)	375 г	13,2 унций
Универсальная мука	225 г	8 унций
Мука для тортов	225 г	8 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Черный перец (молотый)	2 г	1 ч.л.
Прованские травы	1 ч.л.	1 ч.л.
Чёрные маслины (нарезанные)	263 г	9,3 унций
Оливковое масло	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1,781 кг**	**3 фунта 14,8 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сыр, сливочное масло, муку и приправы, до однородности.
- Добавьте маслины, оливковое масло и смешайте только до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Оберните тесто в пищевую плёнку и охладите.
- Раскатайте тесто до толщины 9,5 мм, вырежьте желаемые формы и выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки.
- Выпекайте при 325°F (163°C) до золотисто-коричневого цвета.

Примечания шеф-повара:

- Т*есто может храниться в холодильнике в течение 3 дней или в морозильной камере до 2 месяцев.*

Sablé Breton (Сабле бретон)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	320 г	11,3 унций
Сахар-песок	320 г	11,3 унций
Цедра апельсина	$^1/_2$ апельсина	$^1/_2$ апельсина
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Яичные желтки	160 г	8 штук
Универсальная мука	454 г	1 фунт
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,26 кг**	**2 фунта 12,4 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и цедру.
- Добавьте яичные желтки по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте муку и соль, перемешайте только до сочетания. Не вымешивайте слишком долго.
- Выпекайте при 300°F (149°C) до золотисто-коричневого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Это тесто можно охладить, а затем раскатать до желаемой толщины и нарезать с помощью вырубок для печенья или скатать в “колбаски” и нарезать на круглые ломтики.*
- *Цитрусовая цедра необязательна и при желании может быть удалена или заменена экстрактом ванили или семенами. Точно так же соль можно регулировать по вкусу.*

В Британии для приготовления этого рецепта традиционно используют полусоленое сливочное масло (beurre demi-sel).

Ореховое печенье сабле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахарная пудра	250 г	8,8 унций
Фундучная мука	250 г	8,8 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Универсальная мука	500 г	1 фунт 1,6 унции
Общая масса:	**1,64 кг**	**3 фунта 9,8 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар, фундучную муку и соль.
- Добавьте яичные желтки по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте универсальную муку, перемешайте только до сочетания. Не вымешивайте слишком долго.
- Охладите перед выпечкой.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до золотисто-коричневого цвета.

Розмариново-кукурузное печенье сабле

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	340 г	12 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Свежий розмарин (мелко нарезанный)	4 г	2 ст.л.
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Мёд	30 г	1 унция
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Мука для хлеба	227 г	8 унций
Кукурузная мука	227 г	8 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,125 кг**	**2 фунта 7,7 унций**

Выход: пятьдесят печений 5 см.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар, цедру и розмарин.
- Добавьте яичные желтки по одному, а затем мёд и экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте сухие ингредиенты, перемешайте только до сочетания. Не вымешивайте слишком долго.
- Охладите перед выпечкой.
- Раскатайте тесто до толщины 6,5 мм, вырежьте желаемые формы и выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до золотисто-коричневого цвета.

Скандинавское печенье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Миндальная паста	340 г	12 унций
Сахар-песок	170 г	6 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные белки	60 г	2 штуки
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	340 г	12 унций
Мука для тортов	340 г	12 унций
Универсальная мука	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**1,478 кг**	**3 фунта 4,1 унции**

Выход: сто печений 18 мм

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте миндальную пасту и сахар до рассыпчатости.
- В отдельной миске взбейте целые яйца, яичные белки, экстракт и соль.
- Добавьте половину яиц в 3 приёма к миндальной смеси, хорошо перемешивая между каждым добавлением, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Когда смесь образует гладкую консистенцию, вбейте масло до тех пор, пока смесь не станет воздушной.
- Введите оставшуюся яичную смесь, а затем просеянную муку. Перемешайте только до сочетания, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Отсадите печенье с помощью кондитерского мешка и насадки “звезда”.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока края печенья не станут золотисто-коричневыми.

Примечания шеф-повара:

- *Охладите отсаженное печенье до плотности перед выпечкой; это поможет сохранить форму печенья.*

Печенье Snickerdoodle

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	340 г	12 унций
Сахар-песок	440 г	15,5 унций
Инвертный сахар	45 г	1,6 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Универсальная мука	625 г	1 фунт 6 унций
Винный камень	15 г	0,5 унции
Пищевая сода	8 г	$1^1/_2$ ч.л.
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,7 кг**	**3 фунта 12 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Охладите перед выпечкой.
- Раскатайте тесто в шарики нужного размера и обваляйте каждый шарик в сахаре с корицей перед впечкой.
- Выпекайте при 275°F (135°C).

Пряные батончики Snickerdoodle

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	833 г	1 фунт 13,4 унций
Винный камень	18 г	0,6 унции
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Соль	4 г	3/4 ч.л.
Гранулированый чёрный чай	15 г	0,5 унции
Корица (молотая)	15 г	0,5 унции
Имбирь (молотый)	6г	1 ст.л.
Кардамон (молотый)	6г	1 ст.л.
Душистый перец (молотый)	2 г	1 ч.л.
Гвоздика (молотая)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Чёрный перец (молотый)	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Сахар-песок	390 г	13,7 унций
Светло-коричневый сахар	200 г	7 унций
Мёд	60 г	2,1 унции
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Ванильный экстракт	8 г	1 1/2 ч.л.
Общая масса:	**2,225 кг**	**4 фунта 14,5 унций**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В кухонном комбайне измельчите все сухие ингредиенты, пока чай не станет мелкими частицами.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и мёд.
- Добавьте яйца по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Равномерно распределите тесто по половине противня, проложив его бумагой для выпечки. Посыпьте поверхность теста пряным сахаром (см. дополнительный рецепт)
- Выпекайте при 300°F (149°C), до тех пор, пока вставленная деревянная шпажка не выйдет чистой, или с несколькими крошками.

Пряный сахар

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	1,05 кг	2 фунта 5 унций
Корица (молотая)	60 г	2,1 унции
Имбирь (молотый)	45 г	1,6 унции
Кардамон (молотый)	30 г	1 унция
Душистый перец (молотый)	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,2 кг**	**2 фунта 10,3 унций**

Спекулос

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	227 г	8 унций
Светло-коричневый сахар	454 г	1 фунт
Крошка крекера Грэхема	114 г	4 унции
Молоко	121 г	4,3 унции
Мёд	84 г	3 унции
Универсальная мука	681 г	1 фунт 8 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Разрыхлитель теста	10 г	2 ч.л.
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	14 г	2 ст.л.
Мускатный орех (молотый)	7 г	1 ст.л.
Имбирь (молотый)	7 г	1 ст.л.
Миндальные лепестки	128 г	4,5 унции
Общая масса:	**1,857 кг**	**4 фунта 1,5 унции**

Выход: половина противня

Speculoos также известны как бельгийское пряное печенье

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и крошку крекера грэхема.
- Добавьте молоко и мёд, перемешайте до полного растворения.
- Поочерёдно добавляйте просеянные сухие и влажные ингредиенты к взбитому маслу.
- Смешайте с миндальными лепестками.
- Равномерно распределите тесто по половине противня, проложив его бумагой для выпечки. Поставьте в холодильник, пока тесто не станет холодным и твердым.
- Разрежьте охлаждённое тесто на полоски шириной 7,5 см и нарежьте каждую полоску на ломтики длинной 6,5 мм.
- Положите ломтики на противень.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока края не подрумянятся.

Примечания шеф-повара:

- *Высушенными крошками бисквитов можно заменить крошку из крекера Грэхема.*
- *Кроме того, вы можете раскатать тесто между 2 листами пергаментной бумаги или силиконовыми ковриками для выпечки, до толщины 6,5 мм, охладить тесто, а затем нарезать на нужные формы.*

Сахарное печенье

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	454 г	1 фунт
Разрыхлитель	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Молоко	60 г	2 унции
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,15 кг**	**2 фунта 8,5 унций**

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Поочерёдно добавляйте сухие и влажные ингредиенты, начиная и заканчивая сухими.
- Охладите перед выпечкой.
- Раскатайте до желаемой толщины вырежьте печенье с помощью вырубки.
- Выпекайте при 325°F (163°C).

Примечания шеф-повара:

- Этот рецепт идеален для праздничного печенья.

Ванильные полумесяцы

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Сахарная пудра	165 г	5,8 унций
Стручки ванили (семена)	6 стручков	6 штук
Миндальная мука	206 г	7,3 унций
Универсальная мука	578 г	1 фунт 4,4 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар, семена ванили и миндальную муку.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и смешайте только до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Охладите перед формированием. Придайте тесту форму полумесяцев.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока края печенья слегка не подрумянятся.
- Обваляйте печенья в ванильном сахаре, пока они еще теплые и только из духовки.

Яблочный тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яблочное пюре	520 г	1 фунт 2,3 унции
Вода	64 г	2,3 унции
Яблочный бренди	64 г	2,3 унции
Мука для тортов	128 г	4,5 унции
Сахарная пудра	128 г	4,5 унции
Лимонная кислота	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**905 г**	**1 фунт 15,9 унций**

Приготовление:

- Объедините все ингредиенты на водяной бане и пробейте с помощью погружного блендера до получения однородной массы.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 275°F (135°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Шоколадный тюиль

Ингредиенты:	Граммы	США
Яичные белки	454 г	15 штук
Сахарная пудра	370 г	13 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Универсальная мука	240 г	8,5 унций
Какао-порошок	60 г	2,1 унции
Масло (растопленное)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,574 кг**	**3 фунта 7,5 унций**

Приготовление:

- Объедините яичные белки, сахар и соль в деже миксера. Взбейте на огне или на водяной бане до температуры 110°F (43°C).
- Добавьте в дежу миксера, к подогретой смеси яичных белков, просеянную муку и какао-порошок. С помощью насадки “венчик”, взбейте до гладкости и однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Постепенно введите растопленное масло, перемешайте до однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 275°F (135°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Шоколадный прозрачный тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахарная пудра	454 г	1 фунт
Мука для тортов	145 г	5,1 унций
Какао-порошок	45 г	1,6 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Апельсиновый сок	182 г	6,4 унций
Масло (растопленное)	182 г	6,4 унций
Общая масса:	**1,01 кг**	**2 фунта 3,6 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка”, смешайте просеянные сухие ингредиенты.
- Добавьте сок и перемешайте до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите растопленное масло в 3 приема, перемешайте до гладкости и однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 350°F (177°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Шоколадный кружевной тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло (растопленное)	400 г	14,1 унций
Темно-коричневый сахар	480 г	1 фунт 0,9 унции
Темный кукурузный сироп	500 г	1 фунт 1,6 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	450 г	15,9 унций
Темный шоколад (растопленный)	240 г	8,5 унций
Какао-крупка (опционально)	160 г	5,6 унций
Общая масса:	**2,23 кг**	**4 фунта 14,7 унций**

Приготовление:

- Введите сахар, кукурузный сироп и соль в растопленое масло.
- Вмешайте просеянную муку до гладкости и однородности.
- Добавьте растопленный шоколад и перемешайте до сочетания и однородности.
- При желании добавьте какао-крупку.
- Охладите перед использованием.
- Скатайте шарики нужного размера и положите на силиконовый коврик для выпечки. Слегка прижмите каждый шарик ладонью.
- Выпекайте при 350°F (177°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Шоколадный тюиль на основе крема “патисьер”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Фундучное масло	100 г	3,5 унции
Универсальная мука	80 г	2,8 унции
Кукурузный крахмал	40 г	1,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Цельные яйца	350 г	7 штук
Шоколад (64%)	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,47 кг**	**3 фунта 3,8 унции**

Приготовление:

- Доведите молоко и масло до кипения.
- Между тем просейте сухие ингредиенты. Взбейте яйца до посветления и однородности.
- Когда молоко закипит, темперируйте $^1/_3$ горячего яичную смесь.
- Смешайте яично-молочную смесь с остальным горячим молоком в кастрюле и кипятите в течение 2 минут, непрерывно помешивая.
- Выключите огонь, введите шоколад в кондитерский крем (патисьер), помешивая до гладкости и однородности.
- Охладите немедленно.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 350°F (177°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Кокосовый тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахарная пудра (просеянная)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цельные яйца	400 г	8 штук
Кокосовая стружка	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра апельсина	$^1/_2$ апельсина	$^1/_2$ штуки
Масло сливочное (растопленное)	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сахарную пудру, яйца, кокосовую стружку и цедру до гладкости и однородности.
- Постепенно введите тёплое масло и взбейте до однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 300°F (149°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Фруктовый тюиль

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное (размягчённое)	240 г	8,5 унций
Сахарная пудра	600 г	1 фунт 5,2 унций
Фруктовое пюре	300 г	10,6 унций
Универсальная мука	150 г	5,3 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**1,29 кг**	**2 фунта 13,5 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной, светлой массы.
- Поочерёдно добавляйте пюре и просеянные сухие ингредиенты, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 300°F (149°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Примечания шеф-повара:

- *Пищевой краситель может быть добавлен в тесто по желанию, в зависимости от используемого фруктового пюре.*
- *Лучше выпекать тюиль при низкой температуре, чтобы сохранить цвет.*

Медово-цельнозерновой тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	288 г	10,2 унций
Сахарная пудра	384 г	13,5 унций
Мёд	288 г	10,2 унций
Яичные белки	180 г	6 штук
Цельнозерновая мука	384 г	13,5 унций
Имбирь (молотый)	20 г	0,7 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,545 кг**	**3 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и мед.
- Добавьте яичные белки в 3 приёма и перемешайте до сочетания, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до гладкости и однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 325°F (163°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Кружевной тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное	454 г	1 фунт
Темно-коричневый сахар	482 г	1 фунт 1 унция
Кукурузный сироп	500 г	1 фунт 1,6 унции
Универсальная мука	454 г	1 фунт
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Общая масса:	**1,89 кг**	**4 фунта 2,7 унции**

Приготовление:

- Растопите масло в сотейнике. Добавьте сахар и кукурузный сироп, доведите до кипения.
- Вмешайте в просеянные сухие компоненты и вновь доведите до кипения.
- Охладите перед использованием.
- Скатайте шарики нужного размера и положите на силиконовый коврик для выпечки. Слегка прижмите каждый шарик ладонью.
- Выпекайте при 350°F (177°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Апельсиновый тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	600 г	1 фунт 5,2 унций
Универсальная мука	227 г	8 унций
Миндальная мука	227 г	8 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Апельсиновый сок	363 г	12,8 унций
Масло сливочное (растопленное)	227 г	8 унций
Общая масса:	**1,644 кг**	**3 фунта 10 унций**

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты.
- Введите сок в просеянные сухие ингредиенты, перемешайте до гладкости и однородности.
- Постепенно добавьте растопленое масло в 3 приема, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 325°F (163°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Тыквеный тюиль

Ингредиенты:	Граммы	США
Пюре тыквы	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахарная пудра (просеянная)	20 г	0,7 унции
Кукурузный сироп	30 г	1 унция
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**550 г**	**1 фунт 3,4 унции**

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты вместе до гладкости и однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 200°F (93°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Примечания шеф-повара:

- *Можно заменить тыквеное пюре на пюре батата*
- *Специи могут быть добавлены в тесто по желанию*

Тюиль с кунжутом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	105 г	3,7 унции
Масло сливочное	293 г	10,3 унций
Сахар-песок	293 г	10,3 унций
Сироп глюкозы	105 г	3,7 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Кунжут	504 г	1 фунт 1,8 унции
Общая масса:	**1,3 кг**	**2 фунта 13,9 унций**

Приготовление:

- Растопите молоко, масло, сахар, глюкозу, и соль вместе.
- Добавьте кунжут.
- Охладите перед использованием.
- Скатайте шарики нужного размера и положите на силиконовый коврик для выпечки. Слегка прижмите каждый шарик ладонью.
- Выпекайте при 350°F (177°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Ванильный тюиль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яичные белки	454 г	15 штук
Сахарная пудра	370 г	13 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Универсальная мука	300 г	10,5 унций
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 штука
Масло (растопленное)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**1,574 кг**	**3 фунта 7,5 унций**

Приготовление:

- Объедините яичные белки, сахар и соль в деже миксера. Взбивайте на огне или водяной бане до достижения 110°F (43°C).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, продолжайте взбивать белки, добавив к ним просеянную муку и семена стручка ванили. Взбивайте до гладкости и однородности, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Постепенно введите тёплое растопленное масло, перемешайте до однородности.
- Охладите перед использованием.
- Используя шаблон, распределите тесто очень тонко на силиконовом коврике для выпечки, слегка опрысканном антипригарным спреем.
- Выпекайте при 325°F (163°C).
- Придайте горячим печеньям желаемую форму и храните в герметичных контейнерах.

Соусы

Соус на основе яблочного сидра	352
Карамельный соус (Gastrique)	353
Классический карамельный соус	354
Карамельный соус для блинчиков «сюзетт»	355
Карамельный соус с ванилью и виски	356
Шоколадное фондю	357
Шоколадный соус	358
Блестящий шоколадный соус	359
Прозрачный ванильный соус	360
Солодовый крем англез	361
Ангез, приготовленый методом су-вид	362
Горячий соус фадж	363
Лимонно-базиликовый соус	364
Мандариновый соус	365
Апельсиново-шафрановый соус	366
Малиновый соус	367
Клубнично-маракуйевый соус	368
Соус «ириска»	369

Сабайон

Сабайон с яблочным сидром	370
Сабайон с шампанским	371
Кофейный сабайон с кремом англез	372
Сабайон с десертным вином	373
Сабайон с имбирем и саке	374
Сабайон с портвейном	375
Сабайон с ромом	376

Сиропы и жидкости для томления

Жидкость для томления фруктов со смородиной и портвейном	377
Пряная жидкость для томления фруктов	378
Сироп “4 специи”	379
Соус из красного вина	380

Соус на основе яблочного сидра

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яблочный сидр	1,5 кг	3 фунта 4,9 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 штука	1 штука
Палочка корицы	2 палочки	2 штуки
Выпаренный яблочный сидр	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Яблочный бренди	10 г	2 ч.л.
Ксантановая камедь	10 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,15 кг**	**2 фунта 8,6 унций**

Приготовление:

- В сотейнике выпарите яблочный сидр, стручок ванили, и палочки корицы до тех пор, пока количество сидра не уменьшится на $^{1}/_{3}$.
- Доведите выпаренный яблочный сидр и сахар до кипения, для растворения сахара.
- Процедите и охладите до полного остывания.
- Поместите смесь сидра и бренди в блендер. Пробейте на низкой скорости, а затем всыпьте каснтановую камедь и пробейте на высокой скорости в течение 2 минут.
- Удалите пузыри воздуха из соуса, используя вакуумную упаковочную машину.

Карамельный соус (Gastrique)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	480 г	1 фунт 0,9 унции
Вода (охлаждённая)	160 г	5,6 унций
Малиновый уксус	240 г	8,5 унций
Шампанский уксус	240 г	8,5 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Чёрный перец	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики)	340 г	12 унций
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Приготовьте карамель из сахара и воды.
- Отдельно подогрейте уксусы, параллельно с приготовлением карамели.
- Деглазируйте карамель теплыми уксусами, солью и перцем.
- Выпарите смесь вполовину.
- Добавьте охлаженное масло и смешайте до полного сочетания и однородности.
- Подавайте тёплым.

Примечания шеф-повара:

- *Конечная консистенция будет зависеть от того, насколько выпарена смесь.*

Классический карамельный соус

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	920 г	2 фунта 0,4 унции
Вода	300 г	10,6 унций
Кукурузный сироп	150 г	5,3 унций
Сливки (33% жирности)	475 г	1 фунт 0,8 унции
Масло	227 г	8 унций
Соль	$^3/_4$ ч.л.	$^3/_4$ ч.л.
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,8 кг**	**3 фунта 15,5 унций**

Приготовление:

- Приготовьте янтарную карамель из сахара, воды и кукурузного сиропа.
- Тем временем нагрейте сливки, масло и соль, пока масло не растопится.
- Введите сливки в карамель в несколько приёмов, пока массы не соединятся и карамель не станет полностью однородной, а затем добавьте экстракт.

Примечания шеф-повара:

- *Этот рецепт даёт классический карамельный соус с тонким сливочным вкусом, обрамлённым оттенками соли и ванили. Подавать при комнатной температуре или в тёплом виде.*

Карамельный соус для блинчиков «сюзетт» (Crêpe Suzette)

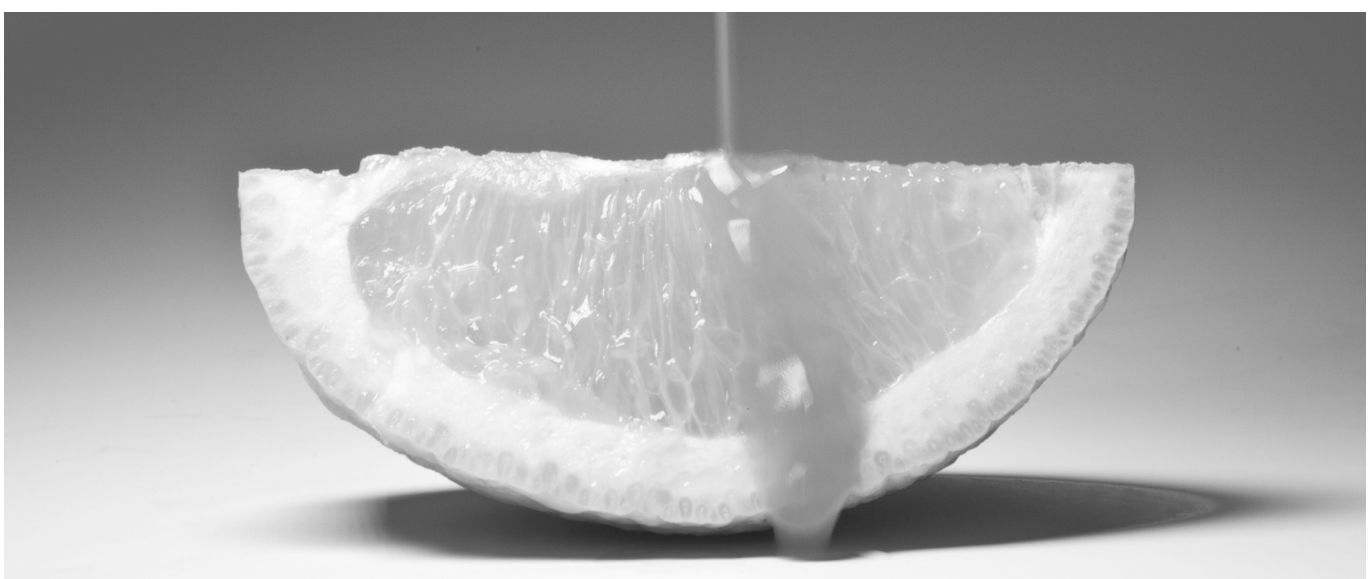
Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Апельсиновый сок	908 г	2 фунта
Апельсиновый ликёр	100 г	3,5 унции
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	908 г	2 фунта
Общая масса:	**2,166 кг**	**4 фунта 12,4 унций**

Приготовление:

- Сварите средне-янтарную карамель из сахара.
- Деглазируйте карамель соком, а затем добавьте ликёр.
- Эмульгируйте масло в карамельный соус с помощью погружного блендера до однородного состояния.

Примечания шеф-повара:

- *Этот соус должен быть немного выпарен с крепами «сюзетт», до тех пор, пока соус полностью не покроет крепы.*



Карамельный соус с ванилью и виски

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	690 г	1 фунт 8,3 унций
Вода	227 г	8 унций
Сливки (33% жирности)	395 г	13,9 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 штука	1 штука
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Виски «Бурбон»	75 г	2,6 унции
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Приготовление:

- Приготовьте карамель янтарного цвета из сахара и воды.
- Тем временем доведите сливки, стручок ванили и соль до кипения.
- Деглазируйте карамель горячими сливками и помешивайте венчиком, пока не масса не превратится в однородную эмульсию.
- Введите бурбон.
- Процедите карамельный соус через сито с мелкими отверстиями.

Примечания шеф-повара:

- *Этот соус прекрасно подавать к мороженому, пирожным и свежим или томлёным фруктам. Подавать при комнатной температуре или в тёплом виде.*

Шоколадное фондю

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (58–66%)	908 г	2 фунта
Кукурузный сироп	38 г	1,3 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Соль	3 г	$^{3}/_{4}$ ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Общая масса:	**2,116 кг**	**4 фунта 10,6 унций**

Приготовление:

- Объедините шоколад и кукурузный сироп в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Доведите сливки и соль до кипения. Вылейте горячие сливки на шоколад, дайте шоколаду постоять и раствориться в течение 2 минут, затем перемешайте до гладкости и однородности.
- Введите сливочное масло.

Примечания шеф-повара:

- *Этот рецепт отлично подходит для начинки профитролей или в качестве тёплого соуса для фондю.*

Шоколадный соус

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Сироп глюкозы	100 г	3,5 унции
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Какао-порошок	95 г	3,4 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Шоколад (58–72%)	300 г	10,6 унций
Общая масса:	**1,895 кг**	**4 фунта 2,8 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар, сироп глюкозы и соль до кипения. Введите какао-порошок и кипятите в течение 5 минут.
- Приготовьте ганаш из сливок и шоколада. Введите ганаш в шоколадный сироп и смешайте до гладкости и однородности.
- Процедите шоколадный соус через сито с мелкими отверстиями.

Это тёмный и ароматный шоколадный соус,
который предназначен для использования в холодном виде.

Блестящий шоколадный соус

Ингредиенты:	Граммы	США
Вода	1,25 кг	2 фунта 12 унций
Сахар-песок	900 г	1 фунт 15,7 унций
Какао-порошок	375 г	13,2 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар, какао-порошок и соль до кипения.
- Добавьте сливки и выпарите на среднем огне примерно 1/3, периодически помешивая, чтобы предотвратить пригорание.

Примечания шеф-повара:

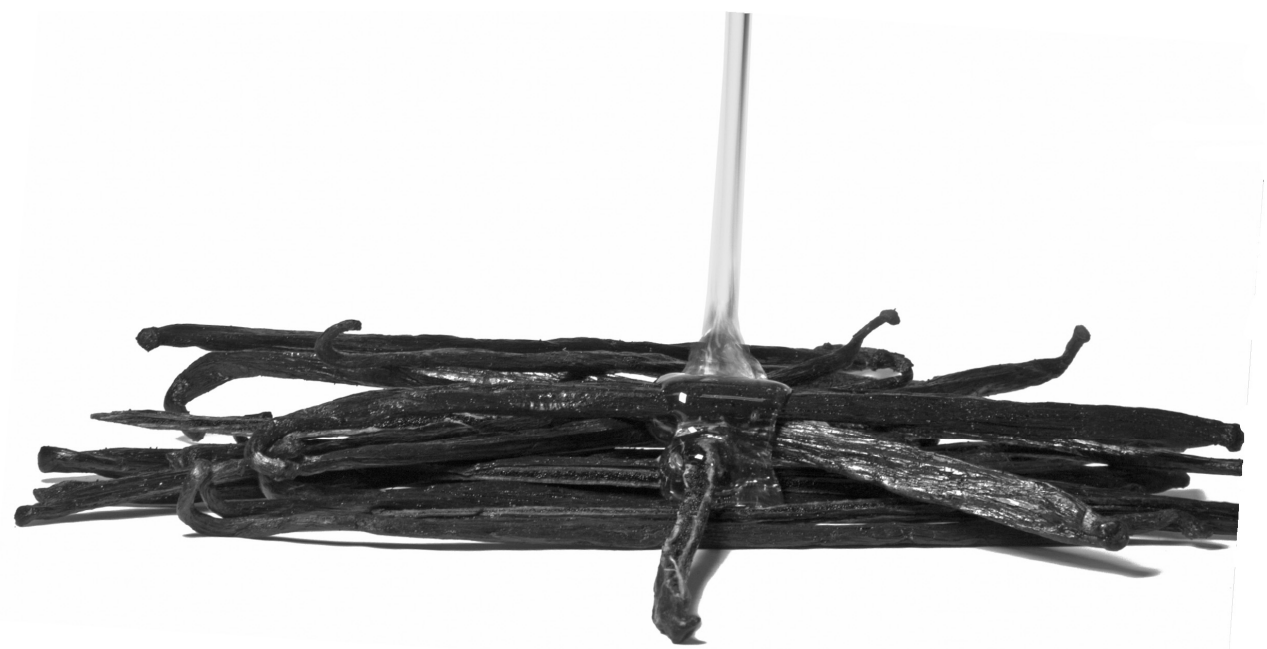
- *Этот шоколадный соус тёмный и блестящий, как красивый кусок лакированной кожи.*
- *Подавать при комнатной температуре или в тёплом виде.*

Прозрачный ванильный соус

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	6 штук	6 штук
Кастановая камедь	10 г	1 ст.л.
Общая масса:	**1,25 кг**	**2 фунта 12 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар и стручки ванили до кипения. Оставьте настаиваться до комнатной температуры.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Поместите сироп в блендер. Пробейте на низкой скорости, а затем всыпьте кастановую камедь и пробейте на высокой скорости в течение 2 минут.
- Удалите пузыри воздуха из соуса, используя вакуумную упаковочную машину.
- Немедленно охладите соус на ледяной бане.



Солодовый крем англез

Ингредиенты:	Граммы	США
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Солодовый порошок	125 г	4,4 унции
Сахар-песок (две части по 75 г)	150 г	5,3 унций
Яичные желтки	200 г	10 штук
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,475 кг**	**3 фунта 4 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите молоко, сливки, солодовый порошок и $^1/_2$ сахара до кипения. Между тем взбейте яичные желтки, другую половину сахара и соль до пышности и увеличения в объёме.
- Влейте половину горячей молочной смеси в желтки.
- Вылейте яичную смесь обратно, в сотейник и заварите на среднем огне, помешивая непрерывно, пока смесь не покроет заднюю часть деревянной ложки.
- Процедите крем англез через сито с мелкими отверстиями.
- Охладите немедленно и храните охлаждённым.

Примечания шеф-повара:

- *Крем англез имеет срок годности до 3 дней.*

Ангез, приготовленый методом су-вид

Ингредиенты:	Граммы	США
Молоко	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	180 г	6,4 унций
Стручок ванили (семена)	1 штука	1 штука
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**1,38 кг**	**3 фунта 0,7 унции**

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты в блендере до однородной массы и охладите до полного остывания.
- Запечатайте смесь в вакуумные пакеты.
- Приготовьте упакованный в вакуум крем-англез на закрытой водяной бане с помощью погружного циркулятора, установленного на 180°F (82°C).
- Готовьте в течение 15 минут, чтобы получить основу для мороженого или 25 минут для соуса.
- Снимите вакуумные пакеты и встряхните их несколько раз, чтобы эмульгировать смесь.
- Охладите крем англез немедленно, на ледяной бане.
- Охладите до готовности к использованию.

Примечания шеф-повара:

- *Перед приготовлением крема в вакуумных пакетах убедитесь, что температура водяной бани достигла 180°F (82°C). Температура воды упадёт, как только вы поместите пакеты. Перед установкой таймера дайте температуре подняться до 180°F (82°C).*
- *Крем англез имеет срок годности до 3 дней.*

Горячий соус фадж

Ингредиенты:	Граммы	США
Вода	732 г	1 фунт 9,8 унций
Сливки (33% жирности)	62 г	2,2 унции
Масло	62 г	2,2 унции
Сироп глюкозы	58 г	3,4 унции
Сахар-песок	530 г	1 фунт 2,7 унции
Какао-порошок	148 г	5,2 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.

Выход: приблизительно 1 кг (2 фунта 3,3 унции)

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сливки, масло и глюкозу до первых признаков кипения.
- Просейте вместе сахар, какао-порошок и соль. Когда сливочная основа начнёт закипать, всыпьте сухие ингредиенты и доведите до кипения.
- Понизьте температуру и варите на медленном огне, часто помешивая, чтобы избежать подгорания.
- Варите на медленном огне, до выпаривания от ½ до ⅔ в зависимости от желаемой консистенции.
- Введите экстракт.

Примечания шеф-повара:

- *Горячий соус фадж может быть приготовлен заранее и храниться в холодильнике. Разогревайте по мере необходимости. Обязательно используйте высококачественный голландский какао-порошок для достижения наилучших результатов.*

Этот горячий соус фадж восхитителен и обладает богатым вкусом.
Вы захотите всегда держать его под рукой для мороженого, полуфабрикатов и тортов.

Лимонно-базиликовый соус

Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	120 г	4,2 унции
Листья базилика	40 г	1,4 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Вода	150 г	5,3 унций
Лимонный сок	150 г	5,3 унций
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	120 г	4,2 унции
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Общая масса:	**740 г**	**1 фунт 10,1 унций**

Приготовление:

- В кухонном комбайне измельчите сахар, листья базилика и цедру до тех пор, пока они не станут хорошо смешанными и ароматными.
- В сотейнике доведите воду, сок, сливочное масло и половину лимонной смеси до кипения.
- Взбейте яйца и оставшуюся лимонную смесь до лёгкого состояния.
- Влейте горячую жидкость в яичную смесь.
- Вылейте яичную смесь обратно, в сотейник и заварите на среднем огне, помешивая непрерывно, пока смесь не загустеет.
- Процедите соус через сито с мелкими отверстиями.
- Немедленно охладите и храните в холодильнике.

Мандариновый соус

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мандариновое пюре (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре абрикоса (содержание сахара 10%)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахарная пудра	188 г	6,6 унций
Цедра лайма	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ штуки
Сок лайма	10 г	2 ч.л.
Сок имбиря	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В кастрюле смешайте пюре вместе с сахарной пудрой и доведите до кипения.
- Убавьте огонь и варите, пока смесь не загустеет до желаемой консистенции, помешивая периодически.
- Вмешайте цедру и немедленно охладите соус на ледяной бане.
- Добавьте соки.

Апельсиново-шафрановый соус

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Апельсиновый сок	1,5 кг	3 фунта 4,9 унции
Шафран	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Выпаренная шафраново-апельсиновая смесь	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сахар-песок	175 г	6,2 унций
Ксантановая камедь	12 г	0,4 унции
Общая масса:	**1,187 кг**	**2 фунта 9,9 унций**

Приготовление:

- В сотейнике уварите сок и шафран на $^1/_3$.
- Доведите увареный сок и сахар до кипения, чтобы растворить сахар.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Немедленно охладите соус на ледяной бане.
- Поместите соус в блендер. Пробейте на низкой скорости, а затем всыпьте кастановую камедь и пробейте на высокой скорости в течение 2 минут.
- Удалите пузыри воздуха из соуса, используя вакуумную упаковочную машину.

Малиновый соус

Ингредиенты:	Граммы	США
Пюре малины	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Сахарная пудра	200 г	7 унций
Сок лимона или лайма	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике смешайте пюре и сахар. Доведите до кипения.
- Убавьте огонь и варите, пока смесь не загустеет до желаемой консистенции, помешивая периодически.
- Немедленно охладите соус на ледяной бане.
- Добавьте сок лимона или лайма по вкусу.

Примечания шеф-повара:

- *Этот базовый рецепт может быть использован для других фруктовых пюре с аналогичной концентрацией сахара. Просто отрегулируйте сахар и кислотность по вкусу.*

Клубнично-маракуйевый соус

Ингредиенты:	Граммы	США
Клубничное пюре	270 г	9,5 унций
Пюре маракуйи	330 г	11,6 унций
Пюре абрикоса	130 г	4,6 унции
Банановое пюре	130 г	4,6 унции
Сок лайма	130 г	4,6 унции
Сахарная пудра	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике смешайте все ингредиенты вместе и доведите до кипения.
- Убавьте огонь и варите, пока смесь не загустеет до желаемой консистенции, помешивая периодически.
- Немедленно охладите соус на ледяной бане.

Соус “ириска”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Светло-коричневый сахар	510 г	1 фунт 2 унции
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	170 г	6 унций
Вода	100 г	3,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Темный ром или Бурбон	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, сахар, масло, воду и соль до кипения.
- Убавьте огонь и варите, пока смесь не загустеет до желаемой консистенции, помешивая периодически.
- Немедленно охладите соус на ледяной бане.
- Добавьте ром.

Сабайон с яблочным сидром

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	120 г	4,2 унции
Яичные желтки	160 г	8 штук
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Яблочный сидр	250 г	8,8 унций
Яблочный бренди	60 г	2,1 унции
Общая масса:	**690 г**	**1 фунт 8,3 унций**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Взбейте яичные желтки, сахар, сидр и бренди на водяной бане, до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые сливки.

Сабайон с шампанским

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Яичные желтки	200 г	10 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Шампанское	200 г	7 унций
Общая масса:	**900 г**	**1 фунт 15,7 унций**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Взбейте яичные желтки, сахар, соль и шампанское на водяной бане до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые сливки.

Кофейный сабайон с кремом англез

Ингредиенты:	Граммы	США
Листовой желатин	2,5 г	1 штука
Вода (охлаждённая)	13 г	0,5 унции
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Яичные желтки	120 г	6 штук
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Кофе	88 г	3 унции
Кофейный ликёр	88 г	3 унции
Крем англез	500 г	1 фунт 1,6 унции
Экстракт кофе	15 г	1 ст.л.
Общая масса:	**1,151 кг**	**2 фунта 8,6 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в охлаждённой воде. Желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Взбейте яичные желтки, сахар, кофе и ликер на водяной бане до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Введите отжатый и распущенный желатин в горячий сабайон.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до 65°F (18°C).
- Введите крем англез, а затем взбитые сливки.

Сабайон с десертным вином

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	345 г	12,2 унций
Яичные желтки	240 г	12 штук
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Десертное вино	300 г	10,6 унций
Общая масса:	**1,035 кг**	**2 фунта 4,5 унции**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Взбейте яичные желтки, сахар, и вино на водяной бане до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые сливки.

Примечания шеф-повара:

- *Для этого рецепта может использоваться любой вид десертного вина. Такие вина как Рислинг, Сотерн или Мускат работают особенно хорошо, потому что они облладают концентрированным ароматом.*

Сабайон с имбирем и саке

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Саке (японский алкагольный напиток — прим. ред.)	360 г	12,7 унций
Свежий имбирь	90 г	3,2 унции
Яичные желтки	320 г	16 штук
Сахар-песок	200 г	7 унций
Сок лайма	120 г	4,2 унции
Сливки (33% жирности)	220 г	7,8 унций
Общая масса:	**1,31 кг**	**2 фунта 14,2 унций**

Приготовление:

- Очистите и нарежьте имбирь на тонкие, круглые ломтики. Залейте ломтики саке и уберите на ночь в холодильник.
- Взбейте яичные желтки и сахар в миске до посветления.
- Продолжайте взбивать яичные желтки на водяной бане, постепенно добавляя сок и процеженный имбирь, небольшими порциями.
- Готовьте сабайон на водяной бане, непрерывно взбивая до тех пор, пока он не загустеет.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые до мягких пик сливки.

Сабайон с портвейном

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	240 г	8,5 унций
Портвейн	320 г	11,3 унций
Сахар-песок	180 г	6,3 унций
Палочка корицы	2 штуки	2 штуки
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 штука	1 штука
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Яичные желтки	240 г	12 штук
Общая масса:	**980 г**	**2 фунта 2,6 унции**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Доведите вино, сахар, палочки корицы, стручок ванили и цедру до кипения. Отставьте, чтобы дать жидкости настояться в течение 30 минут. Процедите.
- Взбейте яичные желтки, и винную жидкость на водяной бане до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые сливки.

Сабайон с ромом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	240 г	8,5 унций
Тёмный или пряный ром	320 г	11,3 унций
Яичные желтки	240 г	12 штук
Сахар-песок	140 г	5 унций
Светло-коричневый сахар	40 г	1,4 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**980 г**	**2 фунта 2,6 унции**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик и уберите в холодильник.
- Взбейте яичные желтки, сахар, соль и ром на водяной бане до тех пор, пока смесь не достигнет консистенции широкой, плотной ленты.
- Взбейте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Введите взбитые сливки.

Жидкость для томления фруктов со смородиной и портвейном

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	1,17 кг	2 фунта 9,3 унций
Пюре черной смородины (сорт Cassis)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Портвейн	375 г	13,2 унций
Сахар-песок	415 г	14,6 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Общая масса:	**2,46 кг**	**5 фунтов 6,8 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, пюре, портвейн, сахар и стручок ванили до кипения.
- Убавьте огонь и добавьте подготовленные фрукты по выбору. Варите фрукты, накрыв сотейник пергаментной бумагой до тех пор, пока нож для очистки овощей, вставленный в плод, не даст практически никакого сопротивления.

Примечания шеф-повара:

- *Процедите жидкость через сито с мелкими отверстиями, выстланное марлей, не нажимая на твёрдые частицы для вкусной, почти прозрачной и ярко бордовой жидкости.*

Пряная жидкость для томления фруктов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	2 кг	4 фунта 6,5 унций
Сахар-песок	350 г	12,2 унций
Лимонный сок	1 лимон	1 штука
Свежий имбирь (очищенный и нарезанный)	15 г	0,5 унции
Душистый перец	5 горошин	5 штук
Бадьян	2 звездочки	2 штуки
Палочка корицы	1 палочка	1 штука
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 штука
Общая масса:	**2,35 кг**	**5 фунтов 2,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар, сок и специи до кипения.
- Убавьте огонь и добавьте подготовленные фрукты по выбору. Варите фрукты, накрыв сотейник пергаментной бумагой до тех пор, пока нож для очистки овощей, вставленный в плод, не даст практически никакого сопротивления.

Сироп “4 специи”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мед	454 г	1 фунт
Светло-коричневый сахар	500 г	1 фунт 1,6 унции
Апельсиновый сок	245 г	8,6 унций
Сок маракуйи	120 г	4,2 унции
Свежий имбирь (очищенный и натёртый)	50 г	1,8 унции
Палочка корицы	$^1/_2$ палочки	$^1/_2$ палочки
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Цельный мускатный орех (измельчённый)	$^1/_2$ ореха	$^1/_2$ ореха
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике смешайте все ингредиенты вместе и доведите до кипения.
- Убавьте огонь и варите до тех пор, пока сироп не выпарится на $^1/_3$ или, до достижения желаемой консистенции.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями и охладите.

Соус из красного вина

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Красное вино	1,5 кг	3 фунта 4,9 унции
Портвейн Ruby Port	750 г	1 фунт 10,5 унций
Сахар-песок	60 г	2,1 унции
Цельные семена гвоздики	6 штук	6 штук
Палочка корицы	3 палочки	3 штуки
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Лавровый лист	1 штука	1 штука
Общая масса:	**750 г**	**1 фунт 10,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите все ингредиенты до кипения.
- Убавьте огонь и варите до тех пор, пока сироп не выпарится на ⅓ или, до достижения желаемой консистенции.
- Процедите через сито с мелкими отверстиями
- Охладите на ледяной бане.

ГЛАВА
10
Конфеты, начинки для конфет

Начинки дя шоколадных конфет

Ганаш бекон/кленовый сироп 382
Ганаш имбирь/карамель 383
Ганаш молочный шоколад/карамель 384
Ганаш оливковое масло/карамель/кедровый орех 385
Ганаш вишня/ваниль 386
Ганаш шоколад/малина 387
Кокосовый ганаш 388
Кофейный ганаш 389
Лаймовый ганаш 390
Ганаш банан/молочный шоколад 391
Ганаш лимон/молочный шоколад 392
Ганаш малина/молочный шоколад 393
Мятный ганаш 394
Маракуйевый ганаш 395
Фисташковый ганаш 396
Пряный ганаш 397
Ганаш карамель/батат 398
Ганаш с чаем 399
Ганаш лайм/текила 400
Ганаш на шоколаде Valrhona и пралине 401
Ганаш ваниль/ром 402

Трюфели

Классический шоколадный трюфель (ганаш) 403
Апельсиновый трюфель (ганаш) 404
Трюфель с пралине (ганаш) 405

Feuilletines

Feuilletine темный шоколад/пралине 406
Feuilletine молочный шоколад/пралине 407
Feuilletine с арахисовым маслом 408
Feuilletine белый шоколад/фисташка 409
Feuillteine пралине/какао-крупка 410

Другие кондитерские изделия

Миндальный ирис 411
Карамель (для яблок в карамели) 412
Карамелизованные орехи 413
Шеф Майкл Миньяно и его знаменитый “Mignano Bar” 414
Маршмеллоу 417
Монтелимарская нуга 418
Мармелад 419
Грильяж 420
Грильяж кунжут/имбирь 421
Мягкая карамель на основе яблочного сидра 422
Мягкая шоколадная карамель 423
Пряный засахаренный арахис 424

Ганаш бекон/кленовый сироп

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Копченый бекон	175 г	6,2 унций
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Молоко	50 г	1,8 унции
Копчёная морская соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Чёрный перец (молотый)	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Натуральный кленовый сироп	600 г	1 фунт 5,2 унций
Молочный шоколад	500 г	1 фунт 1,6 унции
Масло какао	50 г	1,8 унции
Мёд	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1,35 кг**	**2 фунта 15,6 унций**

Приготовление:

- Бекон нарезать ломтиками и обжарить в сотейнике на среднем огне.
- Добавьте сливки и молоко в приготовленный бекон в несколько приёмов и быстро доведите до кипения.
- Оставьте настаиваться на один час. Приправьте солью и перцем.
- В глубоком сотейнике доведите до кипения кленовый сироп и готовьте до 250°F (121°C).
- Влейте сливочную смесь с беконом в приготовленный кленовый сироп, помешивая. Вновь доведите смесь до кипения, непрерывно помешивая.
- Объедините шоколад, масло какао и мёд в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты. Процедите горячую смесь из сливок и сиропа на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш имбирь/карамель

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	330 г	11,6 унций
Свежий имбирь (нарезаный маленькими кубиками)	70 г	2,5 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Сахар-песок	135 г	4,7 унции
Вода	40 г	1,4 унции
Белый шоколад	465 г	1 фунт 0,5 унции
Масло какао (растопленное)	20 г	0,7 унции
Инвертный сахар	17 г	0,6 унции
Масло сливочное (размягчённое)	33 г	1,2 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, имбирь и соль до кипения; накройте крышкой и отставьте в сторону.
- Приготовьте темно-янтарную карамель из сахара и воды.
- Деглазируйте карамель горячими сливками, варите, пока вся карамель не растворится.
- Растопите масло какао и объедините с шоколадом и инвертным сахаром.
- Процедите горячую карамель на шоколадную смесь. Оставьте на одну минуту, затем превратите в эмульсию до гладкости и однородности.
- Добавьте сливочное масло.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш молочный шоколад/карамель

Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	327 г	11,5 унций
Сливки (33% жирности)	327 г	11,5 унций
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Шоколад Valrhona Tanariva (33%)	327 г	11,5 унций
Инвертный сахар	16 г	0,6 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Приготовьте темно-янтарную карамель из сахара.
- В сотейнике доведите сливки и соль до кипения.
- Деглазируйте карамель горячими сливками, варите, пока вся карамель не растворится.
- Объедините шоколад и инвертный сахар в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Процедите горячую карамель на шоколадную смесь. Оставьте на одну минуту, затем превратите в эмульсию до гладкости и однородности.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш оливковое масло/ карамель/кедровый орех

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	330 г	11,6 унций
Вода	126 г	4,4 унции
Сироп глюкозы	164 г	5,8 унций
Сливки (33% жирности)	297 г	10,5 унций
Оливковое масло холодного отжима	57 г	2 унции
Соль	3 г	$^1/_2$ ч.л.
Кедровые орехи (обжаренные и рубленные)	152 г	5,4 унций
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Приготовьте темно-янтарную карамель из сахара, воды и сиропа глюкозы.
- В сотейнике доведите сливки, оливковое масло и соль до 149°F (65°C).
- Деглазируйте карамель горячими сливками, перемешайте до гладкости и однородности.
- Добавьте орехи.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш вишня/ваниль

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	460 г	1 фунт 0,2 унции
Масло какао	42 г	1,5 унции
Сливки (33% жирности)	139 г	4,9 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 штука
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Сахар-песок	21 г	0,7 унции
Кислое вишневое пюре (185°F/85°C)	210 г	7,4 унций
Масло сливочное (размягчённое)	33 г	1,2 унции
Kirschwasser (крепкий алкогольный напиток из черешни)	33 г	1,2 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад и масло какао в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки и ваниль до кипения. Добавьте цедру и дайте настояться в течение 30 минут.
- Приготовьте крем англез из сливок, яичных желтков и сахара.
- Добавьте вишнёвое пюре к крему англез. Процедите на растопленный шоколад и какао-масло, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Дайте немного остыть, затем добавьте размягчённое сливочное масло и киршвассер.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш шоколад/малина

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	215 г	7,6 унций
Инвертный сахар	31 г	1,1 унции
Пюре малины	185 г	6,5 унций
Шоколад Valrhona Manjari (64%)	461 г	1 фунт 0,3 унции
Масло сливочное (размягчённое)	108 г	3,8 унции
Лимонная кислота	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки и сахар до кипения.
- В другом сотейнике доведите пюре до кипения.
- Поместите шоколад в миску, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Вылейте горячие сливки на шоколад. Оставьте на одну минуту для расплавления шоколада, затем начините активно перемешивать, превращая в эмульсию, параллельно добавляя горячее пюре, и окончательно смешайте до гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло и лимонную кислоту.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Кокосовый ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	556 г	1 фунт 3,6 унции
Масло какао	20 г	0,7 унции
Кокосовое пюре	322 г	11,4 унций
Сливки (33% жирности)	30 г	1 унция
Кокос (обжаренный)	72 г	2,5 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад и масло какао в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите пюре и сливки до кипения.
- Вылейте горячую смесь на шоколад. Оставьте на одну минуту, затем превратите в эмульсию до гладкости и однородности.
- Добавьте обжаренный кокос.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Кофейный ганаш

Ингредиенты:	Граммы	США
Шоколад (58–64%)	303 г	10,7 унций
Молочный шоколад	150 г	5,3 унций
Зерновой кофе (эспрессо)	125 г	4,4 унции
Сливки (33% жирности)	477 г	1 фунт 0,8 унции
Масло сливочное (размягчённое)	20 г	0,7 унции
Кофейный ликер	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Объедините оба вида шоколада и поместите в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Обжарьте кофейные зёрна в сотейнике на среднем огне до ароматного состояния, затем крупно раздавите.
- В сотейнике доведите сливки раздавленные зёрна кофе до кипения; оставьте настаиваться в течение 30–60 минут.
- Процедите кофейные сливки через сито с мелкими отверстиями, затем повторно взвесьте. Если сливок недостаточно, добавьте до необходимого количества.
- Доведите кофейные сливки до кипения, вылейте на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло и кофейный ликёр.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C).
- Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Лаймовый ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	492 г	1 фунт 1,4 унции
Инвертный сахар	35 г	1,2 унции
Сливки (33% жирности)	107 г	3,8 унции
Цедра лайма	1 лайм	1 штука
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Сок лайма	205 г	7,2 унций
Масло сливочное (размягчённое)	35 г	1,2 унции
Ром	26 г	0,9 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Объедините шоколад и инвертный сахар в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки до кипения. Добавьте цедру и оставьте для настаивания в течение 30 минут, затем процедите.
- Приготовьте крем англез из лаймовых сливок, яичных желтков и сахара.
- Нагрейте сок до 165°F (74°C) и добавьте его к крему англез.
- Вылейте тёплую кремовую смесь на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы до гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем ром.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш банан/ молочный шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молочный шоколад (40%)	540 г	1 фунт 3 унции
Банановое пюре	270 г	9,5 унций
Инвертный сахар	72 г	2,5 унции
Масло сливочное (размягчённое)	90 г	3,2 унции
Банановый ликер	28 г	1 унция
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите пюре и сахар до кипения.
- Вылейте горячее пюре на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем ликёр.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш лимон/ молочный шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	95 г	3,4 унции
Лимонный сок	190 г	6,7 унций
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Инвертный сахар	24 г	0,8 унции
Молочный шоколад (40%)	616 г	1 фунт 5,7 унций
Масло сливочное (размягчённое)	47 г	1,7 унции
Джин или лимонная водка	28 г	1 унция
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, сок, цедру и сахар до кипения.
- Поместите шоколад в чашу, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Процедите горячие сливки на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем алкоголь.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш малина/ молочный шоколад

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молочный шоколад (40%)	540 г	1 фунт 3 унции
Малиновое пюре	270 г	9,5 унций
Инвертный сахар	72 г	2,5 унции
Масло сливочное (размягчённое)	90 г	3,2 унции
Малиновый ликер	28 г	1 унция
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите пюре и сахар до кипения.
- Вылейте горячее пюре на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем ликёр.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Мятный ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	250 г	8,8 унций
Листья мяты	35 г	1,2 унции
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Белый шоколад	590 г	1 фунт 4,8 унции
Масло сливочное (размягчённое)	64 г	2,3 унции
Мятный ликер	28 г	1 унция
Мятная паста	18 г	0,6 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки и листья мяты до кипения; отставьте в сторону, чтобы дать сливкам настояться.
- Процедите мятные сливки через сито с мелкими отверстиями, затем повторно взвесьте. Если сливок недостаточно, добавьте до необходимого количества.
- Растопите шоколад в миске, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите мятные сливки и сахар до кипения, вылейте на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем ликёр и мятную пасту.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Маракуйевый ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	129 г	4,6 унции
Пюре маракуйи (содержание сахара 10%)	200 г	7 унций
Инвертный сахар	32 г	1,1 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 штука
Яичные желтки	60 г	3 штуки
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Молочный шоколад	437 г	15,4 унций
Масло сливочное (размягчённое)	32 г	1,1 унции
Масло какао (растопленное)	40 г	1,4 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Приготовьте крем англез из сливок, пюре, сахара, цедры и яичных желтков.
- Поместите шоколад в чашу, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Процедите крем на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем растопленное масло какао.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Фисташковый ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	532 г	1 фунт 2,8 унции
Сливки (33% жирности)	254 г	9 унций
Фисташковая паста	67 г	2,4 унции
Инвертный сахар	28 г	1 унция
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	119 г	4,2 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки, фисташковую пасту, сахар и соль до кипения.
- Вылейте горячую смесь на расплавленный шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой пёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Пряный ганаш

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молочный шоколад	567 г	1 фунт 4 унции
Сливки (33% жирности)	333 г	11,7 унций
Свежий имбирь (очищенный и нарезанный)	43 г	1,5 унции
Гвоздика целая	3 семечка	3 штуки
Палочка корицы	2 палочки	2 штуки
Душистый перец (горошек)	2 горшины	2 штуки
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Поместите шоколад в чашу, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки и специи до кипения; отставьте в сторону, чтобы дать настояться в течение 30 минут.
- Вновь доведите пряные сливки до кипения, затем процедите на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения гладкости и однородности.
- Добавьте размягчённое сливочное масло.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш карамель/батат

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Вода	30 г	1 унция
Сироп глюкозы	60 г	2 унции
Сливки (33% жирности, горячие)	200 г	7 унций
Пюре из батата	100 г	3,5 унции
Имбирь (молотый)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Корица (молотая)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Молочный шоколад	500 г	1 фунт 1,6 унции
Бурбон (виски)	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Приготовьте темно-янтарную карамель из сахара, воды и сиропа глюкозы.
- Деглазируйте карамель с горячими сливками. Добавьте пюре, специи и соль.
- В сотейнике доведите смесь до кипения, непрерывно помешивая.
- Вылейте горячую смесь на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы. Если необходимо, поставьте на водяную баню, так, чтобы температура не превышала 93°F (34°C), для расплавления шоколада.
- Добавьте бурбон и перемешайте до однородности.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш с чаем

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	450 г	15,9 унций
Гранулированный чай	20 г	0,7 унции
Инвертный сахар	74 г	2,6 унции
Шоколад Valrhona Manjari (64%)	423 г	14,9 унций
Масло сливочное (размягчённое)	53 г	1,9 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки до кипения. Добавьте чай и отставьте настаиваться примерно на 5-10 минут или до достижения желаемой интенсивности.
- Процедите сливки через сито с мелкими отверстиями, затем повторно взвесьте. Если сливок недостаточно, добавьте до необходимого количества.
- Вновь доведите до кипения с сахаром и вылейте на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Примечания шеф-повара:

- *Такие чаи, как масала, эрл грей, цейлон, ассам, дарджилинг, улун и жасмин хорошо сочетаются с горько-сладким шоколадом.*
- *Количество чая, используемого в этом рецепте, является только ориентиром; отрегулируйте количество в зависимости от вида используемого чая и вашего вкуса.*

Ганаш лайм/текила

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	715 г	1 фунт 9,2 унций
Сливки (33% жирности)	179 г	6,3 унций
Цедра лайма	2 лайма	2 штуки
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Текила	107 г	3,8 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки, цедру и соль до кипения; отставьте в сторону, чтобы дать настояться в течение 30 минут.
- Вновь доведите сливки до кипения и процедите на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте текилу.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Ганаш на шоколаде Valrhona и пралине

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Valrhona Azelia (35%)	300 г	10,6 унций
Пралине из лесного ореха Valrhona (60%)	290 г	10,2 унций
Сливки (33% жирности)	300 г	10,6 унций
Мёд	85 г	3 унции
Инвертный сахар	28 г	1 унция
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Объедините шоколад и пралине в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки, мёд, сахар и соль до кипения.
- Вылейте горячие сливки на шоколад с пралине. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Azelia — прекрасная гармония между шоколадом, молоком и лесными орехами. Паста пралине из лесного ореха Valrhona обладает нотками мягкой карамели и умеренной сладостью.

Ганаш ваниль/ром

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	596 г	1 фунт 5 унций
Сливки (33% жирности)	265 г	9.3 унций
Инвертный сахар	53 г	1,9 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	2 стручка	2 штуки
Масло сливочное (размягчённое)	66 г	2,3 унции
Темный ром	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- Растопите шоколад в чаше, достаточно большой, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- В сотейнике доведите сливки, сахар и стручки ванили с семенами до кипения.
- Процедите горячую смесь на расплавленный шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем ром.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте отдохнуть при комнатной температуре, пока она не опустится до 78°F (26°C). Охлаждённый ганаш должен иметь густую, но текучую консистенцию, чтобы правильно заполнить корпус конфет.

Классический шоколадный трюфель (ганаш)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	454 г	1 фунт
Инвертный сахар	70 г	2,5 унции
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Шоколад (58–64%)	680 г	1 фунт 8 унций
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Ликёр	114 г	4 унции
Общая масса:	**1,545 кг**	**3 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки, сахар и соль до кипения.
- Вылейте горячую смесь на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте от центра наружу, до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло и вновь перемешайте до однородности.
- Постепенно вливайте ликёр, непрерывно помешивая, чтобы сохранить эмульсию.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте остыть при комнатной температуре.
- Отсадите ганаш небольшими, максимально сферическими порциями, формируя конфеты, а затем охладите до затвердения.
- Вручную скатайте заготовки ганаша в шары и снова охладите. На этом этапе сформированные конфеты могут быть охлаждены в течение нескольких дней.
- Позвольте сферам постоять при комнатной температуре, прежде чем дважды покрыть их темперированным шоколадом.
- После второго покрытия обваляйте трюфели в просеянном какао-порошке перед застыванием. После того как шоколад на трюфелях застынет, стряхните лишний какао-порошок с готовых трюфелей.

Используйте алкоголь хорошего качества,
такой как коньяк, арманьяк, Гран Марнье или тёмный ром.

Апельсиновый трюфель (ганаш)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	400 г	14,1 унций
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Цедра апельсина	1 апельсин	1 штука
Апельсиновый сок	60 г	2 унции
Шоколад Valrhona Manjari (64%)	454 г	1 фунт
Масло сливочное (размягчённое)	30 г	1 унция
Коньячный ликер Гран Марнье	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки и соль до кипения. Добавьте цедру и отложите, чтобы настояться в течение 15 минут.
- Сок выпарите наполовину и отставьте в сторону.
- Процедите сливки через сито с мелкими отверстиями, затем вновь доведите до кипения.
- Вылейте горячие сливки на шоколад. Дайте постоять одну минуту, затем эмульгируйте до получения однородной массы.
- Добавьте размягчённое сливочное масло, а затем выпаренный сок и коньячный ликёр.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте остыть при комнатной температуре.
- Отсадите ганаш небольшими, максимально сферическими порциями, формируя конфеты, а затем охладите до затвердения.
- Вручную скатайте заготовки ганаша в шары и снова охладите. На этом этапе сформированные конфеты могут быть охлаждены в течение нескольких дней.
- Позвольте сферам постоять при комнатной температуре, прежде чем дважды покрыть их темперированным шоколадом.
- После второго покрытия обваляйте трюфели в просеянном какао-порошке перед застыванием. После того как шоколад на трюфелях застынет, стряхните лишний какао-порошок с готовых трюфелей.

Трюфель с пралине (ганаш)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	303 г	10,7 унций
Помадка	121 г	4,3 унции
Инвертный сахар	30 г	1 унция
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Паста пралине	303 г	10,7 унций
Шоколад (56%)	243 г	8,6 унций
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, помадку, сахар и соль на низкой скорости до однородности.
- Добавьте пасту пралине и перемешайте до однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Темперируйте шоколад и добавьте в масляную смесь до получения однородной массы.
- Накройте поверхность ганаша полиэтиленовой плёнкой. Дайте остыть при комнатной температуре.
- Отсадите ганаш небольшими, максимально сферическими порциями, формируя конфеты, а затем охладите до затвердения.
- Вручную скатайте заготовки ганаша в шары и снова охладите. На этом этапе сформированные конфеты могут быть охлаждены в течение нескольких дней.
- Позвольте сферам постоять при комнатной температуре, прежде чем дважды покрыть их темперированным шоколадом.
- После второго покрытия обваляйте трюфели в просеянном какао-порошке перед застыванием. После того как шоколад на трюфелях застынет, стряхните лишний какао-порошок с готовых трюфелей.

Feuilletine темный шоколад/ пралине

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло какао	50 г	1,8 унции
Шоколад (58–66%)	137 г	4,8 унции
Паста пралине	375 г	13,2 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Feuilletine	210 г	7,4 унций
Общая масса:	**772 г**	**1 фунт 11,2 унций**

Приготовление:

- Растопите масло какао на водяной бане, добавьте шоколад и растопите вместе, помешивая, до гладкости и однородности.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте шоколадную смесь с пастой пралине и солью до гладкости и однородности.
- Введите feuilletine.

Feuilletine молочный шоколад/ пралине

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло какао	50 г	1,8 унции
Молочный шоколад	175 г	6,2 унций
Паста пралине	500 г	1 фунт 1,6 унции
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Feuilletine	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**975 г**	**2 фунта 2,4 унции**

Приготовление:

- Растопите масло какао на водяной бане, добавьте шоколад и растопите вместе, помешивая, до гладкости и однородности.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте шоколадную смесь с пастой пралине и солью до однородной массы.
- Введите feuilletine.

Feuilletine с арахисовым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло какао	50 г	1,8 унции
Молочный шоколад	175 г	6,2 унций
Арахисовое масло (кремообразное)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахарная пудра	125 г	4,4 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Feuilletine	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,1 кг**	**2 фунта 6,8 унций**

Приготовление:

- Растопите масло какао на водяной бане, добавьте шоколад и растопите вместе, помешивая, до гладкости и однородности.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте шоколадную смесь с арахисовым маслом, сахарной пудрой и солью до гладкости и однородности.
- Введите feuilletine.

Feuilletine белый шоколад/ фисташка

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Белый шоколад	420 г	14,8 унций
Фисташковая паста	120 г	4,2 унции
Масло сливочное	90 г	3,2 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Feuilletine	420 г	14,8 унций
Фисташки (обжаренные, мелко рубленные)	105 г	3,7 унции
Общая масса:	**1,155 кг**	**2 фунта 8,7 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад и отложите в сторону.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сивочное масло и фисташковую пасту до однородной, нежной массы.
- Добавьте растопленный шоколад, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Введите feuilletine и фисташки.

Feuillteine пралине/ какао-крупка

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло какао	30 г	1 унция
Молочный шоколад	140 г	4,9 унции
Белый шоколад	140 г	4,9 унции
Паста пралине	310 г	10,9 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Feuilletine	310 г	10,9 унций
Карамелизованная какао-крупка	90 г	3,2 унции
Общая масса:	**1,02 кг**	**2 фунта 4 унции**

Приготовление:

- Растопите масло какао на водяной бане, добавьте шоколад и растопите вместе, помешивая, до гладкости и однородности.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте шоколадную смесь с пастой пралине и солью до однородности.
- Введите feuilletine и карамелизованную какао-крупку.

Миндальный ирис

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло	340 г	12 унций
Сахар-песок	680 г	1 фунт 8 унций
Кукурузный сироп	115 г	4,1 унции
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Миндальные лепестки (обжаренные)	200 г	7,1 унций
Соль	5 г	1 ч.л.

Выход: один полноразмерный силиконовый коврик для выпечки

Приготовление:

- В сотейнике растопите сливочное масло на среднем огне; добавьте сахар, перемешайте до растворения. Доведите до кипения, затем добавьте кукурузный сироп.
- Варите смесь до 293°F (145°C), или до глубокого янтарного цвета.
- Добавьте семена ванили, миндаль и соль. Быстро перемешайте до однородной консистенции.
- Немедленно вылейте ирис на силиконовый коврик для выпечки и равномерно распределите до толщины 0,6 см с помощью смазанного шпателя.

Примечания шеф-повара:

- *Температура в этом рецепте является рекомендацией. Вы можете приготовить ирис более или менее плотным, как и любую карамель.*
- *Будьте осторожны, и не счищайте карамель со дна сотейника во время приготовления. Такие элементы, как кусочки сожжённой карамели могут оказаться в основной части массы.*

Карамель (для яблок в карамели)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	482 г	1 фунт 1 унция
Сахар-песок	614 г	1 фунт 5,6 унций
Кукурузный сироп	600 г	1 фунт 5,2 унций
Масло сливочное	300 г	10,6 унций
Ванильный экстракт	15 г	0,5 унции
Яблочный бренди	15 г	0,5 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- В сотейнике сварите сливки, сахар, кукурузный сироп и масло до янтарного в цвета, приблизительно 320°F (160°C).
- Снимите с огня добавьте экстракт, бренди и соль.
- Остудите карамель на ледяной бане, пока она не загустеет достаточно, чтобы покрыть заднюю часть ложки.

Примечания шеф-повара:

- *Если карамель слишком тёплая, она будет стекать с яблок и не покроет их должным образом.*

Карамелизованные орехи

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	380 г	13,4 унций
Вода	115 г	4 унции
Цельные орехи (сырье)	620 г	1 фунт 5,9 унций
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1 кг**	**2 фунта 3,3 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, на среднем огне, доведите сахар и воду до кипения.
- Добавьте орехи и перемешайте, чтобы орехи покрылись равномерно.
- Убавьте огонь и непрерывно помешивайте, поскольку орехи проходят процесс кристаллизации, а затем карамелизации; внимательно следите за тем, чтобы ничего не пригорело.
- Добавьте соль.
- После карамелизации выложите орехи на силиконовый коврик для выпечки.
- Отделите орехи друг от друга, пока они ещё тёплые.

Примечания шеф-повара:

- *Рекомендуется использовать прочную деревянную ложку во время процесса приготовления.*
- *Миндаль, фундук, орехи макадамии и фисташки отлично подходят для этого рецепта.*
- *Орехи могут быть использованы в таком виде или покрыты темперированным шоколадом, а затем сахарной пудрой или какао-порошком.*

Шеф Майкл Миньяно и его знаменитый “Mignano Bar”

Карамель

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Орехи кешью	255 г	9 унций
Орехи макадамия	227 г	8 унций
Соль	36 г	1,3 унции
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	908 г	2 фунта
Светло-коричневый сахар	440 г	15,5 унций
Кукурузный сироп	681 г	1 фунт 8 унций
Сгущённое молоко	483 г	1 фунт 1 унция
Масло сливочное (нарезанное на кубики 1 см)	454 г	1 фунт
Общая масса:	**4,4 кг**	**9 фунтов 11,2 унций**

Выход: один противень или рамка длинной 39 см, шириной 26.8 см и 6 см высотой.

Приготовление:

- Слегка обжарьте орехи; отложите до охлаждения, затем крупно нарубите и смешайте с солью в чаше.
- Подготовьте прямоугольную рамку и проложите дно пергаментной бумагой. Смажьте бортики рамки бумагу для выпечки растительным маслом.
- Смешайте сливки, сахар, кукурузный сироп, сгущённое молоко и масло в сотейнике с толстым дном, перемешайте до сочетания и однородности.
- Доведите до температуры 242°F (117°C), и быстро вмешайте солёные орехи.
- Вылейте карамель в подготовленную рамку и оставьте на ночь, на ровной поверхности.

Ганаш

Ингредиенты:	Граммы	США
Сливки (33% жирности)	1,785 кг	3 фунта 15 унций
Шоколад Valrhona Ilanka (63%)	1,58 кг	3 фунта 8 унций
Общая масса:	**3,365 кг**	**7 фунтов 7 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите сливки до кипения.
- Вылейте горячие сливки на шоколад. Оставьте на 5 минут для расплавления шоколада, затем перемешайте до гладкости и однородности.

Карамелизованный воздушный рис

Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	600 г	1 фунт 5,2 унций
Вода (охлаждённая)	150 г	5,3 унций
Масло сливочное (размягчённое)	90 г	3,2 унции
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Воздушный (несладкий) рис	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,09 кг**	**2 фунта 6,4 унций**

Приготовление:

- Из сахара и воды сварите карамель янтарного цвета.
- Введите сливочное масло и семена ванили в карамель, перемешайте до однородности.
- Введите воздушный рис в карамель, перемешайте, чтобы рис был равномерно покрыт.
- Равномерно распределите карамелизированный рис на пергаментную бумагу, чтобы избежать комкования.
- Дайте остыть, затем крупно нарежьте.

Продолжение на стр. 416

Знаменитый “Mignano Bar”

Окончание стр. 415

Основа из крекера Грэхема

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Крошка крекера Грэхема	649 г	1 фунт 6,9 унций
Сахар-песок	266 г	9,4 унций
Масло (растопленное)	325 г	11.5
Общая масса:	**1,24 кг**	**2 фунта 11,7 унций**

Приготовление:

- Смешайте все ингредиенты до сочетания.

Сборка “Mignano Bar”:

- Равномерно посыпьте воздушный рис поверх застывшей карамели (в рамке). Слегка вдавите воздушный рис в карамель.
- Медленно вылейте тёплый ганаш поверх рисово-карамельного слоя; ганаш должен быть толщиной 12–13 мм.
- Дайте ганашу застыть в течение 4-6 часов или ночи.
- Снимите металлическую рамку и переверните шоколадно-карамельный лист так, чтобы карамель была расположена вертикально.
- Нанесите тонкий слой темперированного шоколада на карамельный лист, затем равномерно посыпьте смесь из крекера Грэхема поверх темперированного шоколада. Плотно прижмите крекерную смесь, чтобы создать ровную, плотную корочку. Поставьте в холодильник на 3 часа или до затвердения.
- Переверните лист так, чтобы крекерная смесь оказалась на дне; нарежьте на нужные формы и заглазируйте темперированным шоколадом. Посыпьте верхнюю часть каждого шоколадного батончика небольшим количеством гавайской морской соли, прежде чем шоколад полностью застынет.

Маршмеллоу

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	40 г	16 штук
Вода (охлаждённая)	200 г	7 унций
Сахар-песок	680 г	1 фунт 8 унций
Вода (охлаждённая)	170 г	6 унций
Сироп глюкозы	340 г	12 унций
Инвертный сахар	120 г	4,2 унции
Мёд	100 г	3,5 унции
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.

Выход: половина противня

Приготовление:

- Замочите желатин в первой части воды.
- В сотейнике сварите сахар, вторую часть воды, глюкозу и мёд до 252°F (122°C).
- Вылейте приготовленный сахар в глубокую чашу и дайте остыть до 212°F (100°C).
- Аккуратно растопите набухший желатин и добавьте его в сироп.
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте сироп на высокой скорости, до воздушности. Добавьте семена стручка ванили и соль.
- Выложите зефирную смесь на противень, проложенный бумагой для выпечки и смазанный маслом. Сверху положите ещё один кусок промасленной пергаментной бумаги и разровняйте до получения гладкой поверхности. Уберите бумагу.
- Посыпьте маршмеллоу просеянной смесью (50/50) сахарной пудры и кукурузного крахмала и дайте массе застыть.

Монтелимарская нуга

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельный миндаль	500 г	1 фунт 1,6 унции
Фисташки	150 г	5,3 унций
Мед	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	375 г	13,2 унций
Вода (охлаждённая)	112 г	4 унции
Сироп глюкозы	187 г	6,6 унций
Яичные белки	90 г	3 штуки
Цукаты из цедры апельсина (кубики 6 мм)	100 г	3,5 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,65 кг**	**3 фунта 10,2 унций**

Приготовление:

- Обжарьте орехи и держите их тёплыми.
- В сотейнике медленно доведите мёд до кипения.
- Одновременно доведите сахар, воду и глюкозу до кипения в другом сотейнике.
- После того как сироп закипит, в течение одной минуты начните взбивать яичные белки в деже, с помощью насадки “венчик”.
- Когда сироп достигнет 290°F (145°C), медленно вылейте его на взбивающиеся яичные белки, а затем добавьте мёд. Когда смесь начнёт застывать, смените насадку на лопатку.
- Добавьте теплые орехи, цукаты из апельсиновой цедры и соль; перемешайте до сочетания.
- Распределите нугу на силиконовом коврике, слегка присыпанном кукурузным крахмалом до толщины 12–13 мм.
- Дайте остыть, затем нарежьте на кусочки нужного размера смазанным маслом ножом.
- Хранить при комнатной температуре в герметичных контейнерах.

Мармелад

Фруктовое пюре	Пектин яблочный		Сахар-песок		Сироп глюкозы		Лимонная кислота	
1 кг / 35,3 унций	**г**	**унции**	**г**	**унции**	**г**	**унции**	**г**	**унции**
Абрикос	24	0.8	1140	40.2	350	12.3	14	0.5
Черная смородина	25	0.9	1170	41.3	200	7.0	15	0.5
Ежевика	24	0.8	1260	44.4	170	6.0	16	0.6
Зеленое яблоко	18	0.6	950	33.5	80	2.8	14	0.5
Лайм	26	0.9	1450	51.1	150	5.3	8	0.3
Личи	24	0.8	950	33.5	20	0.7	16	0.6
Мандарин	26	0.9	1150	40.6	70	2.5	14	0.5
Манго	25	0.9	1150	40.6	200	7.0	16	0.6
Вишня морель	24	0.8	950	33.5	20	0.7	16	0.6
Маракуйя	21	0.7	1150	40.6	250	8.8	9	0.3
Груша	25	0.9	1100	38.8	120	4.2	16	0.6
Ананас	30	1.1	1100	38.8	50	1.8	14	0.5
Малина	20	0.7	1000	35.3	200	7.0	15	0.5
Красная смородина	20	0.7	1000	35.3	150	5.3	14	0.5
Земляника	24	0.8	1100	38.8	100	3.5	15	0.5
Персик	25	0.9	900	31.7	200	7.0	12	0.4

Приготовление:

- В сотейнике нагрейте пюре до 110°F (43°C).
- Объедините около 10% сахара с пектином, добавьте к пюре и доведите до кипения.
- Медленно добавьте оставшийся сахар, а затем сироп глюкозы.
- Варите до 225°F (107°C).
- Выключите огонь, добавьте лимонную кислоту, разбавленную водой (50% воды).
- Перелейте в нужную форму и дайте полностью остыть.
- Нарежьте по желанию и обваляйте в сахарном песке.

Примечания шеф-повара:

- *Все фруктовые пюре должны содержать 10% сахара.*

Грильяж

Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	395 г	13,9 унций
Вода	170 г	6 унций
Сироп глюкозы	285 г	10 унций
Соленый арахис (обжаренный)	454 г	1 фунт
Масло сливочное	30 г	1 унция
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.

Выход: один лист 40 x 61 см.

Приготовление:

- В сотейнике доведите сахар и воду до кипения, помешивая, до растворения сахара.
- Добавьте глюкозу и продолжайте варить до достижения 275°F (135°C) не помешивая.
- Добавьте арахис и варите до 308°F (153°C) на среднем огне, непрерывно помешивая.
- Снимите с огня, добавьте сливочное масло и экстракт.
- Добавьте пищевую соду, хорошо помешивая до растворения.
- Вылейте смесь на силиконовый коврик для выпечки и распределите смазанным маслом шпателем.

Грильяж кунжут/имбирь

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	395 г	13,9 унций
Вода	170 г	6 унций
Сироп глюкозы	285 г	10 унций
Семена кунжута	150 г	5,3 унций
Черные семена кунжута	50 г	1,8 унции
Цукаты имбиря (кубики, 6 мм)	50 г	1,8 унции
Масло сливочное	30 г	1 унция
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.

Выход: один лист 40 x 61 см.

Приготовление:

- В сотейнике доведите сахар и воду до кипения, помешивая, до растворения сахара.
- Добавьте глюкозу и продолжайте варить до достижения 275°F (135°C) не мешая.
- Добавьте кунжут и варите до 308°F (153°C) на среднем огне, непрерывно помешивая.
- Снимите с огня, добавьте сливочное масло, цукаты имбиря, соль и экстракт.
- Добавьте пищевую соду, хорошо помешивая до растворения.
- Вылейте смесь на силиконовый коврик для выпечки и распределите смазанным маслом шпателем.

Поскольку семена кунжута имеют высокое содержание масла, грильяж быстро становится прогорклым. Храните грильяж в герметичном контейнере до 3 месяцев, охлаждайте до 6 месяцев или замораживайте до 1 года.

Мягкая карамель на основе яблочного сидра

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яблочный сидр	1,893 кг	2 кварты
Выпаренный яблочный сидр	237 г	8 унций
Сливки (33% жирности)	875 г	1 фунт 14,9 унций
Мёд	113 г	4 унции
Масло сливочное	113 г	4 унции
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Яблочный пектин	6г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Палочка корицы	1 палочка	1 палочка
Сахар-песок	450 г	15,9 унций
Вода	135 г	4,8 унции
Сироп глюкозы	450 г	15,9 унций

Выход: сто тридцать квадратов по 3 см

Приготовление:

- Выпарите 1893 кг яблочного сидра до 237 грамм.
- Доведите выпаренный сидр, сливки, мёд, масло, сахар, пектин, соль, стручок ванили и палочку корицы до кипения. Отставьте в сторону, чтобы дать настояться в течение 30 минут, затем процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Сварите карамель из второй части сахара, воды и глюкозы.
- Введите смесь сидра в карамель, в 3 приёма, и варите на среднем огне до достижения 251°F (122°C).
- Распределите массу на силиконовом коврике, смазанном растительным маслом, формируя прямоугольник размером примерно 33 см x 26 см x 1,2 см или выложите массу в смазанное маслом кольцо, диаметром 30 см.
- Дайте остыть, затем разрежьте смазанным маслом ножом на квадраты 3 см.

Мягкая шоколадная карамель

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	375 г	13,2 унций
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Сироп глюкозы	350 г	12,3 унций
Шоколад (70–72%, поломанный)	300 г	10,6 унций
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	20 г	0,7 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,595 кг**	**3 фунта 8,3 унций**

Выход: одно кольцо диаметром 23 см

Приготовление:

- Слегка смажьте маслом внутреннюю часть кольца и положите его на силиконовый коврик.
- В глубоком сотейнике смешайте сливки, сахар и глюкозу. Варите до 245°F (118°C), непрерывно помешивая.
- Снимите с огня, добавьте шоколад, масло и соль; смешайте до полной однородности.
- Немедленно вылейте смесь в смазанное маслом кольцо. В этот момент вы можете посыпать карамель fleur de sel, нарезанными обжаренными орехами, кокосовой стружкой или другими добавками, если это необходимо.
- Дайте остыть до комнатной температуры, затем разрежьте карамель на желаемые формы.

Примечания шеф-повара:

- *Храните карамель в герметичном контейнере при комнатной температуре в течение одной недели.*

Пряный засахаренный арахис

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Арахис	600 г	1 фунт 5,2 унций
Яичные белки	58 г	2 унции
Сахар Muscovado	100 г	3,5 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	2 г	1 ч.л.
Имбирь (молотый)	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Черный перец (молотый)	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Порошок пяти специй	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**675 г**	**1 фунт 7,8 унций**

Приготовление:

- Равномерно покройте арахис яичными белками.
- Смешайте вместе остальные ингредиенты и встряхните с валжным арахисом, для того, чтобы специи равномерно покрыли орехи.
- Выложите на силиконовый коврик для выпечки и готовьте при температуре 300°F (149°C) до золотисто-коричневого цвета.

Примечания шеф-повара:

- *Вам могут не понадобиться все яичные белки.*

ГЛАВА
11

Замороженные десерты

Мороженое

Мороженое чернослив/арманьяк 426
Базовая основа мороженого 428
Мороженое с черным кунжутом 429
Мороженое из бриоши 430
Карамельное мороженое 432
Шоколадное мороженое 433
Мороженое с корицей 434
Мороженое на козьем молоке 435
Кофейное мороженое 436
Медовое мороженое 438
Мороженое с лепестками роз 439
Тыквенное мороженое 440
Клубничное мороженое 442
Кукурузное мороженое 443

Сорбет

Сорбет с кампари 444
Сорбет с сыром Fromage Blanc 445
Лимонный сорбет 446
Сорбет мандарин/шампанское 447
Манговый сорбет 448
Сорбет с маскарпоне 449
Малиновый сорбет 450
Острый томатный сорбет 451
Сорбет клубника/маракуйя 452
Сорбет с шоколадом Valrhona Guanaja 453
Арбузный сорбет 454

Гранита

Ежевичная гранита 455
Гранита маракуйя/шампанское 456
Клюквенная гранита 457
Кофейная гранита 458
Лимонная гранита 459
Мятная гранита 460
Гранита малина/инжир 461

Семифредо

С бананом и арахисовым маслом 462
Семифредо с каштановой пастой 463
Шоколадный семифредо 464
С ликером Grand Marnier 465
Семифредо с крокантом 466
Семифредо с нугатином 468

Другое

Классическое мороженое-сэндвич 470
Сироп для сорбета 471
Текучий ореховый топпинг 472

Мороженое чернослив/арманьяк

Ингредиенты:	Граммы	США
Основа мороженого:		
Молоко	595 г	1 фунт 5 унций
Сливки (33% жирности)	130 г	4,6 унции
Сухое молоко	81 г	2,9 унции
Порошкообразная глюкоза	135 г	4,8 унции
Сахар-песок	189 г	6,7 унций
Яичные желтки	140 г	7 штук
Арманьяк	90 г	3,2 унции
Сливовое пюре	140 г	4,9 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**
Пюре из чернослива:		
Чернослив	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Вино Бургундия	667 г	1 фунт 7,5 унций
Вино Мадера	333 г	11,7 унций
Сахар-песок	333 г	11,7 унций
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Взбейте сахар и яичные желтки до посветления.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, смешайте молоко и сливки. С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь и глюкозу, чтобы глюкоза полностью растворилась.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите яичные желтки.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед добавлением пюре.
- Смешайте вместе арманьяк и пюре, предварительно охлаждённые в холодильнике, и вылейте в машину для мороженого.

Приготовление пюре:

- В сотейнике объедините все ингредиенты и доведите до кипения.
- Убавьте огонь, варите на медленном огне до тех пор, пока чернослив не станет очень мягким.
- Протрите приготовленный чернослив в кухонном комбайне до желаемого уровня гладкости.
- Храните в холодильнике.

Примечания шеф-повара:

- *Пюре из чернослива можно хранить в холодильнике до 1 месяца.*

Базовая основа мороженого

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	820 г	1 фунт 12,9 унций
Сливки (33% жирности)	130 г	4,6 унции
Сухое молоко	75 г	2,6 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Яичные желтки	140 г	7 штук
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Инвертный сахар	30 г	1 унция
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Нагрейте до 105°F (40°C);
- Между тем взбейте яичные желтки и первую часть сахарного песка. Добавьте к тёплой молочной смеси вместе с инвертным сахаром, второй частью сахарного песка, стабилизатором и солью.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Мороженое с черным кунжутом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	882 г	1 фунт 15,1 унций
Сливки (33% жирности)	88 г	3,1 унции
Сухое молоко	44 г	1,6 унции
Сахар-песок	185 г	6,5 унций
Декстроза	35 г	1,25 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Яичные желтки	140 г	7 штук
Инвертный сахар	45 г	1,6 унции
Паста тахини из черного кунжута	75 г	2,6 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком, чтобы сухое молоко полностью растворилось.
- Нагрейте до 105°F (40°C);
- Когда смесь нагреется, добавьте смешанные вместе сахар, декстрозу, стабилизатор и соль, а затем яичные желтки и инвертный сахар.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Добавьте пасту тахини, пробейте погружным блендером до получения однородной массы.
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Мороженое из бриоши

Игредиенты:	Граммы	США
Молочная бриошь:		
Молоко	1,65 кг	3 фунта 10,2 унций
Бриошь (поджаренная)	263 г	9,3 унций
Мороженое:		
Молочная булочка	1,043 кг	2 фунта 4,8 унции
Коричневое масло	100 г	3,5 унции
Сухое молоко	32 г	1,1 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Сахар-песок	105 г	3,7 унции
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Инвертный сахар	60 г	2,1 унции
Сахар-песок	105 г	3,7 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Поместите жареную булочку в сотейник с молоком. Доведите до кипения и отложите, чтобы настояться в течение 1 часа.
- Процедите настоянное молоко через мелкоячеистое сито, отжимая пропитанную булочку, чтобы извлечь как можно больше жидкости.

Приготовление мороженого:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко из бриошей, масло, сухое молоко и соль. С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь, чтобы все ингредиенты растворилось.
- Нагрейте до 105°F (40°C);
- Между тем взбейте яичные желтки и первую часть сахарного песка до посветления и воздушности. Добавьте смесь желтка и инвертный сахар к тёплой молочной смеси.
- Смешайте вторую массу сахара со стабилизатором и введите в тёплую молочную смесь.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Карамельное мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	285 г	10 унций
Молоко (горячее)	960 г	1 кварта
Порошкообразная глюкоза	85 г	3 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Яичные желтки	100 г	5 штук
Масло	100 г	3,5 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, приготовьте сухую карамель из сахара.
- Деглазируйте карамель горячим молоком в несколько приёмов; кипятите, чтобы растворить сахар.
- Добавьте смешанную со стабилизатором глюкозу в карамельное молоко. Влейте карамельное молоко в яичные желтки, а затем верните массу обратно в сотейник.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Снимите с огня, добавьте сливочное масло и соль, пробейте погружным блендером.
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Шоколадное мороженое

Ингредиенты:	Граммы	США
Молоко	368 г	13 унций
Вода	338 г	11,9 унций
Сливки (33% жирности)	93 г	3,3 унции
Сухое молоко	83 г	2,9 унции
Какао-порошок	45 г	1,6 унции
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Стабилизатор мороженого	6 г	0,2 унции
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Инвертный сахар	330 г	11,6 унций
Шоколад (70–72%)	128 г	4,5 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко, воду и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и какао-порошком, чтобы какао полностью растворилось.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите смешанные сахар, стабилизатор и соль, затем желтки и инвертный сахар.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Введите шоколад в горячую основу. Пробейте погружным блендером до получения однородной массы.
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Мороженое с корицей

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	480 г	1 фунт 0,9 унции
Настой корицы	300 г	10,6 унций
Сливки (33% жирности)	295 г	10,4 унций
Сухое молоко	92 г	3,2 унции
Декстроза	205 г	7,2 унций
Инвертный сахар	30 г	1 унция
Сахар-песок	87 г	3 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление мороженого:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко, настой корицы и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором и солью.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Настой корицы:

- Соотношение для холодного настоя составляет 100 г (3,5 унции) палочек корицы на литр холодной воды.
- Разломайте палочки и положите кусочки в блендер. Добавьте холодную воду и пробейте до получения однородной массы.
- Разлейте в герметичные контейнеры и храните в холодильнике не менее 5 дней или до нескольких недель, если требуется более концентрированный настой. Процедите через марлю перед использованием.

Мороженое на козьем молоке

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Козье молоко	850 г	1 фунт 14 унций
Сливки (33% жирности)	260 г	9,2 унций
Сухое молоко	65 г	2,3 унции
Декстроза	205 г	7,2 унций
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Перетрите цедру с первой частью сахара до ароматности.
- Смешайте вторую часть сахарного песка, стабилизатор и солью.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахарную цедру, инвертный сахар и вторую часть сахара, которая была смешана с солью и стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Кофейное мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Кофейные зёрна	80 г	2,8 унции
Молоко	820 г	1 фунт 12,9 унций
Сливки (33% жирности)	130 г	4,6 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1/2 стручка	1/2 стручка
Сухое молоко	75 г	2,6 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Яичные желтки	140 г	7 штук
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Инвертиртный сахар	30 г	1 унция
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Стабилизатор для мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Слегка обжарьте кофейные зёрна до ароматности, а затем крупно измелите в кухонном комбайне.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко, сливки, молотые кофейные зёрна и стручок ванили до кипения. Оставьте настаиваться до полного остывания.
- Процедите молоко через сито. Добавьте ещё молока и сливок, если настоянной жидкости недостаточно по рецепту.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Нагрейте до 105°F (40°C);
- Между тем взбейте яичные желтки и первую часть сахарного песка. Добавьте к тёплой молочной смеси вместе с инвертным сахаром, второй частью сахарного песка, стабилизатором и солью.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Медовое мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	900 г	1 фунт 15,7 унций
Сливки (33% жирности)	145 г	5,1 унций
Сухое молоко	23 г	0,8 унции
Порошкообразная глюкоза	30 г	1 унция
Стабилизатор мороженого	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_8$ ч.л.	$^1/_8$ ч.л.
Мёд	250 г	8,8 унций
Масло (растопленное)	60 г	2,1 унции
Яичные желтки (взбитые)	120 г	6 штук
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком, чтобы молоко полностью растворилось.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите глюкозу смешанную со стабилизатором и солью, а затем добавьте мёд, растопленное масло и яичные желтки.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Мороженое с лепестками роз

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	725 г	1 фунт 9,6 унций
Органические высушенные бутоны розы и лепестки	35 г	1,2 унции
Сливки (33% жирности)	255 г	9 унций
Сухое молоко	135 г	4,8 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Порошкообразная глюкоза	30 г	1 унция
Сахар-песок	110 г	3,9 унции
Стабилизатор мороженого	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Доведите воду до кипения, вылейте её на бутоны и лепестки роз. Дайте настояться в течение 12 часов, а затем процедите через сито, нажимая на розы, чтобы извлечь как можно больше ароматной жидкости. Взвесьте, если воды недостаточно, добавьте ещё.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините настой роз и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком, глюкозой и декстрозой, до полного растворения гранул.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте основе созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Примечания шеф-повара:

- *Для холодного настоя удвойте массу бутонов роз, предусмотренную в рецепте, и настаивайте в течение 5 дней.*

Тыквенное мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельное молоко	663 г	1 фунт 7,4 унций
Жирные сливки	160 г	5,6 унций
Сухое молоко	50 г	1,8 унции
Порошкообразная глюкоза	45 г	1,6 унции
Стручок ванили (семена)	1/2 стручка	1/2 стручка
Сахар-песок	65 г	2,3 унции
Стабилизатор мороженого	**5 г**	1 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Инвертный сахар	77 г	2,7 унции
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Светло-коричневый сахар	80 г	2,8 унции
Пюре тыквы	320 г	11,3 унций
Корица (молотая)	3 г	1 1/2 ч.л.
Имбирь (молотый)	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**1,55 кг**	**3 фунта 6,7 унций**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком, глюкозой и семенами ванили, чтобы компоненты полностью растворились.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором и солью, а затем добавьте инвертный сахар.
- Между тем взбейте яичные желтки с коричневым сахаром. Добавьте к тёплой молочной смеси.
- Вмешайте пюре, смешанное со специями.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C). Процедите.
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Клубничное мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	180 г	6,3 унций
Сливки (33% жирности)	155 г	5,5 унций
Сухое молоко	125 г	4,4 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	53 г	1,9 унции
Стабилизатор мороженого	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Клубничное пюре (свежее)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Смешайте мороженое с клубничным пюре до однородности с помощью погружного блендера.
- Поместите массу в мороженицу.

Примечания шеф-повара:

- *Пюрируйте клубнику с небольшим количеством лимонного или лаймового сока, затем процедите пюре через сито. Отвесьте пюре.*
- *Лучше всего сделать пюре прямо перед тем, смешать его с мороженым, для минимизации окисления как вкуса, так и цвета.*

Кукурузное мороженое

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	850 г	1 фунт 14 унций
Сливки (33% жирности)	260 г	9,2 унций
Сухое молоко	65 г	2,3 унции
Декстроза	205 г	7,2 унций
Сахарная кукуруза (початки с зернами)	4 початка	4 початка
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Стабилизатор мороженого	6 г	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Соль	$\frac{1}{8}$ ч.л.	$\frac{1}{8}$ ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, объедините молоко и сливки.
- С помощью погружного блендера пробейте молочную смесь с сухим молоком и декстрозой, чтобы декстроза полностью растворилась.
- Нагрейте до 185°F (85°C) вместе с зёрнами кукурузы и початками. Оставьте настаиваться на 1 час.
- Удалите початки щипцами, а затем смешайте с погружным блендером до получения однородной массы.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите инвертный сахар и сахар-песок, смешанный со стабилизатором и солью.
- Между тем взбейте яичные желтки и первую часть сахарного песка. Добавьте к тёплой молочной смеси вместе с инвертным сахаром, второй частью сахарного песка, стабилизатором и солью.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C). Процедите.
- Немедленно охладите и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Сорбет с кампари

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	590 г	1 фунт 4,8 унции
Порошкообразная глюкоза	150 г	5,3 унций
Декстроза	113 г	4 унции
Сахар-песок (разделить на 2 части)	135 г	4,8 унции
Цедра апельсина	1 штука	1 штука
Стабилизатор для сорбета	5 г	1 ч.л.
Апельсиновый сок	375 г	13,2 унций
Лимонный сок	38 г	1,3 унции
Кампари	90 г	3,2 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с глюкозой и декстрозой, до полного растворения.
- Перетрите пальцами половину сахара с цедрой до появления аромата. Смешайте оставшийся сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите цедру с сахаром и сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте сок и дайте мороженому созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите.
- Добавьте в мороженицу ликёр и приготовленную основу. Включите мороженицу и перемешивайте до готовности.

Сорбет с сыром Fromage Blanc

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	322 г	11,4 унций
Сахар-песок	272 г	9,6 унций
Стабилизатор сорбета	5 г	1 ч.л.
Инвертный сахар	35 г	1,2 унции
Диетический сыр Fromage Blanc	368 г	13 унций
Сметана	300 г	10,6 унций
Йогурт	200 г	7 унций
Лимонный сок	1 лимон	1 лимон
Сок лайма	1 лайм	1 лайм
Цедра лайма	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ лайма
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике нагрейте воду до 105°F (40°C); введите в сахар, смешанный со стабилизатором, а затем добавьте инвертный сахар.
- Перемешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Охладите немедленно. После охлаждения добавьте fromage blanc, сметану, йогурт, соки и цедру. Пробейте погружным блендером до гладкости и однородности, оставьте для созревания на 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Лимонный сорбет

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	645 г	1 фунт 6,8 унций
Декстроза	235 г	8,3 унций
Сахар-песок (разделённый на 2 части)	158 г	5,6 унций
Цедра лимона	2 штуки	2 штуки
Стабилизатор для сорбета	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Лимонный сок	450 г	15,9 унций
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с декстрозой, до полного растворения.
- Перетрите пальцами половину сахара с цедрой до появления аромата. Смешайте оставшийся сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите цедру с сахаром и сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте сок и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите перед помещением в мороженицу.

Сорбет мандарин/шампанское

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Свежевыжатый мандариновый сок	665 г	1 фунт 7,5 унций
Порошкообразная глюкоза	300 г	10,6 унций
Сахар-песок (разделённый на 2 части)	150 г	5,6 унций
Цедра мандарина	2 мандарина	2 мандарина
Стабилизатор для сорбета	6г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Шампанское	375 г	13,2 унций
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте сок.
- С помощью погружного блендера пробейте сок с глюкозой, до полного растворения.
- Перетрите пальцами половину сахара с цедрой до появления аромата. Смешайте оставшийся сахар со стабилизатором.
- Нагрейте сок до 105°F (40°C); введите цедру с сахаром и сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и уберите сорбет для созревания на 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.
- Добавьте в мороженицу холодное шампанское и приготовленную основу. Включите мороженицу и перемешивайте до готовности.

Манговый сорбет

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	408 г	14,4 унций
Декстроза	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	110 г	3,9 унции
Стабилизатор шербета	6 г	$1^1/_4$ ч.л.
Пюре манго	750 г	1 фунт 10,5 унций
Сок лайма	$^1/_2$ лайма	$^1/_2$ лайма
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с декстрозой, до полного растворения.
- Смешайте сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте пюре и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите перед помещением в мороженицу.

Сорбет с маскарпоне

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	670 г	1 фунт 7,6 унций
Порошкообразная глюкоза	170 г	6 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Стабилизатор сорбета	6 г	$1^1/_4$ ч.л.
Маскарпоне	500 г	1 фунт 1,6 унции
Цедра лимона	$^1/_2$ лимона	$^1/_2$ лимона
Общая масса:	**1,645 кг**	**3 фунта 10 унций**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с глюкозой, до полного растворения.
- Смешайте сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте маскарпоне, пробейте блендером и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите перед помещением в мороженицу.

Малиновый сорбет

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	530 г	1 фунт 2,7 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	140 г	4,9 унции
Стабилизатор для сорбета	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Пюре малины	600 г	1 фунт 5,2 унций
Лимонный сок	35 г	1,2 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с декстрозой, до полного растворения.
- Смешайте сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте пюре, сок и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Примечания шеф-повара:

- *Для разнообразия попробуйте заменить лимонный сок малиновым уксусом.*

Острый томатный сорбет

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	575 г	1 фунт 4,3 унции
Декстроза (разделённая на 2 части)	310 г	10,9 унций
Стабилизатор для сорбета	6г	$1^1/_4$ ч.л.
Соль	10 г	2 ч.л.
Черный перец (молотый)	5 г	1 ч.л.
Томатный сок (свежевыжатый и процеженный)	600 г	1 фунт 5,2 унций
Вустерширский соус	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с половиной декстрозы, до полного растворения.
- Смешайте оставшуюся декстрозу со стабилизатором, солью и перцем.
- Нагрейте основу до 105°F (40°C); введите смесь декстрозы (с солью, перцем)
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте томатный сок, вустерширский соус и дайте сорбету созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Примечания шеф-повара:

- *Этот базовый рецепт можно разнообразить по желанию. Можно добавить: сельдерейную соль, острый соус, свежий базилик, хрен, а так же заменить часть томатного сока говяжьим бульоном.*

Сорбет клубника/маракуйя

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	408 г	14,4 унций
Декстроза	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	110 г	3,9 унции
Стабилизатор для сорбета	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Пюре маракуйи	250 г	8,8 унций
Земляничное пюре	200 г	7 унций
Пюре абрикоса	100 г	3,5 унции
Банановое пюре	100 г	3,5 унции
Сок лайма	100 г	3,5 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- С помощью погружного блендера пробейте воду с декстрозой, до полного растворения.
- Смешайте сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте все пюре, сок лайма и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Сорбет с шоколадом Valrhona Guanaja

Ингредиенты:	Граммы	США
Вода	840 г	1 фунт 13,6 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Порошкообразная глюкоза	15 г	0,5 унции
Стабилизатор для сорбета	5 г	1 ч.л.
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Шоколад Valrhona Guanaja (70%)	340 г	12 унций
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, налейте воду.
- Нагрейте воду до 105°F (40°C); добавьте сахар, смешанный с глюкозой, стабилизатором и солью.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Когда температура достигнет 185°F (85°C), добавьте шоколад и пробейте погружным блендером до гладкости и однородности.
- Немедленно охладите и дайте сорбету созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите перед помещением в мороженицу.

Примечания шеф-повара:

- *Этот рецепт подчёркивает красоту и изысканность культового шоколада Guanaja 70% от Valrhona.*

Арбузный сорбет

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Пюре арбуза	500 г	1 фунт 1,6 унции
Декстроза	225 г	7,9 унций
Сахар-песок	113 г	4 унции
Стабилизатор шербета	6 г	$1^{1}/_{4}$ ч.л.
Пюре арбуза	575 г	1 фунт 4,3 унции
Лимонный сок	75 г	2,6 унции
Гренадин	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейник, достаточно большой для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, поместите пюре арбуза.
- С помощью погружного блендера пробейте пюре с декстрозой, до полного растворения.
- Смешайте сахар со стабилизатором.
- Нагрейте до 105°F (40°C); введите сахар, смешанный со стабилизатором.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите. После охлаждения добавьте вторую часть пюре, сок, гренадин и дайте сорбету созреть в течение 6-12 часов.
- Пробейте погружным блендером перед помещением в мороженицу.

Фрукты, такие как арбуз, имеют мягкий вкус и аромат.
Добавление воды сделает сорбет мягким.

Ежевичная гранита

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	550 г	1 фунт 3,4 унции
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Ежевика	500 г	1 фунт 1,6 унции
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Ежевичное пюре	500 г	1 фунт 1,6 унции
Лимонный сок	1 лимон	1 лимон
Общая масса:	**1,6 кг**	**3 фунта 8,4 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду и сахар до кипения. Добавьте ежевику и тушите на медленном огне, пока ягоды не потеряют свою форму.
- Отложите ежевику и оставьте для настаивания на 30 минут, затем процедите через сито с мелкими отверстиями.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды. Отожмите и аккуратно растопите с двумя столовыми ложками процеженного ежевичного сиропа.
- Смешайте растопленный желатин, ежевичный сироп, пюре и сок, до сочетания и однородности.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 15°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от сладости ежевики и вашего вкуса.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Примечания шеф-повара:

- *Настой по этому рецепту также хорошо делать с перцем чили, чёрным или красным перцем, чаем, свежим имбирём, лемонграссом, или стручками ванили.*

Гранита маракуйя/шампанское

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	190 г	6,7 унций
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	1 стручок	1 стручок
Цедра апельсина	2 апельсина	2 апельсина
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Шампанское	750 г	1 фунт 10,5 унций
Пюре маракуйи	125 г	4,4 унции
Общая масса:	**1.19 кг**	**2 фунта 10 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар и ваниль до кипения. Добавьте цедру оставьте до полного остывания.
- Процедите сироп через сито с мелкими отверстиями.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды. Отожмите и аккуратно растопите с двумя столовыми ложками шампанского.
- Смешайте растопленный желатин, шампанское и пюре до сочетания и однородности.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 15°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от вашего вкуса.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Клюквенная гранита

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	1,075 кг	2 фунта 5,9 унций
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Стручок ванили (разделённый, с вычищенными семенами)	$^1/_2$ стручка	$^1/_2$ стручка
Палочка корицы	$^1/_2$ палочки	$^1/_2$ палочки
Клюква	300 г	10,6 унций
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Цедра апельсина	1 апельсин	1 апельсин
Апельсиновый сок	3 апельсина	3 апельсина
Лимонный сок	3 лимона	3 лимона
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, сахар, ваниль и корицу до кипения. Добавьте клюкву и тушите на медленном огне в течение нескольких минут, пока ягоды не потеряют свою форму.
- Охладите на ледяной бане, выньте палочку корицы и стручок ванили.
- Пробейте массу блендером, а затем процедите через сито с мелкими отверстиями. Выбросите все твёрдые частицы.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды. Отожмите и аккуратно растопите с двумя столовыми ложками пюре.
- Смешайте растопленный желатин, пюре, цедру и соки, до сочетания и однородности.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 15°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от вашего вкуса.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Кофейная гранита

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Кофе (горячий, свежесваренный)	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Растворимый кофе эспрессо	10 г	0,4 унции
Простой сироп	400 г	14,1 унций
Общая масса:	**1,44 кг**	**3 фунта 2,8 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Введите растворимый кофе и отжатый, растопленный желатин в горячий кофе, а затем добавьте простой сироп.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 17°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от вашего вкуса.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Лимонная гранита

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Сахар-песок	190 г	6,7 унций
Цедра лимона	2 лимона	2 лимона
Вода	960 г	2 фунта 1,9 унции
Лимонный сок	220 г	7,8 унций
Общая масса:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Измельчите сахар и цедру в кухонном комбайне до получения мелкой крошки.
- В сотейнике смешайте сахарную цедру и воду, нагрейте до 185°F (85°C).
- Добавьте отжатый и распущенный желатин, перемешайте до растворения.
- Охладите до комнатной температуры. После остывания процедите через сито с мелкими отверстиями и введите сок.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Мятная гранита

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	200 г	7 унций
Листья мяты	3 пучка	3 пучка
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Вода	1,5 кг	3 фунта 4,9 унции
Лимонный сок	90 г	3,2 унции
Мятная паста	30 г	1 унция
Общая масса:	**1,82 кг**	**4 фунта 0,2 унции**

Приготовление:

- Измельчите сахар и листья мяты в кухонном комбайне до получения мелкой крошки и аромата.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- В сотейнике нагрейте воду до тёплого состояния. Введите мятный сахар и готовьте до 185°F (85°C).
- Добавьте отжатый и распущенный желатин, перемешайте до растворения.
- Охладите до комнатной температуры. После остывания процедите через сито с мелкими отверстиями, введите сок и мятную пасту.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 15°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от вашего вкуса.
- Перелейте в неглубокую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Примечания шеф-повара:

- *Лучше всего измельчить листья мяты и сахар вместе прямо перед добавлением в воду. Этот способ сохраняет цвет и аромат листьев.*

Используйте этот основной рецепт приготовления других свежих трав, таких как мята колосистая, лимонная мята, базилик, кинза, розмарин и т.д. Количество листьев мяты и пасты в рецепте — только рекомендация. Вам нужно будет подстроить рецепт под себя, основываясь на своих предпочтениях.

Гранита малина/инжир

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Красное вино	187 г	6,6 унций
Портвейн (Руби)	187 г	6,6 унций
Вода	500 г	1 фунт 1,6 унции
Пюре малины	255 г	9 унций
Свежие инжир (нарезанный ломтиками)	227 г	8 унций
Сахар-песок	125 г	4,4 унции
Лимонный сок	1 лимон	1 лимон
Листовой желатин	5 г	2 штуки
Вода (охлаждённая)	25 г	0,9 унции
Апельсиновый сок	375 г	13,2 унций
Общая масса:	**1,7 кг**	**3 фунта 12 унций**

Приготовление:

- В сотейнике нагрейте вино и портвейн до 105°F (40°C); увеличьте огонь и выпарите алкоголь.
- Добавьте воду, пюре, инжир, сахар и лимонный сок.
- Кипятите в течение 15–20 минут, или пока инжир не потеряет свою форму и станет очень мягким; отложите.
- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Введите растопленный желатин в смесь инжира и малины.
- Охладите на ледяной бане и добавьте апельсиновый сок. Процедите.
- Измерьте количество сахара по шкале °Brix, и доведите до значения 15°–20° сахара на 100 грамм готового продукта, в зависимости от вашего вкуса.
- Перелейте в не глубоую чашу и начните замораживать, помешивая каждые 15 минут.

Семифредо с бананом и арахисовым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Листовой желатин	4 г	1.5 штук
Вода	20 г	0,7 унции
Сливки (33% жирности)	350 г	12,3 унций
Сливки (33% жирности)	125 г	4,4 унции
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Бананы (нарезаные на кубики)	175 г	6,2 унций
Арахисовое масло	175 г	6,2 унций
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	80 г	2,8 унции
Общая масса:	**1,055 кг**	**2 фунта 5,2 унций**

Приготовление:

- Замочите желатин в холодной воде; желатин поглотит большую часть воды.
- Взбейте сливки до мягких пик; отложите.
- В сотейнике доведите вторую часть сливок, сахар и бананы до кипения. Пюрируйте до однородности, вылейте смесь на арахисовое масло, смешанное с отжатым и распущенным желатином. Пробейте погружным блендером до гладкости и однородности.
- Приготовьте швейцарскую меренгу из яичных белков и сахара; взбейте до тёплого состояния.
- Введите $^1/_3$ взбитых сливок в пюре, для осветления, а затем меренгу.
- Введите оставшиеся взбитые сливки.
- Переложите массу в желаемую форму и немедленно заморозьте.

Семифредо с каштановой пастой

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Ром или арманьяк	100 г	3,5 унции
Сахар-песок	100 г	3,5 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Каштановая паста	300 г	10,6 унций
Яичные белки	180 г	6 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2,07 кг**	**4 фунта 9 унций**

Приготовление:

- Приготовьте густой крем англез из сливок, ликёра, сахара, яичных желтков и соли.
- В блендере пробейте горячий крем англез с каштановой пастой до однородной массы, процедите и охладите.
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков и сахара; взбейте до тёплого состояния.
- Введите охлаждённый крем англез в меренгу.
- Переложите массу в желаемую форму и немедленно заморозьте.

Шоколадный семифредо

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Шоколад (66%)	650 г	1 фунт 6,9 унций
Сливки (33% жирности)	800 г	1 фунт 12,2 унций
Яичные белки	240 г	8 штук
Сахар-песок	400 г	14,1 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общая масса:	**2,09 кг**	**4 фунта 9,7 унций**

Приготовление:

- Растопите шоколад до 122°F (50°C); отложите.
- Взбейте сливки до мягких пик; отложите.
- Приготовьте швейцарскую меренгу из яичных белков, сахара и соли; взбейте до тёплого состояния.
- Введите шоколад в меренгу, а затем взбитые сливки.
- Переложите массу в желаемую форму и немедленно заморозьте.

Семифредо с ликером Grand Marnier

Ингредиенты:	Граммы	США
Сливки (33% жирности)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Ликер Grand Marnier	85 г	3 унции
Яичные желтки	120 г	6 штук
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Цедра апельсина	1 апельсин	1 апельсин
Яичные белки	180 г	6 штук
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Вода	85 г	3 унции
Сироп глюкозы	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Приготовление:

- Взбейте сливки до мягких пик; отложите.
- Взбейте ликёр, яичные желтки, семена стручка ванили и цедру на водяной бане, пока они не достигнут консистенции широкой стекающей ленты.
- Взбивайте сабайон на ледяной бане до полного остывания.
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков, сахара, воды и глюкозы; взбейте до тёплого состояния.
- Введите взбитые сливки в охлажденный сабайон.
- Добавьте немного взбитой сливочной массы, а затем перемешайте их вместе до однородного состояния.

Семифредо с крокантом

Ингредиенты	Граммы	США
Парфе:		
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	67 г	2,4 унции
Яичные желтки	200 г	10 штук
Паста пралине	267 г	9,4 унций
Яичные белки	90 г	3 штуки
Сахар-песок	167 г	5,9 унций
Крокант	200 г	7 унций
Общий вес:	**1,93 кг**	**4 фунта 4 унции**
Крокант:		
Нарезанный Миндаль	340 г	12 унций
Фундук (рубленный)	570 г	1 фунт 4,1 унции
Масло сливочное (растопленное)	114 г	4 унции
Простой сироп	200 г	7 унций
Соль	$^1/_4$ ч.л.	$^1/_4$ ч.л.
Общий вес:	**1,1 кг**	**2 фунта 6,8 унций**

Приготовление парфе:

- Взбейте сливки до мягких пик; отложите.
- Сделайте pâte à bombe (пате бомб) из первой части сахара и яичных желтков. Взбейте до тёплого состояния, затем добавьте пасту пралине и смешайте до гладкости и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Приготовьте итальянскую меренгу из яичных белков и второй части сахара; взбейте до тёплого состояния.
- Введите меренгу и $^1/_2$ кроканта в пате бомб.
- Введите взбитые сливки и оставшийся крокант.
- Переложите массу в желаемую форму и немедленно заморозьте.

Приготовление кроканта:

- Смешайте нарезанный миндаль и измельчённые лесные орехи с топлёным маслом, простым сиропом и солью, так, чтобы все орехи были покрыты.
- Равномерно распределите орехи на противень, проложенный бумагой для выпечки или силиконовый коврик.
- Обжарьте орехи при температуре 325°F (163°C), перемешивая несколько раз во время процесса обжарки.
- Дайте остыть, а затем измельчите.

Примечания шеф-повара:

- *Крокант может храниться в герметичных контейнерах до 2 недель.*

Семифредо с нугатином

Ингредиенты:	Граммы	США
Нугатин:		
Миндальные лепестки	100 г	3,5 унции
Лесные орехи	50 г	1,8 унции
Кедровые орехи	25 г	0,9 унции
Фисташки	25 г	0,9 унции
Сахар-песок	200 г	7 унций
Вода (охлаждённая)	58 г	2 унции
Сироп глюкозы	40 г	1,4 унции
Семифредо:		
Сливки (33% жирности)	940 г	1 кварта
Сахар-песок	175 г	6,2 унций
Вода	50 г	1,8 унции
Мёд	65 г	2,3 унции
Яичные белки	210 г	7 штук
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Винный камень	3 г	1 ч.л.
Цукаты из цедры апельсина	200 г	7 унций
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление нугатина:

- Обжарьте орехи; держите их тёплыми.
- Сварите янтарную карамель из сахара, воды и глюкозы.
- Добавьте обжаренные орехи к карамели и перемешайте, чтобы карамель покрыла орехи.
- Разложите на силиконовом коврике и дайте остыть.
- Расколите охлаждённый нугатин на кусочки нужного размера.

Приготовление Semifreddo:

- Взбейте сливки до мягких пик; уберите в холодильник.
- В сотейнике доведите первую часть сахара и воды до кипения.
- Между тем, в деже миксера, с помощью насадки «венчик», начните делать французскую меренгу из яичных белков, второй части сахара и винным камнем.
- Когда сахарный сироп достигнет 239°F (115°C), добавьте мёд и продолжайте варить до 246°F (119°C).
- Вылейте приготовленный медовый сироп в меренгу и взбейте до тёплого состояния.
- Введите расколотый нугатин и нарезанные кубиками цукаты в меренгу, а затем
- взбитые сливки.
- Переложите массу в желаемую форму и немедленно заморозьте.

Классическое мороженое-сэндвич

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло	250 г	8,8 унций
Горький шоколад	170 г	6 унций
Сахар-песок	200 г	7 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Экстракт кофе	30 г	1 унция
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Универсальная мука	250 г	8,8 унций
Какао-порошок	24 г	0,8 унции
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Общая масса:	**1,04 кг**	**2 фунта 4,7 унции**

Выход: две половины противня с бортиками

Приготовление:

- Растопите масло и шоколад на водяной бане.
- Добавьте сахар в шоколадную смесь, перемешайте до сочетания, а затем введите яйца и экстракты до гладкости и однородности.
- Введите просеянные сухие ингредиенты во влажные ингредиенты до однородности.
- Распространите тесто по двум половинам противня и выпекайте при температуре 350°F (177°C) до полного высыхания.
- Затяните дно противня пищевой плёнкой. Выложите размягчённое мороженое и разровняйте. Уберите в морозильную камеру до застывания.
- Положите прямоугольник мороженого на один корж, а затем накройте другим. Оберните (затяните плёнкой) и заморозьте.
- Достаньте сэндвич и с помощью зубчатого ножа разрежьте на прямоугольники, вытирая лезвие между разрезами.

Сироп для сорбета

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Порошк глюкозы	300 г	10,6 унций
Стабилизатор для сорбета	15 г	1 ст.л.
Вода	1,125 кг	2 фунта 7,7 унций
Инвертный сахар	125 г	4,4 унции
Общая масса:	**2,5 кг**	**5 фунтов 8,2 унций**

Приготовление:

- Смешайте сахар, глюкозу и стабилизатор.
- В сотейнике, достаточно большом для того, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты, нагрейте воду до 105°F (40°C).
- Введите сухие компоненты, а затем инвертный сахар.
- Размешайте венчиком и нагрейте до 185°F (85°C).
- Немедленно охладите и дайте сиропу созреть в течение 6–12 часов.
- Пробейте погружным блендером и процедите перед помещением в мороженицу.

Текучий ореховый топпинг

Ингредиенты:	Граммы	США
Орехи	705 г	1 фунт 8,9 унций
Кленовый сироп	800 г	1 фунт 12,2 унций
Сахар-песок	227 г	8 унций
Вода	234 г	8,3 унций
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	3 г	$1\frac{1}{4}$ ч.л.
Имбирь (молотый)	2 г	$\frac{3}{4}$ ч.л.
Бурбон	10 г	2 ч.л.
Лимонный сок	10 г	2 ч.л.
Ванильный экстракт	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Приготовление:

- Обжарьте орехи. Охладите, а затем крупно нарубите.
- В сотейнике объедините сироп, сахар, воду, соль и специи. Доведите до кипения, затем убавьте огонь, и варите на медленном огне в течение 2 минут.
- Добавьте орехи, вновь доведите до кипения, убавьте огонь, и варите на медленном огне в течение 2 минут или до достижения желаемой консистенции.
- Охладите на ледяной бане и добавьте бурбон, сок и экстракт.

Примечания шеф-повара:

- *В данном рецепте могут использоваться любые орехи, однако, грецкие орехи и орехи пекан являются классическим вариантом.*
- *Вы можете варить сироп на медленном огне дольше, если желаете получить более плотную консистенцию.*
- *Текучий ореховый топпинг может храниться в холодильнике в течение нескольких недель.*

Бейглы 474
Бейглы из цельнозерновой муки 475
Банановый хлеб 476
Кукурузный хлеб 477
Хлеб из цукини 478
Бриошь 480
Тыквенная бриошь 481
Шоколадная бабка 482
Чуррос 484
Булочка к кофе 485
Тесто для круассанов 486
Дрожжевое слоёное тесто 488
Пончики на основе яблочного сидра 490
Дрожжевые пончики 492
Английские маффины 494
Тесто для крепов 496
Фруктово-ореховая гранола 497
Кленовая гранола с оливковым маслом 498
Вафли с гранолой 499
Кунь-аман 500
Яблочные маффины 502
Черничные маффины 503
Маффины с отрубями 504
Кукурузные маффины 505
Лимонно-маковые маффины 506
Тыквенные маффины 507
Веганские кексы тофу 508
Североафриканские пористые панкейки 509
Панеттоне 510
Хала с изюмом 512
Сконы 513
Штоллен 514
Швейцарские мюсли 516

Бейглы

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	908 г	2 фунта
Вода	510 г	1 фунт 2 унции
Свежие дрожжи	18 г	0,6 унции
Порошок солода	15 г	0,5 унции
Соль	21 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,472 кг**	**3 фунта 3,9 унции**

Выход: двенадцать 120-граммовых булочек (на 4,2 унции)

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” объедините все ингредиенты и соедините на низкой скорости, пока тесто не сформируется.
- Увеличьте скорость до средней и вымешивайте до тех пор, пока не разовьётся клейковина.
- Сформируйте тесто в шар и поместите в смазанную чашу. Накройте и ставьте для расстойки на 1 час.
- Разделите тесто на 120-граммовые части.
- Предварительно придайте форму, затем накройте и уберите в расстоечный шкаф на 15 минут.
- Придайте изделиям окончательную форму, затем охладите в течение по крайней мере 1 часа или до 24 часов.
- Отварите бейглы в течение 30 секунд с каждой стороны в солодовой воде. Посыпьте желаемыми добавками перед впечкой.
- Выпекайте при 450°F (232°C) до золотистого цвета (приблизительно 12–18 минут).

Примечания шеф-повара:

- *Добавки будут лучше держаться на поверхности, если вы смажете поверхность каждого бейгла яичной смесью. Для этого смешайте 1 яичный белок с 1 столовой ложкой воды.*

Бейглы из цельнозерновой муки

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	700 г	1 фунт 8,7 унций
Цельнозерновая мука	300 г	10,6 унций
Вода	550 г	1 фунт 3,4 унции
Свежие дрожжи	20 г	0,7 унции
Порошок солода	20 г	0,7 унции
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Соль	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,648 кг**	**3 фунта 10,1 унций**

Выход: тринадцать 120-граммовых бейглов (на 4,2 унции)

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк”, объедините все ингредиенты и соедините на низкой скорости, пока не сформируется однородное тесто.
- Увеличьте скорость до средней и перемешивайте до тех пор, пока не разовьётся клейковина.
- Сформируйте тесто в шар и поместите в смазанную чашу. Накройте крышкой и оставьте для подъёма на 1 час.
- Разделите тесто на кусочки по 120 грамм (на 4,2 унции).
- Предварительно сформируйте, затем накройте крышкой и поставьте в расстоечный шкаф на 15 минут.
- Придайте окончательную форму. Уберите в холодильник, по крайней мере, на 1 час, или до 24 часов.
- Сварите бейглы в течение 30 секунд с каждой стороны в солодовой воде (для этого добавьте в воду ячменно-солодовый сироп — прим. ред.), и посыпьте бейглы добавками по желанию (это может быть мак, кунжут и т.д. — прим. ред.).
- Выпекайте при 450°F (232°C) до золотистого цвета (приблизительно 12–18 минут).

Примечания шеф-повара:

- *Добавки будут лучше держаться на поверхности бейглов, если вы смажете поверхность 1 яичным белком смешаным с 1 столовой ложкой воды.*

Банановый хлеб

Ингредиенты:	Граммы	США
Масло сливочное (размягчённое)	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	400 г	14,1 унций
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Бананы (пюре)	700 г	1 фунт 8,7 унций
Универсальная мука	450 г	15,9 унций
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Соль	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**2 кг**	**4 фунта 6,5 унций**

Выход: две формы для выпечки хлеба 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и семена ванили.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте пюрированные бананы, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Примечания шеф-повара:

- *Использование очень спелых бананов даст лучший вкус.*

Кукурузный хлеб

Ингредиенты:	Граммы	США
Сахар-песок	450 г	15,9 унций
Цельные яйца	300 г	6 штук
Кукурузное масло	300 г	10,6 унций
Универсальная мука	670 г	1 фунт 7,6 унций
Разрыхлитель	40 г	1,4 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Кукурузная мука	170 г	6 унций
Молоко	560 г	1 фунт 3,8 унции
Общая масса:	**2,5 кг**	**5 фунтов 8,2 унций**

Выход: половина противня (с бортиками)

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте сахар и яйца до пышности и увеличения в объёме.
- Постепенно добавьте кукурузное масло.
- Поочередно добавляйте просеянные сухие ингредиенты с молоком, начиная и заканчивая сухими компонентами.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Примечания шеф-повара:

- Это базовый рецепт, который можно менять по своему вкусу. Вы можете уменьшить сахар и сделать его более пикантным, если это необходимо. Вот несколько возможных вариантов добавок: специи, паста чили, обжаренный лук, перец, чеснок и жаренные кукурузные зерна.

Хлеб из цукини

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Сахар-песок	180 г	6,3 унций
Светло-коричневый сахар	180 г	6,3 унций
Инвертный сахар	40 г	1,4 унции
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Растительное масло	245 г	8,6 унций
Универсальная мука	138 г	4,8 унции
Мука для тортов	138 г	4,8 унции
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Разрыхлитель	5 г	1 ч.л.
Соль	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	6 г	1 ст.л.
Имбирь (молотый)	2 г	1 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	2 г	1 ч.л.
Цукини (натёртый на терке)	303 г	10,7 унций
Универсальная мука	60 г	2,1 унции
Цельнозерновая мука	60 г	2,1 унции
Орехи пекан (обжаренные, рубленные)	135 г	4,8 унции
Общая масса:	**1,67 кг**	**3 фунта 10,9 унций**

Выход: две формы для выпечки хлеба 23 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте сахар, яйца и экстракт до пышности и увеличения в объёме.
- Постепенно добавьте масло.
- Введите просеянные сухие ингредиенты и смешайте до гладкости и однородности, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Объедините цукини, вторую часть универсальной муки и цельнозерновую муку.
- Введите смесь цукини, вместе с орехами пекан в тесто и перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Бриошь

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Мука для хлеба	50 г	1,8 унции
Вода (110°F/43°C)	50 г	1,8 унции
Свежие дрожжи	25 г	0,9 унции
Тесто:		
Мука для хлеба	450 г	15,9 унций
Сахар-песок	70 г	2,5 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Цельные яйца	250 г	5 штук
Масло сливочное	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Приготовление:

- Сделайте опару из муки, воды и дрожжей. Накройте крышкой и дайте постоять в тёплом месте около 30 минут.
- Как только опара будет готова, смешайте все ингредиенты (кроме масла) в деже миксера с помощью насадки “крюк”, в течение приблизительно 5 минут, или до тех пор, пока не разовьётся клейковина.
- Добавьте масло в несколько приемов, перемешайте до шелковистости и полного объединения масла и теста.
- Аккуратно поставьте тесто в холодильник на ночь.
- Вы также можете оставить тесто на 2 часа при комнатной температуре, охладить, а затем использовать.

Тыквенная бриошь

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Молоко (110°F/43°C)	125 г	4,4 унции
Свежие дрожжи	30 г	1 унция
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Мука для хлеба	194 г	6,8 унций
Тесто:		
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Цельные яйца	175 г	$3^1/_2$ штуки
Яичный желток	20 г	1 штука
Соль	11 г	2 ч.л.
Мука для хлеба	563 г	1 фунт 3,9 унции
Пюре тыквы	283 г	10 унций
Масло сливочное	227 г	8 унций
Общая масса:	**1,75 кг**	**3 фунта 13,7 унций**

Приготовление:

- Сделайте опару из муки, молока, яиц и дрожжей. Накройте крышкой и дайте постоять в тёплом месте около 20 минут.
- Как только опара будет готова, смешайте все ингредиенты (кроме масла) в деже миксера с помощью насадки “крюк”, в течение приблизительно 5 минут, или до тех пор, пока не разовьётся клейковина.
- Добавьте масло в несколько приёмов, перемешайте до шелковистости и полного объединения масла и теста.
- Аккуратно поставьте тесто в холодильник на ночь.
- Вы также можете оставить тесто на 2 часа при комнатной температуре, охладить, а затем использовать.

Шоколадная бабка

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Свежие дрожжи	40 г	1,4 унции
Молоко (110°F/43°C)	200 г	7 унций
Универсальная мука	80 г	2,8 унции
Тесто:		
Универсальная мука	585 г	1 фунт 4,6 унции
Целые яйца	150 г	3 штуки
Цедра апельсина	1/2 апельсина	1/2 апельсина
Светло-коричневый сахар	30 г	1 унция
Соль	6г	1 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	185 г	6,5 унций
Начинка:		
Масло сливочное	150 г	5,3 унций
Сахар-песок	225 г	7,9 унций
Соль	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Шоколад (72%)	120 г	4,2 унции
Какао-порошок	60 г	2,1 унции
Орехи (обжаренные, крупно рубленные)	100 г	3,5 унции
Полный вес теста:	**1,276 кг**	**2 фунта 13 унций**

Выход: две формы для выпечки хлеба 23 см

Приготовление опары:

- Приготовьте опару из дрожжей, молока и муки. Накройте крышкой и оставьте в тёплом месте на 15–20 минут.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” объедините все ингредиенты с опарой.
- Смешайте на средней скорости в течение 1 минуты, до сочетания. Увеличьте скорость до средне-высокой. Перемешивайте в течение 5–6 минут, чтобы получилось мягкое, гладкое тесто.
- Накройте крышкой и уберите в холодильник на 6 часов или на ночь.

Приготовление начинки:

- Растопите масло в сотейнике. Добавьте сахар и соль, затем перемешайте до растворения сахара.
- Снимите с огня и добавьте шоколад. Оставьте на 1 минуту, затем перемешайте, чтобы превратить в эмульсию. Вмешайте какао-порошок до гладкости и однородности.

Формовка и выпечка:

- Разделите тесто на две части, приблизительно по 625 г (1 фунт 6 унций) на одну буханку.
- Предварительно сформируйте, придав каждой части форму прямоугольника. Накройте и оставьте на 5–10 минут.
- Раскатайте каждую часть в прямоугольник размером 30,5 см × 46 см. Намажьте 275 г (9,7 унций) начинки, по всей поверхности, вплоть до краёв.
- Посыпьте каждый прямоугольник 50 г (1,8 унции) орехов и аккуратно сверните в плотное «бревно», длиной приблизительно 46 см.
- Острым ножом разрежьте каждое “бревно” вдоль, на две половины немного не доходя до конца. Скрутите эти 2 части, переплетая две половинки между собой.
- Выложите в смазанную маслом форму для выпечки хлеба. Слегка надавите на поверхность, чтобы немного “приплющить” изделие.
- Смажьте поверхность яйцом и посыпьте штрейзелем.
- Оставьте для подъёма. Изделие должно увеличиться в два раза.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока внутренняя температура не достигнет 185°F (85°C) (внутренняя температура — это когда термометр вставлен в тесто).

Примечания шеф-повара:

- *Если тесто кажется слишком мягким и чрезмерно липким после вымешивания, добавьте больше муки, пока тесто не перестанет отлипать от стен дежи.*
- *Тесто может использоваться всего через 1 час после замеса. Однако, долгое, медленное брожение улучшает аромат и текстуру теста.*
- *Вы можете использовать любые орехи в зависимости от предпочтений. Нам нравятся лесные орехи, грецкие орехи, орехи пекан или миндаль.*

Чуррос

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	230 г	8,1 унций
Молоко	230 г	8,1 унций
Масло сливочное (нарезанное на кубики)	120 г	4,2 унции
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Соль	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Универсальная мука	280 г	10 унций
Цельные яйца	300 г	6 штук
Общая масса:	**1,167 кг**	**2 фунта 9,2 унций**

Приготовление:

- В сотейнике доведите воду, молоко, масло, сахар и соль до кипения.
- Снимите с огня и добавьте просеянную муку, всю за один раз.
- Поместите сотейник назад, на средний огонь и варите тесто, высушивая его непрерывно помешивая, в течение 2–3 минут. Тонкая плёнка сформируется на дне сотейника, а тесто сформируется в шар и перестанет прилипать к стенкам.
- Переложите тесто в дежу миксера, и с помощью насадки “лопатка” перемешивайте, чтобы выпустить пар. Дайте смеси достаточно остыть, чтобы яйца не сварились при добавлении.
- Медленно добавьте яйца, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой “звезда”.
- Налейте масло в глубокий сотейник. На среднем огне доведите температуру масла до 360°F (182°C).
- Осторожно отсадите тесто в масло, отрезая ножом “колбаски” по 15 см. Будьте осторожны и не переполняйте кастрюлю тестом, в противном случае оно будет плохо готовиться.
- Обжарьте до золотистого цвета. Выложите на бумажные полотенца, а затем посыпьте чуррос сахаром, обычным или смешанным с корицей.

Булочка к кофе

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	454 г	1 фунт
Сахар-песок	720 г	1 фунт 9,4 унций
Инвертный сахар	80 г	2,8 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Цельные яйца	400 г	8 штук
Универсальная мука	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Корица (молотая)	15 г	0,5 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Молоко	355 г	12,5 унций
Ванильный экстракт	30 г	1 унция
Общая масса:	**3,08 кг**	**6 фунтов 12,6 унций**

Выход: одна половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и цедру.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости
- Поочерёдно добавляйте просеянные сухие и влажные ингредиенты, начиная и заканчивая сухими компонентами.
- Выложите тесто на половину противня, с бумагой для выпечки.
- Выложите поверх теста 1,6 кг штрейзеля.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

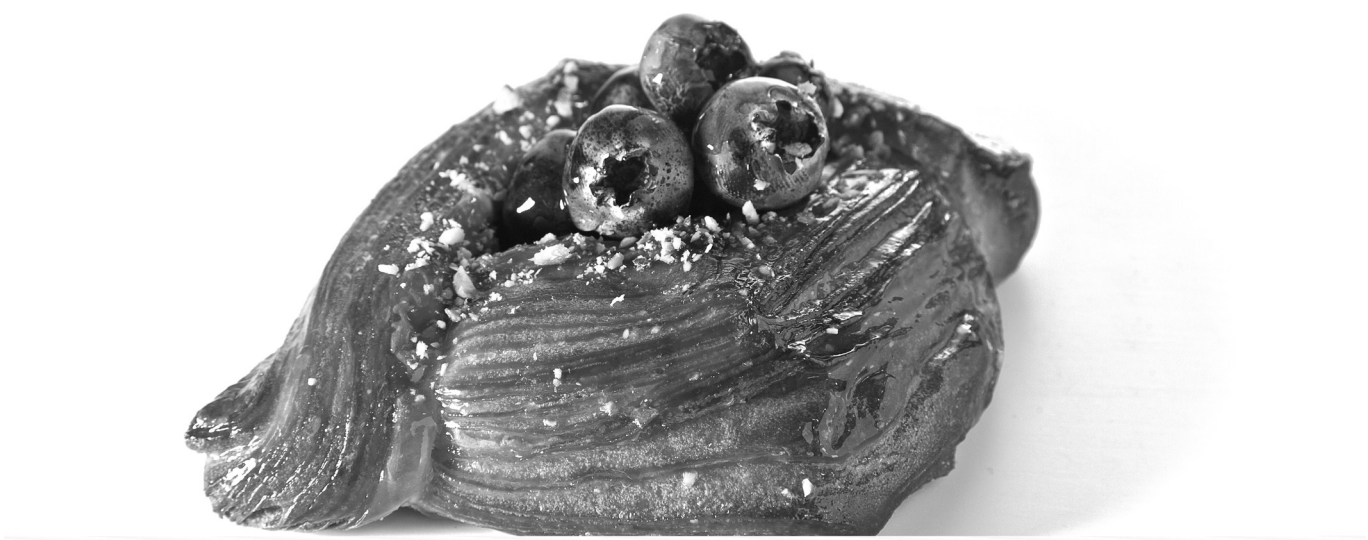
Тесто для круассанов

Ингредиенты:	Граммы	США
Тесто:		
Мука для хлеба	500 г	1 фунт 1,7 унции
Мука для тортов	250 г	8,8 унций
Масло сливочное (размягчённое)	38 г	1,3 унции
Сахар-песок	75 г	2,6 унции
Соль	17 г	0,6 унции
Свежие дрожжи	38 г	1,3 унции
Сухое молоко	38 г	1,3 унции
Вода	227 г	8 унций
Молоко	200 г	5 унций
Масло:		
Масло (охлаждённое и размягчённое)	454 г	1 фунт
Общий вес:	**1,837кг**	**4 фунта 0,8 унции**

Выход: приблизительно 22 круассана

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте ингредиенты для теста до сочетания. Смените насадку на “крюк” и перемешайте на средней скорости в течение приблизительно 2–3 минут, или до тех пор, пока не сформируется гладкое, немного липкое тесто.
- Сформируйте тесто в шар и поместите в смазанную маслом чашу, накройте пищевой плёнкой и оставьте для расстойки на 60-90 минут при комнатной температуре.
- Раскатайте тесто в прямоугольник, толщиной около 9 мм. Оберните пищевой плёнкой и уберите в морозильную камеру на 30 минут, или до плотности теста.
- Альтернативно, вы можете убрать тесто в холодильник на 8 часов или на ночь.
- Размягчите сливочное масло, пока оно не станет податливым, но всё ещё холодным. Сформируйте квадрат из масла, равный половине прямоугольника теста. Квадрат масла должен иметь такую же консистенцию, как и прямоугольник теста перед формированием.
- Положите масло на тесто и сложите тесто так, чтобы масло было полностью покрыто тестом.
- Раскатайте тесто. Затем вновь сложите пополам и снова раскатайте. Сделайте 2 таких складывания, каждый раз охлаждая тесто в течение 30 минут после раскатки.
- Раскатайте тесто до толщины 6 мм.
- Острым ножом нарежьте тесто на треугольники шириной 10 см и длиной 20 см.
- Смажьте треугольники яичной смесью, сверните в круассаны и смажьте яичной смесью во второй раз.
- Выпекайте при 375°F (191 °C) до полуготовности, а затем опустите температуру до 350°F (177°C) и продолжайте выпекать до глубокого золотисто-коричневого цвета.



Дрожжевое слоёное тесто

Ингредиенты:	Граммы	США
Тесто:		
Свежие дрожжи	30 г	1 унция
Сухое молоко	30 г	1 унция
Вода (охлаждённая)	237 г	8,4 унций
Мука для хлеба	340 г	12 унций
Мука для тортов	227 г	8 унций
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Кардамон	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	50 г	1,8 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Масло:		
Масло (охлаждённое и размягчённое)	340 г	12 унций
Полный вес:	**1,4 кг**	**3 фунта 1,4 унции**

Выход: двадцать четыре изделия

Приготовление:

- Растворите дрожжи и сухое молоко в холодной воде.
- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” смешайте ингредиенты для теста до сочетания.
- Не вымешивайте тесто слишком долго, оно должно быть слегка неоднородным, без сухих пятен.
- Сформируйте тесто в квадрат и поместите в смазанную маслом чашу, накройте пищевой плёнкой и уберите в холодильник на 30 минут.
- Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной примерно 12 мм.
- Размягчите сливочное масло, пока оно не станет податливым, но всё ещё холодным. Сформируйте квадрат из масла, равный половине прямоугольника теста. Квадрат масла должен иметь такую же консистенцию, как и прямоугольник теста перед формированием.
- Положите масло на тесто и сложите тесто так, чтобы масло было полностью покрыто тестом.
- Раскатайте тесто до толщины 6 мм. Затем вновь сложите пополам и снова раскатайте. Сделайте 3 таких складывания, каждый раз охлаждая тесто в течение 30 минут после раскатки.
- Сформируйте необходимые изделия. Технология выпекания, как и в предыдущем рецепте.

Пончики на основе яблочного сидра

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Яблочный сидр	475 г	1 фунт 0,7 унции
Универсальная мука	850 г	1 фунт 12 унций
Разрыхлитель	18 г	0,6 унции
Пищевая сода	9 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Корица (молотая)	1 ч.л.	1 ч.л.
Мускатный орех (молотый)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	113 г	4 унции
Сахар-песок	400 г	14,1 унций
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Выпаренный яблочный сидр	120 г	4,2 унции
Пахта	227 г	8 унций
Глазурь:		
Сахарная пудра	230 г	8,1 унций
Корица (молотая)	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Соль	1/8 ч.л.	1/8 ч.л.
Яблочный сидр	45 г	1,6 унции
Яблочный бренди	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,96 кг**	**4 фунта 5 унций**

Выход: тридцать два 50-граммовых пончика (на 1,8 унции)

Приготовление пончиков:

- Аккуратно выпарите яблочный сидр на 75%, до 120 г. Отложите для охлаждения.
- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до гладкости, однородности и пышности.
- Добавьте яйца по одному, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Постепенно добавьте выпаренный яблочный сидр и пахту, перемешивая до сочетания.
- Добавьте сухие ингредиенты и смешайте только до однородности.
- Противень проложите бумагой для выпечки и посыпьте мукой. Выложите тесто на противень. Присыпьте поверхность мукой и похлопывающими движениями придавите тесто до толщины 1.2 см. Используйте больше муки, если тесто липкое.
- Уберите противень теста в холодильник, до уплотнения (приблизительно на 30 минут).
- Вырежьте пончики, используя форму для пончиков или две круглые вырубки разного диаметра, чтобы создать характерное отверстие в центре.
- Охладите в течение 30 минут.
- Налейте растительное масло в глубокий сотейник так, чтобы глубина была около 7,5 см. На среднем огне доведите температуру масла до 360°F (182°C).
- Осторожно добавьте несколько пончиков в масло, стараясь не добавлять одновременно слишком много пончиков в сотейник. Обжарьте до золотистого цвета.
- Переверните пончики и обжарьте до тех пор, пока другая сторона также не станет золотистой. Выложите на бумажные полотенца.

Приготовление глазури:

- *Просейте сахарную пудру, корицу и соль.*
- *Введите сидр и бренди в смесь сахарной пудры, перемешайте до гладкости и однородности.*

Классический способ глазировки пончиков состоит в том, чтобы окунуть их вручную. Суть в том, чтобы глазурь была достаточно густой длля того, чтобы покрыть пончик. Если глазурь или пончики слишком теплые, глазурь будет стекать.

Дрожжевые пончики

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода (100°F/38°C)	865 г	1 фунт 14,5 унций
Свежие дрожжи	40 г	1,4 унции
Мука для хлеба	860 г	1 фунт 14,3 унций
Мука выпечки	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	85 г	3 унции
Сухое молоко	85 г	3 унции
Разрыхлитель	23 г	0,8 унции
Соль	23 г	0,8 унции
Кардамон (молотый)	2 г	1 ч.л.
Масло (охлаждённое, нарезаное на кубики)	250 г	8,8 унций
Общая масса:	**2,733 кг**	**6 фунтов 0,4 унции**

Выход: сорок 60-граммовых пончиков

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” смешайте воду и дрожжи в течение 30 секунд.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и перемешайте до сочетания.
- Добавьте масло и соедините на низкой скорости в течение 5 минут.
- Увеличьте скорость до средней и вымешивайте в течение ещё 5 минут.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для подъёма. Тесто должно увеличиться в два раза.
- Раскатайте тесто до толщины 1.2 см.
- Вырежьте пончики, используя форму для пончиков или две круглые вырубки разного диаметра, чтобы создать характерное отверстие в центре.
- Оставьте для подъёма на 30 минут. Пончики должны увеличиться вдвое.
- Налейте растительное масло в глубокий сотейник так, чтобы глубина была около 7,5 см. На среднем огне доведите температуру масла до 360°F (191°C).
- Осторожно добавьте несколько пончиков в масло, стараясь не добавлять одновременно слишком много пончиков в сотейник. Обжарьте до золотистого цвета.
- Переверните пончики и обжарьте до тех пор, пока другая сторона также не станет золотистой. Выложите на бумажные полотенца.

Примечания шеф-повара:

- *При использовании дрожжей и разрыхлителя вместе пончики получаются очень лёгкими и воздушными.*

Английские маффины

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Свежие дрожжи	60 г	2,1 унции
Вода (комнатной температуры)	250 г	8,8 унций
Универсальная мука	300 г	10,6 унций
Тесто:		
Опара	610 г	1 фунт 5,5 унций
Молоко (комнатной температуры)	400 г	14 унций
Масло сливочное	30 г	1 унция
Универсальная мука	560 г	1 фунт 3,8 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,61 кг**	**3 фунта 8,8 унций**

Приготовление опары:

- Смешайте дрожжи, воду и муку, до сочетания. Накройте и дайте опаре созреть при комнатной температуре в течение 3–6 часов.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк”, смешайте опару, молоко, масло, и муку. Смешайте в течение 2–3 минут.
- Добавьте соль и вымесите до развития клейковины.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу, накройте, и оставьте для расстойки в течение 1 часа.
- Опустите тесто. Оставьте на 30–40 минут.
- Противень проложите бумагой для выпечки и посыпьте мукой. Выложите тесто на противень. Присыпьте поверхность мукой и похлопывающими движениями придавите тесто до толщины 1.2 см. Вырежьте круги с помощью вырубки.
- В сотейник добавьте растительное масло и сливочное масло так, чтобы получилась глубина около 6 мм.
- Обжарьте маффины, с каждой стороны до подрумянивания. Выложите на поднос, присыпанный кукурузной мукой, а затем переложите на противень, проложенный бумагой для выпечки.
- Выпекайте при 350°F (177°C) в течение 10–15 минут, или, до готовности середины. Остудите.

Тесто для крепов

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	280 г	9,9 унций
Сливки (33% жирности)	125 г	4,4 унции
Стручок ванили (семена)	1 стручок	1 стручок
Цельные яйца	250 г	5 штук
Универсальная мука	250 г	8,8 унций
Сахар-песок	140 г	4,9 унции
Соль	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**1,045 кг**	**2 фунта 4,9 унции**

Приготовление — вручную:

- Смешайте молоко, сливки, семена стручка ванили и яйца до гладкости и однородности.
- Просейте сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные компоненты.
- Введите половину жидкой смеси в сухие ингредиенты до гладкости и однородности. Введите оставшуюся жидкость и вновь перемешайте до получения однородного теста.
- Процедите смесь через сито с мелкими отверстиями и уберите тесто в холодильник на 30 минут перед использованием.

Приготовление — кухонным комбайном:

- Смешайте молоко, сливки, семена стручка ванили и яйца до гладкости и однородности.
- Просейте сухие ингредиенты в дежу миксера.
- Включите миксер на среднюю скорость и вылейте жидкие ингредиенты, вымесите до гладкости и однородности.
- Процедите смесь через сито с мелкими отверстиями и уберите тесто в холодильник на 30 минут перед использованием.

Фруктово-ореховая гранола

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло	230 г	8,1 унций
Светло-коричневый сахар	160 г	5,6 унций
Мёд	170 г	6 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Корица	4 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Геркулес	680 г	1 фунт 8 унций
Несладкий кокос (измельчённый)	170 г	6 унций
Сырые орехи кешью	170 г	6 унций
Орехи пекан	170 г	6 унций
Сырые фисташки	170 г	6 унций
Миндальные лепестки	170 г	6 унций
Сухофрукты (нарезанные кубиками)	570 г	1 фунт 4,1 унции
Общая масса:	**2,682 кг**	**5 фунтов 14,6 унций**

Приготовление:

- В сотейнике смешайте масло, сахар, мёд, экстракт, корицу и соль. Варите на медленном огне, помешивая, до растворения сахара. Немного охладите.
- В большой чаше объедините геркулес, кокос и орехи. Добавьте сахарную смесь и перемешайте, чтобы все компоненты были полностью покрыты сиропом.
- Распределите гранолу по противню с бумагой для выпечки.
- Выпекайте при 275°F (135°C) до золотистости, иногда помешивая. Объедините с сухофруктами.
- Храните в герметичном контейнере в течение 1 месяца.

Кленовая гранола с оливковым маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Геркулес	300 г	10,6 унций
Сырые семена подсолнечника (очищенные)	140 г	4,9 унции
Сырой нарезанный миндаль	130 г	4,6 унции
Сырые орехи пекан (крупно рубленные)	125 г	4,4 унции
Несладкий кокос (измельчённый)	60 г	2,1 унции
Натуральный кленовый сироп	180 г	6,3 унций
Оливковое масло холодного отжима	120 г	4,2 унции
Светло-коричневый сахар	100 г	3,5 унции
Соль	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,16 кг**	**2 фунта 8,9 унций**

Приготовление:

- Объедините все ингредиенты в большой чаше и хорошо перемешайте.
- Распределите гранолу по противню с бумагой для выпечки.
- Выпекайте при 275°F (135°C) до золотистости, иногда помешивая. Достаньте из духовки и посыпьте дополнительной солью при желании.
- Храните в герметичном контейнере в течение 1 месяца.

Вафли с гранолой

Ингредиенты:	Граммы	США
Универсальная мука	165 г	5,8 унций
Мука для тортов	45 г	1,6 унции
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Пахта	397 г	14 унций
Масло сливочное (растопленное)	113 г	4 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Кленовая гранола с оливковым маслом (предыдущий рецепт)	175 г	6,2 унций
Общая масса:	**1,05 кг**	**2 фунта 5 унций**

Выход: десять вафель 20 см

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Смешайте пахту, растопленное масло, яйца и экстракт до сочетания.
- Смешайте влажные и сухие ингредиенты, помешивая до тех пор, пока масса не станет почти полностью гладкой. Не вымешивайте слишком долго.
- Вылейте тесто в предварительно прогретую вафельницу, смазанную маслом.
- Равномерно распределите гранолу по поверхности теста — необходимое количество гранолы будет зависеть от размера вашей вафельницы.
- Приготовьте вафли по инструкции изготовителя прибора. Для круглой вафельницы диаметром 20 см используйте приблизительно 85 г (3 унции) теста; готовьте в течение 2–3 минут до золотого цвета.

Кунь-аман

Ингредиенты:	Граммы	США
Тесто:		
Мука для хлеба	565 г	1 фунт 3,9 унции
Мука для тортов	225 г	7,9 унций
Масло сливочное (размягчённое)	110 г	3,8 унции
Сахар-песок	85 г	3 унции
Соль	14 г	0,5 унции
Свежие дрожжи	42 г	1,5 унции
Вода	275 г	9,7 унций
Молоко	200 г	7 унций
Масляная основа:		
Масло сливочное (охлаждённое)	400 г	14,1 унций
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Соль	14 г	0,5 унции
Сахарная посыпка:		
Сахар-песок	300 г	10,6 унций
Мелкая морская соль	5 г	1 ч.л.
Вес:	**1,95 кг**	**4 фунта 4,8 унции**

Выход: двадцать четыре кунь-аман

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты для теста до сочетания. Смените насадку на “крюк” и вымешивайте на средней скорости в течение приблизительно 2–3 минут, или пока не сформируется гладкое, немного липкое тесто.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу, накройте пищевой плёнкой и оставьте для расстойки на 30–60 минут при комнатной температуре.
- Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной примерно 9 мм. Оберните пищевой плёнкой и уберите в морозильную камеру на 30 минут, или до плотности.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты для масляной основы до лёгкой, сливочной массы. Но в то же время масло должно остаться холодным.
- Сформируйте квадрат из масла равный половине прямоугольника теста. Квадрат масла должен иметь такую же консистенцию, как и прямоугольник теста перед формированием.
- Положите масло на тесто и сложите тесто так, чтобы масло было полностью покрыто тестом.
- Раскатайте тесто. Затем вновь сложите пополам и снова раскатайте. Сделайте 3 таких складывания, каждый раз охлаждая тесто в течение 30 минут после раскатки.
- Смажьте формы сливочным маслом и посыпьте примерно $^{1}/_{4}$ частью сахарной посыпки.
- Раскатайте тесто до толщины 6 мм, при этом обильно посыпая его с обеих сторон половиной сахарной посыпки.
- Обязательно слегка вдавите сахарную посыпку в тесто с обеих сторон.
- Разрежьте тесто на квадраты 7,8 см.
- Возьмите квадраты по одному, аккуратно поместите их в полости формы для выпечки и сложите
- углы в центр. Посыпьте верх оставшейся сахарной посыпкой.
- Дайте тесту постоять приблизительно 45–60 минут перед выпечкой, для получения более воздушного изделия или уберите в холодильник (до 1 дня) для получения пышного, дрожжевого теста.
- Выпекайте при 375°F (191°C) в течение 12 минут, затем понизьте температуру до 350°F (177°C), и выпекайте до полной готовности (ещё около 12 минут).

Примечания шеф-повара:

- *Кунь-аман готов тогда, когда он имеет богатый, карамелизованный коричневый цвет на поверхности и полностью пропечён в центре.*
- *После вынимания из духовки поместите кунь-аман вверх тормашками на решётку для охлаждения. После остывания переверните изделие обратно.*

Яблочные маффины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	400 г	14 унций
Пищевая сода	15 г	0,5 унции
Корица (молотая)	10 г	1 ст.л., 1 ч.л.
Соль	10 г	2 ч.л.
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Яичные желтки	40 г	2 штуки
Растительное масло	170 г	6 унций
Апельсиновый сок	60 г	2 унции
Ванильный экстракт	15 г	0,5 унции
Сахар-песок	270 г	9,5 унций
Мёд	30 г	1 унция
Цедра лимона	1 штука	1 штука
Яблоки (очищеные, нарезаные на кубики 6 мм)	650 г	1 фунт 6,9 унций
Изюм	150 г	5,3 унций
Грецкие орехи (обжаренные, рубленные)	150 г	5,3 унций
Общая масса:	**2,07 кг**	**4 фунта 9 унций**

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты и отложите.
- Смешайте влажные ингредиенты до гладкости и однородности, отставьте в сторону.
- Смешайте сахар, мёд, цедру, яблоки, изюм и грецкие орехи.
- Добавьте влажные ингредиенты к яблочной смеси и перемешайте до сочетания.
- Введите просеянные сухие ингредиенты в яблочную смесь, перемешайте до однородности.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до сухой шпажки.

Черничные маффины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	338 г	11,9 унций
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Цельные яйца	250 г	5 штук
Ванильный экстракт	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Мука для тортов	400 г	14 унций
Семолина	12 г	0,4 унции
Разрыхлитель	12 г	0,4 унции
Молоко	125 г	4,4 унции
Сметана	125 г	4,4 унции
Черника	275 г	9,7 унций
Общая масса:	**1,845 кг**	**4 фунта 1 унция**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и цедру.
- Добавьте яйца по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Поочерёдно введите просеянные сухие и влажные компоненты, начиная и заканчивая сухими.
- Аккуратно вмешайте чернику.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Маффины с отрубями

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельное яйцо	50 г	1 штука
Светло-коричневый сахар	266 г	9,4 унций
Растительное масло	178 г	6,3 унций
Мука для тортов	342 г	12 унций
Мука из отрубей	107 г	3,8 унции
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Соль	8 г	$1^1/_2$ ч.л.
Молоко	270 г	9,5 унций
Патока	85 г	3 унции
Морковь (очищенная, натертая на терке)	85 г	3 унции
Ананас (мелко нарезанный)	63 г	2,2 унции
Золотой изюм	43 г	1,5 унции
Общая масса:	**1,507 кг**	**3 фунта 5,2 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, взбейте яйцо и сахар до пышности и увеличения в объёме.
- Постепенно добавьте масло.
- Поочерёдно введите просеянные сухие и влажные ингредиенты во взбитое яйцо.
- Добавьте морковь, ананас и изюм.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Кукурузные маффины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	227 г	8 унций
Сахар-песок	284 г	10 унций
Инвертный сахар	29 г	1 унция
Мёд	86 г	3 унции
Сметана (комнатной температуры)	227 г	8 унций
Пахта (комнатной температуры)	242 г	8,5 унций
Кукурузное масло	170 г	6 унций
Цельные яйца	150 г	3 штуки
Яичные желтки	170 г	8 штук
Универсальная мука	624 г	1 фунт 6 унций
Кукурузная мука	398 г	14 унций
Разрыхлитель	43 г	1,5 унции
Пищевая сода	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Общая масса:	**2,657 кг**	**5 фунтов 13,7 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло, сахар и мед.
- Добавьте сметану и взбейте до воздушности.
- Смешайте пахту, масло, цельные яйца и желтки до гладкости и однородности.
- Поочередно введите просеянные сухие и влажные ингредиенты, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Лимонно-маковые маффины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Масло сливочное (размягчённое)	338 г	11,9 унций
Сахар-песок	250 г	8,8 унций
Инвертный сахар	50 г	1,8 унции
Цельные яйца	250 г	5 штук
Ванильный экстракт	7 г	$1^1/_2$ ч.л.
Мука для тортов	400 г	14,1 унций
Семолина	12 г	0,4 унции
Разрыхлитель	12 г	0,4 унции
Молоко	125 г	4,4 унции
Сметана	125 г	4,4 унции
Цукаты цедры лимона (нарезаные)	100 г	3,5 унции
Семена мака	25 г	0,9 унции
Общая масса:	**1,694 кг**	**3 фунта 11,8 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” взбейте сливочное масло и сахар до пышной и светлой массы.
- Добавьте яйца по одному, а затем экстракт, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Поочерёдно введите просеянные сухие и влажные ингредиенты, начиная и заканчивая сухими.
- Аккуратно вмешайте в цукаты и семена мака.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Тыквенные маффины

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Пюре тыквы	618 г	1 фунт 5,8 унций
Сахар-песок	681 г	1 фунт 8 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Растительное масло	162 г	5,7 унций
Универсальная мука	340 г	12 унций
Соль	20 г	0,7 унции
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Корица (молотая)	14 г	0,5 унции
Имбирь (молотый)	4 г	2 ч.л.
Гвоздика (молотая)	2 г	1 ч.л.
Золотой изюм	227 г	8 унций
Общая масса:	**2,18 кг**	**4 фунта 12,9 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “венчик” взбейте пюре, сахар и яйца.
- Постепенно добавьте масло.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты и смешайте до появления непромешанных полос.
- Добавьте изюм и перемешайте до тех пор, пока тесто не станет однородным.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Веганские кексы тофу

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода	170 г	6 унций
Яблочный сок	170 г	6 унций
Мягкий тофу	200 г	7 унций
Ванильный экстракт	10 г	2 ч.л.
Растительное масло	25 г	0,9 унции
Яблочное компоте	38 г	1,3 унции
Сахар-песок	413 г	14,5 унций
Мука для тортов	385 г	13,6 унций
Мука для хлеба	150 г	5,3 унций
Разрыхлитель	10 г	2 ч.л.
Пищевая сода	7 г	$1^{1}/_{2}$ ч.л.
Корица (молотая)	4 г	2 ч.л.
Соль	3 г	$^{3}/_{4}$ ч.л.
Общая масса:	**1,585 кг**	**3 фунта 7,9 унций**

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте влажные ингредиенты до однородности.
- Добавьте просеянные сухие ингредиенты к влажным компонентам за один раз. Смешайте только до сочетания, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Выпекайте при 350°F (177°C), до сухой шпажки.

Североафриканские пористые панкейки

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Семолина	375 г	13,2 унций
Универсальная мука	200 г	7 унций
Сахар-песок	150 г	5,3 унций
Соль	8 г	$1^1/_2$ ч.л.
Вода (115°F/46°C)	750 г	1 фунт 10,5 унций
Молоко	250 г	8,8 унций
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Свежие дрожжи	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,95 кг**	**4 фунта 4,8 унции**

Приготовление:

- Поместите просеянные сухие ингредиенты в дежу миксера.
- Объедините влажные ингредиенты и добавьте половину к сухим компонентам, смешивая с помощью насадки “венчик”. Смешайте до гладкости и однородности, очищая дно дежи по мере необходимости. Постепенно добавьте оставшуюся часть влажных компонентов и смешайте до однородности.
- Накройте тесто и оставьте для расстойки при комнатной температуре в течение 1–2 часов, или, пока тесто не увеличится вдвое и станет очень пористым. Альтернативно, охладите в течение ночи для длительного и медленного брожения.
- Перед жаркой перемешайте тесто. Оно должно быть немного гуще, чем жирные сливки; добавьте немного тёплой воды при необходимости. Нагрейте сковороду с толстым дном на среднем огне. Налейте необходимое количество теста и обжаривайте в течение нескольких минут, пока поверхность панкейка не станет пористой и устойчивой; основание должно быть золотистым и ажурным. Повторите с оставшимся тестом.

Эти блины также известны как beghrir (багрир). При правильном приготовлении они пронизаны крошечными дырочками, которые впитывают любой соус. Наиболее распространённый способ употребнения багрира в Марокко и Алжире — путём погружения их медовое масло, но они могут также быть нарезаны на дольки и подаваться с вареньем.

Панеттоне

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Свежие дрожжи	55 г	1,9 унции
Молоко (100°F/38°C)	100 г	3,5 унции
Мука для хлеба	200 г	7 унций
Тесто:		
Мука для хлеба	500 г	1 фунт 1,6 унции
Сахар-песок	130 г	4,6 унции
Ванильный сахар	30 г	1 унция
Соль	10 г	2 ч.л.
Мускатный орех	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Цедра лимона	2 лимона	2 лимона
Цедра апельсина	1 апельсин	1 апельсин
Цельные яйца	300 г	6 штук
Яичные желтки	80 г	4 штуки
Апеьсиновая вода	10 г	2 ч.л.
Масло сливочное	200 г	7 унций
Золотой изюм	150 г	5,3 унций
Цукаты цедры апельсина (кубики 6 мм)	50 г	1,8 унции
Общая масса:	**1,815 кг**	**4 фунта**

Выход: два панеттоне 15 см

Приготовление опары:

- Приготовьте опару из дрожжей, молока и муки. Накройте и оставьте для расстойки в тёплом месте в течение приблизительно 30 минут.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте муку, сахар, соль, мускатный орех и цедру до сочетания.
- Добавьте цельные яйца, по одному, а затем желтки и апельсиновую воду, очищая дно и стенки дежи по мере необходимости.
- Добавьте опару и смешайте на низкой скорости в течение 1–2 минут.
- Вымесите на средней скорости в течение 3–4 минут до тех пор, пока не разовьётся кейковина.
- Затем добавьте масло и продолжите вымешивать тесто на средней скорости, пока тесто не станет гладким, блестящим шаром (приблизительно 2-3 минуты).
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки на 2 часа.
- Опустите тесто и разделите на 2 части. Вмешайте изюм и апельсиновую цедру в каждую часть.
- Сформируйте плотные шары и поместите в середину форм для панеттоне.
- Позвольте тесту подняться и выпекайте при 350°F (177°C), пока внутренняя температура не достигнет 185°F (85°C).
- Охадите на решётке.

Примечания шеф-повара:

- *При желании изюм можно вымочить в бренди или залить тёплой водой и слить.*

Panettone — тип сладкого обогащенного хлеба первоначально из Милана; традиционно им наслаждаются в курортный сезон в Италии.

Хала с изюмом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода (комнатной температуры)	400 г	14,1 унций
Свежие дрожжи	40 г	1,4 унции
Универсальная мука	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Мёд	70 г	2,5 унции
Сахар-песок	30 г	1 унция
Соль	30 г	1 унция
Оливковое масло	40 г	1,4 унции
Масло сливочное (размягчённое)	35 г	1,2 унции
Изюм	300 г	10,6 унций
Общая масса:	**2,045 кг**	**4 фунта 8,1 унций**

Выход: три 675-граммовых батона

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты (кроме изюма) на низкой скорости в течение 2 минут, чтобы все компоненты стали влажными.
- Смените насадку на “крюк” и вымесите на средней скорости до тех пор, пока не разовьётся клейковина (5–7 минут).
- Добавьте изюм и смешайте, недолго, только пока изюм не распределится равномерно (30–45 секунд).
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки в течение 60 минут.
- Опустите тесто и оставьте подниматься в течение ещё 60 минут.
- Разделите на 675-граммовые части. Скатайте в шары, затем разделите каждый шар на 168-граммовые части.
- Предварительно сформируйте части теста в нетолстые колбаски равной длины, приблизительно 20–25 см.
- Сформируйте халу, переплетая, как косу 4 колбаски между собой.
- Слегка смажьте поверхность яичной смесью, оставьте для подъёма и смажьте яичной смесью во второй раз.
- Выпекайте при 350°F (177°C), пока внутренняя температура не достигнет 185°F (85°C).

Сконы

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	568 г	1 фунт 4 унции
Сахар- песок	84 г	3 унции
Разрыхлитель	18 г	0,6 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Масло (охаждённое, нарезанное на кубики)	227 г	8 унций
Молоко	113 г	4 унции
Пахта	113 г	4 унции
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Добавки по желанию	113 г	4 унции
Общая масса:	**1,346 кг**	**2 фунта 14,5 унций**

Приготовление:

- Смешайте молоко, пахту и яйца и держите массу холодной.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте вместе сухие ингредиенты и масло до тех пор, пока масло не станет 6 мм или “размером с горошину”.
- Введите добавки в сухую смесь, до сочетания и однородности.
- Добавьте яичную смесь к сухим компонентам и смешайте до сочетания. Не вымешивайте тесто слишком долго. Раскатайте тесто до толщины приблизительно 2 см.
- Придайте булочкам желаемую форму и смажьте вершину каждой булочки густыми сливками.
- Выпекайте при 350°F (177°C) до лёгкого подрумянивания и пропечённой середины.

Примечания шеф-повара:

- *Добавки могут быть любыми. Например, хорошо подходят измельчённые орехи, сухофрукты и ягоды, изюм, засахаренный имбирь и шоколадные капли.*
- *Булочки могут быть приготовлены заранее, и заморожены максимум на 2 месяца, затем выпечены мере необходимости.*

Штоллен

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Свежие дрожжи	40 г	1,4 унции
Молоко (110°F/43°C)	183 г	6,5 унций
Мука для хлеба	210 г	7,4 унций
Тесто:		
Мука для хлеба	415 г	14,6 унций
Соль	8 г	1 1/2 ч.л.
Кардамон (молотый)	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Душистый перец (моотый)	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
Масло сливочное (размягчённое)	285 г	10 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Сахар-песок	40 г	1,4 унции
Мед	20 г	0,7 унции
Цедра лимона	1 лимон	1 лимон
Цедра апельсина	1/2 апеьсина	1/2 апельсина
Изюм (вымоченный)	335 г	11,8 унций
Цукаты из цедры апельсина (кубики 6 мм)	60 г	2,1 унции
Миндаль (целый, обжаренный)	40 г	1,4 унции
Орехи пекан (целые, обжаренные)	40 г	1,4 унции
Грецкие орехи (целые, обжаренные)	40 г	1,4 унции
Общая масса:	**1,8 кг**	**4 фунта 0,2 унции**

Выход: три 600-граммовых батона

Приготовление опары:

- Приготовьте опару из большей части муки, дрожжей и молока. Посыпьте оставшейся мукой верх опары. Накройте и оставьте для расстойки в течение 20 минут, или, пока масса не увеличится в два раза.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте опару, и все ингредиенты для теста на низкой скорости в течение 2 минут, чтобы все компоненты стали влажными.
- Продолжите вымешивать на низкой скорости до тех пор, пока не разовьётся клейковина (приблизительно 4–5 минут).
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для подъёма на 20 минут.
- Добавьте фрукты и орехи, вмешивая их вручную. Этот шаг будет непростым из-за большого количества добавок.
- Разделите тесто на 3 части и оставьте для подъёма на 20 минут. Опустите тесто и вновь оставьте для подъёма на 20 минут.

Формовка и выпечка:

- Немного вымесите тесто на присыпанной мукой поверхности и раскатайте прямоугольники размером 10 × 20 см; оставьте на 5 минут.
- Сформируйте изделие. Для этого сложите $^1/_3$ к середине. Повторите, чтобы края встретились в середине. Прижмите швы друг к другу. Оставьте еще на 5 минут.
- При помощи ребра ладони сделайте два небольших канала-углубления с каждой свёрнутой стороны. Сверните к центру по желобкам две стороны теста. У вас получится 2 выступа по краям и 1 в центре.
- Средний выступ должен быть выше, чем два других.
- Вновь оставьте тесто для расстойки на 30–40 минут, и охладите в течение 10 минут непосредственно перед выпечкой.
- Смажьте поверхность яичной смесью и выпекайте при 350°F (177°C) в течение 30–40 минут, или пока внутренняя температура не достигнет 185°F (85°C). Остудите на решётке.

Заключительный этап:

- Пока штоллен ещё тёплый, уберите любые темные изюминки с поверхности и обильно смажьте растопленным маслом.
- Обваляйте каждый штоллен в смеси ванильного сахара и сахарной пудры (50/50).

Швейцарские мюсли

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Молоко	720 г	1 фунт 9,4 унций
Мёд	200 г	7 унций
Соль	1/4 ч.л.	1/4 ч.л.
Геркулес	250 г	8,8 унций
Яблоко (очищенное и нарезанное)	1 штука	1 штука
Груша (очищенная и нарезанная)	1 штука	1 штука
Золотой изюм	113 г	4 унции
Сушеные вишни	113 г	4 унции
Курага (нарезанная кубиками)	56 г	2 унции
Грецкие орехи (поджаренные и нарезанные)	113 г	4 унции
Черника (свежая)	85 г	3 унции
Малина (свежая)	85 г	3 унции
Йогурт (простой)	340 г	12 унций
Слливки 33% (слегка взбитые)	227 г	8 унций
Общая масса:	**2,5 кг**	**5 фунтов 8,2 унций**

Приготовление:

- Смешайте молоко, мед и соль до растворения соли. Объедините с геркулесом и поставьте в холодильник на ночь.
- Добавьте фрукты и грецкие орехи, затем йогурт и взбитые сливки.

Примечания шеф-повара:

- *Свежие фрукты можно заменить свежими ягодами.*

Сливочное печенье (Biscuits)	518
Безгютеновое печенье с ветчиной (Biscuits)	519
Крекеры с сыром чеддер	520
Ореховые крекеры с сыром рокфор	521
Хрустящая лепешка	522
Фокачча	523
Сырная фокачча	524
Фугас (французский хлеб)	525
Ирландский содовый хлеб	526
Булочки “Кайзер”	527
Хлеб каламата с оливками и прованскими травами	528
Наан (индийская лепешка)	530
Овсяный хлеб с грецкими орехами	531
Мякишевый хлеб	532
Венский хлеб	533
Тесто для пиццы	534
Картофельные булочки	535
Мягкие булочки к обеду	536
Мягкие крендели с маслом	537

Сливочное печенье (Biscuits)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	908 г	2 фунта
Соль	20 г	0,7 унции
Разрыхлитель	15 г	0,5 унции
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики 1 см)	340 г	12 унций
Пахта (охлаждённая)	560 г	1 фунт 3,8 унции
Общая масса:	**1,845 кг**	**4 фунта 1 унция**

Выход: тридцать два печенья 6,5 см

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте просеянные сухие ингредиенты и сливочное масло о тех пор, пока смесь не станет похожа на крупную кукурузную муку.
- Добавьте пахту и смешайте только до сочетания.
- Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и аккуратно вымесите до полной однородности.
- Раскатайте тесто до толщины 2,5 см.
- Разрежьте тесто на печенья.
- Выпекайте при 375°F (191°C) до золотисто-коричневого цвета. Не перегревайте печь.
- Смажьте горячие изделия растопленным сливочным маслом.

Безглютеновое печенье с ветчиной (Biscuits)

Ингредиенты:	Граммы	США
Белая рисовая мука	420 г	14,8 унций
Картофельный крахмал	100 г	3,5 унции
Мука тапиоки	70 г	2,5 унции
Разрыхлитель	30 г	1 унция
Пищевая сода	10 г	2 ч.л.
Сахар-песок	10 г	2 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Ксантановая камедь	1 г	1/2 ч.л.
Сыр Грюйер (натертый)	80 г	2,8 унции
Копченый окорок (нарезанный кубиками)	80 г	2,8 унции
Свежий зеленый лук (нарезанный)	15 г	0,5 унции
Цельные яйца	200 г	4 штуки
Пахта (охлаждённая)	150 г	5,3 унций
Растительное масло	140 г	4,9 унции
Общая масса:	**1,3 кг**	**2 фунта 13,8 унций**

Выход: двадцать две булочки-печенья по 57 г.

Приготовление:

- Просейте все сухие ингредиенты в чашу, достаточно большую для того, чтобы впоследствии добавить все остальные ингредиенты.
- Добавьте сыр, ветчину и зеленый лук к сухим компонентам.
- Смешайте вместе влажные ингредиенты. Добавьте к сухим, и перемешайте до сочетания.
- Сформируйте печенье (по 57 г) и выложите на противень с бумагой для выпечки. Слегка разровняйте.
- Выпекайте при 375°F (191°C), пока стороны не станут слегка твёрдыми, а верхушки и края не начнут коричневеть.
- Смажьте горячее печенье растопленным сливочным маслом.

Крекеры с сыром чеддер

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	510 г	1 фунт 2 унции
Сахар-песок	15 г	1 ст.л.
Разрыхлитель	12 г	1 ст.л.
Соль	7 г	$1^1/_2$ ч..л.
Паприка	4 г	2 ч.л.
Жгучий перец	$^1/_2$ ч.л.	$^1/_2$ ч.л.
Сыр чеддер (мелко натертый)	568 г	1 фунт 4 унции
Сыр пармезан (меллко натертый)	284 г	10 унций
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики 1.2 см)	454 г	1 фунт
Вода (охлаждённая)	60 г	2 унции
Общая масса:	**1,915 кг**	**4 фунта 3,5 унции**

Выход: приблизительно 240 крекеров

Приготовление:

- В глубокой миске смешайте сухие ингредиенты до сочетания.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сухие ингредиенты, сыры и масло, пока масло не станет размером около 6 мм или “размером с горошину”.
- Добавьте половину воды к сухой смеси и перемешайте в течение 10–20 секунд на низкой скорости до тех пор, пока все компоненты не станут важными.
- Добавьте оставшуюся воду и смешайте до объединения. Не смешивайте слишком долго.
- Оберните тесто в пищевую плёнку и охладите в течение минимум 1 часа, или ночи.
- Раскатайте тесто до толщины 3 мм и разрежьте рифлённым роликовым ножом полоски, шириной 1.9 см и длиной 7.5 см. Охладите крекеры перед выпечкой.
- Смажьте поверхность яичной смесью и посыпьте fleur de sel или копчёной морской солью, по желанию.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до образования коричневых краёв (приблизительно 15–20 минут).
- Храните в герметичных контейнерах в течение 3 дней.

Ореховые крекеры с сыром рокфор

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	720 г	1 фунт 9,4 унций
Соль	15 г	0,5 унции
Сахар-песок	15 г	0,5 унции
Разрыхлитель	12 г	1 ст.л.
Черный перец	7 г	1 ст.л.
Прованские травы	1 ч.л.	1 ч.л.
Сыр рокфор	908 г	2 фунта
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики 1.2 см)	454 г	1 фунт
Вода (охлаждённая)	43 г	1,5 унции
Грецкие орехи (рубленные)	227 г	8 унций
Общая масса:	**2,4 кг**	**5 фунтов 4,7 унции**

Выход: приблизительно 300 крекеров

Приготовление:

- В глубокой миске смешайте сухие ингредиенты до сочетания.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте сухие ингредиенты, сыр и масло, пока масло не станет размером около 6 мм или “размером с горошину”.
- Добавьте половину воды к сухой смеси и перемешайте в течение 10–20 секунд на низкой скорости до тех пор, пока все компоненты не станут влажными.
- Добавьте оставшуюся воду и грецкие орехи, смешайте до объединения. Не смешивайте слишком долго.
- Оберните тесто в пищевую плёнку и охладите в течение минимум 1 часа или ночи.
- Раскатайте тесто до толщины 3 мм и разрежьте рифленным роликовым ножом полоски, шириной 1.9 см и длиной 7.5 см. Охладите крекеры перед выпечкой.
- Смажьте поверхность яичной смесью и посыпьте fleur de sel или копчёной морской солью, по желанию.
- Выпекайте при 325°F (163°C), до образования коричневых краёв (приблизительно 15–20 минут).
- Храните в герметичных контейнерах в течение 3 дней.

Хрустящая лепешка

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Вода (110°F/43°C)	946 г	1 кварта
Универсальная мука	28 г	1 унция
Сахар-песок	22 г	0,8 унции
Свежие дрожжи	15 г	0,5 унции
Универсальная мука	600 г	1 фунт 5,2 унций
Соль	22 г	0,8 унции
Растительное масло	22 г	0,8 унции
Общая масса:	**1,655 кг**	**3 фунта 10,4 унций**

Выход: семь полных противней

Приготовление:

- Смешайте первые четыре компонента вместе в 5-литровой чаше. Затяните пищевой плёнкой и оставьте для расстойки при комнатной температуре. Опара должна увеличиться в 3-4 раза (приблизительно 20 минут).
- В деже миксера, с помощью насадки “венчик”, смешайте вторую часть муки и соль до сочетания.
- Во время вращения венчика постепенно влейте масло и перемешивайте, пока тесто не станет однородным, очищая дно дежи по мере необходимости.
- Перелейте тесто в высокий пластиковый контейнер. Накройте крышкой и поставьте в холодильник на ночь или до 18 часов.
- Пробейте тесто с погружным блендером или тщательно смешайте в деже миксера, с помощью насадки “венчик”.
- Используя шпатель, равномерно распределите 230 г жидкого теста по противню, проложенному силиконовым ковриком.
- Посыпьте поверхность начинками или добавками по желанию.
- Выпекайте при 300°F (149°C) до подрумянивания (приблизительно 18–20 минут).

Примечания шеф-повара:

- *Храните в герметичных контейнерах в течение максимум 2 дней.*
- *В качестве начинки можно использовать смесь тёртого сыра пармезан, кунжута, мака и тмина.*

Фокачча

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	830 г	1 фунт 13,2 унций
Вода (110°F/43°C)	540 г	1 фунт 3 унции
Оливковое масло	110 г	3,9 унции
Соль	20 г	0,7 унции
Свежие дрожжи	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,515 кг**	**3 фунта 5,4 унций**

Выход: поовина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” объедините все ингредиенты и смешайте на низкой скорости в течение 2 минут.
- Продолжите смешивать на средней скорости в течение 3–5 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Предварительно сформируйте круг и поместите на половину противня, проложенную бумагой для выпечки и смазанную маслом. Смажьте поверхность теста оливковым маслом. Затяните полиэтиленовой плёнкой и оставьте для расстойки, пока тесто не увеличится вдвое.
- Осторожно растяните тесто, чтобы оно заняло на всю половину противня.
- Вновь смажьте поверхность оливковым маслом и разложите желаемые начинки. Оставьте для подъёма на 20-30 минут.
- Выпекайте при 400°F (204°C) в течение 10–12 минут, или пока внутренняя температура не будет между (93–99°C) 200–210°F.

Сырная фокачча

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	360 г	12,7 унций
Универсальная мука	360 г	12,7 унций
Вода (110°F/43°C)	540 г	1 фунт 3 унции
Оливковое масло	40 г	1,4 унции
Сахар-песок	20 г	0,7 унции
Соль	15 г	0,5 унции
Свежие дрожжи	18 г	0,6 унции
Сыр Грюйер (натёртый)	60 г	2,1 унции
Сыр пармезан (натёртый)	60 г	2,1 унции
Свежий зеленый лук (нарезанный)	15 г	0,5 унции
Свежий тимьян	8 г	0,3 унции
Черный перец (молотый)	3 г	0,1 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Выход: половина противня

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” объедините первые 9 ингредиентов и смешайте на низкой скорости в течение 2 минут.
- Добавьте нарезанный зеленый лук, тимьян и чёрный перец.
- Продолжите смешивать на средней скорости в течение 3-5 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Предварительно сформируйте круг и поместите на половину противня, проложенную бумагой для выпечки и смазанную маслом. Смажьте поверхность теста оливковым маслом. Затяните полиэтиленовой плёнкой и оставьте для расстойки, пока тесто не увеличится вдвое.
- Осторожно растяните тесто, чтобы оно заняло на всю половину противня.
- Вновь смажьте поверхность оливковым маслом и распределите сыр, перец и fleur de sel. Оставьте для подъёма на 20–30 минут.
- Выпекайте при 400°F (204°C) в течение 10–12 минут, или пока внутренняя температура не будет между (93–99°C) 200–210°F.

Фугас (французский хлеб)

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Ингредиенты	Граммы	США
Мука для хлеба	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Молоко	300 г	10,6 унций
Вода (110°F/43°C)	300 г	10,6 унций
Оливковое масло	100 г	3,5 унции
Свежие дрожжи	25 г	0,9 унции
Соль	25 г	0,9 унции
Сахар-песок	10 г	2 ч.л.
Общая масса:	**1,76 кг**	**3 фунта 14 унций**

Выход: шесть 290-граммовых изделий.

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте первые 5 компонентов на низкой скорости в течение 2 минут, до тех пор, пока все ингредиенты не станут влажными.
- Смените насадку на “крюк”, добавьте соль и сахар. Вымесите на средней скорости в течение 6–8 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки на 2 часа.
- Разделите тесто на 290-граммовые части и скатайте каждую часть в шар. Накройте и оставьте на 15 минут.
- Похлопывающими движениями растяните тесто в продолговатые прямоугольники толщиной приблизительно 6 мм.
- С помощью острого лезвия разрежьте линию в центре прямоугольника, не доходя до краёв. А затем прорежьте по 3 линии с обеих сторон от центра. У вас получится рисунок колоса пшеницы.
- Аккуратно поднимите и растяните тесто на смазанный маслом противень, чтобы разрезы открылись примерно на 3,7 см. Рисунок может быть скорректирован, как только вы выложите изделие на противень.
- Оставьте тесто до тех пор, пока оно не увеличится вдвое.
- Аккуратно смажьте поверхность оливковым маслом, посыпьте fleur de sel и молотым перцем.
- Выпекайте при 400°F (204°C) до золотисто-коричневого цвета.
- Слегка смажьте поверхность изделия оливковым маслом, сразу после того, как достанете из духовки.

Примечания шеф-повара:

- *Попробуйте добавить в тесто травы, травяные масла, маслины, вяленые помидоры или сыр по желанию.*

Ирландский содовый хлеб

Ингредиенты:	Граммы	США
Универсальная мука	397 г	14 унций
Сахар-песок	50 г	1,8 унции
Винный камень	5 г	$1\frac{3}{4}$ ч.л.
Пищевая сода	5 г	1 ч.л.
Соль	5 г	1 ч.л.
Масло (охлаждённое, нарезанное на кубики 1.2 см)	57 г	2 унции
Коринка	113 г	4 унции
Пахта	227 г	8 унций
Целое яйцо	50 г	1 штука
Цедра апельсина	1 апельсин	1 апельсин

Выход: два батона 15 см

Приготовление:

- Просейте сухие ингредиенты.
- Разотрите сухую смесь со сливочным маслом, до получения крупной крошки.
- Добавьте коринку.
- Смешайте пахту, яйцо и цедру. Введите в сухие ингредиенты. Перемешайте только до увлажнения компонентов и сочетания.
- Скатайте из теста 2 шара и сделайте надрез в форме “X” на поверхности каждого шара, губиной около 2.5–3 см.
- Выпекайте сразу, при 350°F (177°C) до появления румяной корочки (приблизительно 25–30 минут).

Примечания шеф-повара:

- Не месите тесто долго, иначе хлеб будет жёстким.
- Те ягоды коринки, которые подгорели во время выпечки, следует убрать.
- Ирландский содовый хлеб лучше всего подавать в тот же день.

Булочки “Кайзер”

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Мука для хлеба	890 г	1 фунт 15,4 унций
Вода (110°F/43°C)	472 г	1 фунт 0,6 унции
Целое яйцо	50 г	1 штука
Свежие дрожжи	30 г	1 унция
Растительное масло	21 г	0,7 унции
Соль	22 г	0,8 унции
Сахар-песок	20 г	0,7 унции
Порошок солода	20 г	0,7 унции
Общая масса:	**1,525 кг**	**3 фунта 5,8 унций**

Выход: пятнадцать булочек по 100 г

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты на низкой скорости в течение приблизительно 2 минут.
- Смените насадку на “крюк” и вымесите на средней скорости до тех пор, пока не разовьётся клейковина.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки на 1 час.
- Разделите на 100-граммовые части и скатайте в порции в шары.
- Выложите шары на противень и оставьте для расстойки на 1 час или до тех пор, пока булочки не увеличатся вдвое.
- С помощью штампа придайте характерный рисунок поверхности (вы можете сделать 5 надрезов от центра булочки к краям, словно лучи — прим. ред.) и снова оставьте на 20–30 минут.
- Выпекайте при 350°F (177°C) в течение 10 минут, или до готовности.

Примечания шеф-повара:

- *Чтобы штамп не прилипал к тесту, присыпайте его мукой.*
- *При штамповке нажимайте до упора до тех пор, пока не коснётесь противня, таким образом, рисунок хорошо виден и после выпекания.*

В Германии и Австрии, кайзерки традиционно посыпают сверху семенами мака и едят на завтрак с сыром, мясным ассорти или вареньем. В Нью-Джерси и частях Пенсильвании они также употребляются на завтрак или с маслом, или с ветчиной, яичницей и сыром.

Хлеб каламата с оливками и прованскими травами

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Мука для хлеба	200 г	7 унций
Вода (110°F/43°C)	200 г	7 унций
Свежие дрожжи	2 г	0,07 унции
Тесто:		
Мука для хлеба	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Вода	600 г	1 фунт 5,2 унций
Опара	400 г	14,1 унций
Свежие дрожжи	12 г	0,4 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Оливки каламата (без косточек)	300 г	10,6 унций
Прованские травы	6 г	2 ст.л.
Общая масса:	**2,33 кг**	**5 фунтов 2,2 унции**

Выход: четыре 580-граммовых батона

Приготовление опары:

- Смешайте муку, воду и дрожжи, до сочетания. Накройте и оставьте для расстойки при комнатной температуре в течение 6–12 часов.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” смешайте муку, воду, опару, и дрожжи на низкой скорости в течение 2–3 минут.
- Добавьте соль и вымесите в течение приблизительно 5 минут, до полного развития клейковины.
- Добавьте оливки, травы и перемешайте в течение 30 секунд.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу. Накройте и оставьте для расстойки течение 2 часов, опуская тесто после 1 часа.
- Разделите на 580-граммовые части и придайте им желаемую форму. Накройте и оставьте на 5-10 минут. Сформируйте продолговатые батоны.
- Сделайте разрез посередине и сбрызните батоны водой.
- Выпекайте при 475°F (246°C) без конвекции в течение первых 5 минут. Продолжите выпекание при 450°F (232°C) до тёмно-коричневого цвета, или пока внутренняя температура не достигнет 210°F (99°C).

Наан (индийская лепешка)

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	1 кг	2 фунта 3,3 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Вода (110°F/43°C)	155 г	5,5 унций
Свежие дрожжи	50 г	1,8 унции
Цельные яйца	300 г	6 штук
Греческий йогурт	200 г	7 унций
Общая масса:	**1,715 кг**	**3 фунта 12,5 унций**

Выход: семнадцать 100-граммовых лепешек

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” смешайте муку и соль до сочетания.
- Добавьте воду, дрожжи, яйца и йогурт. Вымесите до гладкости, однородности и упругости (приблизительно 5–8 минут).
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте до увеличения в два раза.
- Разделите тесто на 100-граммовые части и скатайте в шары. Выложите на слегка смазанных противнях, накройте и вновь оставьте до увеличения в два раза.
- Раскатайте каждый шар теста на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности в диск приблизительно 15 см в диаметре, или толщиной от 3 мм до 6 мм.

Жарка на гриле:

- Почистите и смажьте решётку.
- Слегка смажьте поверхность теста с растопленным маслом и положите лепёшку на решётку смазанной стороной вниз. Обжарьте до тех пор, пока дно не подрумянится, а поверхность не покроется вздувшимися пузырями (1–2 минуты).
- Слегка смажьте стороны растопленным маслом. Переверните наан и обжарьте другую сторону до лёгкого подрумянивания (1–2 минуты).
- Слегка смажьте каждую лепешку растопленным маслом и посыпьте крупной морской солью, по желанию.

Примечания шеф-повара:

- *Наан традиционно выпекается в тандыре, который производит огромное количество тепла. Для того чтобы приготовить лепёшки при аналогично высокой температуре на вашей кухне, используйте гриль, сковороду-гриль или камень для пиццы. Растопленное масло можно заменить ореховым топлёным маслом.*

Овсяный хлеб с грецкими орехами

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Цельнозерновая мука	160 г	5,6 унций
Геркулес (слегка обжаренный)	130 г	4,6 унции
Вода (110°F/43°C)	400 г	14,1 унций
Мука для хлеба	485 г	1 фунт 1,1 унции
Молоко	135 г	4,8 унции
Мед	50 г	1,8 унции
Растительное масло	50 г	1,8 унции
Соль	15 г	0,5 унции
Свежие дрожжи	15 г	0,5 унции
Грецкие орехи (обжаренные, рубленные)	260 г	9,2 унций
Общая масса:	**1,7 кг**	**3 фунта 12 унций**

Выход: две формы для выпечки хлеба 23 см

Приготовление:

- Смешайте цельнозерновую пшеничную муку, геркулес и воду в чаше, и замочите на 30 минут.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” объедините все ингредиенты (кроме грецких орехов) и смешайте в течение 2 минут на низкой скорости. Увеличьте скорость до средней и вымешивайте в течение 3–4 минут, чтобы развивать клейковину.
- Добавьте грецкие орехи и перемешайте на низкой скорости, до смешения.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки на 60 минут.
- Опустите тесто в чаше, накройте и поставьте в холодильник на ночь, или до 18 часов.
- Разделите тесто на две части и предварительно сформируйте 2 буханки. Накройте и оставьте на 10 минут.
- Окончательно придайте изделиям форму буханок, обваляйте в хлопьях геркулеса и выложите в формы для выпечки, смазанные маслом. Оставьте для расстойки на 60 минут, или, пока изделия не увеличатся вдвое.
- Выпекайте при 375°F (191°C) в течение 35-40 минут, или, до готовности.

Мякишевый хлеб

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	600 г	1 фунт 5,2 унций
Сахар-песок	20 г	0,7 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Сухое молоко	10 г	$1^1/_2$ ст.л.
Масло сливочное (размягчённое)	15 г	0,5 унции
Свежие дрожжи	15 г	0,5 унции
Вода (110°F/43°C)	240 г	8,5 унций
Молоко	120 г	4,2 унции
Общая масса:	**1,03 кг**	**2 фунта 4,3 унции**

Выход: одна полная форма 38 см x 10 см для выпечки хлеба, “пульман”

Приготовление:

- Смажьте маслом форму для выпечки “пульман”, а также крышку.
- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты на низкой скорости в течение 1–2 минут.
- Смените насадку на “крюк” и вымесите на средней скорости в течение 3-5 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки в течение 30–60 минут, или, пока тесто не увеличится вдвое.
- Опустите тесто, затем сформируйте буханку.
- Поместите буханку в смазанную маслом форму, швом вниз и закройте крышку.
- Дайте тесту немного подняться. Оно должно увеличиться, но не доставать до крышки около 1.2 см перед выпечкой.
- Выпекайте при 350°F (177°C) в течение 25–30 минут, или до золотистого цвета.
- Уберите крышку и продолжите выпекать, пока внутренняя температура не достигнет 190°F (88°C), приблизительно 15 минут.
- Сразу же после выпечки выньте хлеб из формы и остудите на решётке.

Венский хлеб

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	420 г	14,8 унций
Молоко	200 г	7 унций
Целое яйцо	50 г	1 штука
Свежие дрожжи	15 г	0,5 унции
Сахар-песок	25 г	0,9 унции
Соль	10 г	2 ч.л.
Сливочное масло (размягчённое)	85 г	3 унции
Общая масса:	**805 г**	**1 фунт 12,4 унций**

Выход: восемь 100-граммовых батонов

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте все ингредиенты (кроме масла) на низкой скорости в течение 2 минут.
- Смените насадку на “крюк” и вымесите на средней скорости в течение 5–7 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Добавьте масло в 3 приёма и вымесите до однородности. Всё масло должно вмешаться в тесто.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки в течение 30–60 минут, или пока тесто не увеличится вдвое.
- Разделите тесто на 100-граммовые части и предварительно сформируйте багеты. Накройте и уберите в расстоечный шкаф на 10 минут.
- Окончательно сформируйте маленькие багеты и выложите их на противень, проложенный бумагой для выпечки.
- Смажьте поверхность яичной смесью, и вновь оставьте для подъёма. Смажьте поверхность яичной смесью во второй раз, непосредственно перед выпечкой.
- Выпекайте при 375°F (191°C), пока внутренняя температура не достигнет 190°F (88°C).

Примечания шеф-повара:

- Венский хлеб обычно имеет форму багета, но может также быть превращён батоны. У данного хлеба корка более мягкая, и хлеб в целом имеет более богатый и более сладкий вкус, чем традиционные багеты. 100-граммовые багеты идеальны для сэндвичей и хот-догов.

Тесто для пиццы

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Мука для хлеба	175 г	6,2 унций
Вода (110°F/43°C)	175 г	6,2 унций
Свежие дрожжи	2 г	0,07 унции
Тесто:		
Опара	350 г	12,3 унций
Мука для хлеба	525 г	1 фунт 2,5 унции
Вода	325 г	11,5 унций
Соль	15 г	0,5 унции
Свежие дрожжи	5 г	1 ч.л.
Общая масса:	**1,22 кг**	**2 фунта 11 унций**

Выход: четыре пиццы диаметром 30 см

Приготовление опары:

- Смешайте муку, воду и дрожжи, до сочетания. Накройте и оставьте для расстойки при комнатной температуре на 6–12 часов.

Приготовление теста:

- В деже миксера, с помощью насадки “лопатка” смешайте опару, муку для хлеба, воду, соль и дрожжи. Вымешивайте, пока не сформируется тесто (1–2 минуты).
- Оставьте тесто в холодильнике на ночь в герметичной, смазанной маслом чаше.

Примечания шеф-повара:

- *285 г (10 унций) теста приведут к одной пицце диаметром 30 см.*
- *Тесто можно охлаждать в течение 2 дней или раскатывать в круги 30 см и замораживать в течение 1 месяца.*

Картофельные булочки

Ингредиенты:	Граммы	США
Мука для хлеба	740 г	1 фунт 10 унций
Сахар-песок	106 г	3,7 унции
Соль	15 г	0,5 унции
Вода (110°F/43°C)	227 г	8 унций
Свежие дрожжи	21 г	0,7 унции
Картофельное пюре	175 г	6,2 унций
Цельные яйца	100 г	2 штуки
Масло сливочное (размягчённое)	114 г	4 унции
Общая масса:	**1,5 кг**	**3 фунта 4,9 унции**

Выход: тридцать 50-граммовых булочек

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки «лопатка» смешайте все ингредиенты на низкой скорости в течение 2 минут.
- Смените насадку на «крюк» и вымесите на средней скорости в течение 6-8 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки в течение 60 минут, или, пока тесто не увеличится вдвое.
- Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и аккуратно вымесите.
- Разделите тесто на порции желаемого размера и придайте порциям округлую форму. Накройте и поставьте в расстоечный шкаф на 5 минут.
- Окончательно сформируйте изделия и выложите их на противень, проложенный бумагой для выпечки.
- Оставьте для подъёма до тех пор, пока изделия не увеличатся вдвое. Смажьте поверхность яичной смесью.
- Выпекайте при 375°F (191°C), пока внутренняя температура не достигнет 190°F (88°C).

Примечания шеф-повара:

- Рекомендуется запечь картофель в духовке, а затем пропустить его через мясорубку, так как классический способ приготовления пюре увеличивает содержание воды в картофеле.

Этот рецепт-квинтэссенция мягкой булочки к обеду. Влажной, нежной.
Попробуйте использовать их для гамбургеров и хот-догов.

Мягкие булочки к обеду

Ингредиенты:	Граммы	США
Опара:		
Мука для хлеба	440 г	15,5 унций
Вода (110°F/43°C)	320 г	11,3 унций
Свежие дрожжи	20 г	0,7 унции
Тесто:		
Мука для хлеба	185 г	6,5 унций
Сухое молоко	30 г	1 унция
Целое яйцо	50 г	1 штука
Сахар- песок	60 г	2,1 унции
Соль	12 г	0,4 унции
Масло сливочное (размягчённое)	60 г	2,1 унции
Общая масса:	**1,177 кг**	**2 фунта 9,5 унций**

Выход: двадцать четыре булочки по 50 г

Приготовление:

- Приготовьте опару из муки, воды и дрожжей. Накройте и оставьте для подъёма в тёплом месте на 20 минут.
- Когда опара будет готова, смешайте все ингредиенты вместе (кроме масла) с помощью насадки “крюк” течение приблизительно 5 минут, или пока не разовьётся клейковина.
- Добавьте масло в 3 приёма и вымесите до однородности. Всё масло должно вмешаться в тесто.
- Поместите тесто в смазанную маслом чашу и оставьте для расстойки в течение 30 минут при комнатной температуре.
- Выложите на присыпанную мукой рабочую поверхность и аккуратно вымесите.
- Разделите тесто части и предварительно сформируйте булочки. Накройте и уберите в расстоечный шкаф на 10 минут.
- Окончательно сформируйте булочки и выложите их на противень, проложенный бумагой для выпечки. Вновь оставьте для расстойки в течение 30–45 минут, или до тех пор, пока булочки не увеличатся вдвое.
- Смажьте поверхность яичной смесью, и выпекайте при 375°F (191°C), пока внутренняя температура не достигнет 190°F (88°C).

Мягкие крендели с маслом

Ингредиенты:	**Граммы**	**США**
Универсальная мука	1,15 кг	2 фунта 9 унций
Вода (110°F/43°C)	640 г	1 фунт 7 унций
Сахар-песок	45 г	1,6 унции
Масло сливочное (размягчённое)	29 г	1 унция
Мед	25 г	0,9 унции
Свежие дрожжи	17 г	0,6 унции
Соль	15 г	0,5 унции
Общая масса:	**1,92 кг**	**4 фунта 3,7 унции**

Выход: девятнадцать 100-граммовых кренделей с солью

Приготовление:

- В деже миксера, с помощью насадки “крюк” объедините все ингредиенты и смешайте на низкой скорости до тех пор, пока не сформируется тесто.
- Увеличьте скорость до средней и вымешивайте, пока тесто не станет гладким и упругим.
- Оставьте для расстойки, пока тесто не увеличится вдвое.
- Разделите тесто на 100-граммовые части предварительную сформируйте крендели. Накройте и уберите в расстоечный шкаф 10 минут.
- Придайте изделиям окончательную форму.
- Охладите в течение 30 минут или до 24 часов.
- Используя перчатки, аккуратно опустите крендели в 4% щелочной раствор на 30 секунд или сварите крендели в кипящей содовой воде в течение 5 секунд с каждой (20 г пищевой соды за литр воды).
- Выложите крендели на противни, проложенные бумагой для выпечки и смазанные маслом. Сверху посыпьте морской солью.
- Выпекайте при 425°F (218°C) до глубокого золотисто-коричневого цвета (приблизительно 10–12 минут).
- Смажьте горячие крендели растопленным маслом, смешанным с солью.

Примечания шеф-повара:

- *Крендели с солью также хорошо выпекать на смазанных маслом чугунных листах.*