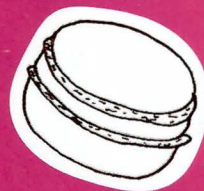
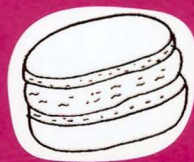
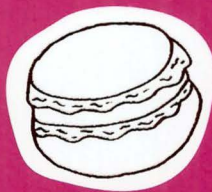




LISSES, CRAQUELÉS, SUCRÉS, SALÉS...

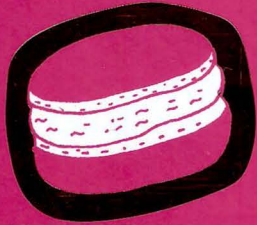
MACARONS МАКАРОНЫ

ГЛАДКИЕ И ПОКРЫТЫЕ СЕТЬЮ ТРЕЩИНОК, СЛАДКИЕ И НЕСЛАДКИЕ



Кулинарная школа
Алена Дюкасса

À l'École de Cuisine

Alain 
Ducasse



MACARONS

À l'École de Cuisine
Alain Ducasse



МАКАРОНЫ

Кулинарная школа
Алена Дюкасса

Макароны.

Кулинарная школа Алена Дюкасса

составитель рецептов **Франк Жёффруа**

перевод с фр.

Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко»

Издатель
Сергей Чернов

Консультант
Нина Тарасова

Выпускающий редактор
Елена Трошкина

Научные редакторы
Сергей Синельников, Татьяна Соломоник

Верстка
Галя Николаева

Редакторы
Наталья Бурдейная, Екатерина Черезова

Перевод с французского
Татьяна Соломоник

Корректор
Наталья Бурдейная

Отпечатано в Латвии, в типографии Preses Nams Baltic.
Тираж 1500 экз.

Макароны. Кулинарная школа Алена Дюкасса; Пер. с фр. – М.: Изд-во гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2017. – 144 с.: ил. – ISBN 978-5-98937-086-3

Франк Жёффруа, подготовивший эту книгу, — преподаватель Кулинарной школы Алена Дюкасса и один из авторитетных кондитеров Франции. В книге представлены рецепты макарон — воздушных миндальных печений, которые вот уже несколько лет являются абсолютным кондитерским хитом.

Рецепты макарон подобраны Франком Жёффруа с учетом различных вкусовых пристрастий: сладкие и несладкие, мягкие и хрустящие, гладкие и с трещинками, с шоколадом и фиалками, с лососем и фуа-гра, а для маленьких сладкоежек — макароны со вкусом любимых конфет в виде забавных фигурок животных.

Все 16 рецептов снабжены пошаговыми фотографиями, практическими рекомендациями и советами, как правильно и красиво приготовить эти маленькие, столь любимые, миндальные печенья.

Возможно, вы почувствуете, будто прошли ознакомительный кондитерский курс в известной школе Алена Дюкасса.

ISBN 978-5-98937-086-3 (рус.)
ISBN 978-2-84123-546-9 (фр.)

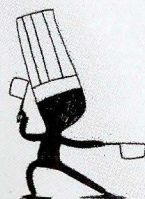
© ALAIN DUCASSE Édition, 2013

© Издание на русском языке. Издательство гастрономической литературы «Чернов и Ко» (ИП Чернов С.П.), 2017

Все права защищены. Ни одна часть издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме и каким-либо способом, электронным или механическим, включая фотокопирование, без письменного разрешения издателя. Право на публикацию ограниченных фрагментов на русском языке можно получить в издательстве.

Спасибо моей жене Мари
и моим детям Кларе
и Кейланну за то счастье,
что они дарят мне ежедневно





Округлое и аппетитное французское печенье макарон в последние годы приобретает все большую популярность.

Это лакомство интересно и своими вкусовыми качествами, и тонкостью исполнения. Многие из вас желали бы в домашних условиях реализовать рецепты великих кондитеров. Вот почему я хотел бы поделиться своими кулинарными навыками, которые помогут вам добиться успеха.

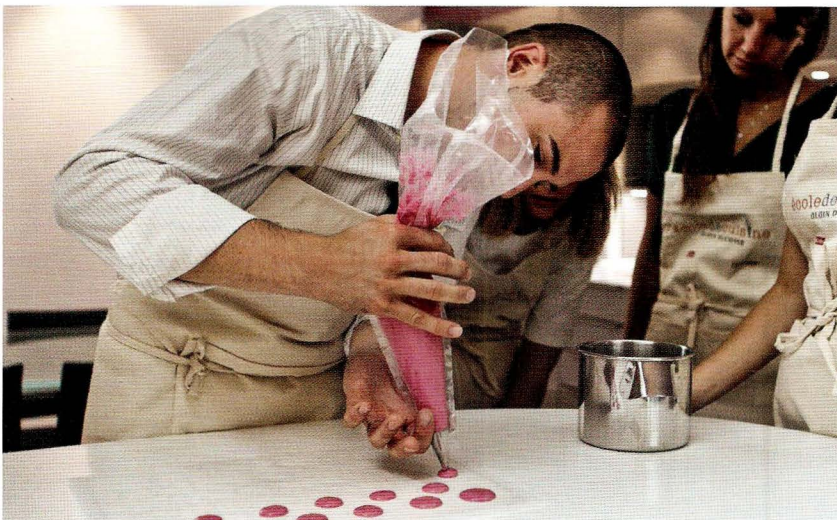
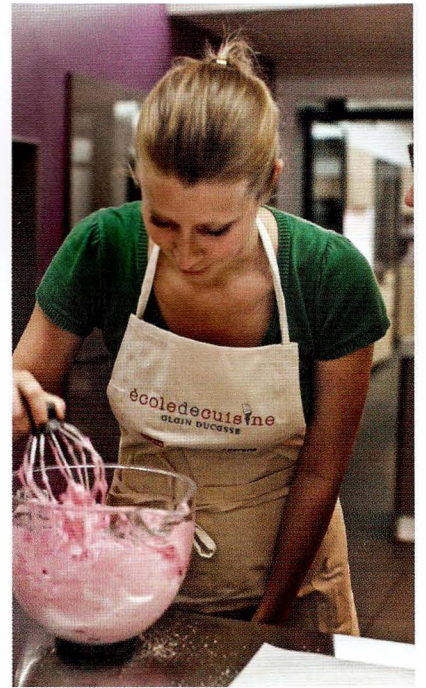
Мой многолетний опыт и мое желание рассказать о секретах мастеров-кондитеров позволили мне соединить в этой книге необходимые действия и технологические приемы, которые понадобятся для приготовления этого печенья. Благодаря пошаговым рецептам с фотографиями стадий приготовления и профессиональным советам, вы сможете с успехом реализовать 16 классических и оригинальных рецептов из этой книги.

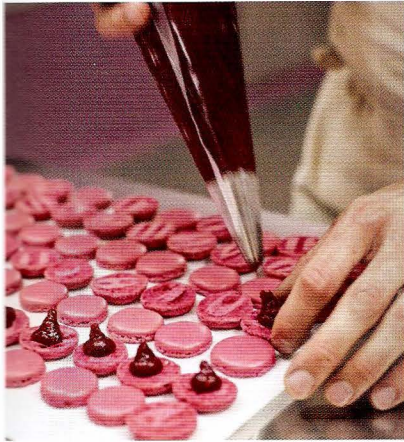
Кондитерское искусство – моя давняя страсть, надеюсь, и вы увлечетесь им так, будто прошли годовой курс обучения у меня в Кулинарной школе Алена Дюкасса. Следуйте инструкциям этого руководства, и у вас непременно получится миндальное печенье макарон, достойное самых высочайших похвал!

Дерзайте, будущие «макаронёры»!

Франк Жёффруа

Шеф-кондитер, преподаватель Кулинарной школы Алена Дюкасса





ИСТОРИЯ МАКАРОНОВ

Печенье макарон¹, не в обиду французам, в данном случае упустившим право первородства, — произведение итальянской! Его происхождение, вероятно, восходит к **VIII веку**. Появление этого плода гурманства монахов аналогично времени рождения итальянского миндального печенья амаретти/amaretti, название которого происходит от итальянского амаго — «горький», напоминая о горечи миндаля, и которое так высоко ценится за свои вкусовые свойства.

Во Франции предком макарона было маленькое сухое миндальное печенье, так же как и в Италии, считавшееся прерогативой религиозных орденов. В Средние века такое печенье делали монахи Кормери² и Сент-Эмильона. Франсуа Рабле (1494–1553) в своей четвертой книге пятитомного романа «Гаргантюа и Пантагрюэль» упоминает это «маленькое круглое миндальное печенье».

Более мягким французский макарон стал лишь в **XVI веке**. Екатерина Медичи, в пору своей юности наслаждавшаяся нежным миндальным печеньем в Риме и Флоренции, познакомилась с его рецептом французский двор, став женой герцога Орлеанского, будущего короля Генриха II. Однако очень популярное в эпоху Возрождения печенье с его миндальным ароматом стало постепенно выходить из употребления.

В конце **XVII века** французский придворный повар Франсуа Массьяло (1660–1733) вновь вводит макарон в моду.

В **XVIII веке** рецепт печенья распространяется по всей Франции, и сразу же появляются его многочисленные региональные версии, чаще всего придуманные монахинями. От Нанси до Монморийона, от Сент-Эмильона до Амьена через Реймс, По, Мелён, Шатолен, Буле, Нюр и Сен-Жан-де-Люз складываются специфические особенности различных видов этой выпечки.

В **1862** году, с открытием кондитерского дома Ладюре/Ladurée³ на улице Руаяль в Париже, появляется «парижский макарон»/macaron parisien. Луи-Эрнесту Ладюре принадлежит идея «склеить» два печенья макарон прослойкой ганаша или варенья. В свое время это творение произвело настоящий фурор и с тех пор подается во всех чайных салонах Франции!

В **1993** году семья Ольдер приобрела дом Ладюре, и приглашенный на работу шеф-кондитер Пьер Эрме сумел вдохнуть новую жизнь в привычное миндальное печенье. Именно он создал новые необычные вкусовые сочетания и превратил маленький макарон в вожделенное лакомство.

Сегодня все просвещенные любители кондитерских изделий обязательно готовят печенье макарон. Эта книга станет их полезным спутником.

¹ Большинство исследователей связывают происхождение французского macaron с итальянскими макаронами/mascheroni или венецианским их названием massaroni, возможно из-за сходства цвета этой «пасты» с цветом миндального теста. В русский язык слово macaron пришло из французского. Во множественном числе слова макароны (печенье) и макароны (паста) являются омонимами, т. е. одинаковыми по звучанию и написанию, но разными по значению. Согласно рекомендации специалистов Института русского языка им. В. В. Виноградова РАН, эти слова должны склоняться по правилам русского языка. Соответственно, существительное макароны (паста), употребляемое только во множественном числе, в родительном падеже имеет нулевое окончание — много (чего?) макарон, а слово макароны (печенье) имеет форму единственного числа — макарон — существительное мужского рода, оканчивающееся на твердый согласный, поэтому, по правилам русского языка, в форме родительного падежа множественного числа имеет окончание -ов: много (чего?) макаронов, как, например, апельсин — много (чего?) апельсинов.

² Кормери — коммуна в департаменте Эндр-и-Луара (Центральная область), которая до сих пор славится своим миндальным печеньем.

³ В начале XX века Ladurée становится известным как первый в Париже чайный салон, куда впервые в истории Франции женщинам разрешалось приходить без сопровождения мужчин. До сих пор дважды в год Ladurée представляет свою новую «макаронную» коллекцию: весной-летом — на основе сезонных продуктов и мороженого; осенью-зимой — фруктов и шоколада.



Макарони из Моңғорийона

Макароны из Нанси





МАЛЕНЬКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ФРАНЦУЗСКИМ РЕГИОНАЛЬНЫМ РЕЦЕПТАМ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН:



В Нанси¹ Сестры-бенедиктинки Маргерит Гайо и Мари-Элизабет Морло в 1792 году основали «Дом сестер Макарон» и начали выпускать тающее во рту маленькое миндальное печенье с ярким вкусом миндаля, покрытое сетью трещинок. Вплоть до недавнего времени Дом разработал целую гамму подобной выпечки самого высокого качества.



В Шатолене² Луи Ле Мёр в 1907 году создал рецепт знаменитого большого печенья макарон, покрытого маслянистым миндальным кремом и кофейной глазурью.



Амьенский³ макарон, выпускаемый с XVI века «Домом Троньо», отличается изысканное содержание фруктов, миндаля и мёда.



В **Монморийоне**⁴ макарон готовят в форме маленьких герцогских корон – такое печенье продается в той же кулинарной бумаге, в которой выпекается.



В **Сен-Жан-де-Люзе**⁵ (Страна Васков) печенье прослаивают кремом из грецких орехов. «Дом Адам», созданный в 1660 году, в течение трех столетий делает его вручную. Произведения этого Дома отличаются особой мягкостью и буквально тают во рту – недаром это печенье подавали на банкете по случаю бракосочетания Людовика XIV.



В **Ньоре**⁶ печенье макарон наполнено кусочками цукатов из дягиля.

¹ Нанси – административный центр департамента Мёрт и Мозель (область Лотарингия).

² Шатолен – коммуна в департаменте Финистер, административный центр округа Шатолен.

³ Амьен – административный центр области Пикардия.

⁴ Монморийон – город и коммуна в департаменте Вьенна (область Пуату-Шаранта).

⁵ Сен-Жан-де-Люз – город и коммуна на юго-западе Франции, в департаменте Атлантические Пиренеи (область Аквитания).

⁶ Ньор – административный центр департамента Дё-Севр (область Пуату-Шаранта).



ОСНОВНЫЕ



ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ

ОСОБЕННОСТИ

Для получения хорошего печенья макарон нужны белки состаренных яиц комнатной температуры. Альбумин, присутствующий в яичных белках, со временем растворяется в содержащейся в них воде. Поэтому такие белки лучше взбиваются в снег¹.

ХРАНЕНИЕ

Не забудьте отделить желтки от белков за 2-3 дня до приготовления печенья и держите их в холодильнике.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чтобы взбить белки в снег (до плотных пиков), начните взбивать их на малой скорости, постепенно ее увеличивая, по мере образования пены, — таким образом в белковой массе создается сеть воздушных микропузырьков, что позволит взбить белки в плотный и стойкий снег.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ)

Сахар и сахарную пудру добавляйте в белки, как только они вспенятся. Всыпайте постепенно, увеличивая скорость взбивания. По мере добавления сахара белки становятся гуще, образуется устойчивая пена. Сахар в данном случае действует как стабилизатор. Часто для получения красивых взбитых в снег белков рекомендуют добавлять щепотку соли, каплю-другую лимонного сока или уксуса, но для печенья макарон эти компоненты не нужны.

¹ У свежих яиц белок плотный, густой. С течением времени белок становится более водянистым, что влияет на его пенообразующую способность. Белки состаренных (2-3 недели) яиц взбиваются значительно быстрее, чем свежие, и образуют более пышную, объемную, высокую пену.



МИНДАЛЬНАЯ МУКА

ОСОБЕННОСТИ

Для получения красивого гладкого печенья лучше использовать измельченный в пудру бланшированный миндаль. Для некоторых безыскусных рецептов можно использовать сырой миндаль с кожицей. Миндальная мука не должна быть слишком жирной или влажной — ее текстура должна быть очень тонкой.

ХРАНЕНИЕ

Храните миндальную муку в герметичном контейнере вдали от влаги. За ночь до приготовления печенья, рассыпьте пудру на пластине, чтобы она подсохла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления миндальной муки в домашних условиях очистите от скорлупы миндаль и опустите на 2 минуты в кастрюлю с кипящей водой.

Удалите кожицу, разложите на противне, обжаривайте в течение 15 минут при 150°C (регулятор температуры в позиции 5). Дайте остыть, а затем тонко размелите.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ)

Если ваша миндальная мука влажновата, поместите ее в духовку на 30 минут при 80°C (регулятор температуры в позиции 3). Если она слишком крупная и нуждается в дальнейшем измельчении, обрабатывайте ее в блендере. Будьте осторожны — обрабатывайте не более 20 секунд, иначе мука нагреется и выделит содержащийся в ней жир.

ИНГРЕДИЕНТЫ



САХАРНАЯ ПУДРА И САХАРНЫЙ ПЕСОК

ОСОБЕННОСТИ

В сахарную пудру обычно добавляют крахмал в различных пропорциях. Для печенья макарон предпочтительно наименьшее содержание крахмала — такая сахарная пудра более плотная. В продаже чаще встречается сахарная пудра с содержанием крахмала около 3% — она вполне подходит для приготовления миндального печенья. А вот для приготовления меренг подойдут и мелкий сахарный песок, и сахарная пудра. Несмотря на то, что сахарный песок крупнее, он, так же как и сахарная пудра, прекрасно растворяется в белках.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в плотно закрытой посуде вдали от влаги.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

При приготовлении меренги для печенья макарон, начинайте добавлять сахар только тогда, когда яичные белки взобьются в пену. Всыпайте сахар постепенно, чтобы он мог полностью раствориться.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ)

Чтобы сахарная пудра и миндальная мука хорошо перемешались, просейте их вместе через сито. Оставшуюся на сите крупную миндальную муку взвесьте и добавьте столько же в основную смесь. Сахарная пудра, благодаря своей чрезвычайной тонкости, на сите не остается.



КРАСИТЕЛИ

ОСОБЕННОСТИ

Для приготовления печенья макарон предпочтительны порошковые красители, поскольку жидкие добавляют лишнюю влагу во взбитую белковую массу, дестабилизируя ее. Если нет порошковых красителей, выбирайте концентрированные спиртовые. Избегайте жирорастворимых красителей. Вполне достаточно трех цветов: красного, желтого и синего — с их помощью можно с успехом добиться любого желаемого оттенка.

ХРАНЕНИЕ

Хранить порошковые красители надо в плотно закрытой упаковке в сухом месте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Добавляйте красители до замешивания макаронажа. Сначала положите совсем немного, при необходимости дозировку можно увеличить.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ)

Тепловая обработка сказывается на цвете изделий. Если жар слишком сильный, печенье подрумянивается. Определите температурные возможности своей духовки и добивайтесь желаемого цвета.

СЕКРЕТЫ ШЕФА

ОСНОВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

Тесто следует энергично перемешивать с помощью шпателя. Тесто готово, если из него формируется длинная, гладкая и тягучая лента.

Если тесто не домешать, то печенье при тепловой обработке слишком раздуется и будет иметь вид бисквита. Если тесто чересчур долго перемешивать, то масса станет слишком мягкой и печенье плохо поднимется.

ПОЛУЧЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ ОДНОГО РАЗМЕРА

На листе кулинарной бумаги нарисуйте кружки одинакового размера на одинаковом расстоянии друг от друга. Переверните лист и положите на противень. Эти кружки будут служить шаблонами: выкладывайте в них тесто — и ваше печенье всегда будет одного размера. Можно напечатать кружки на листе бумаги и подложить его под лист кулинарной бумаги.

Секрет отсадки миндального печенья заключается в том, что кондитерский мешок с насадкой надо держать строго вертикально и как можно ближе к противню. Рабочей рукой держите кондитерский мешок сверху (другой рукой придерживайте его снизу) и легким движением ладони слегка нажимайте на мешок, который должен оставаться неподвижным. После заполнения тестом очерченного кружка быстрым движением приподнимите мешок и перейдите к следующей заготовке.

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ КОРОЧКИ

После отсадки теста на противень необходимо время, чтобы тесто слегка подсохло, и на его поверхности образовалась тонкая корочка. В процессе тепловой обработки тесто поднимается и приподнимает корочку. Таким образом сформируется «юбочка», типичная для печенья макарон.

Время расстойки зависит прежде всего от влажности. Чем выше влажность, тем больше времени требуется для образования корочки. Но имейте в виду, что при слишком долгой расстойке корочка готового печенья будет толстой и матовой, а при слишком короткой — покроется трещинами. Оптимальное время расстойки можно определить на ощупь — корочка не должна прилипать к пальцу.

Например, для рецепта французской меренги среднее время расстойки в Кулинарной школе Алена Дюкасса в Париже составляет 30 минут, а в столице Филиппин Маниле — 2 часа 30 минут.

ЗАБОТЬТЕСЬ О ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Печенье выпекают в горячей духовке. Разогрейте духовку на 10°C больше, чем указано в рецепте, а во время выпечки установите указанную температуру. Духовка должна быть сухой — в противном случае корочка печенья покроется трещинами.

Если вы выпекаете печенье на двух противнях одновременно, то по прошествии половины времени приготовления поменяйте противни местами.

ЧТОБЫ МАКАРОНЫ УДАЛИСЬ

Если вы пользуетесь духовкой с верхним и нижним нагревом, установите температуру на 10°C больше, чем указано в рецепте, а под противень с печеньем поставьте пустой противень, чтобы избежать нижнего перегрева.

После приготовления убедитесь, что макароны достаточно остыли и их можно легко отделить от кулинарной бумаги. В случае необходимости подлейте немного воды на противень под бумагу. Если и это не поможет, поместите кулинарную бумагу с макаронами на 10 минут в морозильник.

СЕКРЕТЫ ХРАНЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

Храните хрустящее печенье макарон (по-старинному), амаретти и с сетью трещинок в герметичной посуде в сухом месте.

Печенье, приготовленное в стиле французской меренги, лучше употребить сразу после приготовления. Хранить его можно только один день в герметичной посуде в холодильнике.

Печенье, приготовленное на основе итальянской меренги, можно хранить 2-3 дня в герметичной посуде в холодильнике.

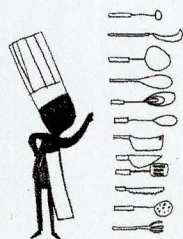
Печенье макарон и заготовки для него можно заморозить, поместив в герметичный контейнер, но их следует вынуть из морозильника за 12 часов до употребления.

Срок хранения также зависит от прослойки. Если она слишком влажная, то испеченное печенье станет влажным.

НЕОБХОДИМАЯ УТВАРЬ И МАТЕРИАЛЫ

- ☐ 1 точные весы
- ☐ 1 гибкий шпатель (или лопатка)
- ☐ 1 миска
- ☐ 1 электрический миксер
- ☐ 1 сито
- ☐ кулинарная бумага
- ☐ кондитерский мешок с насадкой
- ☐ 1 многофункциональный блендер
- ☐ 1 кухонный термометр
- ☐ кастрюли
- ☐ 1 духовка

СО ДЕР ЖА НИЕ



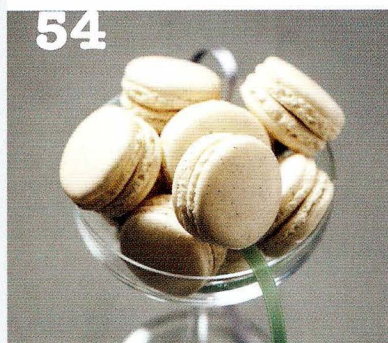
**МАКАРОНЫ
НА ФРАНЦУЗСКОЙ
МЕРЕНГЕ**
MACARONS À LA MERINGUE FRANÇAISE



**МАКАРОНЫ
НА ИТАЛЬЯНСКОЙ
МЕРЕНГЕ**
MACARONS À LA MERINGUE ITALIENNE



**ПАРИЖСКИЕ
ГЛАДКИЕ
МАКАРОНЫ
С ВАНИЛЬЮ**
**MACARONS LISSES DE PARIS
À LA VANILLE**



**МАКАРОНЫ
С ФУА-ГРА,
ИНЖИРОМ
И КОВРИЖКОЙ**
**MACARONS FOIE GRAS,
FIGUE & PAIN D'ÉPICES**



ОВАЛЬНЫЕ
**МАКАРОНЫ С КОКО-
СОВЫМ ОРЕХОМ,
ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ
И ЦИТРУСОВЫМИ**
**MACARONS FINGERS COCO
THE VERT & AGRUMES**



**МАКАРОНЫ, ГАРНИ-
РОВАННЫЕ МОРОЖЕ-
НЫМ С АРОМАТОМ РОЗ,
В ВЕНКЕ ИЗ ЯГОД**
**MACARONS GLACÉS À LA ROSE ET NAGE DE FRUITS
ROUGES**



**КРУГЛЫЕ МАКАРО-
НЫ С МАЛИНОЙ,
ПЕЛАРГОНИЕЙ,
ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
И ФИАЛКАМИ**
**LA RONDE DES MACARONS FRAMBOISE,
GÉRANIUM & CASSIS, VIOLETTE**



**ХРУСТЯЩИЕ
МАКАРОНЫ
В СТАРИННОМ СТИЛЕ**
MACARONS CROUSTILLANTS À L'ANCIENNE



**МАКАРОНЫ,
ПОКРЫТЫЕ СЕТЬЮ
ТРЕЩИНОК**
MACARONS CRAQUELÉS



**АМАРЕТТИ -
ИТАЛЬЯНСКИЙ
НЕЖНЫЙ ВИД
МАКАРОНОВ**
AMARETTI MACARONS ITALIENS MOELLEUX



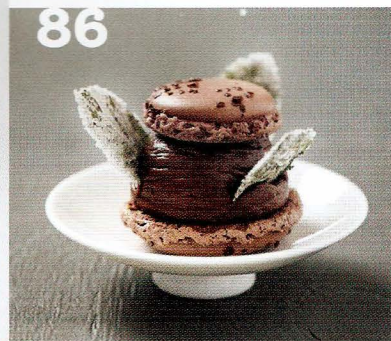
**МАКАРОНЫ
СО СВЕЖИМ КОЗЬИМ
СЫРОМ, ЛОСОСЕМ
И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ**
**MACARONS CHÈVRE FRAIS,
SAUMON & POMME VERTE**



**МАКАРОНЫ
С МАНГО
И ГРЕЙПФРУТОМ**
MACARONS MANGUE & PAMPLEMOUSSE



**МАКАРОНЫ
С ШОКОЛАДОМ
И МЯТОЙ**
MACARONS CHOCO-MENTHE



**МАКАРОНЫ
«КОТЯТА»
С ПРИВКУСОМ
КОНФЕТ «КЛУБНИКА
ТАГАДА»**
MACARONS CHAT FRAISE TAGADA®

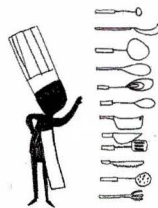


**МАКАРОНЫ
«ТИГРЯТА»
С ПРИВКУСОМ
БАТОНЧИКОВ
«КАРАМВАР»**
**MACARONS TIGRE CARAMBAR®
ET BANANE ACIDULÉE**



**МАКАРОНЫ
ШОКОЛАДНЫЕ -
«МИШКИ»
С ПАСТИЛОЙ**
MACARONS OURS GUIMAUVE CHOCOLAT





НА 40 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ НА ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГЕ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
25 МИНУТ

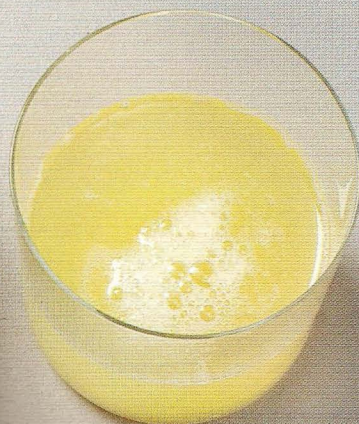
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
14 МИНУТ

ЭТОТ ПРОСТОЙ В РЕАЛИЗАЦИИ РЕЦЕПТ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ
ДЛЯ НЕЖНОГО, ТАЮЩЕГО ВО РТУ И НЕ СЛИШКОМ СЛАДКОГО
ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН. НО ЭТО ТЕСТО НЕДОЛГОВЕЧНО,
ПОСКОЛЬКУ ВЗВЫТЫЕ В СНЕГ ВЕЛКИ НЕУСТОЙЧИВЫ И МОГУТ ОПАСТЬ.
ГОТОВЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ЛЕГКО ВПИТЫВАЕТ ВЛАГУ,
ПОЭТОМУ ЕГО НАДО УПОТРЕБЛЯТЬ БЫСТРО.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГИ.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 110 г миндальной муки
- 225 г сахарной пудры
- 125 г яичных белков (примерно 4 яйца)
- 50 г мелкого сахарного песка

Засыпьте миндальную муку и сахарную пудру в чашу блендера и перемешивайте около 20 секунд.

01



Просейте смесь через сито, чтобы получить очень тонкую пудру с одинаковым размером частиц.

02



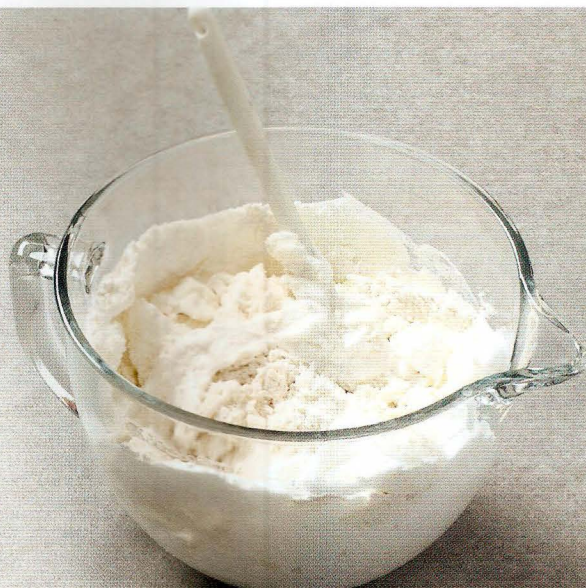
Взбивайте яичные белки миксером с насадкой-венчиком. Достигнув текстуры гладкого мусса, постепенно добавляйте сахарный песок. Продолжайте взбивать, пока не сформируется красивая меренга.

03



Добавьте просеянную пудру. С помощью шпателя легкими круговыми движениями осторожно перемешивайте, пока масса не станет однородной.

04



Начинайте взбивать яичные белки на малой скорости. Когда они хорошо вспенятся, добавляйте сахар. После этого можете увеличить скорость миксера.

Энергично перемешивайте массу шпателем, пока она не станет блестящей, и из нее не будет формироваться гладкая лента.

05



Наполните массой кондитерский мешок с насадкой №7. Отсадите в шахматном порядке кружки диаметром 3,5 см на противень, выстланный кулинарной бумагой.

06



Для получения красивого печенья одинакового размера воспользуйтесь советами, приведенными на стр. 16.

Дайте подсохнуть тесту в течение 30 минут при комнатной температуре.

07



Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Поставьте противень в духовку и выпекайте около 14 минут. Кулинарную бумагу с печеньем перенесите на решетку и дайте остыть. Осторожно отделите печенье от бумаги.

08



Если вы готовите печенье на двух противнях одновременно, то по прошествии половины времени приготовления поменяйте противни местами.



НА 40 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ НА ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГЕ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
30 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
14 МИНУТ

ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН ПРОЧНОГО И ЧУТЬ БОЛЕЕ СЛАДКОГО.
ТЕХНОЛОГИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ЭТОГО РЕЦЕПТА НЕМНОГО СЛОЖНЕЕ,
ОДНАКО ТЕСТО ДОЛГОВЕЧНЕЕ, ПОСКОЛЬКУ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ ПОДВЕРГАЮТСЯ
ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, И РАБОТАТЬ С НИМ ЛЕГЧЕ.
ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ НЕ ТАК ВЫСТРО ВПИТЫВАЕТ ВЛАГУ,
ОДНАКО НЕ ПОДЛЕЖИТ ДЛИТЕЛЬНОМУ ХРАНЕНИЮ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГИ.

ИНГРЕДИЕНТЫ



- 125 г сахарной пудры
- 125 г миндальной муки
- 90 г яичных белков (3 яйца)
- 125 г мелкого сахарного песка
- 35 г воды

Накануне смешайте сахарную пудру и миндальную муку и выньте яичные белки из холодильника.

01



На следующий день соедините в миске смешанную пудру и 45 г яичных белков.

02



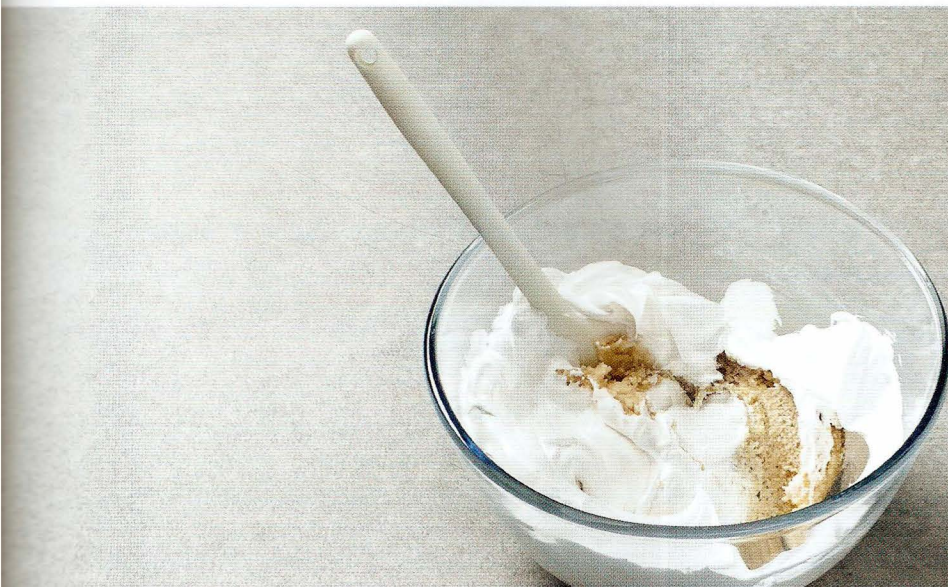
В кастрюлю влейте воду, засыпьте сахарный песок, поставьте на огонь и доведите сироп до 118°C, проверяя температуру кухонным термометром. Тем временем взбейте оставшиеся яичные белки миксером с насадкой-венчиком. Не прекращая взбивать, введите подготовленный сироп во взбитые до мягких пиков белки.

03



Взбивайте, пока масса не остынет, затем осторожно переложите в миску со смесью пудры и белков. Перемешивайте шпателем.

04



Энергично перемешивайте, пока не начнет формироваться гладкая лента.

05



Наполните массой кондитерский мешок с насадкой №7. Отсадите в шахматном порядке кружки диаметром 3,5 см на противень, выстланный кулинарной бумагой.

06



Для получения красивого печенья одинакового размера воспользуйтесь советами, приведенными на стр. 16.

Дайте подсохнуть тесту в течение 30 минут при комнатной температуре.

07

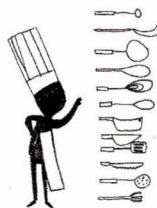


Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Поставьте противень в духовку и выпекайте около 14 минут. Кулинарную бумагу с печеньем перенесите на решетку и дайте остыть. Осторожно отделите печенье от бумаги.

08



Если вы готовите печенье на двух противнях одновременно, то по прошествии половины времени приготовления поменяйте противни местами.



НА 40 **МАКАРОНОВ**

ХРУСТЯЩИЕ МАКАРОНЫ В СТАРИННОМ СТИЛЕ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
15 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
15 МИНУТ

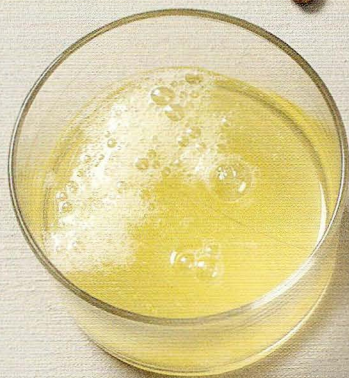
ПОДЛИННЫЙ РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ ВЫЛЫХ ВРЕМЕН С ЕГО ДОВРЫМ СТАРЫМ ВКУСОМ.
ЕСЛИ ВЕРИТЬ ЛЕГЕНДЕ, ОРИГИНАЛЬНАЯ ФОРМА НАПОМИНАЕТ ПУПОК
НЕКОЙ МОНАШКИ АББАТСТВА КОРМЕРИ — РОДИНЫ ЭТОГО ПЕЧЕНЬЯ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

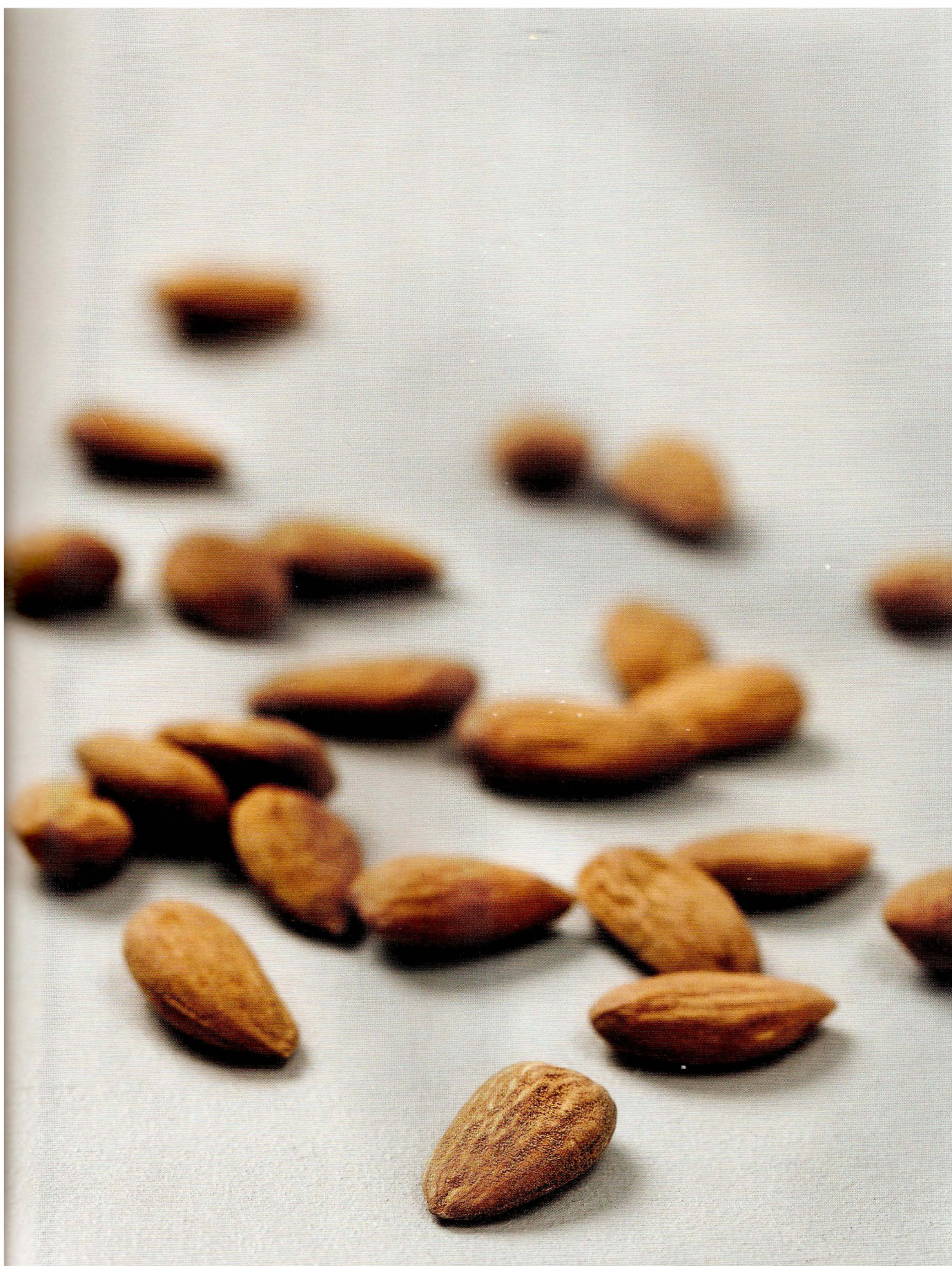
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН ПО-СТАРИННОМУ,
СФОРМОВАННОГО ВРУЧНУЮ.



ИНГРЕДИЕНТЫ



- 250 г миндаля в кожице
- 350 г мелкого сахарного песка
- 60 г яичного белка (2 яйца)
- 3 капли эссенции горького миндаля



Разогрейте духовку до 170°C. Засыпьте миндаль и сахарный песок в чашу блендера и быстро обработайте так, чтобы ощущались кусочки миндаля.

01



Слегка взбейте в миске яичные белки и добавьте смесь миндаля и сахара.

Добавьте миндальную эссенцию и осторожно перемешайте шпателем.

02

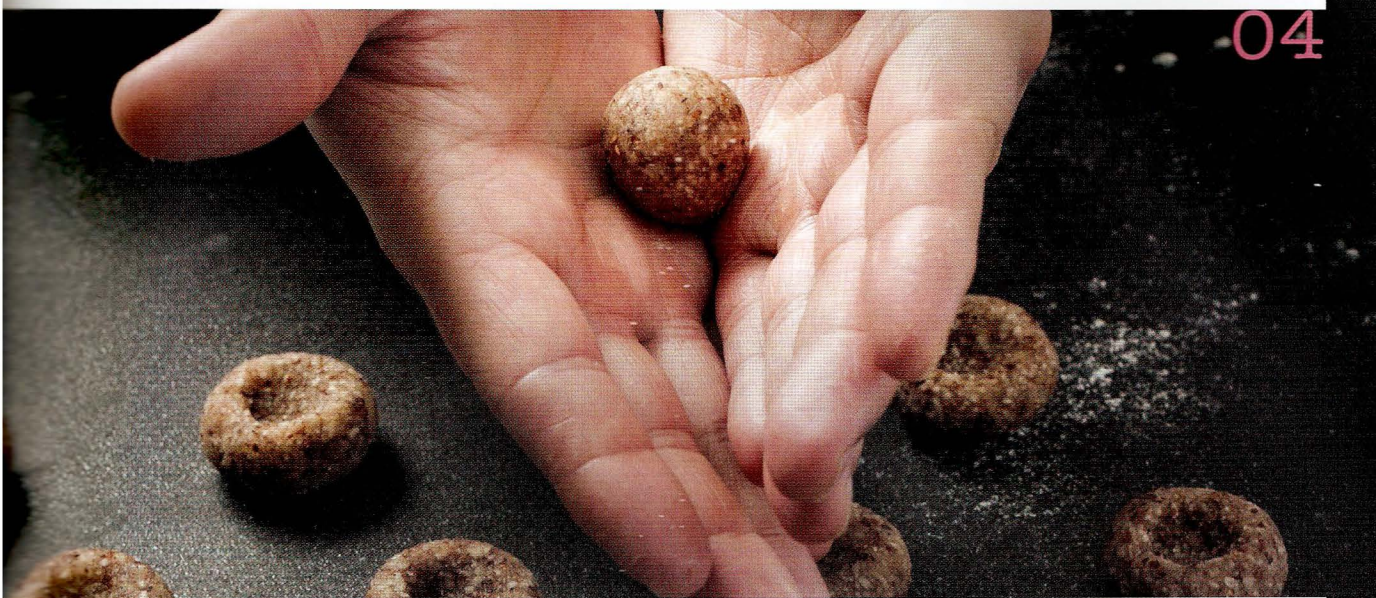


03



Как только масса станет однородной, формуйте из нее маленькие шарики и выкладывайте на смазанный маслом и посыпанный мукой противень с антипригарным покрытием. Большим пальцем сделайте в центре каждого шарика углубление.

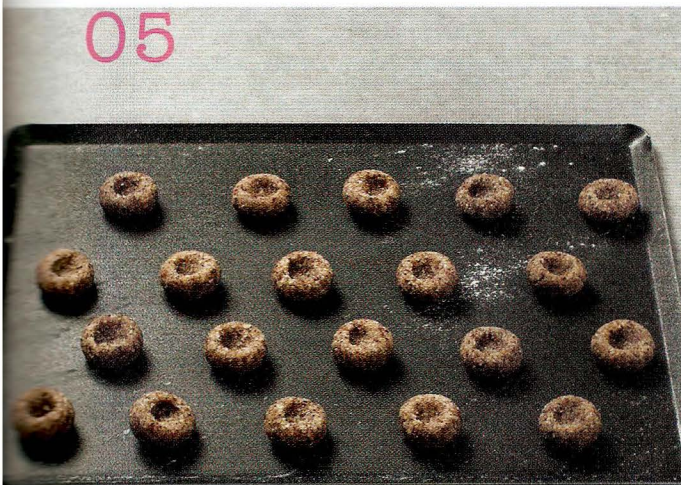
04



Выпекайте 15 минут. Печенье должно приобрести красивый золотистый цвет, хрустящую корочку, но при этом остаться мягким внутри.

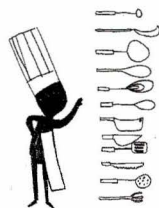
Снимите печенье с противня, остудите и храните в герметичной посуде в сухом месте.

05



06





НА 40 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ, ПОКРЫТЫЕ СЕТЬЮ ТРЕЩИНОК

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
15 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 МИНУТ

ЭТОТ РЕЦЕПТ РАСПРОСТРАНЕН ВО ФРАНЦИИ,
ОН МЕНЯЕТСЯ ОТ РЕГИОНА К РЕГИОНУ, НО ОДИН АСПЕКТ
ОСТАЕТСЯ НЕИЗМЕННЫМ – ТАЮЩАЯ ВО РТУ МЯКОТЬ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН,
ПОКРЫТОГО СЕТЬЮ ТРЕЩИНОК, НО С НЕЖНОЙ МЯКОТЬЮ.



ИНГРЕДИЕНТЫ



- 200 г миндальной муки
- 100 г рубленого миндаля
- 450 г мелкого сахарного песка
- 22 г мёда
- 190 г яичных белков (примерно 6 яиц)
- 3 капли эссенции горького миндаля
- сахарная пудра



Разогрейте духовку до 170°C (регулятор температуры в положении 6). Подготовьте водяную баню. Смешайте в миске миндальную муку, нарубленный миндаль, сахарный песок, мёд, яичные белки. Добавьте миндальную эссенцию.

01



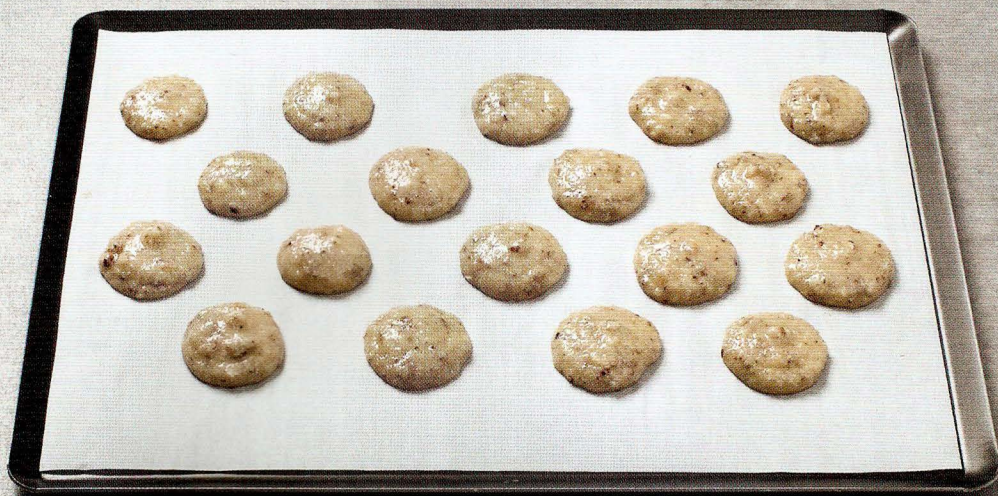
Поставьте миску на водяную баню и, помешивая шпателем, доведите температуру смеси до 40°C. После этого снимите миску с водяной бани.

02



Отложите немного теста, чтобы «склеить» половинки печенья. Остальное тесто поместите в кондитерский мешок с насадкой №6. Отсадите в шахматном порядке тесто кружками на противень, выстланный кулинарной бумагой.

03



Смочите лист бумажного полотенца и осторожно положите на отсаженные кружки (чтобы их увлажнить).

04



Такая техника позволит получить красивые трещинки на поверхности готового печенья.

Снимите бумажное полотенце. Посыпьте заготовки сахарной пудрой. Выпекайте в разогретой до 160°C духовке (регулятор температуры в положении 5) примерно 20 минут. Проверьте степень готовности и окраску – она должна быть равномерно золотистой.

05



Вынув противень из духовки, налейте немного воды под кулинарную бумагу – так будет легче отделить печенье.

06



Вода на горячем противне начнет испаряться, и пар облегчит отделение печенья от бумаги.

Остывшее печенье отделите от бумаги и разложите на чистом сухом листе кулинарной бумаги. Переверните половину печенья.

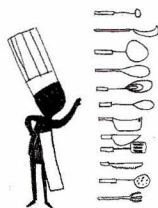


07

Отложенным тестом, как клеем, соедините половинки друг с другом. Храните в герметичной посуде в сухом месте.



08



НА 40 **МАКАРОНОВ**

АМАРЕТТИ – ИТАЛЬЯНСКИЙ НЕЖНЫЙ ВИД МАКАРОНОВ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
20 МИНУТ

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ
12 ЧАСОВ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
10 МИНУТ

ЭТО МАЛЕНЬКОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГОРЬКОВАТЫМ ВКУСОМ
РОДОМ ИЗ ИТАЛИИ. АПЕЛЬСИННЫЕ ЦУКАТЫ В НЕМ
ЕЩЕ ЯРЧЕ ПОДЧЕРКИВАЮТ АРОМАТ И ВКУС МИНДАЛЯ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАЛЕНЬКОГО ИТАЛЬЯНСКОГО ПЕЧЕНЬЯ
С ЯРКИМ ВКУСОМ МИНДАЛЯ.



ИНГРЕДИЕНТЫ

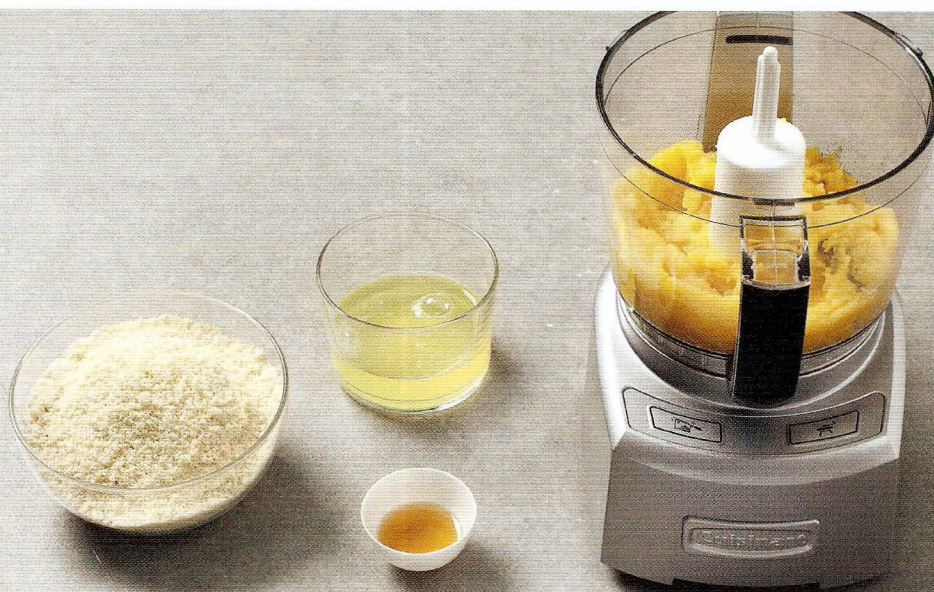


- 225 г мелкого сахарного песка
- 50 г апельсиновых цукатов
- 135 г миндальной муки
- 130 г яичных белков (примерно 4 яйца)
- 5 г ликера Амаретто
- сахарная пудра



Накануне перемешайте в блендере 175 г мелкого сахарного песка и апельсиновые цукаты, добавьте миндальную муку и 65 г яичных белков. Обработайте все в блендере в однородную массу.

01



Взбейте миксером с насадкой-венчиком оставшиеся белки, постепенно добавляя оставшийся сахарный песок. С помощью шпателя осторожно введите взбитые белки в миндально-апельсиновую массу.

02



Использование мягких апельсиновых цукатов позволяет приготовить тающее во рту печенье.

Переложите подготовленное тесто в кондитерский мешок с насадкой №8. Отсадите в шахматном порядке кружки диаметром 3,5 см на противень, выстланный кулинарной бумагой.

03



Слегка посыпьте сахарной пудрой и оставьте на ночь.

04



На следующий день разогрейте духовку до 180°C (регулятор температуры в положении 6). Легким движением пальцев слегка защипите тесто сверху.

05



Выпекайте около 10 минут.

06



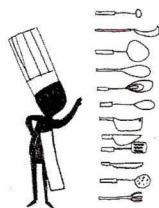
Вынув противень из духовки, налейте немного воды под кулинарную бумагу, чтобы печенье легче отделялось от нее.



Когда печенье остынет, но будет еще теплым, отделите печенье амаретти от кулинарной бумаги. Соедините половинки попарно и храните в герметичной посуде в сухом месте.



Налитая под кулинарную бумагу вода на горячем противне начнет испаряться, и пар облегчит отделение печенья от бумаги.



НА 40 **МАКАРОНОВ**

ПАРИЖСКИЕ ГЛАДКИЕ МАКАРОНЫ С ВАНИЛЬЮ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
30 МИНУТ

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ
12 ЧАСОВ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
14 МИНУТ

ПАРИЖСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАКАРОН -
ЭЛЕГАНТНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ШЕДЕВР С ИЗЫСКАННЫМ АРОМАТОМ.
ЭТО САМОЕ РАСПРОСТРАНЕННОЕ ПРОИЗВЕДЕНИЕ ФРАНЦУЗСКОГО
КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕЛИКОЙ КЛАССИКИ - ПАРИЖСКОГО ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН.



ИНГРЕДИЕНТЫ



- 125 г сахарной пудры
- 125 г миндальной муки

- 90 г яичных белков (3 яйца)
- $\frac{1}{2}$ стручка ванили

- 1 г ванильной эссенции
- 125 г мелкого сахарного песка
- 35 г воды



Накануне просейте через сито сахарную пудру и миндальную муку и выньте белки из холодильника.

01



На следующий день разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Насыпьте в миску просеянную муку и сахарную пудру, добавьте 45 г яичных белков, семена ванили и ванильную эссенцию.

02



Перемешайте до однородности.

03



В кастрюлю засыпьте сахар и влейте воду, поставьте на огонь и доведите температуру сиропа до 118°C. Тем временем взбейте оставшиеся яичные белки миксером с насадкой-венчиком. Влейте сироп во взбитые до мягких пиков белки. Взбивайте, пока меренга не остынет, затем переложите в миску с подготовленной смесью. Перемешивайте шпателем, пока из массы не будет формироваться гладкая лента.

04



Проверяйте температуру сахарного сиропа с помощью кухонного термометра. Пользуйтесь советами, приведенными на стр. 16.

Наполните тестом кондитерский мешок с насадкой №7 и отсадите в шахматном порядке кружки диаметром 3,5 см на противень, выстланный кулинарной бумагой.

05



Выпекайте в разогретой до 160°C духовке около 14 минут (регулятор температуры в положении 5).

06



Для получения печенья одинакового размера воспользуйтесь советами, приведенными на стр. 16.

Вынув противень из духовки, налейте немного воды под кулинарную бумагу, чтобы печенье легко отделялось.

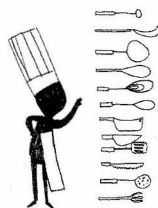


Сформируйте печенье, соединив половинки попарно. Храните печенье в герметичном контейнере в холодильнике.



Вода на горячем противне начнет испаряться, и пар облегчит отделение печенья от бумаги.

Для прочного соединения половинок печенья, отделите их от бумаги, пока они мягкие и влажные.



НА 10 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ С ФУА-ГРА, ИНЖИРОМ И КОВРИЖКОЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
2 ЧАСА + 14 МИНУТ

ЭТОТ МАЛЕНЬКИЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ «ГАМБУРГЕР»
ДОСТАВИТ УДОВОЛЬСТВИЕ КАК ЗА СЕМЕЙНЫМ ПРАЗДНИЧНЫМ СТОЛОМ,
ТАК И В УЗКОМ КРУГУ ГУРМАНОВ. В ЭТОМ ПЕЧЕНЬЕ ВАС ПРИЯТНО
ПОРАЗЯТ МАСЛЯНИСТОСТЬ ФУА-ГРА В СОЧЕТАНИИ
СО СПЕЦИЯМИ И КОНТРАСТ КИСЛО-СЛАДКОГО.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСЛАДКОГО ХРУСТЯЩЕГО ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН
И ЕСТЬ ГАРАНТИЯ УСПЕХА!



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПУДРЫ ИЗ КОВРИЖКИ

- 100 г коврижки

ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или стр. 26)

- 2 г пряной смеси «4 специи»*

- красный и желтый красители

ДЛЯ МАРМЕЛАДА ИЗ ИНЖИРА

- 150 г свежего инжира

- 60 г вяленого инжира

- 125 г мякоти малины

- 50 г мелкого сахарного песка

- 6 г пектина NH**

- 10 г лимонного сока

ДЛЯ ГАРНИРА

- 10 г руколы

- 150 г террина из фуа-гра

- флёр-де-сель

- перец из мельницы



* Популярная во Франции порошковая смесь имбиря (или корицы), гвоздики, мускатного ореха и черного перца.

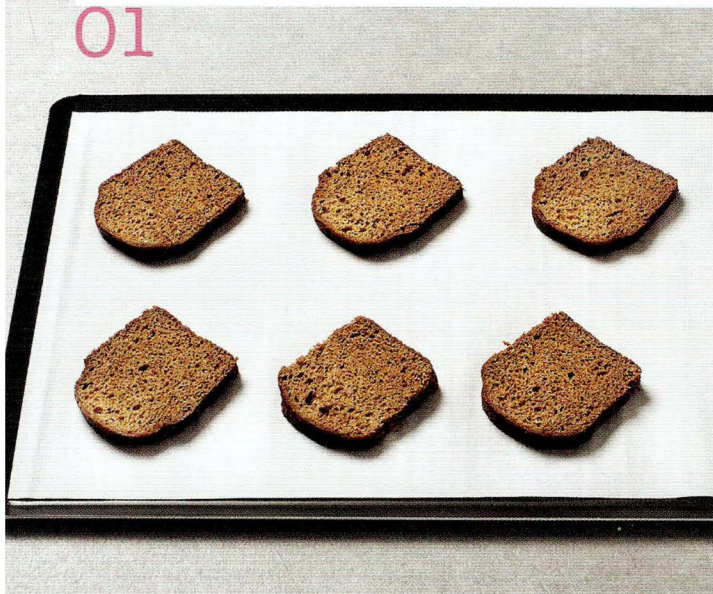
** Пектин NH подвержен воздействию температуры: при нагревании растворяется, придавая блюду жидкую консистенцию, а при охлаждении - застывает. Обратимость пектина и позволяет «играть» с текстурой пюре, превращая его либо в соус, либо в желе. Поэтому пектин NH отлично подходит для десертных соусов, желеобразных покрытий и желе.

Пудра из коврижки

Выложите ломтики коврижки на противень, выстланный кулинарной бумагой. Подсушивайте в разогретой до 90°C духовке в течение примерно 2 часов, пока

ломтики полностью не высохнут. Дайте остыть, затем тонко измельчите. Просейте через мелкое сито, чтобы получить очень тонкую пудру, и храните в герметичном контейнере.

01



02



Печенье макарон

Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто (см. стр. 20 или 26), смешав миндальную муку и сахарную пудру со смесью «4 специи». Добавьте красители. Наполните тестом кондитерский мешок с насадкой №7 и отсадите кружки диаметром 5 см. Посыпьте пудрой из коврижки и выпекайте 14 минут. Дайте печенье остыть, затем отделите от кулинарной бумаги.

03

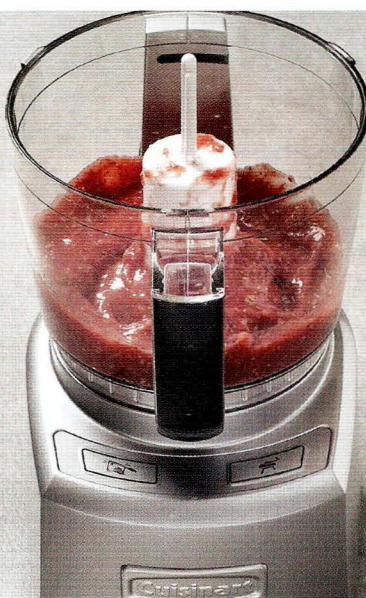


Пудра из коврижки должна быть очень сухой, чтобы не увлажнить поверхность печенья. Эти макароны не нужно сушить (см. стр. 138): пусть корочка красиво потрескается.

Мармелад из инжира

Очистите свежий инжир, поместите в чашу блендера, добавьте вяленый инжир и мякоть малины. Обработайте в однородную массу.

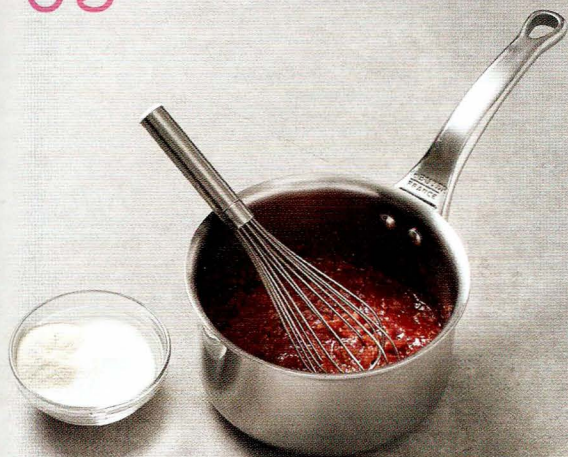
04



Переложите фруктовую массу в кастрюлю и доведите до 40°C. Смешайте сахарный песок с пектином и венчиком введите во фруктовую массу.

Доведите массу до кипения и влейте лимонный сок. Готовьте еще 1 минуту.

05



06



Если у вас нет свежего инжира, используйте малиновый, смородиновый или апельсиновый мармелад. Приготовленный мармелад должен быть кисловатым, что придаст гармоничный вкусовой баланс готовому изделию.

Переложите мармелад в миску, дайте остыть и поставьте в холодильник.

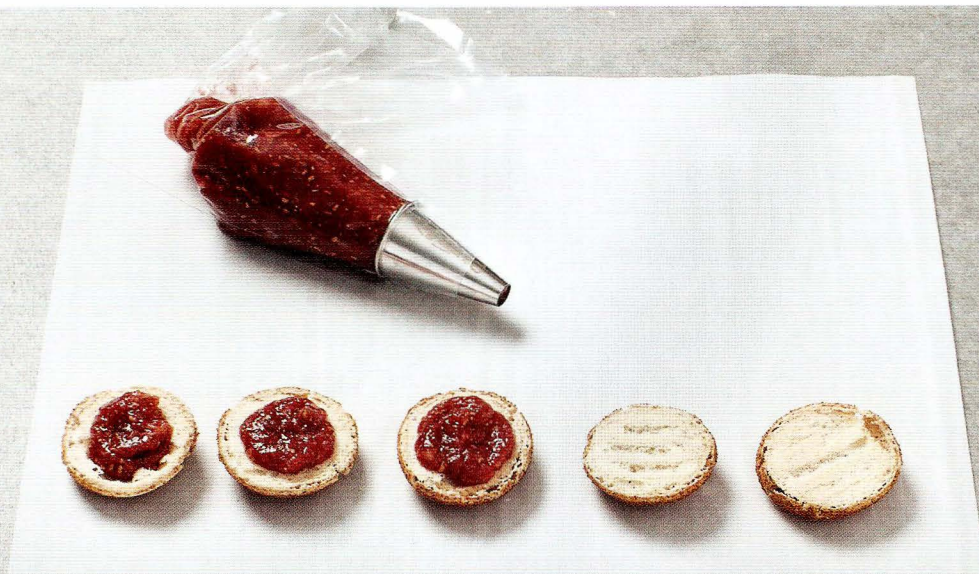
07



Оформление

Наполните мармеладом кондитерский мешок с насадкой №8. Отсадите шарик мармелада на внутреннюю поверхность испеченного печенья.

08



Выложите 1 листик руколы на мармелад, сверху поместите диск террина из фуа-гра того же диаметра, что и печенье. Посыпьте перцем и флёр-де-сель.

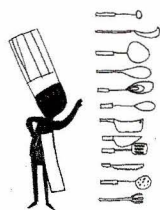
09



Положите немного мармелада на фуа-гра, накройте вторым печеньем и слегка прижмите. Сразу же подавайте.

10





НА 10 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ СО СВЕЖИМ КОЗЬИМ СЫРОМ, ЛОСОСЕМ И ЗЕЛЕННЫМ ЯБЛОКОМ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
45 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
14 МИНУТ

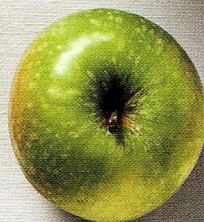
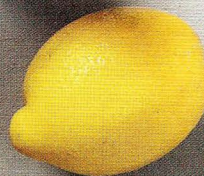
МОЛОЧНАЯ СВЕЖЕСТЬ СЫРА И ЛЕГКИЙ ЙОДИСТЫЙ
ОТТЕНОК ЛОСОСЯ ЗАСТАВЯТ ВАС БЫСТРО ЗАБЫТЬ ВАШИ ПРЕЖНИЕ
ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ПЕЧЕНЬЕ МАКАРОН!

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ АККУРАТНЫХ МАКИ* ИЗ ЛОСОСЯ ТОГО ЖЕ
ДИАМЕТРА, ЧТО И ДИАМЕТР ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье макарон в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- флёр-де-сель
- перец из мельницы

ДЛЯ КРЕМА ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

- 150 г рикотты
- 150 г свежего козьего сыра
- 2 г кинзы
- 2 г шнитт-лука

- 25 г зеленого яблока
- 15 г лимонного сока
- мелкая соль
- перец из мельницы

ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ

- 4 тонких ломтика лосося холодного копчения
- флёр-де-сель
- перец из мельницы



Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Подготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26). Наполните им кондитерский мешок с насадкой №7 и отсадите на противень, выстланный кулинарной бумагой, кружки диаметром 3,5 см. Посыпьте флёр-де-сель и перцем. Выпекайте около 14 минут. Дайте остыть и отделите от бумаги.

01



Крем из козьего сыра с яблоком

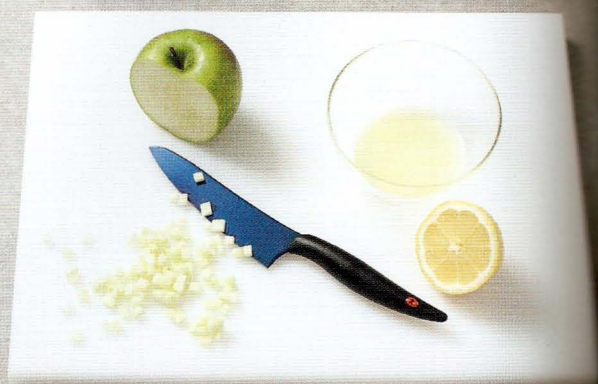
В маленьких ситах сцедите козий сыр и рикотту. Измельчите кинзу и шнитт-лук.

Нарежьте яблоко кубиками с ребром 5 мм и смешайте с лимонным соком.

02



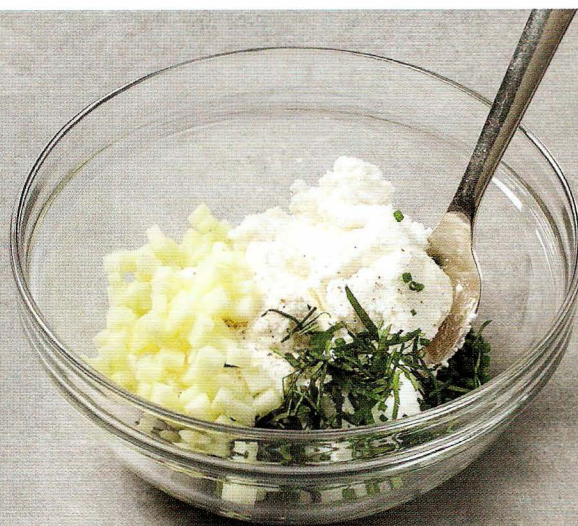
03



Этап сцеживания сыра очень важен, иначе гарнир будет содержать слишком много воды, что увлажнит печенье и испортит его вкус.

Смешайте в миске козий сыр, рикотту, шнитт-лук, кинзу и кубики яблока.

04



Оформление

Выложите каждый ломтик копченого лосося на лист кулинарной бумаги.

05



Чтобы рулеты получились красивыми, ломтики лосося должны быть очень тонкими и прямоугольными.

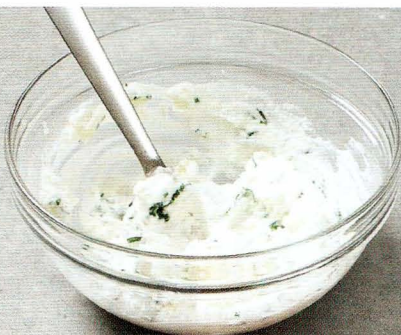
Выложите крем из козьего сыра вдоль на ломтики лосося.

06

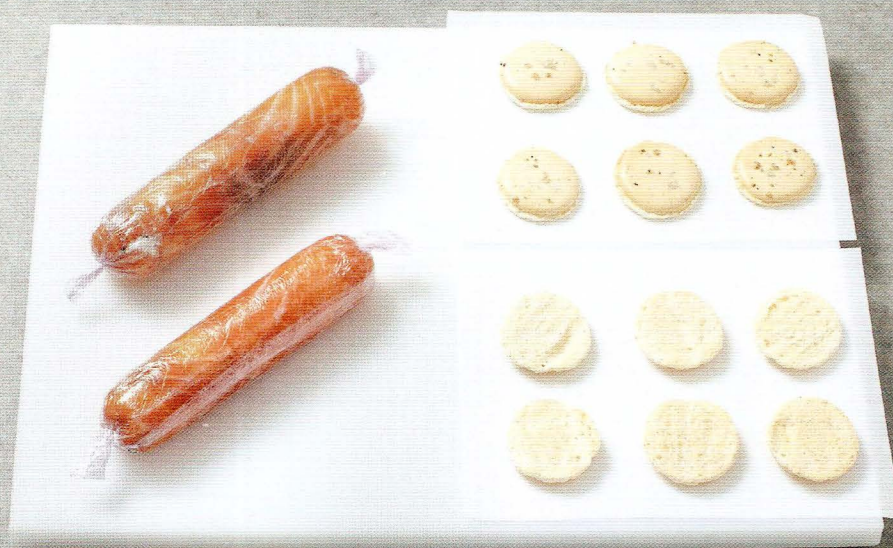


Скатывайте кулинарную бумагу так, чтобы получились аккуратные рулеты. Затем снимите бумагу. Заверните рулеты в пищевую пленку.

07



Скрутите концы пленки так, чтобы сжать рулеты до того же диаметра, что и печенье.



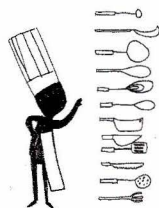
08

Нарежьте рулеты аккуратными дисками толщиной 1 см и поместите на внутреннюю поверхность половины испеченного печенья. Накройте свободным печеньем.



09

Чтобы рулеты легко нарезались, поместите их ненадолго в морозильник.



НА 40 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ С МАНГО И ГРЕЙПФРУТОМ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
35 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 МИНУТ

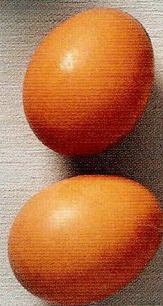
ЭТО ПЕЧЕНЬЕ ПОКОРИЛО СЕРДЦА УЧЕНИКОВ
И ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ АЛЕНА ДЮКАССА.
МОЩНЫЙ ВКУС ГРЕЙПФРУТА И НЕЖНАЯ СЛАДОСТЬ МАНГО
ОДНОВРЕМЕННО СОЗДАЮТ И ЯРКИЙ КОНТРАСТ,
И ГАРМОНИЧНЫЙ БАЛАНС.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХЦВЕТНОГО ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье макарон в стиле французской или итальянской меренти (см. стр. 20 или 26)
- красный и желтый красители

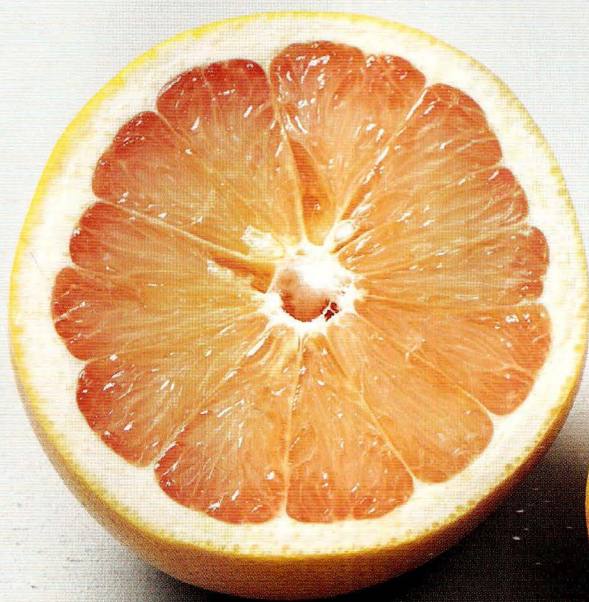
ДЛЯ ГРЕЙПФРУТОВОГО КРЕМА

- 3 г желатина
- 65 г сока розового грейпфрута
- 65 г мелкого сахарного песка
- 2 яйца (100 г)

- цедра 1 розового грейпфрута
- 75 г сливочного масла

ДЛЯ МАНГОВОГО МАРМЕЛАДА

- 150 г мякоти манго
- 6 г пектина NH
- 35 г мелкого сахарного песка
- 25 г лимонного сока



Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто (см. стр. 20 или 26), добавив желтый краситель. Отделите немного теста и добавьте красный краситель (тесто окрасится в оранжевый цвет). Наполните желтой массой кондитерский мешок с насадкой №7 и отсадите кружки диаметром 3,5 см на противень, выстланный кулинарной бумагой. Сверху нанесите кружочки из оранжевой массы. Выпекайте 14 минут. Дайте остыть и отделите печенье от кулинарной бумаги.

01



Грейпфрутовый крем

Размочите желатин в миске с холодной водой. В кастрюлю влейте грейпфрутовый сок, добавьте сахарный песок, яйца и измельченную цедру. Прогревайте 1 минуту, взбивая венчиком и не доводя до кипения.

02



Переложите приготовленный крем в миску. Добавьте хорошо отжатый желатин. Размешайте венчиком, затем поставьте миску в емкость большего размера, наполненную льдом.



Когда температура смеси снизится до 40°C , венчиком введите нарезанное кусочками сливочное масло. Поставьте крем в холодильник.

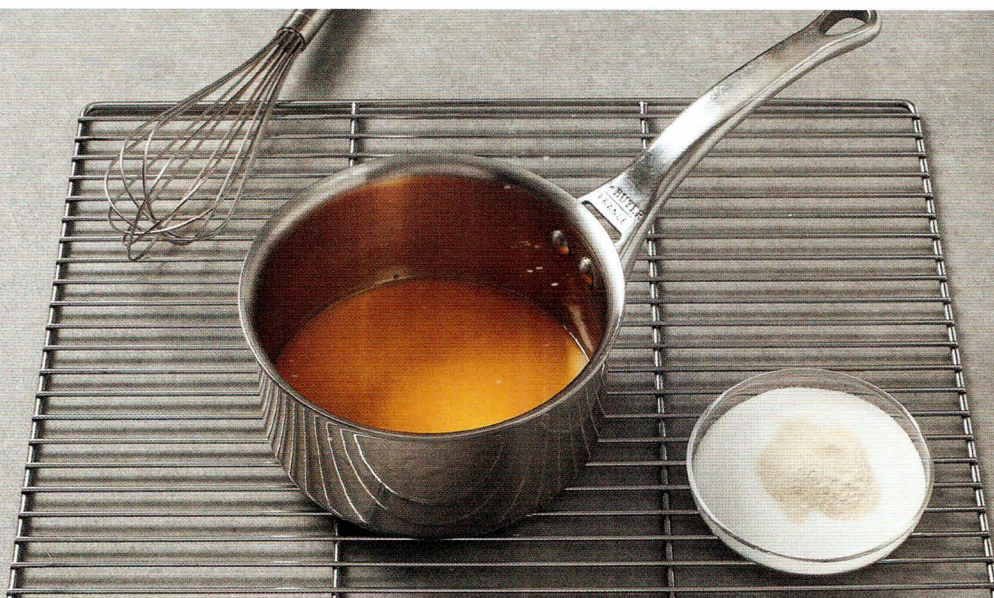


Проверяйте температуру кухонным термометром. Как только температура снизится до 40°C , вводите сливочное масло. Если смесь слишком холодная, масло останется твердым и крем не получится. Если смесь недостаточно остыла, масло растопится, и крем не взобьется до нужной густоты.

Манговый мармелад

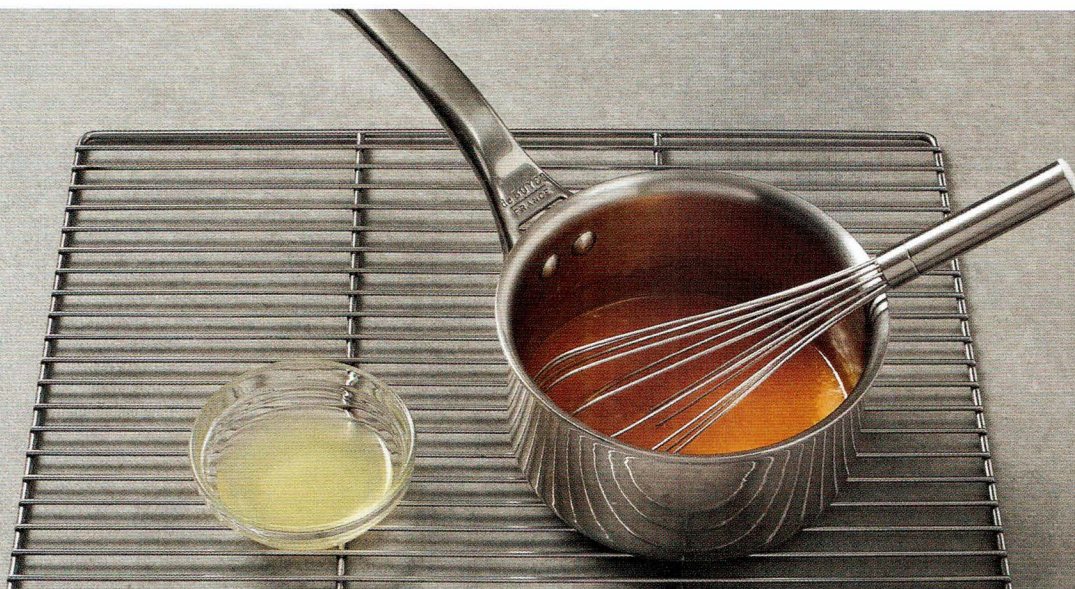
Поместите мякоть манго в кастрюлю, поставьте на огонь и доведите до температуры 40°C. Смешайте сахарный песок и пектин и добавьте в кастрюлю.

05



Доведите до кипения и, помешивая венчиком, готовьте 1 минуту. Добавьте лимонный сок, перемешайте, остудите и держите в холодильнике.

06



Проверяйте температуру кухонным термометром. Пектин (натуральное желеобразующее вещество) проявляет свои желеобразующие свойства в кислой среде, поэтому и в мармелады, и в конфитюры добавляют лимонный сок.

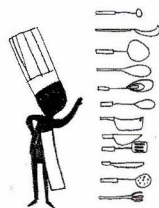
Оформление

Наполните охлажденным грейпфрутовым кремом кондитерский мешок с насадкой №8. Отсадите колечки крема вокруг красных кружочков на поверхности печенья.



Наполните манговым мармеладом кондитерский мешок с насадкой №8 и отсадите шарики мармелада внутрь кремового кольца. Накройте свободным печеньем и слегка прижмите.





НА 40 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ С ШОКОЛАДОМ И МЯТОЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
25 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3 ЧАСА + 30 МИНУТ

НАСТАЛО ВРЕМЯ ОТВЕДАТЬ КЛАССИЧЕСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАКАРОН
С ТЕПЛЫМ ВКУСОМ ШОКОЛАДА, ПОДЧЕРКНУТЫМ
СВЕЖИМ ЛЕТУЧИМ ХОЛОДКОМ МЯТЫ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРАСИВЫХ ЗАСАХАРЕННЫХ ЛИСТИКОВ МЯТЫ
ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ЗАСАХА- РЕННОЙ МЯТЫ

- 20 листиков свежей мяты
- 30 г яичных белков (1 яйцо)
- 50 г мелкого сахарного песка

ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- 15 г какао-порошка
- красный краситель
- шоколадная стружка

ДЛЯ ШОКОЛАД- НО-МЯТНОГО ГАНАША

- 250 г сливок жирностью 33-35%
- ½ пучка свежей мяты
- 110 г темного шоколада

(70% какао)

- 100 г молочного шоколада
- 25 г сливочного масла
- 4 капли крепкого мятного напитка*

* Во Франции используют марку «Ригле»/Ricqlès - бесцветный мятный напиток крепостью 80% об.



PÉROU
75 %
LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS

LE
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS
MANDS CARA

75 %
LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
NON CONC

CE DOMINICAINE
75 %
LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE

PÉROU
100 %
LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS

AL
MA
FOR

Окуните листочки мяты в слегка взбитый яичный белок, затем обваляйте в сахарном песке. Разложите на листе кулинарной бумаги или силиконовой коврик марки «Сильпат»*/Silpat и сушите в духовке при температуре 30°C в течение 3 часов.

01



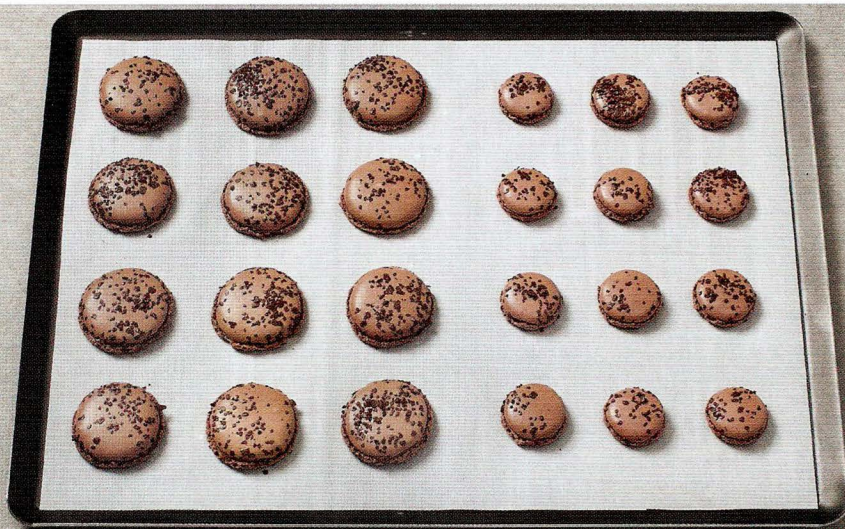
Листочки засахарятся, не теряя цвета.

02



* Silpat – зарегистрированное торговое наименование гибких плоских листовых форм из армированного стеклотканью силикона, предназначенных для приготовления венской выпечки, шу и меренги. Сильпат выдерживает перепады температур от -40°C в морозильной камере до +300°C в духовке.

Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26), смешав какао-порошок с миндальной мукой (эту смесь лучше подсушить), затем с сахарной пудрой и добавив краситель. Наполните подготовленным тестом кондитерский мешок с насадкой №7. Отсадите на два противня кружки двух диаметров (2 и 4 см). Посыпьте шоколадной стружкой и выпекайте 10 минут маленькие (2 см) и 14 минут крупные (4 см). Дайте остыть и отделите от бумаги.



Шоколадно-мятный ганаш

В кастрюлю влейте сливки, добавьте половину мяты, доведите до кипения и настаивайте 10 минут.

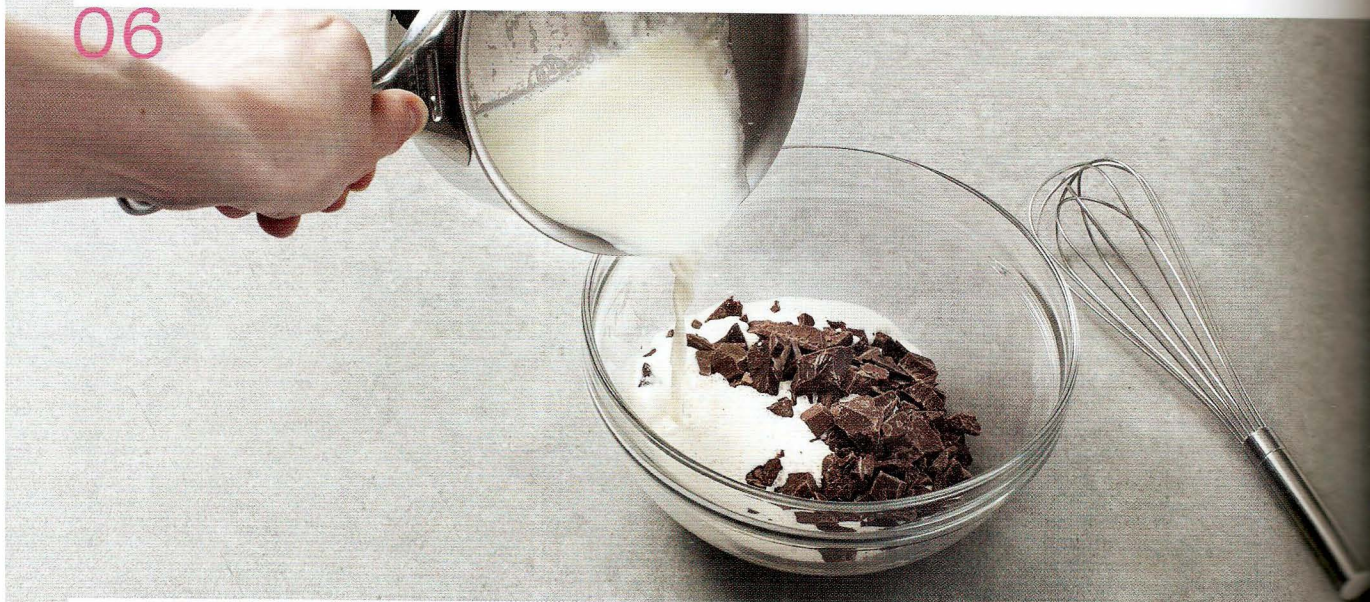
Процедите, сильно нажимая, настоянные на мяте сливки через мелкое коническое сито.



Подсушивайте смесь какао-порошка с миндальной мукой в духовке при температуре 75°C (регулятор температуры в положении 2) около 20 минут.

Нарубите шоколад и поместите в миску. Прогрейте настоянные на мяте сливки и вылейте на шоколад.

06



Дайте постоять 1 минуту.

Размешайте венчиком, затем введите кубики сливочного масла. Добавьте мятный напиток и измельченную оставшуюся мяту. Поставьте ганаш в холодильник, следя за тем, чтобы не слишком застыл.

07



08



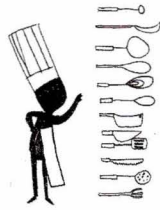
Оформление

Наполните ганашем кондитерский мешок с насадкой №9 и отсадите шарики ганаша на внутреннюю поверхность испеченного печенья диаметром 4 см.



Украсьте засахаренными листиками мяты. Накройте ганаш маленьким печеньем диаметром 2 см и слегка прижмите.





НА 20 **МАКАРОНОВ**

ОВАЛЬНЫЕ МАКАРОНЫ С КОКОСОВЫМ ОРЕХОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ И ЦИТРУСОВЫМИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
1 ЧАС 30 МИНУТ

ЭКЗОТИЧЕСКОЕ ВКУСОВОЕ СОЧЕТАНИЕ И ЯРКИЕ КРАСКИ
ЭТОГО НЕТИПИЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН ДЕЛАЮТ ЕГО
ПОДЛИННЫМ УКРАШЕНИЕМ ЛЮБОГО ПРАЗДНИКА!

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ИЗМЕНЕНИЕ ФОРМЫ ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ЭФФЕКТНОГО ДЕСЕРТА.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- 50 г пудры кокосового ореха
- зеленый краситель

ДЛЯ ГРЕЙПФРУТОВОГО МАРМЕЛАДА

- 250 г розового грейпфрута
- 75 г мелкого сахарного песка
- 1 стручок ванили
- 6 г пектина NH

ДЛЯ ГАНАША ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ

- 180 г сливок жирностью 33-35%
- 170 г белого шоколада
- 1 г соли
- 3 г японского зеленого порошкового чая мат-тя

ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ

- 1 розовый грейпфрут
- 1 апельсин
- 100 г свежего кокосового ореха
- 5 г японского зеленого порошкового чая мат-тя
- 1 пальчиковый лайм* (необязательно)



* Пальчиковый лайм – плод древесного растения (*Citrus australasica*) рода цитрус семейства рутовых родом из Восточной Австралии; форма овально-цилиндрическая, длина до 10 см, диаметр 2–3 см; кожица тонкая, цвет – от зеленого, желтого, оранжевого, красного до черного; мякоть разделена на множество наполненных соком мелких круглых секций, внешне напоминающих рыбью икру.

Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26), смешав пудру кокосового ореха с миндальной мукой и сахарной пудрой и добавив краситель. Наполните тестом кондитерский мешок с насадкой №7 и отсадите овалы длиной 8 см на противень, выстланный кулинарной бумагой. Посыпьте кокосовой пудрой и выпекайте 15 минут. Дайте печенье остыть, затем отделите от кулинарной бумаги.

01



Грейпфрутовый мармелад

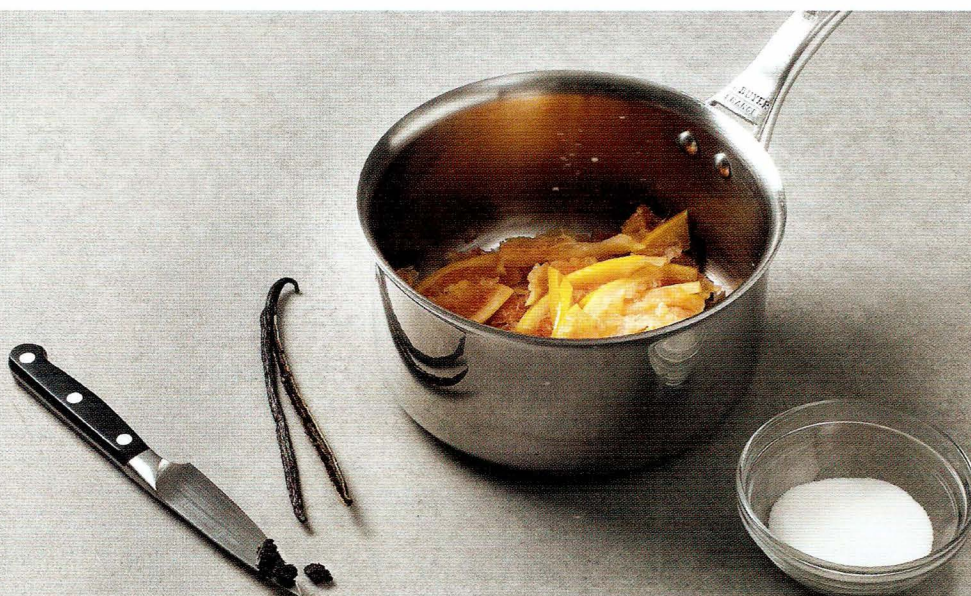
Разрежьте грейпфрут на 4 части, удалите сердцевину и семена. Дважды бланшируйте (залейте холодной водой и доведите до кипения).

02



Нарежьте грейпфрут тонкими ломтиками. Поместите их в кастрюлю, прогрейте на огне, добавьте половину сахарного песка и семена ванили.

03



Готовьте на слабом огне под крышкой. Когда кожура станет прозрачной, добавьте оставшийся сахарный песок, смешанный с пектином. Подсушите без крышки на слабом огне.

04



Если вы хотите уменьшить горечь мармелада, бланшируйте четвертинки грейпфрута 3-4 раза.

Вы можете вместо грейпфрута использовать лимоны и апельсины. Если вы используете апельсины, то убавьте количество сахарного песка – 50 г будет вполне достаточно.

Если кожура грейпфрута осталась влажноватой, слегка обработайте мармелад погружным блендером. Переложите мармелад в миску и поставьте в холодильник.

05



Ганаш из зеленого чая

Налейте 80 г сливок в кастрюлю и доведите до кипения. Поместите белый шоколад и порошковый чай мат-тя в миску, залейте половиной сливок.

Помешивайте, пока шоколад полностью не растопится. Добавьте оставшиеся сливки и обработайте погружным блендером. Когда ганаш станет полностью однородным, остудите и поставьте в холодильник.

06



07



Взбейте остальные 100 г сливок.

08



Выньте ганаш из холодильника и дайте постоять несколько минут при комнатной температуре. С помощью шпателя или гибкой лопатки легкими движениями осторожно введите в ганаш взбитые сливки. Держите ганаш при комнатной температуре.

09

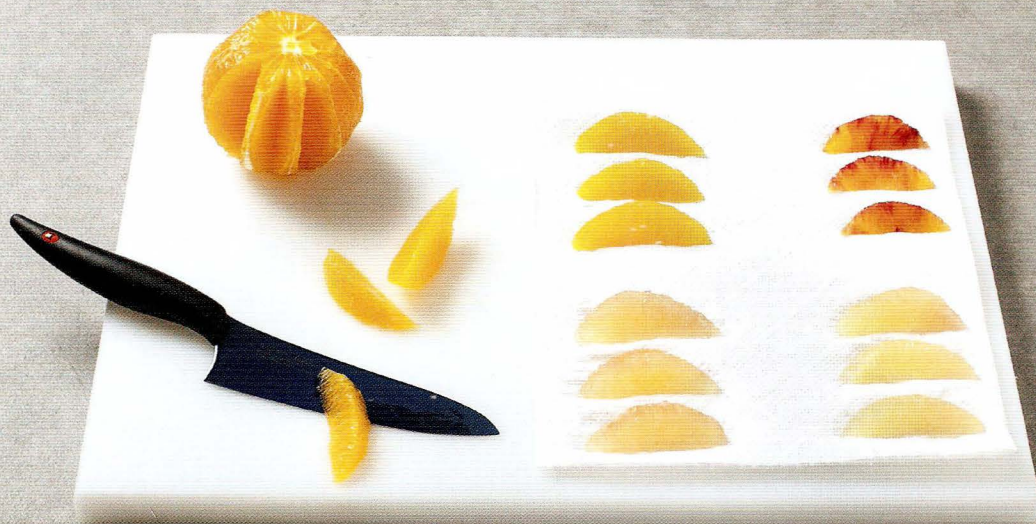


Е Т Ы

Оформление

Вырежьте мякоть из долек грейпфрута и апельсина, выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишнюю влагу. С помощью овощечистки нарежьте кокосовый орех стружкой.

10



Нанесите тонкий слой грейпфрутового мармелада на внутреннюю поверхность испеченного печенья.

11



Наполните ганашем с зеленым чаем кондитерский мешок. Срежьте кончик мешка по горизонтали, затем наискосок, чтобы сформировать боковую прорезь. Отсадите ганаш волнообразно на мармелад.

12

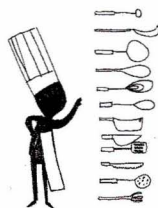


Украсьте обсушенными дольками грейпфрута и апельсина и кокосовой стружкой. Слегка посыпьте порошком зеленого чая.

13



Если вы найдете пальчиковый лайм, то сможете украсить его сочными мелкими сегментами печенье, что придаст ему легкую пикантную кислинку.



НА 15 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ, ГАРНИРОВАННЫЕ МОРОЖЕНЫМ С АРОМАТОМ РОЗ, В ВЕНКЕ ИЗ ЯГОД

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
2 ЧАСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
5 ЧАСОВ 30 МИНУТ

ЭТО КРАСИВО ОФОРМЛЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ МОЖЕТ
ВЫСТУПАТЬ В РОЛИ ИЗЫСКАННОГО ДЕСЕРТА.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН В ФОРМЕ КОЛЕЧЕК И ЗАСАХАРЕННЫХ
ЛЕПЕСТКОВ РОЗ ДЛЯ ТЩАТЕЛЬНО ПРОДУМАННОГО ДЕСЕРТА.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ЗАСАХА- РЕННЫХ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

- 10 лепестков роз, не обработанных химикатами
- 30 г яичного белка (1 яйцо)
- 50 г мелкого сахарного песка

ДЛЯ КЛУБНИЧ- НОГО СОУСА

- 375 г клубники

- 60 г мелкого сахарного песка
- 3 г пектина NH
- 1 стручок ванили
- 15 г лимонного сока

ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)

- красный краситель

ДЛЯ МОРОЖЕ- НОГО С АРОМА- ТОМ РОЗ

- 100 г желтков
- 50 г мелкого сахарного песка
- 300 г молока
- 200 г сливок жирностью 33-35%
- 3 капли розовой эссенции

- 60 г розового сиропа
- красный краситель

ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ

- 100 г клубники
- 100 г малины
- 50 г лесной земляники
- 50 г красной смородины



Окуните лепестки роз в слегка взбитый белок, затем обваляйте в сахарном песке. Разложите на листе кулинарной бумаги или силиконовой коврикe марки «Сильпат» и сушите в духовке при температуре 30°C в течение 3 часов. Лепестки засахарятся, не потеряв цвета.

01



Клубничный соус

Разрежьте клубнику вдоль пополам, поместите в миску, добавьте сахарный песок, пектин, семена ванили и лимонный сок. Готовьте на водяной бане под крышкой в течение 2 часов.

Процедите полученный соус через мелкое коническое сито и поставьте в холодильник.

02

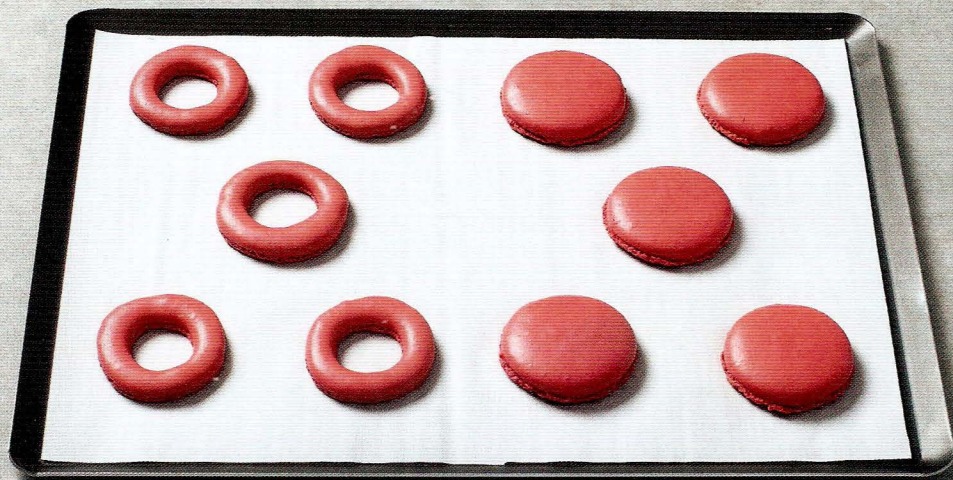


03



Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте массу для печенья (см. стр. 20 или 26), добавив краситель. Наполните массой кондитерский мешок с насадкой №8. На два противня, выстланных кулинарной бумагой, отсадите равное количество кружков и колечек диаметром 6 см. Выпекайте колечки 6 минут, кружки – 15 минут. Дайте печенью остыть, затем отделите от кулинарной бумаги.

04



Мороженое с ароматом роз

Разотрите желтки с сахарным песком.

05

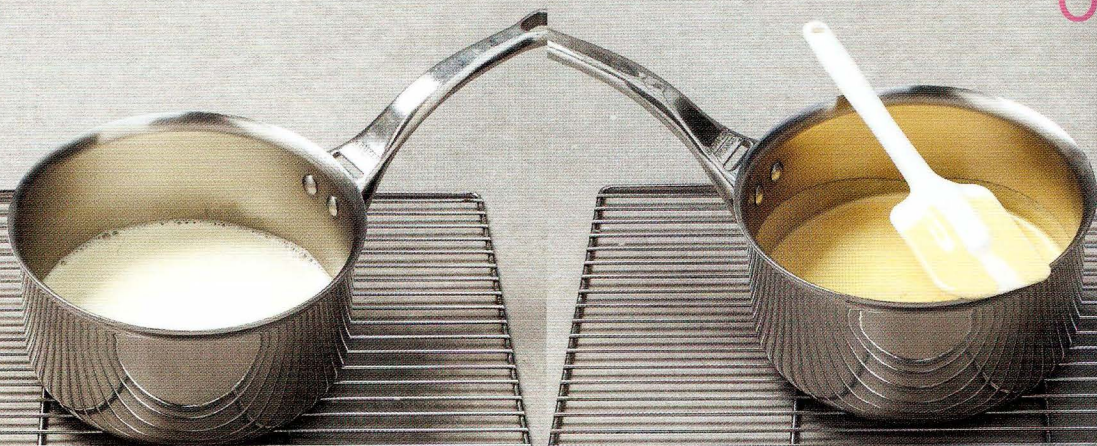


Налейте сливки в кастрюлю и доведите до кипения.

Введите растертые желтки и готовьте, постоянно помешивая шпателем, при температуре 84°C. Проверьте готовность: окуните шпатель в загустевший крем и проведите пальцем, если останется четкий след, то крем готов.

06

07



Остудите крем, поставив миску в посуду с колотым льдом. Добавьте розовую эссенцию, розовый сироп и краситель. Перемешайте.

Когда крем полностью остынет, переложите в мороженицу. Готовое мороженое держите в морозильнике.

08

09



Оформление

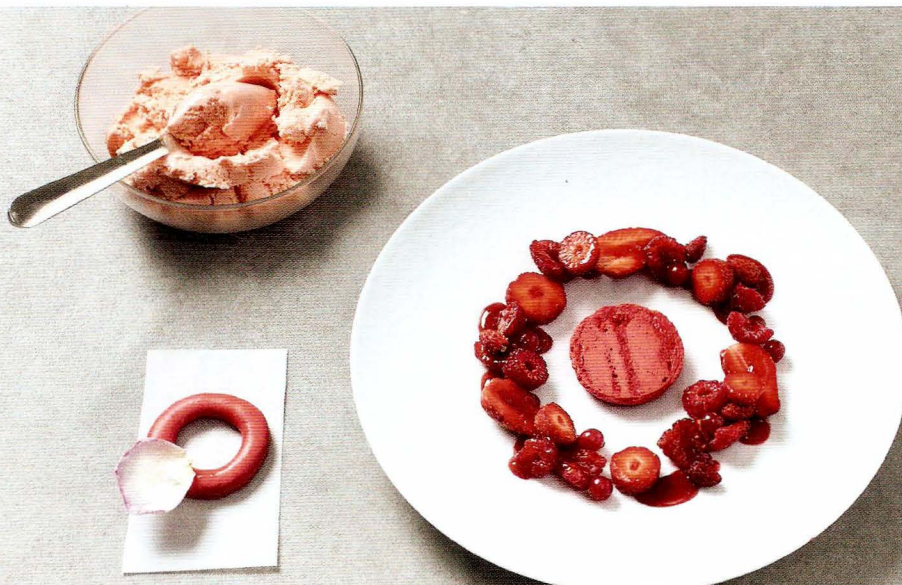
Разрежьте клубнику и малину пополам. На плоскую тарелку выложите ягоды (клубнику, малину, лесную землянику, красную смородину) красивым венком, полейте клубничным соусом.

10

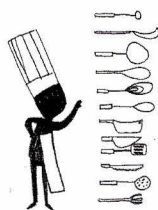


В центр поместите круглое печенье внутренней стороной вверх. Ложкой сформируйте аккуратную кнель из мороженого и положите на печенье. Сверху положите испеченное колечко, украсьте засахаренным лепестком розы и сразу же подавайте.

11



Поместите кружки печенья на короткое время в морозильник, чтобы мороженое на них лучше держалось.



НА 5 ПОРЦИЙ

КРУГЛЫЕ МАКАРОНЫ С МАЛИНОЙ, ПЕЛАРГНИЕЙ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ФИАЛКАМИ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
30 МИНУТ

ЭТО КОЛЬЦО ИЗ РАЗНОЦВЕТНОГО ПЕЧЕНЬЯ,
УКРАШЕННОГО ЛЕПЕСТКАМИ ЦВЕТОВ, – КАК НЕЛЬЗЯ ЛУЧШЕ
ПОДХОДИТ ДЛЯ ДРУЖЕСКОЙ ВЕЧЕРИНКИ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛЬЦА ИЗ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье макарон в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- красный и фиолетовый красители
- 50 г засахаренных фиалок
- 5 лепестков пеларгонии*

ДЛЯ КРЕМА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА, АРОМАТИЗИ- РОВАННОГО ПЕЛАРГОНИЕЙ И ФИАЛКАМИ

- 40 г кукурузного крахмала
- 275 г молока
- 180 г сливок жирностью 33-35%
- 220 г белого шоколада

- 160 г сливочного масла
- красный краситель
- фиолетовый краситель
- 3 капли эссенции пеларгонии
- 3 капли эссенции фиалки

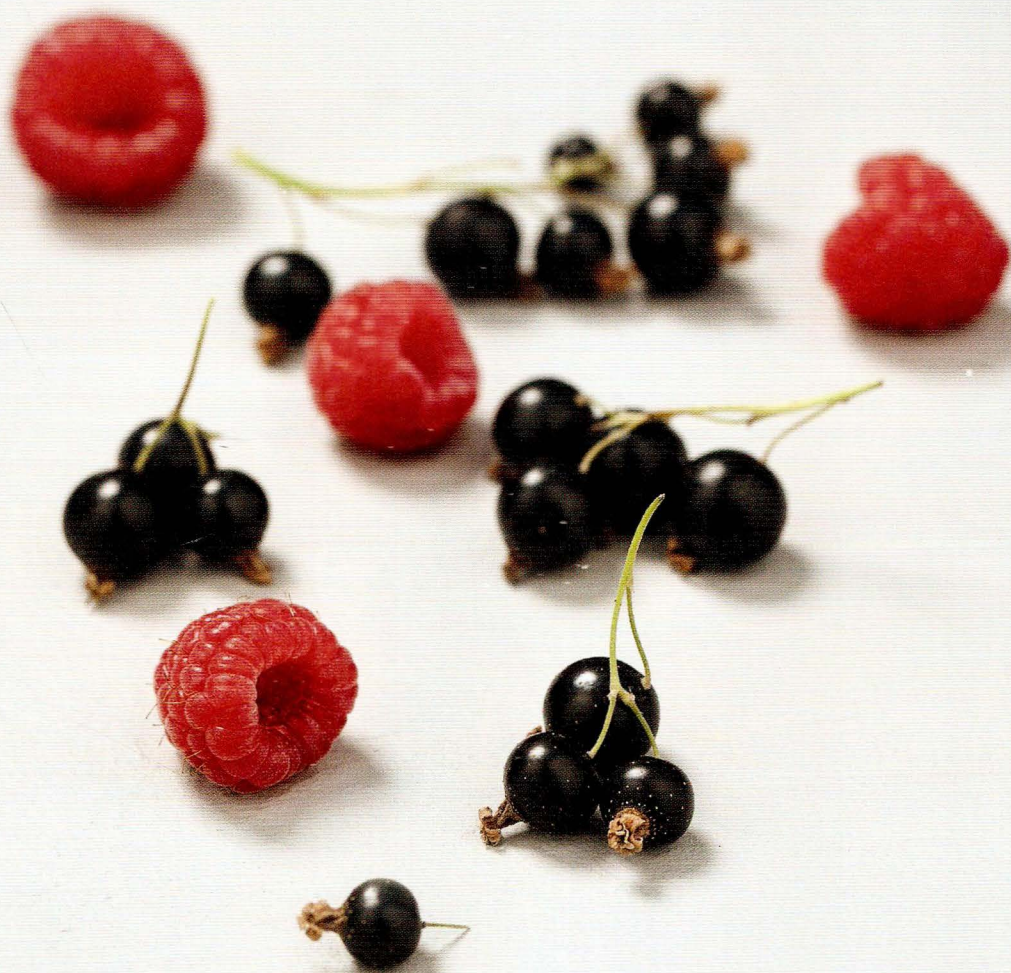
ДЛЯ МАЛИ- НОВОГО КОНФИТЮРА

- 200 г свежей малины

- 75 г мелкого сахарного песка
- 5 г пектина NH
- 10 г лимонного сока

ДЛЯ КОНФИТЮ- РА ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

- 200 г черной смородины
- 75 г мелкого сахарного песка
- 5 г пектина NH
- 10 г лимонного сока



* Пеларгония (*Pelargonium*) – род растений семейства гераниевые, с ароматными цветками разнообразной окраски. Их используют в засахаренном виде, ароматизируют ими уксус, лёд, сиропы и желе. Листья гораздо душистее цветков, их применяют для отдушки напитков, десертов, кремов и мороженого.

Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26). Половину теста окрасьте в красный цвет, другую — в фиолетовый. Наполните каждой массой два кондитерских мешка с насадкой №8. На противень, выстланный кулинарной бумагой, отсадите в виде кольца диаметром 18 см прилегающие друг к другу чередующиеся по цвету кружки диаметром 6 см. Повторите операцию для второго противня. Выпекайте 15 минут.

01



Крем из белого шоколада, ароматизированный пеларгонией и фиалками

В миске разведите крахмал холодным молоком. Влейте в кастрюлю сливки и доведите до кипения, при постоянном помешивании введите разведенный крахмал. Готовьте крем 1 минуту.

02

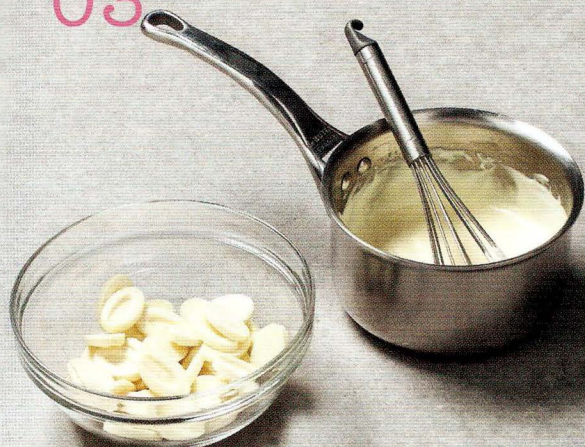


Чтобы научиться хорошо работать с кондитерским мешком, вначале пользуйтесь насадками меньшего диаметра: так удобнее контролировать отсадку теста. Высоту захвата кондитерского мешка можно закрепить с помощью зажима для пакета для замораживания. Для облегчения смены насадок пользуйтесь кондитерским мешком с адаптером, который позволяет быстро отвинчивать и навинчивать насадки.

Поместите белый шоколад в миску, залейте горячими сливками. Дайте постоять 1 минуту.

Взбейте венчиком, затем введите сливочное масло, нарезанное кубиками. Поместите крем в холодильник, чтобы хорошо схватился, затем разделите на две равные части.

03



04



Малиновый конфитюр

Засыпьте малину и половину сахарного песка в кастрюлю и прогрейте.

05



Е Т Ы

Смешайте пектин с оставшимся сахарным песком, засыпьте в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте лимонный сок и при постоянном помешивании готовьте 30 секунд. Переложите в миску, дайте остыть и поставьте в холодильник.

06



Конфитюр из черной смородины

Готовьте так же, как и малиновый конфитюр.

07



Оформление

В одну часть крема из белого шоколада добавьте красный краситель и эссенцию пеларгонии, в другую – фиолетовый краситель и эссенцию фиалки. Наполните кремами два кондитерских мешка с насадкой №8. Отсадите крем, чередуя цвета в соответствии с цветом печенья.

08



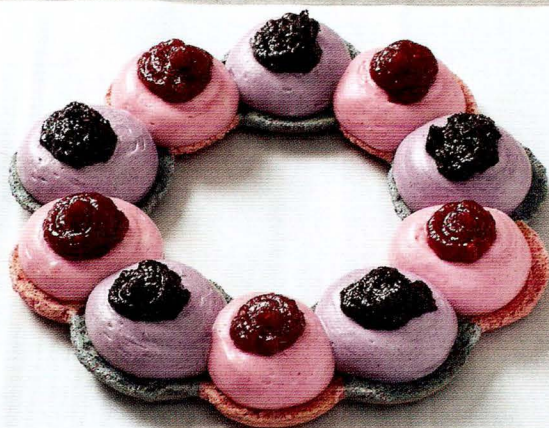
Наполните малиновым конфитюром кондитерский мешок с насадкой №8 и отсадите шарики в центр крема, ароматизированного пеларгонией.

09

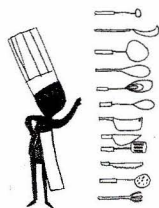


Наполните черносмородиновым конфитюром кондитерский мешок с насадкой №8 и отсадите шарики в центр крема, ароматизированного фиалками. Накройте свободными кружками печенья соответствующего цвета, украсьте засахаренными фиалками и лепестками пеларгонии.

10



Для получения засахаренных фиалок и лепестков пеларгонии воспользуйтесь рецептом для лепестков роз (см. стр. 108).



НА 30 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ «КОТЯТА» С ПРИВКУСОМ КОНФЕТ «КЛУБНИКА ТАГАДА» *

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

ЭТО ПЕЧЕНЬЕ ПОРАДУЕТ ДЕТИШЕК –
ВЕДЬ МЫ ДОЛЖНЫ ДУМАТЬ И О НИХ – И ПОЗАБАВИТ
ВЗРОСЛЫХ ВОЗМОЖНОСТЬЮ ОКУНУТЬСЯ В СЛАДОСТНОЕ ДЕТСТВО.

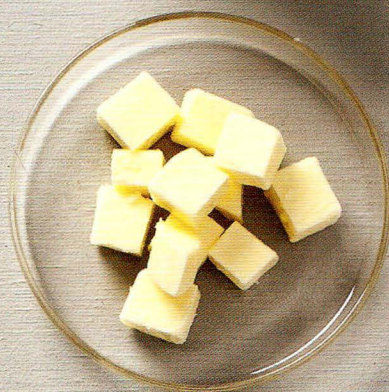
ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН С ЗАБАВНЫМ ПРИВКУСОМ КОНФЕТ
«КЛУБНИКА ТАГАДА» ДОСТАВИТ НАСЛАЖДЕНИЕ И ДЕТАМ, И ВЗРОСЛЫМ.

* «Клубника Тагада»/Fraise Tagada – марка конфет, выпускаемых немецкой компанией Hagibo с 1969 г.; представляет собой розовую пастилу в тонкой сахарной корочке, ароматизируется клубничной эссенцией. Эти конфеты очень популярны во Франции.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье макарон в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- черный и розовый красители

ДЛЯ ГАНАША «КЛУБНИКА ТАГАДА»

- 150 г сливок жирностью 33-35%
- 60 г конфет «Клубника Тагада»

- 150 г белого шоколада
- 37 г сливочного масла
- цедра $\frac{1}{2}$ лайма



Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26). Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой №7. Отсадите кружки диаметром 4 см на противень, выстланный кулинарной бумагой. С помощью зубочистки сформируйте «кошачьи ушки» у половины кружков. Выпекайте 14 минут. Дайте печенье остыть, затем отделите от кулинарной бумаги.

01



С помощью черного и розового красителей очень тонкой кисточкой нарисуйте детали «кошачьей мордочки» (глазки, усы и т.п.).

02



Ганаш «Клубника Тагада»

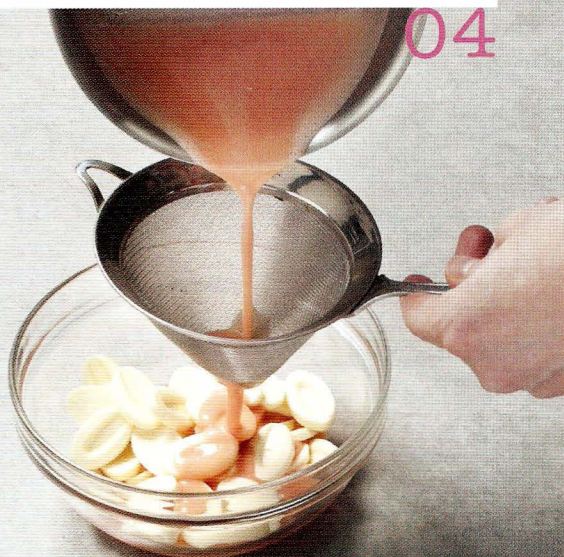
Налейте сливки в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте конфеты «Клубника Тагада» и дайте раствориться в течение 10 минут.

Поместите белый шоколад в миску. Влейте ароматизированные сливки через мелкое коническое сито.

03



04



Перемешивайте, пока смесь не достигнет температуры 45°C, затем введите сливочное масло, нарезанное кубиками, и тертую цедру лайма.

Наполните полученным кремом кондитерский мешок с насадкой №8 и отсадите шарики крема на внутреннюю поверхность испеченного круглого печенья макарон. Накройте печеньем «кошачья мордочка» и слегка прижмите.

05

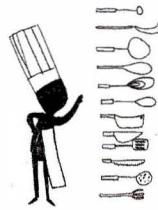


06



Проверяйте температуру с помощью кухонного термометра.

Свежий кисловатый вкус цедры лайма уравнивает сладкий вкус конфет. Вместо цедры обычного лайма можно использовать более душистую цедру кафрского лайма.



НА 30 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ «ТИГРЯТА» С ПРИВКУСОМ БАТОНЧИКОВ «КАРАМБАР» *

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

ПО МНЕНИЮ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЭТОЙ КАРАМЕЛИ, ПЕЧЕНЬЕ
С ТАКИМ ВКУСОМ ДОЛЖНО «УЛЕТАТЬ» С ТАРЕЛКИ. ПРОВЕРИМ...

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН В ФОРМЕ «ТИГРИНЫХ МОРДОЧЕК»
С ДЕТСТВА ЗНАКОМЫМ ВКУСОМ.

* Карамбар/Сарамбар – марка мягкой карамели, выпускаемой во Франции с 1954 г., очень популярной среди детей.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье макарон в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)
- желтый, оранжевый и черный красители

ДЛЯ ГАНАША С БАТОНЧИКА МИ «КАРАМБАР»

- 140 г сливок жирностью 33-35%
- 70 г батончиков «Карамбар»

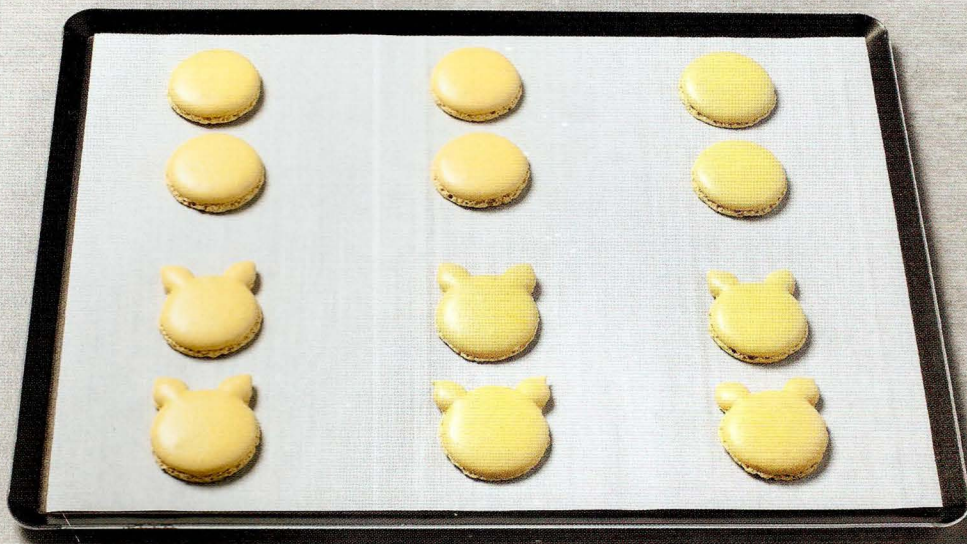
- 150 г молочного шоколада
- 20 г сливочного масла
- цедра $\frac{1}{2}$ лимона
- конфеты «Бамс»*

* «Бамс»/Haribo Bams – марка конфет, выпускаемых немецкой компанией Haribo; представляет собой банановое суфле с легкой кислинкой в тонкой сахарной корочке. Эти конфеты очень популярны во Франции.



Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26), добавив желтый краситель. Наполните тестом кондитерский мешок с насадкой №7. Отсадите на противень, выстланный кулинарной бумагой, кружки диаметром 4 см. С помощью зубочистки сформируйте «тигриные ушки» у половины кружков. Дайте печенье остыть, затем отделите от кулинарной бумаги.

01



С помощью черного и оранжевого красителей очень тонкой кисточкой нарисуйте детали «тигриной мордочки» (глазки, усы и т.п.).

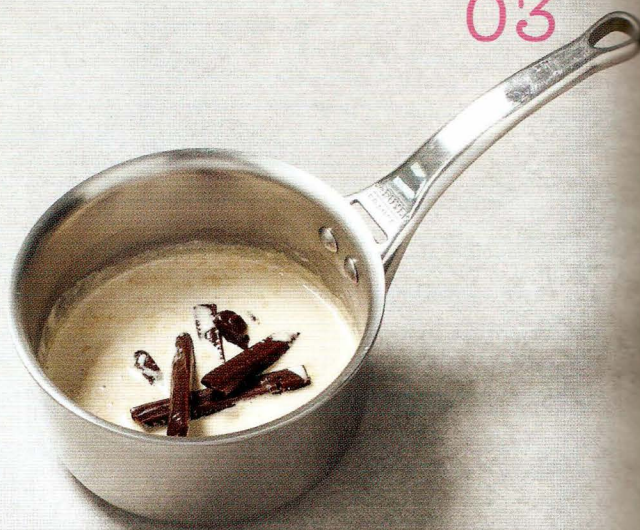
Ганаш с батончиками «Карамбар»

Влейте в кастрюлю сливки и доведите до кипения. Добавьте батончики и дайте им раствориться в течение 10 минут.

02



03



Поместите молочный шоколад в миску. Влейте через мелкое коническое сито подготовленные сливки.

04



Перемешивайте до однородности. Как только температура смеси снизится до 45°C, введите кубики холодного сливочного масла и лимонную цедру. Готовый ганаш поставьте в холодильник.

Наполните ганашем кондитерский мешок с насадкой №8 и отсадите кольцами на круглое печенье. В центр поместите кусочек конфеты «Бамс». Накройте «тигриными мордочками» и слегка прижмите.

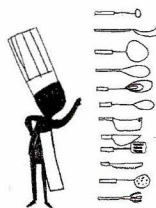
05



06



Проверяйте температуру ганаша кухонным термометром. Лимонная цедра подчеркивает кисловатый вкус конфет «Бамс» и обеспечивает сбалансированный вкус печенья.



НА 30 **МАКАРОНОВ**

МАКАРОНЫ ШОКОЛАДНЫЕ – «МИШКИ» С ПАСТИЛОЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ
40 МИНУТ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
25 МИНУТ

НАКОНЕЦ ВЫ ОТВЕДАЕТЕ
ЗНАМЕНИТЫХ ШОКОЛАДНЫХ «МИШЕК» С ПАСТИЛОЙ.

ТЕХНОЛОГИЯ ЭТОГО РЕЦЕПТА...

ЗАМЕНА ГАНАША ПАСТИЛОЙ ПОЗВОЛЯЕТ ПРИГОТОВИТЬ
ЗАБАВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ НА ПАЛОЧКЕ.



ИНГРЕДИЕНТЫ



ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ МАКАРОН

- печенье в стиле французской или итальянской меренги (см. стр. 20 или 26)

- 10 г какао-порошка
- черный краситель

ДЛЯ ВАНИЛЬНОЙ ПАСТИЛЫ

- 8 г желатина
- 246 г мелкого сахарного песка
- 65 г воды

- 60 г яичных белков (2 яйца)
- 2 г ванильной эссенции
- 1 стручок ванили



Печенье макарон. Разогрейте духовку до 160°C (регулятор температуры в положении 5). Приготовьте тесто для печенья (см. стр. 20 или 26). Отделите немного теста и наполните им кондитерский мешок с насадкой №5. В остальную массу добавьте какао-порошок и наполните кондитерский мешок с насадкой №7. Шоколадную массу отсадите на противень, выстланный кулинарной бумагой, кружками диаметром 4 см. Затем отсадите маленькие кружочки – «ушки».

01



Не окрашенное шоколадом тесто отсадите маленькими кружками в центр «ушек» и «мордочек». Выпекайте 14 минут. Дайте остыть. С помощью черного красителя тонкой кисточкой нарисуйте детали «мишkindой мордочки» (нос, глазки и т.п.).

Ванильная пастила

Поместите желатин в миску с холодной водой и льдом.

02



03



Слегка взбейте яичные белки, введите 6 г мелкого сахарного песка и взбивайте в снег.

Влейте воду и засыпьте оставшийся сахар в кастрюлю и доведите температуру сиропа до 130°C. Влейте во взбитые белки сироп и взбивайте.

04



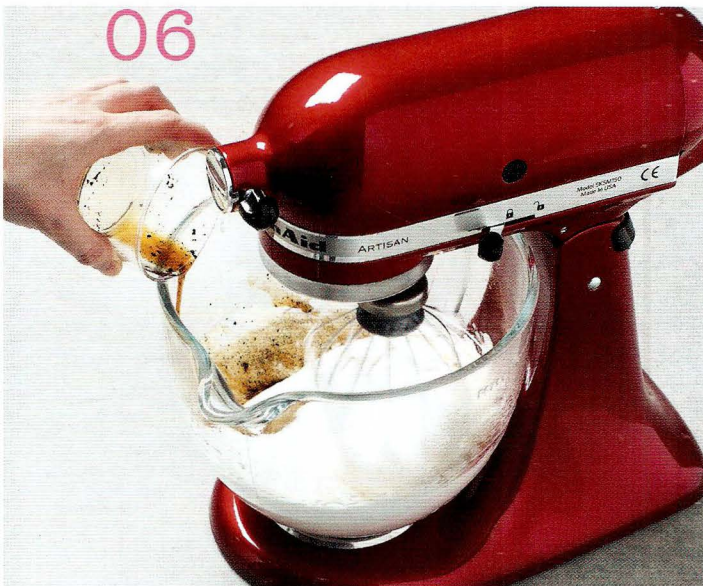
05



Отожмите желатин. Растопите в кастрюле с ванильной эссенцией и семенами ванили. Введите в белки и взбивайте, пока масса не остынет. Наполните пастилой кондитерский мешок с насадкой №8.

Отсадите пастилу на внутреннюю поверхность половины печенья, затем вставьте в пастилу палочку. Поместите ненадолго на холод, чтобы пастила схватилась. После этого накройте оставшимся печеньем и слегка прижмите.

06

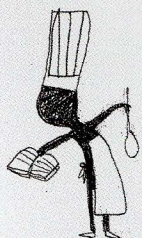


07



Проверяйте температуру кухонным термометром.

КРАТКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ МАКАРОНЕРА



БЛАНШИРОВАТЬ

Залить цитрусовые холодной водой и довести до кипения — это поможет удалить горечь.

НАРЕЗАТЬ БРЮНУАЗОМ

Нарезать кубиками с ребром 5 мм.

ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ ШИНУА

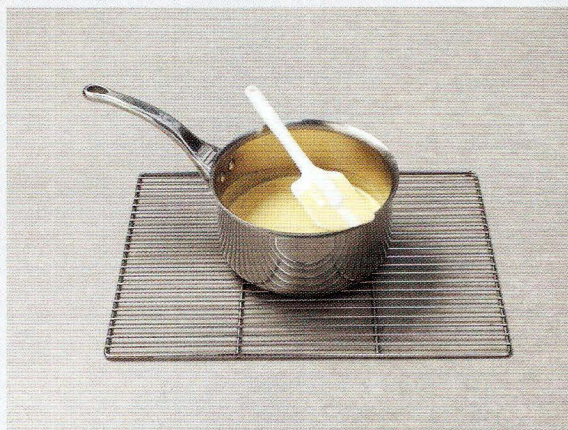
Процедить через коническое сито с мелкой металлической сеткой.

СУШИТЬ МАКАРОНЫ

Подсушивать заготовки для печенья макарон на воздухе, пока на поверхности не образуется тонкая корочка, которая не прилипает к пальцу.

ГОТОВИТЬ А-ЛЯ НАП

Готовить массу в кастрюле, постоянно помешивая шпателем (лопаткой). Готовая масса должна хорошо окутывать шпатель. Для проверки готовности шпатель вынимают из массы и проводят пальцем — если остается четкий след, то масса готова.



ВЫМЕШИВАТЬ МАКАРОНАЖ

Энергично перемешивать тесто для печенья макарон шпателем, пока не будет формироваться длинная, гладкая и тягучая лента.

ОТСАЖИВАТЬ

Выпускать порции теста из кондитерского мешка с насадкой.

ВЫМЕШИВАТЬ ДО СТАДИИ «ЛЕНТА»

Энергично взбивать массу, пока она не станет достаточно гладкой и не будет формировать длинную, гибкую и тягучую ленту теста.

ПРОСЕИВАТЬ

Просеивать продукты через сито, чтобы отделить крупные частицы и получить тонкую пудру или порошок с частицами одинакового размера.



АЛФАВИТНЫЙ ИНДЕКС ПРОДУКТОВ

А

Амаретто 48

Апельсин 96

Апельсинные
цукаты 48

Б

«Бамс», конфеты 128

В

Ваниль 56, 96, 106,
134

Г

Грейпфрут
розовый 80, 96

З

Земляника лесная 106

И

Инжир 64

Инжир вяленый 64

К

Какао-порошок 88,
134

«Карамбар»,
конфеты 128

Кинза 72

Клубника 106

Коврижка 64

Козий сыр 72

Кокосовый орех 96

Красная
смородина 106

Л

Лайм (цедра) 122

Лайм пальчиковый 96

Лимон (цедра) 128

Лимонный сок 64, 72,
80, 106, 114

Лосось холодного
копчения 72

М

Малина 64, 106, 114

Манго (мякоть) 80

Мёд 40

Миндаль 21, 27, 34,
40, 48, 56

Мята 88

П

Пектин NH 64, 80, 96,
106, 114

Пеларгония 114

Р

Рикотта 72

Роза 106

Рукола 64

Т

«Тагада», конфеты 122

Ф

Фиалки 114

Фуа-гра 64

Ч

Чай зеленый мат-
тя 96

Черная смородина 114

Четыре специи 64

Ш

Шнитт-лук 72

Шоколад белый 96,
114, 122

Шоколад
молочный 88, 128

Шоколад темный 88

Я

Яблоко зеленое 72



ЛУЧШИЕ
КУЛИНАРНЫЕ
КНИГИ МИРА
НА РУССКОМ
ЯЗЫКЕ



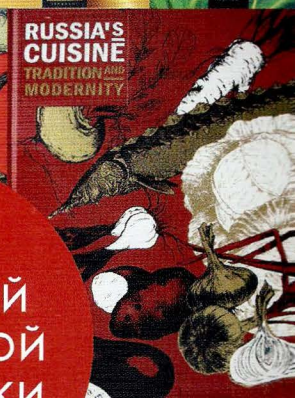
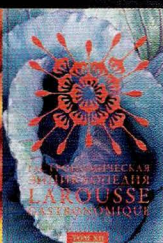
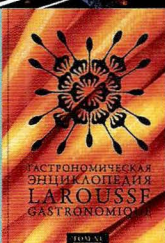
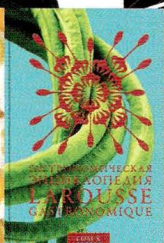
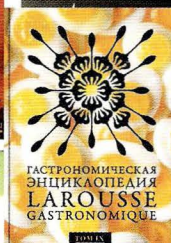
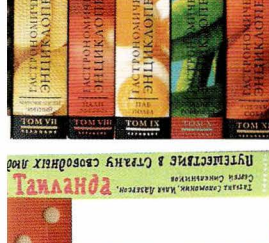
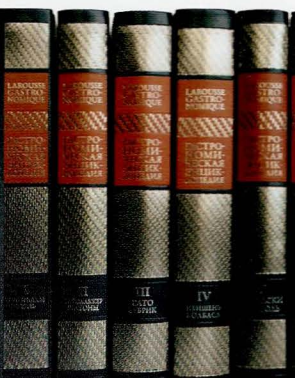
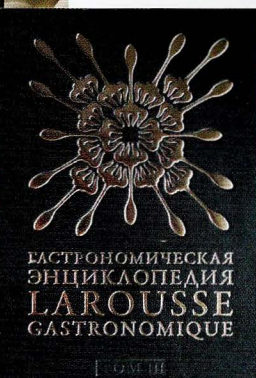
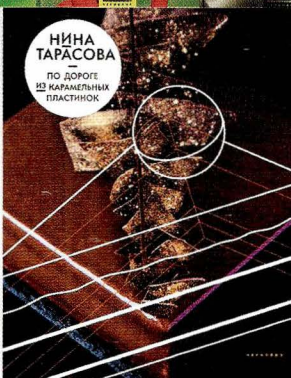
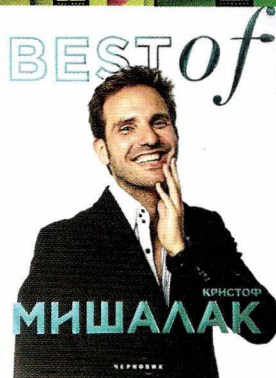
пшя
инарная
ига
о и птица

+7 (495) 507 19 00
+7 (495) 229 85 70

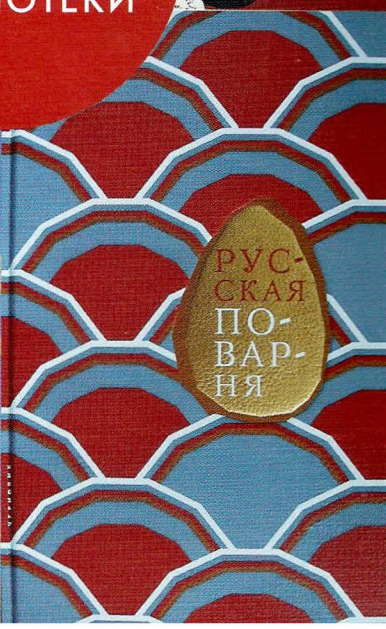
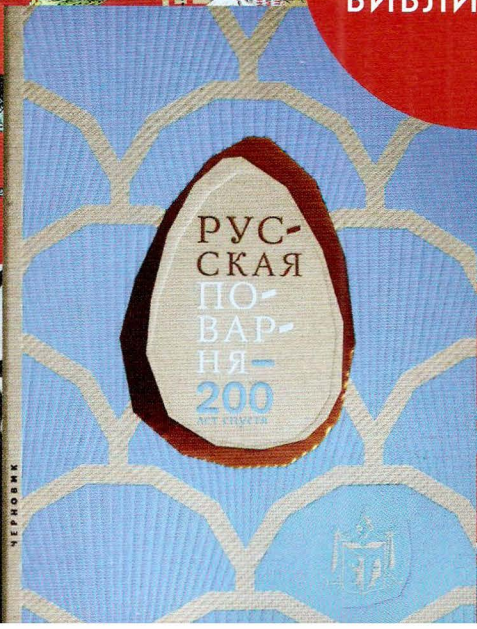
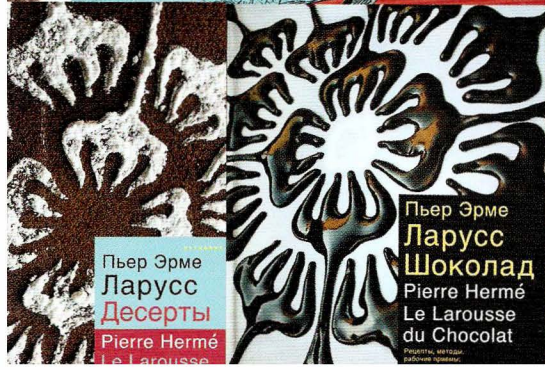
Москва,
Издательство
гастрономической
литературы
«Чернов и Ко»

с 2002 года

www.chernovic.ru
www.chernovic.com



ДЛЯ ВАШЕЙ
ФАМИЛЬНОЙ
БИБЛИОТЕКИ



Макароны.

Кулинарная школа Алена Дюкасса

Франк Жёффруа, подготовивший эту книгу, — преподаватель Кулинарной школы Алена Дюкасса и один из авторитетных кондитеров Франции. В книге представлены рецепты макарон — воздушных миндальных печений, которые вот уже несколько лет являются абсолютным кондитерским хитом.

Рецепты макарон подобраны Франком Жёффруа с учетом различных вкусовых пристрастий: сладкие и несладкие, мягкие и хрустящие, гладкие и с трещинками, с шоколадом и фиалками, с лососем и фуа-гра, а для маленьких сладкоежек — макароны со вкусом любимых конфет в виде забавных фигурок животных. Все 16 рецептов снабжены пошаговыми фотографиями, практическими рекомендациями и советами, как правильно и красиво приготовить эти маленькие, столь любимые, миндальные печенья.

Возможно, вы почувствуете, будто прошли ознакомительный кондитерский курс в известной школе Алена Дюкасса.

Все книги издательства «Чернов и Ко» можно приобрести напрямую по издательским ценам.

Обращаться по тел. +7 (495) 229-85-70 (многоканальный), +7 (495) 507-19-00.

Заказ книг можно сделать на сайте www.chernovic.ru

на страничках издательства в фейсбуке www.facebook.com/chernovic.ru

в инстаграме www.instagram.com/sergeychernovic



Franck Geuffroy

МОЙ МНОГОЛЕТНИЙ ОПЫТ И МОЕ ЖЕЛАНИЕ РАССКАЗАТЬ О СЕКРЕТАХ МАСТЕРОВ-КОНДИТЕРОВ ПОЗВОЛИЛИ МНЕ СОЕДИНИТЬ В ЭТОЙ КНИГЕ НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ, КОТОРЫЕ ПОНАДОБЯТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ПЕЧЕНЬЯ. БЛАГОДАРЯ ПОШАГОВЫМ РЕЦЕПТАМ С ФОТОГРАФИЯМИ СТАДИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СОВЕТАМ, ВЫ СМОЖЕТЕ С УСПЕХОМ РЕАЛИЗОВАТЬ 16 КЛАССИЧЕСКИХ И ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ ИЗ ЭТОЙ КНИГИ.

КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО — МОЯ ДАВНЯЯ СТРАСТЬ, НАДЕЮСЬ, И ВЫ УВЛЕЧЕТЕСЬ ИМ ТАК, БУДТО ПРОШЛИ ГОДОВОЙ КУРС ОБУЧЕНИЯ У МЕНЯ В КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЕ АЛЕНА ДЮКАССА. СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ ЭТОГО РУКОВОДСТВА, И У ВАС НЕПРЕМЕННО ПОЛУЧИТСЯ МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ МАКАРОН, ДОСТОЙНОЕ САМЫХ ВЫСОЧАЙШИХ ПОХВАЛ!

ФРАНК ЖЁФФРУА

шеф-кондитер, преподаватель
Кулинарной школы Алена Дюкасса

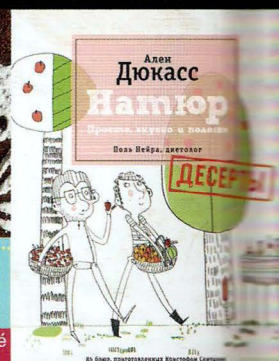
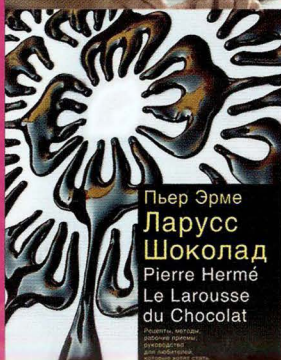


ЗАКАЗ КНИГ ПО ИЗДАТЕЛЬСКИМ ЦЕНАМ
НА САЙТЕ **CHERNOVIC.RU**

по телефонам +7 (495) 507 19 00
или +7 (495) 229 85 70 (многоканальный)

[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/CHERNOVIC.RU](https://www.facebook.com/CHERNOVIC.RU)

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/SERGEYCHERNOVIC/](https://www.instagram.com/SERGEYCHERNOVIC/)



ISBN 978-5-98937-086-3



9 785989 370863

