

МАСТЕР-КЛАССЫ ЗНАМЕНИТЫХ ПОВАРОВ



РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ

ВЫПЕЧКА

ПИРОГИ • ТОРТЫ • ПИРОЖНЫЕ • ПЕЧЕНЬЕ • КЕКСЫ • РУЛЕТЫ • ХЛЕБ



ISBN 5-98176-077-8



9 785981 760778

Ресторанные
рецепты

МАСТЕР-КЛАССЫ ЗНАМЕНИТЫХ ПОВАРОВ

РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ

ВЫПЕЧКА

ПИРОГИ • ТОРТЫ • ПИРОЖНЫЕ • ПЕЧЕНЬЕ • КЕКСЫ • РУЛЕТЫ • ХЛЕБ



Москва
Информационная группа
«Ресторанные ведомости»
2012

УДК 664.64/.68(083.12)

ББК 36.86я27+36.991я27+36.992я27

Р44

*Охраняется законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается
без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.*

Р44 Ресторанная кухня. Выпечка / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2012. — 160 с. : ил. — (Мастер-классы знаменитых поваров)

ISBN 978-5-98176-077-8

Агентство СІР РГБ

В этой книге собраны лучшие рецепты различной выпечки от ведущих пекарей и кондитеров московских ресторанов, кафе и кондитерских. Пироги, торты, пирожные, печенье, кексы, хлеб — издание содержит множество новых ярких идей, приоткрывает профессиональные секреты, демонстрирует новые тенденции в кондитерском искусстве. Все рецепты представлены в удобном формате иллюстрированных мастер-классов, наглядно демонстрирующих все этапы приготовления, и сопровождаются авторскими комментариями.

ISBN 978-5-98176-077-8

© ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2012

Ароматные сдобные пироги, свежеспекаенный хлеб, булочки, ватрушки, расстегаи, пирожные... Во все времена выпечка была символом домашнего уюта и делалась заботливыми хозяйками в домашних условиях. Сегодня бешеный ритм редко оставляет время на «возню» с тестом, но любимую сдобу всегда можно найти в супермаркетах, ресторанах, булочных-пекарнях. Как и вся выпечка, хлеб тоже стал отдельно стоящим «брендом»: наряду с привычными нарезными батонами и бородинским хлебом на прилавках магазинов можно насчитать сотни его разновидностей — от булочек к чаю до дорогих сортов с начинками из зерна, вяленых помидоров, оливок и т.д.

Ассимиляция пришла не только в кулинарию. Благодаря смешению кухонь и направлений выпечку разных стран и континентов — итальянские фокаччу и гриссини, английские брауни и маффины, французские бриоши и т.д. — можно отведать буквально в любом соседнем ресторане.

Безусловно, выпечка относится к разряду тяжелой пищи. Однако пекари-кондитеры стараются сделать ее максимально легкой. Например, в период поста выпекают постную сдобу без яиц и молочных продуктов, заменяют крем свежими ягодами и кусочками фруктов... Меняется все — и презентация, и технологии, и ингредиенты. Да и есть выпечку сегодня стали по-другому. Обо всем этом рассказывают авторы этой книги — настоящие мастера своего дела.

СОДЕРЖАНИЕ

6



Сергей БОБРОВ | Ресторан «СТАРЫЙ ПАФОС»

Спакопитта
Галактомбуреко
«Горячая любовь»
Торт «Деметра»
Халлуми пай

16



Вероника ГОРИНА | Ресторан «БАЛКОН» (Ginza Project)

Куки с фундуком
Киш Лоран с лососем и брокколи
Миндально-апельсиновый твиль
Печенье сабли шоколадное

Брауни
Булочки из муки «5 злаков»
Пирог облепиховый

30



Карло ГРЕКУ | Ресторан «ДОМ КАРЛО» (Ginza Project)

Фокачча с картошкой
Морковный пирог
Тирамису
Флан шоколадный

Штрудель грушевый
Гриссини
Вишневый пирог
Печенье ассорти

46



Олег ИЛЬИН | Обладатель звания «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР МОСКВЫ»

Ванильный бисквит под пенным соусом из манго
Макарони с малиной и «Баварским» кремом
Шоколадный бисквит «Шварцвальд»
Творожный торт с лаймом и «икрой» из апельсина

Песочно-мармеладный мильфей с цукатами и мягкой карамелью
Миндальный кекс «Эспаньола» с тартаром из ананаса
Тарталетка «Бриз» с ванильным кремом и лесной земляникой

60



Елена КОЖУХОВА | Гостиница «ШЕРАТОН ПАЛАС МОСКВА»

Хлеб с беконом
Круассан с миндальным кремом
Боу де Жежо (сырная булочка)
Тирамису
Брауни
Шоколадная роза

Фиалковое пирожное с имбирным сорбе
Карамелизованные абрикосы на теплом ореховом бисквите с ванильным мороженым
Роллы из белого шоколада и желе из манго

78



Денис КРУПЕНЯ | Проект «КУХНЯ В ДЕТАЛЯХ»

Говядина «Веллингтон»
Тыквенный пирог
Хлеб с гречневой мукой и вялеными помидорами
Фокачча
Грушевый торт «Татен»

Клафути с пьяной вишней
Шоколадные брауни с мюсли
Лимонник
Крамбл с пряной сливой
Бискотти с бразильским орехом

98



Марина МАРТЫНОВА
Роман АЛЕЙНИКОВ

Компания «ПУРАТОС»

Багет старинный
Рулэт «Старопржский»

102

**Андрей РЫДЗЕВСКИЙ** | Бренд SAGA

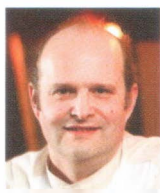
Рулет с мороженым и легким вишневым сиропом
Пирог с форелью и печеной тыквой

106

**Елена САФОНОВА** | Компания «ИТАЛИКА-ТРЕЙДИНГ»

Торт «Тофи»
Торт «Софи»

110

**Евгений СЕЛЕЗНЕВ** | Ресторан BED CAFE

Деревенский круглый черный хлеб
Фокачча
Хлеб с сыром дор-блю
Хлеб с сыром и грибами
Булочки с кунжутом
Томатный хлеб

122

**Анна СЕМЕНОВА** | Кулинарная школа ресторана «СЕСТРЫ ГРИММ»

Маффины с козьим сыром и базиликом
Киш со скумбрией горячего копчения и луком-пореем
Лимонно-миндальный кекс
Кекс с цуккини и лимонной цедрой
Коблер с брусникой

132

**Илья ТЮКОВ** | Ресторан «ОБЛОМОВ» (Ресторанный Синдикат)

Пирожок с мясом ягненка
Маковый рулет
Постный грушевый пирог
Торт «Наполеон»

Пирожки с визигой
Расстегай
Кулебяка
Яблочный пирог

148

**Джон УИЛЬЯМС** | Отель RITZ (Лондон)

Утиная пастила с шоколадом, кунжутом и имбирно-соевым соусом
Печеная утка в пяти специях с черносливовым клафути и цитрусово-медовым соусом

152

**Дареджан ШАРАБИДЗЕ** | Ресторан «САХЛИ»

Хачапури по-аджарски
Хачапури по-мегрельски
Пахлава с сухофруктами
«Наполеон» сухумский

Наш ресторан представляет традиционные и современные кипрские блюда. На Кипре преобладает средиземноморская кухня с греческим уклоном, но не без влияния соседних стран. Кипрская выпечка очень вкусная и своеобразная — как сладкая, так и несладкая. Среди сладостей встречается много блюд восточного происхождения с медом и грецкими орехами. Одной из самых популярных специй в кипрской кухне является корица, которую добавляют в самые разные блюда. Здесь мы предлагаем несколько наших любимых рецептов, наиболее ярко представляющих кипрскую выпечку.

Сергей БОБРОВ

Шеф-кондитер ресторана
«СТАРЫЙ ПАФОС»



СПАНАКОПИТТА

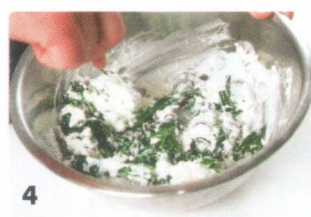
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Вода	150
Масло сливочное 82%	20
Дрожжи	2,5
Мука пшеничная	325
Соль	5
Сахар	20
Сыр фета	300
Шпинат	100
Масло чесночное	10
Маслины	50
Перец чили	20
Йогурт греческий	130
Масло оливковое	30
Масло сливочное	20

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- В одной части теплой воды (75 г) растопить сливочное масло, во второй (75 г) замочить дрожжи. Муку соединить с маслом и дрожжами, добавить соль, сахар, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 1 час.
- На крупной терке натереть сыр фета **1**.
- Шпинат обжарить в течение 1 минуты на чесночном масле **2**.
- Соединить сыр со шпинатом, добавить нарезанные маслины, перец чили, греческий йогурт и оливковое масло. Все перемешать **3, 4**.
- Подготовленное тесто раскатать в виде большого круга. На круг выложить начинку **5, 6**.
- Завернуть тесто в рулет, а затем свернуть в форме «улитки» **7, 8**.
- Смазать растопленным сливочным маслом и выпекать в духовом шкафу 45 минут при температуре 180°C.



Выход готового блюда:

800 г



Этот пирог со шпинатом и фетой — один из самых ярких представителей греческой кухни. Теста в нем должно быть вдвое меньше, чем начинки, в результате чего получается очень свежее диетическое блюдо. Делается спанакопитта из традиционного слоеного теста фило. Чтобы получить правильное фило, раскатанное тесто рекомендуется растянуть руками до прозрачности, смазать маслом и, свернув, смазать снова. Шпинат для спанакопитты можно брать как свежий, так и замороженный.

ГАЛАКТОМБУРЕКО

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Крем

Молоко	700
Сливки 38%	300
Крахмал кукурузный	110
Яйцо	4 шт.
Сахар	165
Сахар ванильный	4
Вода розовая	30

Сироп сахарный

Вода	1000
Сахар	1000
Лимон	1/2 шт.
Гвоздика молотая	3
Корица (палочка)	20

Галактомбуреко

Масло сливочное 72%	100
Тесто фило	225
Крем	1000
Сироп сахарный	450
Ежевика	10
Гранат	10
Орехи грецкие	3
Мята свежая	1
Мороженое ванильное	40

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Крем

- Молоко и сливки смешать и довести до кипения.
- Кукурузный крахмал, яйца, сахар, ванильный сахар и розовую воду смешать в миксере до однородной массы **1**.
- Полученную массу влить в кипящую молочную смесь и варить, помешивая, до загустения крема **2**.

Сироп сахарный

- В кипящую воду засыпать сахар, добавить лимон, гвоздику и корицу. Проварить 5 минут, остудить и процедить **3**.

Галактомбуреко

- В микроволновой печи растопить сливочное масло. Подготовить 5 слоев теста фило.
- На противень с антипригарным покрытием выложить один лист теста, смазать сливочным маслом (25 г), сверху выложить крем и разровнять **4**, **5**.
- Накрыть вторым слоем теста, смазать маслом и кремом и так чередовать. Последний слой фило разделить на части и посыпать торт, обильно смазать маслом и сделать насечки в форме квадрата **6**, **7**, **8**.
- Выпекать в духовом шкафу 1 час при температуре 140°C.
- Горячий торт полить сахарным сиропом **9**.
- При подаче украсить ежевикой, зернами граната, дроблеными грецкими орехами, листиком мяты и шариком ванильного мороженого.

Выход готового блюда:

1500 г (на десять порций)



Этот традиционный кипрский торт — один из самых любимых десертов у киприотов. Слоеное тесто фило и заварной крем прекрасно оттеняют вкус ванильного мороженого. Чтобы придать галактомбуреко яркости и оригинальности, можно добавить в крем и в соус немного греческого коньяка «Метакса».



«ГОРЯЧАЯ ЛЮБОВЬ»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Мед	80
Сахар	100
Масло сливочное 72%	50
Сода	5
Сок лимонный	7
Яйцо	2 шт.
Мука пшеничная	330

Инжир с карамелью

Инжир	100
Масло сливочное 72%	20
Сахар тростниковый	25
Узо	40
Апельсины	240

«Горячая любовь»

Тесто	60
Инжир с карамелью	2 шт./30
Хлопья миндальные	10
Мороженое ванильное	40
Сироп шоколадный	10
Мята свежая	1

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Мед, сахар, сливочное масло растопить на водяной бане и перемешать до однородной массы.
- Добавить соду, лимонный сок, яйца, муку и еще раз тщательно перемешать.
- Полученное тесто раскатать в пласт толщиной 5–7 мм, выложить на пергамент и выпекать в духовом шкафу 6 минут при температуре 160°C **1**.
- Из готового коржа вырезать круги диаметром 10 см **2**.

Инжир с карамелью

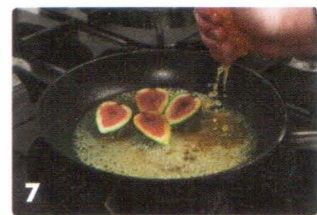
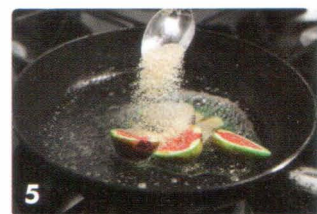
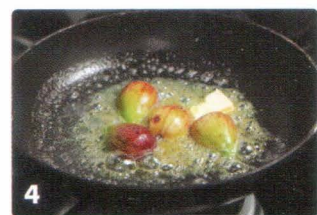
- Инжир разрезать на половинки и обжарить на сливочном масле **3, 4**.
- Перевернуть на другую сторону, добавить тростниковый сахар, влить узо и фламбировать **5, 6**.
- Апельсин разрезать на две части и отжать сок на инжир, выпарить до получения карамели **7**.

«Горячая любовь»

- В центр блюда выложить один круг подготовленного коржа, полить карамелью, посыпать миндальными хлопьями, накрыть вторым коржом и чередовать слои три раза **8**.
- Верхний корж украсить шариком мороженого. Вокруг уложить половинки инжира. Украсить шоколадным сиропом и веточкой мяты **9**.

Выход готового блюда:

2 шт./40/30 г (на одну порцию)



«Горячая любовь» — оригинальный авторский десерт, вкусовую основу которого составляют инжир, апельсин и ванильное мороженое. Фламбированный апельсиновым соусом с добавлением узо (греческой анисовой водки), свежий и ароматный инжир приобретает еще более интенсивный аромат и волнующее послевкусие.

ТОРТ «ДЕМЕТРА»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сироп сахарный

Вода	1000
Сахар	1000
Лимон	1/2 шт.
Гвоздика молотая	3
Корица (палочка)	20

Торт «Деметра»

Яйцо	5 шт.
Сахар	125
Гвоздика молотая	2,5
Корица молотая	2,5
Цедра апельсиновая	5
Орехи грецкие	125
Сухари панировочные	100
Масло сливочное	450
Сироп сахарный	

Сервировка

Торт «Деметра»	100
Мороженое ванильное	40
Сливки взбитые	8
Чурчхела	13
Ежевика	10
Физалис	5
Сироп шоколадный	3
Мята	1

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Сироп сахарный

- В кипящую воду засыпать сахар, добавить лимон, гвоздику и корицу. Проварить 5 минут, остудить, процедить.

Торт «Деметра»

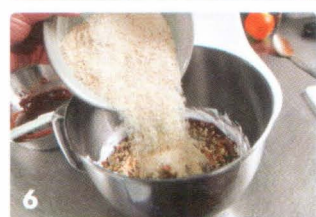
- Белки отделить от желтков. Белки взбить с сахаром до воздушной пены.
- В желтки добавить гвоздику, корицу, цедру апельсина и перемешать венчиком до однородной массы 1, 2, 3.
- Грецкие орехи размять с помощью скалки до выделения масла 4.
- Во взбитые белки добавить последовательно желтковую смесь, орехи, панировочные сухари и аккуратно перемешать 5, 6, 7.
- Форму для кекса с антипригарным покрытием смазать сливочным маслом. Залить смесь и выпекать в духовом шкафу 40 минут при температуре 180°C 8.
- Торт остудить и залить горячим сиропом. Дать остыть 9.

Сервировка

- При подаче торт нарезать на порции, украсить шариком мороженого, взбитыми сливками, чурчхелой, ежевикой, физалисом, шоколадным сиропом и веточкой мяты.

Выход готового блюда:

100/40/40 г (на одну порцию)



Торт «Деметра» получил свое название по имени бабушки из одной кипрской семьи. Именно ее старинный рецепт традиционного орехового бисквита был взят за основу этого десерта.

Греческие орехи — неотъемлемый элемент греческой (и кипрской) кухни. Об их полезности известно давно. В них содержится множество витаминов и микроэлементов. Благодаря своей недвусмысленной форме грецкий орех считался в древности «пищей для ума».

ХАЛЛУМИ ПАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная в/с	40
Масло оливковое	15
Вода	25
Сыр халлуми	25
Помидор вяленый	11
Бasilik свежий	1
Яйцо	1 шт.
Шпинат	10
Масло сливочное	5
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло чесночное	3
Соус томатный	30
Лук-резанец	1
Уксус бальзамический «Карамель»	3

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Муку, оливковое масло (7 г) и воду смешать до получения однородной массы.
- Раскатать тесто в форме прямоугольника 1.
- Сыр халлуми, вяленый помидор и листик базилика завернуть в тесто и прижать края пая вилкой 2, 3.
- Смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу 17 минут при температуре 180°C 4.
- Шпинат обжарить в течение 1 минуты в смеси оливкового (8 г) и сливочного масла с добавлением соли, перца и чесночного масла 5.
- На тарелку налить томатный соус, сверху выложить обжаренный шпинат и халлуми пай 6.
- Украсить луком-резанцем и бальзамическим уксусом.



Выход готового блюда:

150 г (на одну порцию)



Сыр халлуми — традиционный кипрский продукт. Его можно считать съедобной визитной карточкой Кипра. Халлуми делают из смеси козьего и овечьего молока рассольным способом. У него белый цвет и нежно-пряный солоноватый вкус с кисломолочным оттенком. Своеобразие усиливается сушеной мятой, которую добавляют при приготовлении. На Кипре халлуми используют очень широко: в тертом виде добавляют в омлеты, запеканки и фарши, в нарезанном — кладут в салат, ну и, конечно, готовят с ним выпечку. При жарке халлуми не плавится и не растекается, приобретая аппетитную румяную корочку. У этого сыра очень низкий процент жирности, поэтому он идеален для диетического питания.

Наш ресторан старается удовлетворить самые разнообразные вкусы гостей, поэтому меню представлено блюдами разных кухонь мира. В приготовлении выпечки и десертов я часто использую французские рецепты. Здесь среди них — киш, твиль и печенье сабли. Есть тут и рецепты американских сладостей — кукис и брауни. Несмотря на симпатию к иностранным кухням, продукты я люблю использовать отечественные. Так для ягодного пирога в качестве начинки я выбрала нашу родную облепиху

Вероника ГОРИНА
Шеф-кондитер ресторана
«БАЛКОН» (Ginzo Project)



КУКИС С ФУНДУКОМ

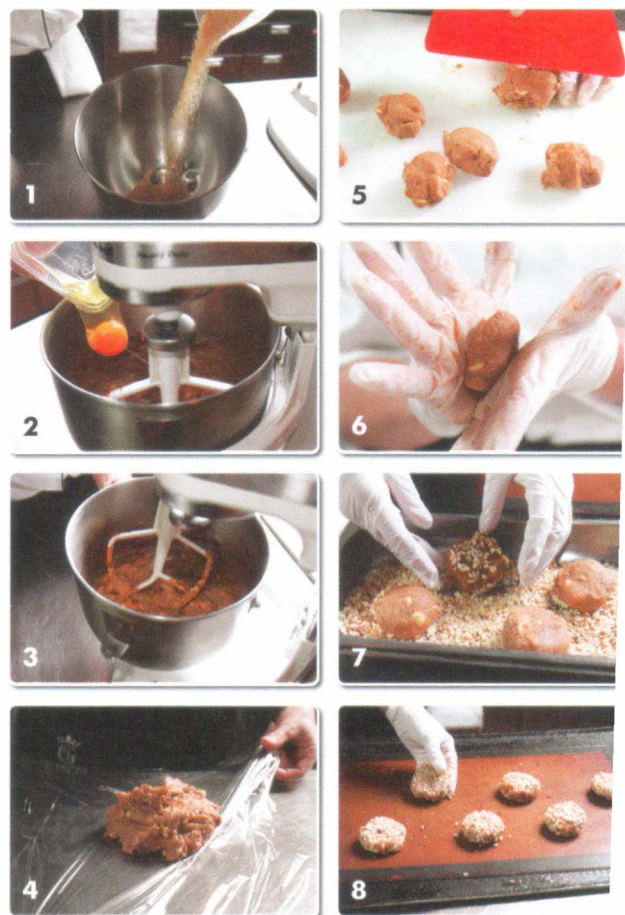
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масло сливочное	240
Шоколад белый	180
Паста фундучная	200
Сахар тростниковый	240
Яйцо	2 шт.
Мука пшеничная в/с	200
Сода	5
Фундук рубленый	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Масло нарезать на кусочки, белый шоколад порубить.
- Масло, шоколад, фундучную пасту, сахар и яйца смешать лопаткой в миксере на медленной скорости до однородной консистенции **1, 2, 3**.
- В полученную массу добавить смесь муки и соды, замесить однородное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и охладить **4**.
- Из теста сформовать шары по 40–50 г (из 40 г получится печенье диаметром 7–8 см) **5**.
- Шары слегка приплюснуть и обвалять в мелко нарубленном фундуке **6, 7**.
- Выложить на противень и выпекать в духовом шкафу 12–14 минут при температуре 180°C **8**.
- Печенье можно снимать с противня только после полного остывания, иначе оно может поломаться.



Выход готового блюда:

26 штук



Такое печенье (англ. cookies) очень популярно в Америке. Там в магазинах часто можно встретить кукисы огромного размера — 12–15 см в диаметре. На базе предложенного здесь рецепта можно поиграть со вкусами, например, попробовать заменить часть муки на какао-порошок или белый шоколад на черный горький. Можно добавить в тесто цукаты из цедры лимона и получить новый, интересный вкусовой оттенок.

КИШ ЛОРАН С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Масло сливочное	200
Соль	7
Сахар	7
Мука пшеничная в/с	550
Яйцо	3 шт.
Вода	70

Смесь для выпечки

Яйцо	2 шт.
Сливки 22%	200
Соль	4
Перец черный свежемолотый	1

Киш Лоран с лососем и брокколи

Тесто	250
Филе лосося	100
Капуста брокколи	100
Сыр пармезан	50
Смесь для выпечки	260

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

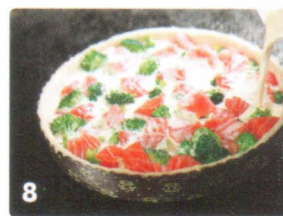
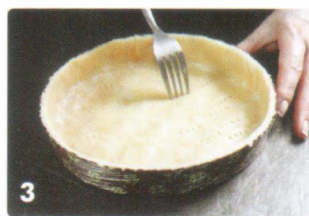
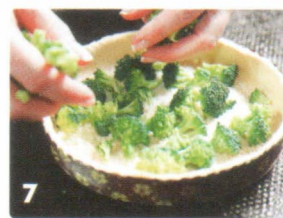
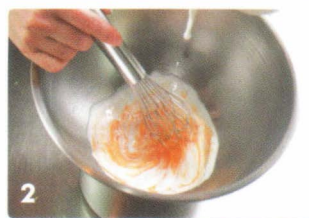
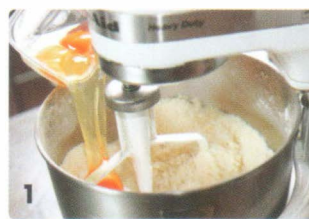
- Кусочки масла, соль, сахар, муку смешать лопаткой в миксере на медленной скорости.
- Яйца соединить с водой, влить в мучную смесь и продолжать смешивание до получения однородной консистенции. Готовое тесто охладить **1**.

Смесь для выпечки

- Яйца смешать со сливками и солью до однородной консистенции. Процедить через крупное сито и заправить свежемолотым черным перцем **2**.

Киш Лоран с лососем и брокколи

- Тесто раскатать пластом толщиной 5 мм, выложить в форму и заморозить, предварительно сделав проколы по всей поверхности теста **3**.
- Филе лосося нарезать кусочками, брокколи разделить на соцветия **4, 5**.
- Замороженное тесто посыпать тонким слоем тертого пармезана (25 г), выложить кусочки филе лосося, соцветия капусты брокколи, залить смесью для выпечки **6, 7, 8**.
- Посыпать пармезаном (25 г) и выпекать в духовом шкафу при температуре 175°C 45–50 минут до образования золотистой корочки **9**.



Выход готового блюда:

650 г



Открытый пирог Киш Лоран или Лорэн (от французского *quiche lorraine* — лотарингский пирог) — традиционное французское блюдо родом из провинции Лотарингия. Его можно готовить с самыми разнообразными начинками.

Это могут быть бекон и другие копчености, грибы, овощи, рыба и морепродукты в различных комбинациях и по отдельности. Перед выпечкой пирога начинку заливают смесью яиц и сливок (вместо сливок можно взять молоко) и посыпают сыром. Тесто может быть слоеное или несладкое сабли, сыр — разный (в зависимости от того, какой вкусовой оттенок хочется придать пирогу), хотя в первоначальном традиционном варианте это грюйер.

МИНДАЛЬНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТВИЛЬ

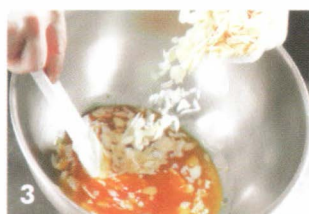
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сахар	200
Глюкоза (сироп)	70
Фреш апельсиновый	50
Цедра апельсиновая	30
Масло сливочное	100
Миндаль (лепестки)	80
Мука пшеничная	50

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Сахар, глюкозу, апельсиновый фреш и цедру соединить и довести до кипения. Ввести сливочное масло и перемешать до его растворения **1, 2**.
- Добавить лепестки миндаля и муку, тщательно перемешать **3, 4, 5**.
- Дать тесту остыть в холодильном шкафу в течение 1–2 часов **6**.
- Застывшее тесто сформовать в шарики по 10–12 г и выложить на силиконовый коврик. Шарики раскатать в тонкие пластинки **7, 8**.
- Выпекать в духовом шкафу 7–8 минут при температуре 175–180°C до карамельного цвета.
- Через 1–2 минуты после выпечки получившиеся пластинки выложить в изогнутую форму и дать в таком положении застыть **9, 10**.



Выход готового блюда:

50–55 штук



Название «твиль» происходит от французского слова *tuile*, означающего «черепица». Во Франции твили называют именно так. Эти милые хрустящие чипсы, тонкие, с ярким вкусом, будут прекрасным дополнением к чаю, кофе и крепким алкогольным напиткам (например, к виски). Твили можно использовать как составную часть десерта: пока они не успели остыть после выпечки, из них можно скручивать трубочки, а также наполнять различными начинками, делать тартолетки или украшения.

ПЕЧЕНЬЕ САБЛИ ШОКОЛАДНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Глазурь

Пудра сахарная	200
Сок лимонный	10
Ром Bacardi black	10
Вода	

Сабли шоколадное

Масло сливочное	300
Пудра сахарная	100
Пудра миндальная	100
Мука пшеничная в/с	150
Какао 70%	50
Яйцо (желток)	2 шт.
Глазурь	220

ТЕХНОЛОГИЯ

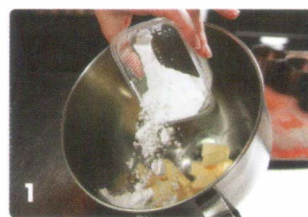
приготовления и оформления блюда

Глазурь

- Сахарную пудру смешать с лимонным соком, темным ромом и водой. Воду добавлять в таком количестве, чтобы при перемешивании массы получить консистенцию сметаны средней густоты (все зависит от помола сахарной пудры).

Сабли шоколадное

- Сливочное масло, сахарную и миндальную пудру, муку и какао растереть вручную или перемешать лопаткой в миксере до состояния «крупки» 1.
- Добавить желтки и замесить однородное тесто 2.
- Тесто поместить в кондитерский мешок и отсадить в круглые формы диаметром 7 см по 50 г в каждую 3, 4.
- Выпекать в духовом шкафу 13–15 минут при температуре 175°C. Сразу снять формы и дать полностью остыть 5.
- Получившиеся заготовки украсить глазурью (можно использовать готовую глазурь или сахарную мастику) 6, 7.



Выход готового блюда:

14 штук



Печенье из французского песочного теста сабли такое нежное, что просто тает во рту. Процесс украшения его глазурью может стать поводом как для упражнения в профессиональном художественном дизайне, так и для веселого времяпрепровождения с детьми.

БРАУНИ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Шоколад черный	250
Масло сливочное	130
Яйцо	2 шт.
Сахар	250
Соль	2
Ванилин	1
Изюм б/к	100
Ром темный	20
Мука пшеничная в/с	130
Разрыхлитель	3
Пудра сахарная	20

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Шоколад растопить с маслом на водяной бане **1**.
- Яичные желтки отделить от белков, белки взбить с сахаром в густую, устойчивую массу **2**.
- Добавить в шоколадную смесь желтки, соль, ванилин, изюм, ром и перемешать **3, 4**.
- Добавить просеянную муку и разрыхлитель, перемешать, ввести взбитые белки и еще раз осторожно перемешать **5, 6, 7**.
- Тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в бумажные формы диаметром 9 см по 100 г в каждую **8**.
- Присыпать сахарной пудрой и выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 150°C.



Выход готового блюда:

10 штук по 95 г



Брауни — популярное американское лакомство. Обычно этот десерт представляет собой подобие шоколадного бисквита со слегка затянутой структурой и нежной сахарной корочкой сверху. Впрочем, текстура может немного меняться в зависимости от рецепта. Это касается и вкуса. В предложенном рецепте тесто перед выпечкой раскладывается в бумажные формы. В более простом, традиционном варианте оно выпекается цельным куском, а затем нарезается на квадратные кусочки.

БУЛОЧКИ ИЗ МУКИ «5 ЗЛАКОВ»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Опара

Мука пшеничная в/с	480
Дрожжи сухие растворимые	4
Вода	360

Тесто

Опара	840
Мука пшеничная в/с	480
Мука «5 злаков»	320
Дрожжи сухие растворимые	20
Улучшитель муки	6
Вода холодная	500–510
Соль	26

ТЕХНОЛОГИЯ

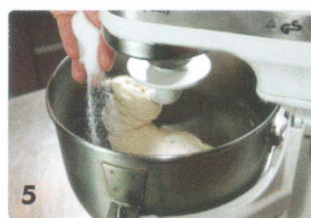
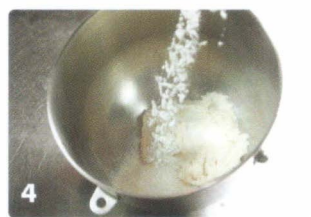
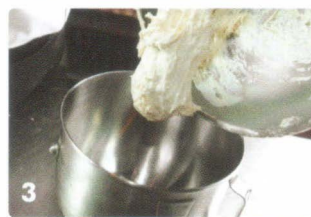
приготовления и оформления блюда

Опара

- Муку и дрожжи перемешать с водой. Дать постоять 1 час при температуре 35–40°C **1, 2**.

Тесто

- Опару, пшеничную и злаковую муку, дрожжи, улучшитель муки и воду соединить в деже тестомеса **3, 4**.
- Вымешивать на малой скорости 1–2 минуты, затем на 2-й скорости 3 минуты и на 3-й скорости 5 минут. За 2 минуты до конца замеса добавить соль **5**.
- Готовому тесту дать «отдохнуть» 3–5 минут.
- Тесто разделить на шары по 35 г и подкатать в овальные заготовки со слегка вытянутыми концами **6, 7, 8**.
- Выложить заготовки на противень и поставить в расстоечный шкаф на 25–30 минут при температуре 35°C до увеличения теста в объеме в 2–2,5 раза.
- Посыпать заготовки пшеничной мукой, сделать продольные надрезы и выпекать в духовом шкафу 15–18 минут при температуре 220°C с подачей пара **9**.



Выход готового блюда:

60 штук по 30 г



Добавление злаковых смесей всегда делает хлеб питательнее и полезнее. Я готовлю хлебные булочки по классической технологии, начиная процесс с приготовления опары. Горячие ароматные булочки с хрустящей корочкой хороши как на завтрак или полдник, так и к обеду или ужину.

ПИРОГ ОБЛЕПИХОВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масса для выпечки

Сахар	300
Яйцо (желток)	110
Пюре облепиховое	110
Сливки 35–38%	450

Меренга

Яйцо (белок)	100
Сахар	200

Соус облепиховый

Пюре облепиховое	30
Ягоды облепихи	50
Вода	100
Сахар	100
Пектин	8

Тесто песочное

Масло сливочное	70
Пудра сахарная	50
Мука пшеничная	20
Пудра миндальная	100
Яйцо (белок)	1 шт.

Пирог облепиховый

Тесто песочное	250
Масса для выпечки	700
Гель кондитерский	50
Соус облепиховый	280
Меренга	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Масса для выпечки

- Сахар смешать с желтками, затем с облепиховым пюре **1**, **2**.
- Сливки подогреть до 90°C и влить в смесь, перемешать и процедить **3**, **4**.

Меренга

- Белок взбить с сахаром в пышную пену, сформовать кнели и поместить на силиконовый коврик.
- Запечь в духовом шкафу 2–3 минуты при температуре 200°C.

Соус облепиховый

- Облепиховое пюре, ягоды облепихи и воду довести до кипения, всыпать при помешивании смесь сахара и пектина. Проварить 2–3 минуты и охладить.

Тесто песочное

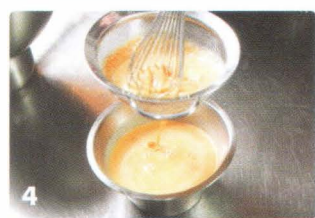
- Масло, нарезанное кусочками, сахарную пудру, пшеничную муку и миндальную пудру смешать до консистенции крупки. Ввести яичный белок и смешать до однородной консистенции.
- Из теста приготовить форму и испечь ее до светлого колера, затем охладить.

Пирог облепиховый

- В песочную форму влить массу для выпечки и выпекать в духовом шкафу 1,5 часа при температуре 100°C **5**.
- Готовый пирог охладить и покрыть кондитерским гелем.
- При подаче полить облепиховым соусом и украсить меренгой **6**.

Выход готового блюда:

115/30 г (на одну порцию)



Пирог с ягодами — один из классических десертов, в том числе и в русской кухне. Для его приготовления прекрасно подходят ягоды, которые растут у нас, например, яркая и душистая облепиха, обладающая множеством полезных свойств. Облепиха чаще применяется в напитках, настойках, горячих блюдах, в соленьях и закусках. Пирог с облепихой оказался не менее вкусным и презентабельным.

Я начал учиться готовить еще в детстве, на кухне семейного ресторанчика, а моими первыми учителями были отец и бабушка. Устраивая свой ресторан, я опирался на детские гастрономические воспоминания. Наш ресторан воссоздает атмосферу итальянского дома. Помещение кухни устроено по-домашнему, с очагом в центральной части. Это традиционная дровяная пицца-печь, где помимо множества видов пиццы мы готовим большую часть основных блюд. Если говорить о выпечке, то у нас можно найти все традиционные итальянские виды: кроме упомянутой пиццы это фокачча, гриссини, савоярди, разнообразные пироги и десерты.

Карло ГРЕКУ

Шеф-повар ресторана
«ДОМ КАРЛО» (Ginza Project)



ФОКАЧЧА С КАРТОШКОЙ

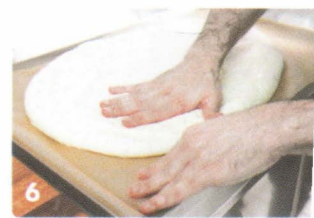
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Картофель	350
Сахар	15
Мука пшеничная	530
Соль	13
Яйцо	1 шт.
Масло оливковое	55
Дрожжи	9
Масло с ароматом чеснока и зелени	50
Соль цветочная	2

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Очищенный картофель отварить, сразу протереть через сито и охладить **1, 2**.
- Сахар, муку, соль, яйцо, оливковое масло (50 г) соединить. Добавить протертый картофель и замоченные дрожжи. Замесить тесто **3, 4, 5**.
- Поставить тесто в расстоечный шкаф на 40 минут при температуре 45°C.
- Растянуть тесто по форме лотка и снова поставить в расстоечный шкаф на 15 минут при температуре 45°C **6**.
- Подошедшее тесто смазать оливковым маслом (5 г) и выпекать в духовой печи 15–20 минут при температуре 220°C **7**.
- Готовую фокаччу смазать ароматным маслом и посыпать цветочной солью.



Выход готового блюда:

750 г



Фокачча с картошкой — генуэзское блюдо под названием Fugassa. Особенность этой лепешки в том, что она толще и мягче своих аналогов и по виду больше напоминает обычный хлеб. Связано это с большим количеством масла в составе теста. По калорийности и сытности Fugassa, безусловно, превосходит обычную фокаччу не только за счет масла, но и за счет яиц и картофеля.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Яйцо	6 шт.
Сахар	180
Морковь	400
Мука пшеничная	15
Крахмал	40
Соль	2
Сода	4
Корица	8
Мука миндальная	200

Крем

Сыр «Филадельфия»	250
Пудра сахарная	80

Глазурь

Сироп кленовый	120
Пудра сахарная	80
Масло сливочное	20

Морковный пирог

Тесто	40
Крем	90
Глазурь	20

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Яйца взбить с сахаром. Морковь натереть на мелкой терке и соединить с яйцами **1, 2, 3**.
- Муку смешать с крахмалом, солью, содой, корицей и миндальной мукой. Добавить к моркови и перемешать **4**.
- Тесто выложить на пергаментный лист, равномерно распределить. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180°C 10–15 минут **5**.

Крем

- Сыр «Филадельфия» и сахарную пудру смешать венчиком до однородной массы.

Глазурь

- Кленовый сироп, сахарную пудру и сливочное масло соединить. Перемешать до однородной консистенции **6**.

Морковный пирог

- Из готового теста вырезать два коржа и промазать их кремом **7**.
- Погожить коржи друг на друга, сверху покрыть глазурью **8, 9, 10**.



Выход готового блюда:

140 г (на одну порцию)



Итальянские сладкие пироги часто напоминают кексы или пудинги, где начинка перемешивается с тестом, а затем выпекается в форме. Морковный пирог — один из таких традиционных пирогов. Похожий рецепт встречается и в других национальных кухнях, но особенность итальянского в том, что он делается с кремом. В данном случае имеет значение и форма: здесь из готового пласта теста вырезаются небольшие коржи, которые затем прослаиваются кремом.

ТИРАМИСУ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Крем

Сахар	160
Яйцо (желток)	7 шт.
Желатин	6
Сливки 38%	170
Сыр маскарпоне	500

Печенье савоярди

Яйцо	8 шт.
Сахар	125
Мука пшеничная	64
Крахмал	64

Тирамису

Печенье савоярди	20
Кофе сваренный	30
Крем	110
Клубника	20
Ежевика	10
Малина	10
Голубика	10
Мята	1

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Крем

- Сахар смешать с желтками на водяной бане до полного растворения **1**.
- Предварительно замоченный желатин ввести в яичную смесь и перемешать всю массу до полного остывания желтков.
- Отдельно взбить сливки и осторожно ввести в полученную массу. Добавить маскарпоне и перемешать **2**, **3**.
- Дать крему застыть в холодильном шкафу.

Печенье савоярди

- Белки отделить от желтков, добавить в них поровну разделенный сахар и взбить каждую массу **4**.
- Муку соединить с крахмалом и добавить во взбитые желтки. Затем постепенно ввести взбитые белки.
- Готовое тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить в формы, сверху посыпать сахаром (5 г) **5**, **6**.
- Выпекать в духовом шкафу при температуре 200°C 8 минут.

Тирамису

- Печенье савоярди обмакнуть в крепкий сваренный кофе **7**.
- Выложить на сервировочную тарелку крем, чередуя с савоярди **8**.
- Украсить блюдо свежими ягодами и веточкой мяты **9**.

Выход готового блюда:

210 г (на одну порцию)



Савоярди — традиционное итальянское бисквитное печенье, знаменитое тем, что является обязательным ингредиентом всемирно известного тирамису. При этом савоярди очень хороши и сами по себе. Вкусное и хрустящее, это печенье будет прекрасным сопровождением к чаю. При приготовлении теста для савоярди белки и желтки вводятся отдельно, для того чтобы оно получилось гарантированно пышным и пористым. Выпекать печенье рекомендуется до золотистого цвета. Если после остывания савоярди кажутся недостаточно сухими, их можно поместить в теплый духовой шкаф или просто оставить на ночь на столе. Благодаря огромной популярности тирамису подается почти повсюду, а не только в итальянских ресторанах. Столь широкая распространенность породила множество вариаций и адаптаций рецепта этого десерта. Здесь представлен традиционный итальянский вариант.



ФЛАН ШОКОЛАДНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто	
Шоколад темный	300
Масло сливочное	120
Сахар	150
Яйцо	5 шт.
Мука пшеничная	100
Ганаш	
Сливки 38%	575
Шоколад 55%	450
Масло сливочное	50
Флан шоколадный	
Масло сливочное	5
Тесто	90
Ганаш	20

ТЕХНОЛОГИЯ
приготовления и оформления блюда

- Тесто**
- Шоколад с маслом и сахаром растопить на водяной бане 1.
 - В растопленную шоколадную массу добавить яйца и муку, размешать до однородной массы 2, 3, 4.

- Ганаш**
- В кипящие сливки поместить шоколад и перемешать до растворения.
 - Дать шоколадной массе остыть и добавить сливочное масло.
 - Шоколадную массу оставить на ночь при комнатной температуре.
 - Готовую массу выложить в кондитерский мешок и отсадить в формы по 20 г. Дать застыть в холодильном шкафу.

- Флан шоколадный**
- Форму для флана смазать сливочным маслом, отсадить тесто до 1/2 объема формы 5.
 - Выложить в центр готовый ганаш и закрыть тестом до края формы.
 - Выпекать в духовом шкафу 8 минут при температуре 200°C.



Выход готового блюда:

100 г (на одну порцию)



Шоколадный кекс флан, несмотря на свое французское происхождение, очень популярен в Италии. Особенность этого десерта в том, что его принято подавать теплым. Выпекается флан недолго, так как внутри он должен остаться полужидким. Важно не передержать его в печи.

ШТРУДЕЛЬ ГРУШЕВЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Мука пшеничная	400
Вода	170
Масло растительное	50
Соль	6
Сахар	6

Начинка

Изюм	50
Ром Bacardi	35
Орехи грецкие	60
Яблоки	500
Груши	500
Корица	3

Штрудель грушевый

Тесто	30
Начинка	120
Яйцо	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

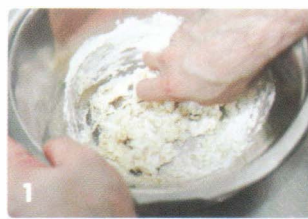
- Муку, воду, растительное масло, соль и сахар перемешать до однородной массы и оставить на сутки в холодильнике шкафу ①.

Начинка

- Изюм замочить в роме (30 г), орехи измельчить.
- Яблоки и груши очистить от кожуры и нарезать кубиками ②, ③.
- Соединить изюм, орехи, яблоки и груши. Добавить корицу и ром (5 г).

Штрудель грушевый

- Тесто раскатать тонким пластом ④.
- В центр выложить начинку и равномерно распределить по всей длине теста. Края теста смазать яйцом ⑤.
- Свернуть штрудель и сверху смазать яйцом ⑥.
- Выпекать в духовом шкафу 20–25 минут при температуре 200°C.



Выход готового блюда:

120 г (на одну порцию)



Штрудель с фруктовой начинкой — один из образцов итальянской сладкой выпечки. Начинку из груш очень ценят за ее особо нежный, изысканный вкус. К столу штрудель подается как в горячем, так и в холодном виде. Перед подачей его нарезают на порционные кусочки и посыпают сверху смесью корицы с сахарной пудрой. Этот аппетитный десерт очень хорош для праздничного застолья.

ГРИССИНИ

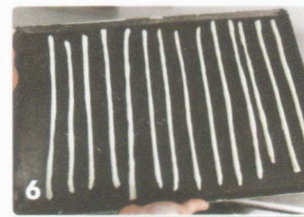
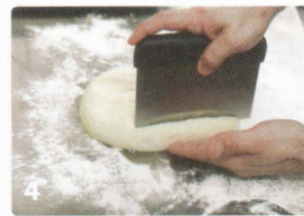
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная	500
Соль	15
Масло оливковое	70
Молоко	40
Вода	220
Дрожжи	10

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Муку, соль, оливковое масло и молоко соединить и замесить тесто. Добавить растворенные в воде дрожжи **1, 2**.
- Оставить тесто отдохнуть на 10 минут и снова подмесить. Убрать в холодильный шкаф на 1 час **3**.
- Готовое тесто разделить на части по 12 г, раскатать на палочки длиной 20 см и поставить в расстоечный шкаф на 30 минут при температуре 45°C **4, 5**.
- Палочки сбрызнуть водой, можно посыпать тертым пармезаном, кунжутом или тимьяном.
- Выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 210°C **6**.



Выход готового блюда:

12 г (на одну штуку)



Грissини — традиционные итальянские хлебные палочки, которые в Италии можно увидеть на столах практически в каждом кафе или ресторане. Их подают обычно в качестве антипасты или как дополнение к супам. Появились грissини еще в XIV веке в окрестностях Турина, откуда постепенно распространились по всей стране. Тесто для грissини может быть разным: на сливочном или растительном масле, иногда с добавлением яиц или солода. Такие палочки могут служить неплохой альтернативой обычному хлебу.

ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

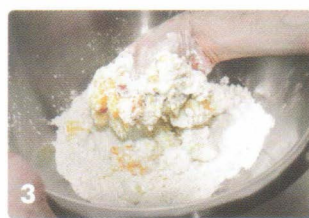
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масло сливочное	200
Яйцо (желток)	4 шт.
Пудра сахарная	100
Мука пшеничная	250
Сметана 42%	150
Вишня с/м	400
Сахар	300
Крахмал	50

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Масло соединить с желтками, сахарной пудрой, мукой и сметаной, все перемешать. Убрать тесто в холодильный шкаф на 2 часа **1, 2, 3**.
- Вишне дать оттаять, соединить с сахаром и довести до кипения **4, 5**.
- Крахмал размешать с частью вишневого сока и влить в вишневую массу. Заварить в течение 10 минут.
- Тесто раскатать, поместить в форму и сверху выложить вишневую начинку **6, 7**.
- Выпекать в духовом шкафу 35 минут при температуре 180°C.



Выход готового блюда:

320 г



В итальянской кухне популярны сладкие ягодно-фруктовые открытые пироги, в частности, с вишневой начинкой. Чтобы в процессе выпекания не вытекал сок, открытую начинку иногда присыпают мукой. Но предпочтительнее вариант, предложенный в этом рецепте, когда начинку заливают крахмалом, заваренным в вишневом соке.

ПЕЧЕНЬЕ АССОРТИ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Шоколадные модолен

Масло сливочное	100
Шоколад темный	100
Сахар	100
Яйцо	2 шт.
Мука пшеничная в/с	40
Выход готового блюда:	250 г

Миндальная черепица

Яйцо	5 шт.
Сахар	250
Миндальные лепестки	300
Мука пшеничная	60
Выход готового блюда:	500 г

Кантучи

Мука пшеничная	350
Разрыхлитель	10
Соль	3
Сахар	185
Цедра апельсиновая	10
Ликер «Амаретто»	12
Миндаль	180
Масло сливочное	125
Яйцо	2 шт.
Выход готового блюда:	400 г

Печенье песочное

Яйцо (белок)	2 шт.
Сахар ванильный	3
Соль	1
Масло сливочное	125
Пудра сахарная	150
Мука пшеничная	160
Орехи (фисташки, миндаль)	110
Выход готового блюда:	250 г

Печенье с изюмом

Масло сливочное	63
Сахар	73
Яйцо	2 шт.
Молоко	15
Мука пшеничная	75
Разрыхлитель	3
Крахмал	50
Цедра лимонная	5
Цедра апельсиновая	10
Изюм	50
Ром	12
Выход готового блюда:	200 г

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Шоколадные модолен

- Сливочное масло, шоколад и сахар растопить на водяной бане.
- В теплую массу добавить яйца и хорошо перемешать, затем добавить муку и снова перемешать.
- Тесто убрать в холодильный шкаф на 1 час.
- Готовое тесто отсадить из кондитерского мешка в формы и выпекать в духовом шкафу 6–7 минут при температуре 170°C.

Миндальная черепица

- Яйца соединить с сахаром, слегка взбить венчиком. Затем постепенно добавить миндальные лепестки и муку, замесить тесто.
- Готовое тесто оставить на ночь в холодильном шкафу.
- Тесто выложить ложкой по 10 г на противень и размять вилкой, смоченной в воде, до толщины 1 мм. Выпекать в духовом шкафу при температуре 160°C 15 минут.
- Готовую черепицу снять с листа и придать произвольную форму.

Кантучи

- Муку, разрыхлитель, соль, сахар, цедру апельсина, «Амаретто», миндаль и сливочное масло соединить, перемешать, в конце добавить взбитые яйца.
- Раскатать тесто в колбаски и выложить на пергаментный лист, убрать в холодильный шкаф на 1 час.
- Готовое тесто выпекать в духовом шкафу 20 минут при температуре 160°C.
- Охладить, нарезать на порции и еще раз запечь в духовом шкафу при температуре 160°C в течение 10 минут.

Печенье песочное

- Белки соединить с ванильным сахаром, солью, сливочным маслом, сахарной пудрой и мукой. Замесить тесто.
- Готовое тесто выложить в кондитерский мешок, отсадить на пергаментный лист, посыпать сверху рублеными орехами.
- Выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 170°C.

Печенье с изюмом

- Сливочное масло, сахар (63 г), яйца, молоко, муку, разрыхлитель, крахмал, цедру, изюм и ром соединить и замесить тесто.
- Убрать тесто в морозильную камеру на 30 минут.
- Готовое тесто разделить на порции по 10 г и скатать в шарики, выложить на пергаментный лист, посыпать сахаром (10 г) и выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 180°C.

Выход готового блюда:

200–300 г (на одну подачу)



Поданное на десерт ассорти из печенья разного цвета и формы всегда радует глаз. Я здесь использовал итальянские и французские рецепты. Так, миндальная черепица — традиционное французское печенье, подаваемое к кофе. Самый яркий итальянский пример — похожее на сухарики печенье кантуچی родом из Флоренции. В Тоскане кантуچی принято есть, обмакивая в сладкое вино, а детям его дают с молоком. При обмакивании это печенье быстро впитывает жидкость, но не размокает.

Я уже несколько лет работаю шеф-кондитером-консультантом и разрабатываю десертное меню для многих элитных ресторанов Москвы. Фактически каждый десерт который подается в любом из этих ресторанов, — именно (украшен авторским логотипом из шоколада). И когда меня спрашивают, что нужно, для того чтобы сделать вкусный, современный и в то же время красивый десерт, я отвечаю, что не надо стараться сделать «так же, как у них» (во Франции, например), необходимо сделать лучше. Ведь у нас все для этого есть: и натуральные, по-настоящему вкусные продукты, и старинные кулинарные и хлебопекарные традиции. Важно лишь быть трудолюбивым и не бояться экспериментировать. В результате вы будете вознаграждены безупречным внешним видом десерта и потрясающим ароматом свежей выпечки.

Олег ИЛЬИН

Шеф-кондитер-консультант, член Московской ассоциации кулинаров, победитель конкурса «ГАРМОНИЯ ВКУСА», обладатель звания «ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР МОСКВЫ»



ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ ПОД ПЕННЫМ СОУСОМ ИЗ МАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Бисквит ванильный

Масло сливочное	90
Сахар	225
Яйцо (белок)	90
Сливки 33%	165
Мука пшеничная	225
Разрыхлитель теста	3
Ваниль стручковая	2 шт.

Соус из манго

Пюре из манго	300
Сахар	30

Сервировка

Бисквит ванильный	40
Соус из манго	30
Цедра лайма	5
Анис	5
Мандарин	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Бисквит ванильный

- Сливочное масло и сахар взбить в пышную массу, постепенно добавляя белки, влить сливки и перемешать 1, 2.
- Муку соединить с разрыхлителем, добавить во взбитую массу и замесить тесто. Добавить ваниль 3.
- Тесто выложить в форму и выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 160°C 4.

Соус из манго

- Пюре из манго смешать с сахаром, довести до кипения и проварить 5 минут. Охладить, поместить в сифон и оставить на 2 часа.

Сервировка

- Бисквит нарезать маленькими кубиками и выложить на сервировочную тарелку 5, 6.
- Выложить соус из манго, пропущенный через сифон, и украсить блюдо цедрой лайма, звездочками аниса и кружками мандарина 7, 8.

Выход готового блюда:

80 г (на одну порцию)



Нежный ванильный бисквит здесь представлен в неожиданной презентации — под соусом из экзотического манго. Воздушную консистенцию соусу я придаю, пропуская его через сифон. В этом случае десерт следует подать к столу практически сразу, пока не опала пенка. Удивительно легкий бисквит в праздничном оформлении будет превосходно смотреться на любом банкетном столе.

МАКАРОНИ С МАЛИНОЙ И «БАВАРСКИМ» КРЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Макарони	
Яйцо (белок)	120
Сахар	225
Пудра сахарная	60
Пудра миндальная	120
Краситель пурпурный	5
Крем заварной с ванилью	
Яйцо (желток)	37
Сахар	41
Крахмал	11
Молоко	160
Ваниль стручковая	1/2 шт.
Крем «Баварский»	
Сливки 35%	100
Крем заварной с ванилью	100
Макарони с малиной и «Баварским» кремом	
Макарони	45
Малина	50
«Баварский» крем	35

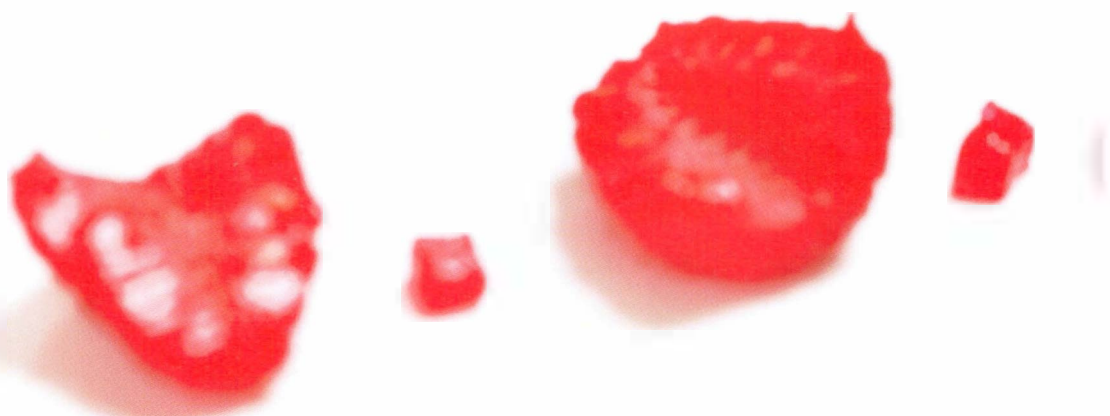
ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

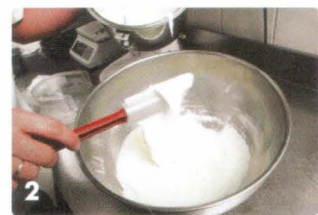
- Макарони**
- Яичные белки взбить с сахаром в пышную пену 1.
 - Соединить с сахарной и миндальной пудрой и замесить тесто. Добавить пурпурный краситель 2, 3.
 - С помощью кондитерского мешка отсадить макароны на силиконовый коврик 4, 5.
 - Выпекать в духовом шкафу 7 минут при температуре 160°C.
- Крем заварной с ванилью**
- Яичный желток растереть с сахаром и крахмалом.
 - Молоко с добавлением ванили довести до кипения и ввести яичную массу, постоянно помешивая.
 - Варить до загустения.
- Крем «Баварский»**
- Сливки взбить венчиком и перемешать с заварным кремом 6.
- Макарони с малиной и «Баварским» кремом**
- На макароны выложить по кругу свежие ягоды малины 7.
 - В центр отсадить «Баварский» крем и сверху накрыть второй макарони 8, 9.

Выход готового блюда:

130 г (на одну порцию)



Макарони с малиной — традиционное французское печенье на основе миндальной пудры. Оно очень хорошо сочетается со свежими ягодами и тающим во рту «Баварским» кремом, который по-французски называется «баваруа». «Баварский» крем — это не столько один определенный рецепт, сколько метод приготовления крема. Суть его в том, что десертная основа (заварной или шоколадный крем, фруктовое пюре, творог и т.п.) смешивается со взбитыми сливками, придающими десерту воздушность.



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ «ШВАРЦВАЛЬД»

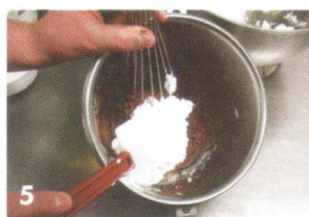
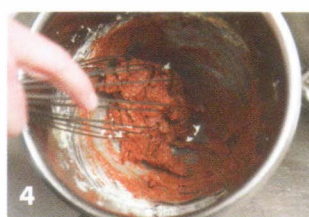
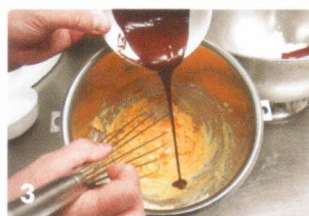
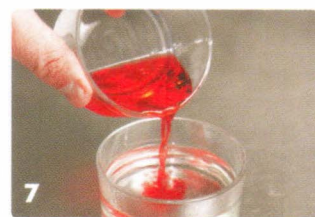
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масло сливочное	130
Сахар	78
Соль	1
Яйцо (желток)	84
Шоколад 53%	130
Яйцо (белок)	180
Сахар	170
Мука пшеничная	130
Сироп сахарный	100
Ликер вишневый	50
Клубника	15
Малина	15
Ежевика	15

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Сливочное масло, сахар, соль взбить в пышную пенную массу, постепенно добавляя желтки **1**, **2**.
- Добавить растопленный шоколад, перемешать **3**, **4**.
- Белки с сахаром взбить в пышную пену и выложить в шоколадную массу, перемешать **5**.
- Аккуратно добавляя муку, замесить тесто.
- Тесто выложить в форму и выпекать в духовом шкафу 1 час при температуре 160°C **6**.
- Сахарный сироп смешать с вишневым ликером **7**.
- Готовый бисквит разрезать на прямоугольные куски, смочить вишневой пропиткой **8**, **9**.
- Украсить бисквиты свежими ягодами клубники, малины и ежевики **10**.



Выход готового блюда:

140 г (на одну порцию)



Этот десерт представляет собой смесь немецких и французских кондитерских традиций. Перед подачей он украшается свежими ягодами и подается со сливочным кремом «Шантильи», получившим свое название в честь легендарного французского замка Шантильи, где в XVII веке метрдотелем был знаменитый шеф-повар Франсуа Ватель. Бисквит из горького бельгийского шоколада, обильно смоченный вишневым ликером, прекрасно контрастирует с нежнейшими взбитыми сливками.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С ЛАЙМОМ И «ИКРОЙ» ИЗ АПЕЛЬСИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное «Сюкре»

Масло сливочное	150
Пудра сахарная	75
Соль	3
Яйцо	75
Мука пшеничная	300

Начинка творожная

Творог	1000
Яйцо	5 шт.
Крупа манная	45
Сахар	75
Сметана 18%	130
Цедра апельсиновая	10
Ваниль стручковая	1 шт.

«Икра» из апельсина

Пюре апельсиновое	400
Вода холодная	100
Сахар	10
Агар-агар	3
Масло растительное	200

Творожный торт

Тесто песочное «Сюкре»	50
Начинка творожная	140
Цедра лаймовая	5
Сироп сахарный	5
«Икра» из апельсина	10

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто песочное «Сюкре»

- Сливочное масло, сахарную пудру и соль взбить в пышную массу, постепенно добавляя яйца.
- Добавить муку и замесить тесто.
- Поставить тесто в холодильный шкаф на 1 час, затем раскатать и выложить в форму 1, 2.

Начинка творожная

- Творог, яйца, манную крупу, сахар, сметану, апельсиновую цедру и ваниль смешать 3, 4.

«Икра» из апельсина

- Апельсиновое пюре, холодную воду, сахар и агар-агар смешать, довести до кипения и остудить 5.
- Капать по одной капле в охлажденное растительное масло. Слить масло через сито 6, 7.

Творожный торт

- В форму с тестом выложить творожную начинку и выпекать в духовом шкафу 25 минут при температуре 160°C 8.
- Цедру лайма обмакнуть в сахарный сироп и выложить на готовый торт 9.
- Подавать с «икрой» из апельсина.

Выход готового блюда:

200 г (на одну порцию)



Творог всегда хорошо сочетался с цитрусовыми, например, с лимоном. Я придал десерту немного экзотики, используя в рецепте цедру лайма, а в оформлении применил базовые элементы молекулярной кухни.

ПЕСОЧНО-МАРМЕЛАДНЫЙ МИЛЬФЕЙ С ЦУКАТАМИ И МЯГКОЙ КАРАМЕЛЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

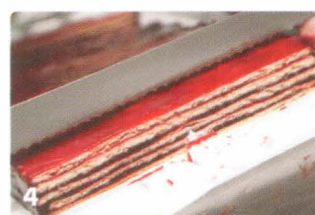
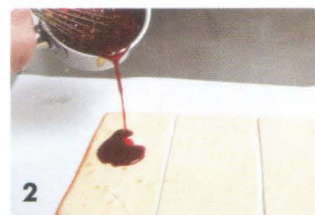
Тесто песочное	
Масло сливочное	309
Сахар	174
Соль	3
Яйцо	2 шт.
Яйцо (желток)	4 шт.
Мука пшеничная	450
Мармелад	
Сахар	570
Пектин	10
Глюкоза	100
Пюре малиновое	500
Вода	4
Кислота лимонная	4
Карамель мягкая	
Сахар	500
Вода	400
Сироп глюкозы	50
Песочно-мармеладный мильфей	
Тесто песочное	50
Мармелад	50
Пудра сахарная	3
Цукаты	40
Карамель мягкая	17

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Тесто песочное**
- Сливочное масло, сахар и соль взбить в пышную массу, постепенно добавляя яйца и желтки. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать в пласты толщиной 3 мм.
 - Выпекать в духовом шкафу 5–7 минут при температуре 180°C.
- Мармелад**
- Сахар разделить на две равные части, в одну добавить пектин и перемешать, в другую часть — глюкозу.
 - Малиновое пюре растопить и, не доводя до кипения, добавить в сахар с пектином, помешивая 1.
 - Как только пюре закипит, добавить сахар с глюкозой, постоянно помешивая.
 - Добавить воду и лимонную кислоту. Уварить мармелад до температуры 105°C (пока мармелад не застыл, смазать песочные коржи).
- Карамель мягкая**
- Сахар растопить в сотейнике, добавить воду и сироп глюкозы.
 - Уварить до температуры 108°C, постоянно помешивая.
- Песочно-мармеладный мильфей**
- Песочные коржи промазать горячим мармеладом, выкладывая друг на друга в пять слоев 2, 3.
 - Разрезать на порции, посыпать сахарной пудрой и украсить цукатами 4, 5, 6.
 - При подаче полить с краю мягкой карамелью 7.

Выход готового блюда:

160 г (на одну порцию)



К этому десерту очень подходит поговорка о том, что новое — это хорошо забытое старое. Песочно-мarmеладный мильфей с цукатами и мягкой карамелью на самом деле реинкарнация песочно-мarmеладного печенья из сборника рецептов мучных и кондитерских изделий, изданного в 1956 году.

МИНДАЛЬНЫЙ КЕКС «ЭСПАНЬОЛА» С ТАРТАРОМ ИЗ АНАНАСА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Кекс «Эспаньола»	
Яйцо	6 шт.
Масло сливочное	170
Сахар	262
Цедра лимонная	10
Ваниль стручковая	1 шт.
Ром темный	10
Пудра миндальная	20
Мука пшеничная	150
Карамель мягкая	
Сахар	500
Вода	400
Сироп глюкозы	50
Тартар из ананаса	
Ананас	50
Крем бальзамик	50
Базилик	5
Карамель мягкая	10
Сервировка	
Кекс «Эспаньола»	60
Тартар из ананаса	50
Перец чили	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ
приготовления и оформления блюда

- Кекс «Эспаньола»**
- Белки отделить от желтков.
 - Сливочное масло взбить с сахаром (112 г), добавить цедру лимона, желтки, ваниль и ром **1**.
 - Белки взбить с сахаром (150 г) и соединить с основной массой.
 - Добавить миндальную пудру и муку **2**.
 - Тщательно перемешать, выложить тесто в формочки и выпекать 15 минут при температуре 160°C **3, 4**.
- Карамель мягкая**
- Сахар растопить в сотейнике, добавить воду и сироп глюкозы.
 - Уварить до температуры 108°C, постоянно помешивая.
- Тартар из ананаса**
- Ананас очистить, нарезать кубиками, заправить кремом бальзамик, свежим базиликом и мягкой карамелью **5, 6**.
- Сервировка**
- На сервировочное блюдо поставить форму с кексом «Эспаньола», рядом выложить тартар из ананаса и украсить перцем чили.

Выход готового блюда:

110 г (на одну порцию)



Миндальный кекс «Эспаньола» с тартаром из ананаса представляет собой авторскую интерпретацию рецепта родом из солнечной Италии. Надо сказать, что фруктовый тартар — довольно позднее явление в кулинарии, и некоторые считают его название не совсем оправданным. Ведь изначально тартаром называлось только блюдо из свежайшего сырого мясного фарша с добавлением специй и трав.

ТАРТАЛЕТКА «БРИЗЕ» С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное «Бризе»	
Мука пшеничная	1000
Масло сливочное	500
Соль	10
Вода холодная	500
Крем ванильный	
Сливки 35%	350
Молоко	650
Ваниль стручковая	1 шт.
Яйцо	100
Сахар	180
Мука пшеничная	30
Крахмал кукурузный «Майзена»	60
Тарталетка	
Тесто песочное «Бризе»	30
Крем ванильный	65
Земляника	60
Сорбе	20

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Тесто песочное «Бризе»**
- Муку смешать со сливочным маслом, солью и холодной водой. Замесить тесто и поставить в холодильный шкаф на 1 час.
- Крем ванильный**
- Смесь из сливок, молока и ванили довести до кипения.
 - Яйца, сахар, муку и крахмал перемешать, влить в кипящие сливки и варить до загустения, но не доводя до кипения.
- Тарталетка**
- Песочное тесто раскатать и выложить в формочки для тарталеток **1, 2**.
 - В тарталетки поместить ванильный крем (50 г) и запекать в духовом шкафу 20 минут при температуре 160°C **3**.
 - Покрыть тарталетки ванильным кремом (15 г) и ягодами земляники **4, 5, 6**.
 - Сделать кнель из сорбе и установить на тарталетке **7**.

Выход готового блюда:

175 г (на одну порцию)



Этот десерт — часть французской традиции. Разнообразные тарталетки являются неотъемлемой составляющей витрин парижских кондитерских. Могла бы там оказаться и тарталетка «Бриз» с ванильным кремом и лесной земляникой. Свежий и яркий вкус ягоды прекрасно оттеняется нежностью сладкого ванильного крема. Название десерт получил от неслладкого песочного теста «Бриз», из которого готовится сама тарталетка.

«Якорь» — ресторан высокой кухни с длинной и богатой историей. В советские времена он был одним из лучших ресторанов Москвы. Возродившись недавно под своим первоначальным названием, он продолжает свою славную историю. «Якорь» знаменит изысканностью блюд, в том числе и нестандартных авторских десертов, которыми мы всегда рады удивить наших взыскательных гостей. Нельзя обойти вниманием и различные виды свежего хлеба, с начинками и без, который у нас, как в любом ресторане с высоким статусом, выпекается в собственной мини-пекарне и подается еще теплым.

Елена КОЖУХОВА
Шеф-кондитер гостиницы
«ШЕРАТОН ПАЛАС МОСКВА»



ХЛЕБ С БЕКОНОМ

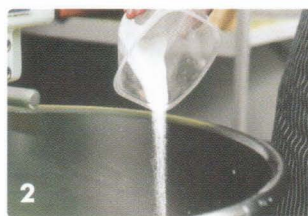
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука семола	1200
Соль	20
Улучшитель теста «Форекс»	10
Тимьян свежий	14
Вода	500
Дрожжи свежие	36
Масло сливочное	200
Бекон с/к	200
Лук зеленый	80

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Муку (1000 г), соль, улучшитель теста и тимьян перемешать в тестомесильной машине **1, 2**.
- Добавить разведенные в холодной воде дрожжи, затем мягкое сливочное масло. Замесить до однородной массы.
- Бекон и зеленый лук нарезать мелкими кубиками и добавить в тесто **3, 4, 5**.
- Дать тесту остыть, поделить на порции и сформовать хлеб **6, 7**.
- Обвалять в муке (200 г), выложить в форму и сделать надрезы. Оставить в теплом месте на 40 минут **8**.
- Выпекать в духовом шкафу 10 минут при температуре 220–250°C с подачей пара.



Выход готового блюда:

45 г (на одну порцию)



Семола, мука из твердых сортов пшеницы, привычна в составе пасты или равиоли, но не так уж часто используется для приготовления хлеба. Семола придает готовому хлебу упругость, он не крошится и хорошо сохраняет форму. При приготовлении теста мы добавляем улучшитель «Форекс», благодаря которому улучшается качество клейковины, хлеб делается более пышным и пористым. «Форекс» можно использовать или отдельно, или в сочетании с такой хлебопекарной добавкой, как «Панифарин».

КРУАССАН С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Круассан слоеный	
Мука пшеничная	1785
Сахар	142
Сахар ванильный	36
Соль	36
Дрожжи свежие	55
Молоко 3,2%	890
Яйцо	3 шт.
Масло сливочное	1180
Крем миндальный	
Яйцо	4 шт.
Сахар	250
Пудра миндальная	250
Масло сливочное	250
Экстракт ванильный	2
Круассан с миндальным кремом	
Круассан слоеный	40
Сироп сахарный	5
Крем миндальный	25
Лепестки миндальные	5
Пудра сахарная	1

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Круассан слоеный**
- Муку, сахар и соль смешать. Добавить дрожжи, молоко, яйца и масло (180 г). Месить до однородной эластичной массы.
 - Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру на 3–4 часа.
 - Подготовить масло (1000 г): размять в виде прямоугольника и убрать в холодильный шкаф.
 - Достать тесто и раскатать в пласт прямоугольной формы толщиной 5 мм 1.
 - В центр положить подготовленное масло и закрыть конвертом. Раскатать толщиной 4 мм. Края подвернуть к середине и свернуть тесто втрое. Убрать в холодильный шкаф на 40 минут. Затем вновь раскатать и сложить втрое. Выдержать в холодильном шкафу 1 час.
 - Тесто раскатать и разрезать на треугольники 2.
 - Свернуть тонкой трубочкой с основания треугольника и придать форму полумесяца 3, 4.
 - Дать «подойти» в течение 3 часов. Выпекать в духовом шкафу 7 минут при температуре 230–180°C.
- Крем миндальный**
- Яйца взбить с сахаром в пышную пену, добавить миндальную пудру, сливочное масло и ванильный экстракт.
- Круассан с миндальным кремом**
- Круассан разрезать вдоль на 3/4. Пропитать внутри сахарным сиропом и нанести миндальный крем по всей длине круассана 5.
 - Закрыть круассан и нанести сверху крем, посыпать лепестками миндаля, выложить на противень с пергаментным листом и выпекать в духовом шкафу 5 минут при температуре 180°C 6, 7.
 - Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.

Выход готового блюда:

76 г (на одну порцию)



Круассан — один из наиболее известных представителей традиционной французской выпечки. Редкий французский завтрак обходится без него. Однако происхождение круассана отнюдь не французское.

Придумали его венские пекари. Считается, что выпечка круассанов, как и других изделий венской выпечки, требует особого профессионального мастерства. Во Франции этому специально обучаются несколько лет. Один из главных компонентов теста для круассанов — сливочное масло. Для получения правильного результата оно должно быть обязательно натуральным и 82-процентной жирности.

БОУ ДЕ КЕЖО (СЫРНАЯ БУЛОЧКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Смесь «Боу де Кежо»	500
Яйцо	4 шт.
Вода	200
Масло растительное	75
Сыр гауда	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Смесь «Боу де Кежо» соединить с яйцами, водой и растительным маслом. Тщательно перемешать до однородной массы. В конце добавить тертый сыр **1, 2, 3**.
- Сформовать шарики и выложить на противень с пергаментной бумагой **4, 5**.
- Выпекать в духовом шкафу при температуре 200°C без пара в течение 20 минут **6**.



Выход готового блюда:

30 г (на одну порцию)



Боу де Кежо — традиционные бразильские сырные бездрожжевые булочки или шарики. Мы их готовим с использованием специальной смеси под одноименным названием. Вместо обычной пшеничной муки в ее состав входит тапиока — крахмальная мука, получаемая из корней тропического растения маниока. Она обладает высокой калорийностью и легко усваивается организмом. В Бразилии, Африке и некоторых странах Азии тапиока служит одним из основных продуктов питания.

ТИРАМИСУ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мусс «Тирамису»

Яйцо	5 шт.
Сахар	120
Сыр маскарпоне	500

Бисквит «Буше»

Яйцо	12 шт.
Сахар	320
Мука пшеничная	330

Кофейная пропитка

Кофе эспрессо	600
Сироп сахарный	200
Ликер «Амаретто»	400

Глазурь шоколадная

Какао-масло	200
Шоколад горький	200

Пирожное «Тирамису»

Бисквит «Буше»	10
Кофейная пропитка	12
Мусс «Тирамису»	21
Глазурь шоколадная	15

Мороженое «Кофе»

Молоко	300
Сливки 33%	200
Глюкоза сухая	20
Яйцо (желток)	4 шт.
Сахар	80
Стабилизатор для мороженого	7
Экстракт кофейный	16

Мороженое «Маскарпоне»

Молоко	750
Яйцо (желток)	3 шт.
Сахар	240
Сыр маскарпоне	300

Мороженое «Тирамису»

Мороженое «Кофе»	480
Мороженое «Маскарпоне»	1100

Сабле шоколадное

Масло сливочное	300
Пудра сахарная	100
Мука	200
Какао-порошок	20
Пудра миндальная	100

Сервировка

Пирожное «Тирамису»	58
Мороженое «Тирамису»	107
Сабле шоколадное	35
Какао-пудра	1

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Мусс «Тирамису»

- Яичные желтки отделить от белков и взбить с половиной сахара, добавить сыр маскарпоне ①.
- Белки взбить с оставшимся сахаром и подмешать к основной массе ②.

Бисквит «Буше»

- Яичные желтки взбить с сахаром (200 г). С оставшимся сахаром (120 г) отдельно взбить белки. Обе массы соединить с мукой.
- Тесто нанести тонким слоем на пергаментный лист и выпекать в духовом шкафу 4 минуты при температуре 240°C.

Кофейная пропитка

- Кофе эспрессо, сахарный сироп и ликер «Амаретто» соединить.

Глазурь шоколадная

- Какао-масло и шоколад растопить по отдельности, затем соединить и пробить блендером.

Пирожное «Тирамису»

- Кусочки бисквита пропитать кофейной пропиткой ③.
- В пластиковые формочки поочередно выложить мусс «Тирамису» и бисквит «Буше». В наполненную формочку воткнуть деревянную ложечку, заморозить ④.
- Замороженное «Тирамису» извлечь из формочек, глазировать и снова заморозить ⑤.

Мороженое «Кофе»

- Молоко, сливки и сухую глюкозу смешать и довести до кипения.
- Желтки, сахар, стабилизатор растереть, добавить молочную смесь и варить до температуры 85°C.
- Быстро охладить, добавить кофейный экстракт, поместить в аппарат для приготовления мороженого и заморозить.

Мороженое «Маскарпоне»

- Молоко довести до кипения, желтки растереть с сахаром, добавить молоко, варить до температуры 85°C. Процедить и быстро охладить.

Выход готового блюда:

201 г (на одну порцию)

- Остывший соус смешать с сыром маскарпоне. Поместить в аппарат для приготовления мороженого и заморозить **4**.

Мороженое «Тирамису»

- В замороженную металлическую форму по всей длине отсадить три полоски мороженого «Кофе».
- Сверху выложить мороженое «Маскарпоне», разровнять поверхность и заморозить **7**.
- Вынуть из формы и разрезать на порции.

Сабле шоколадное

- Мягкое сливочное масло перемешать с сахарной пудрой, затем с мукой, какао и миндальной пудрой.
- Получившееся тесто раскатать между силиконовыми листами в пласт толщиной 1 мм **8**.
- Выпекать в духовом шкафу 7 минут при температуре 170°C.
- Разрезать на полоски нужной формы и охладить.

Сервировка

- Пирожное и мороженое «Тирамису» поставить на шоколадное сабле. Мороженое посыпать какао-пудрой, блюдо декорировать молотым кофе, шоколадным серпантинном и кофейными зернами **9**.



Тирамису — традиционный итальянский десерт на основе сыра маскарпоне, прославившийся во всем мире. В моем рецепте он представлен в виде мусса, который сочетается с пропитанным кофе бисквитом, шоколадным печеньем сабле и двумя видами мороженого — кофейным и маскарпоне.

Бисквит «Буше» обычно используется для приготовления штучных пирожных и как основание для отсадки розочек из крема. Сабле — традиционное французское песочное печенье. Тесто для него готовится из муки, масла и сахара. Здесь я добавляю в него какао и миндальную пудру.

БРАУНИ

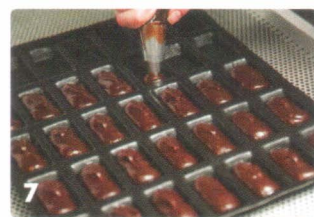
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Шоколад темный	500
Масло сливочное	500
Сахар	500
Яйцо	8 шт.
Мука пшеничная	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Шоколад, сливочное масло и сахар растопить на водяной бане 1, 2, 3.
- Добавить взбитые яйца и муку, перемешать до однородного состояния. Охладить 4, 5, 6.
- Шоколадное тесто отсадить в силиконовые формы с помощью кондитерского мешка 7.
- Выпекать в духовом шкафу 8 минут при температуре 180°C.
- Подавать охлажденными с чаем или кофе 3.



Выход готового блюда:

30 г (на одну порцию)



Брауни — один из самых популярных американских шоколадных десертов, получивший свое название за характерный коричневый цвет. Как у всякого широко распространенного блюда, у брауни есть много вариантов приготовления, и в зависимости от рецепта вкус и цвет могут немного различаться. Традиционно сначала выпекается единый кусок теста (наподобие торта или пирога), который затем нарезается на кусочки. В нашем же рецепте тесто сразу отсаживается в специальные формы.

ШОКОЛАДНАЯ РОЗА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

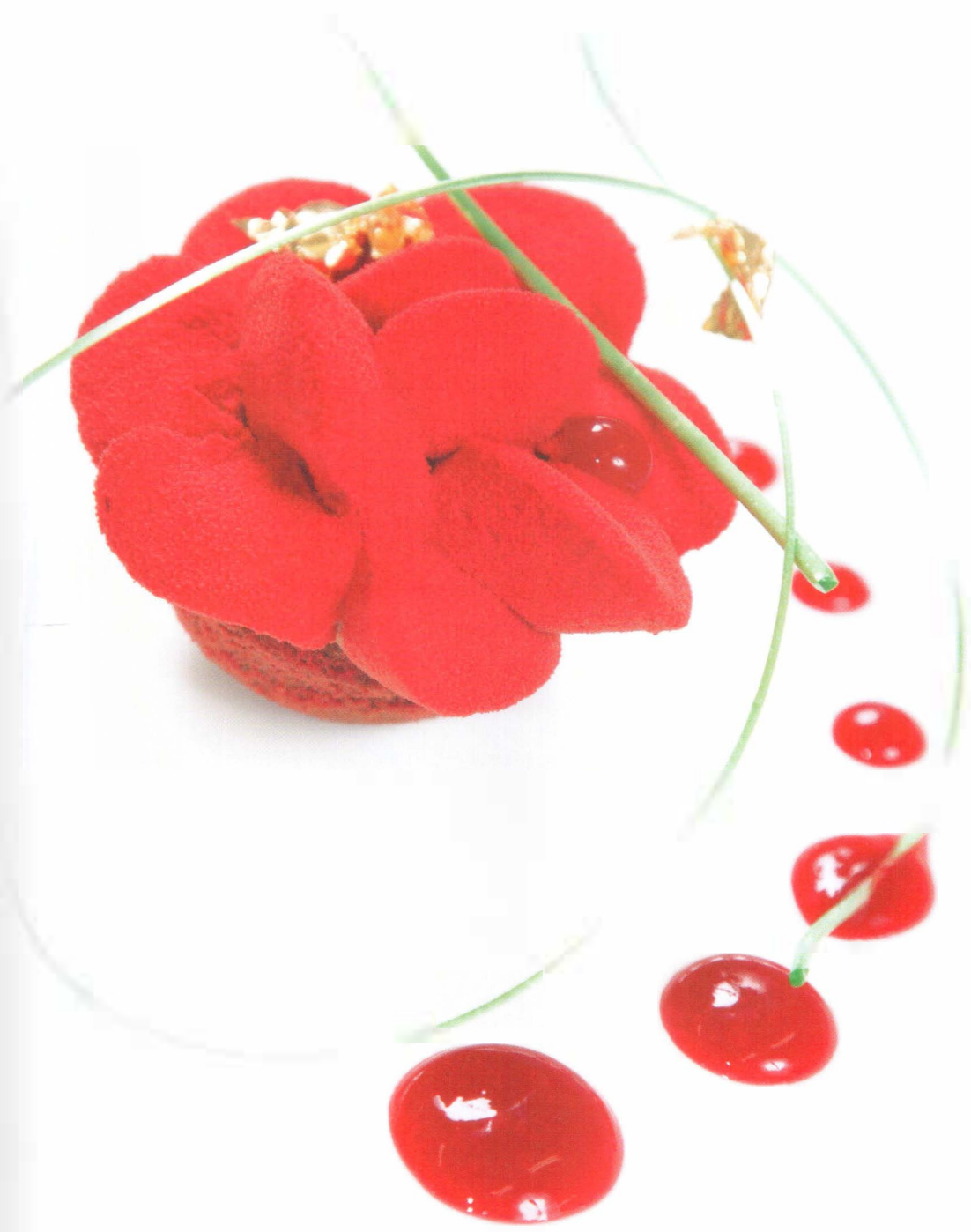
Маффин шоколадный	
Масло сливочное	550
Сахар	770
Яйцо	12 шт.
Мука пшеничная	600
Порошок пекарский	20
Какао-пудра	55
Масло растительное	60
Шоколад	100
Ганаш «Шантильи»	
Сливки 33%	500
Сироп глюкозы	20
Тримолин	20
Шоколад горький	150
Соус малиновый	
Пюре малиновое	100
Гель нейтральный	70
Варенье малиновое	
Малина с/м	1000
Сахар	1000
Сироп глюкозы	300
Пектин	30
Сок лимона	30
Ароматизатор розовый	1
Сервировка	
Маффин шоколадный	40
Варенье малиновое	25
Ганаш «Шантильи»	75
Краситель пищевой красный	15
Соус малиновый	10

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

Маффин шоколадный	
- Сливочное масло взбить с сахаром, по одному добавить яйца, продолжая взбивать. - Ввести муку, смешанную с пекарским порошком и какао, вымесить до однородной массы, влить растительное масло. - В конце добавить мелкорубленый шоколад. - Готовое тесто разложить в полусферические формочки и выпекать в духовом шкафу 10 минут при температуре 180°C 1.	
Ганаш «Шантильи»	
- Сливки (165 г) с глюкозой и тримолином довести до кипения и влить на растопленный шоколад в несколько этапов. Перемешать до однородной массы. - Сразу влить оставшиеся холодные сливки (335 г) и пробить блендером. Поставить в холодильный шкаф на 6 часов, после чего взбить 2.	
Соус малиновый	
Малиновое пюре пробить блендером с нейтральным гелем, охладить.	
Варенье малиновое	
- Малину смешать с сахаром (750 г) и сиропом глюкозы, прогреть до температуры 50°C 3. - Оставшийся сахар (250 г) смешать с пектином, добавить в малину, довести до кипения, слегка проварить, влить лимонный сок, несколько капель розового ароматизатора, охладить 4.	
Сервировка	
- В центре маффина сделать выемку и наполнить ее малиновым вареньем 5, 6. - По краям маффина с помощью кондитерского мешка нанести ганаш в виде лепестков розы. Нанести краситель 7, 8. - Шоколадную розу установить в центр тарелки, рядом подлить малиновый соус 9.	

Выход готового блюда:

165 г (на одну порцию)



Ганаш «Шантильи», из которого делается главная часть этого десерта — шоколадная роза, — назван так потому, что за счет добавления густых сливок представляет собой нечто среднее между шоколадным ганашем и знаменитым кремом «Шантильи». Этот крем, по сути подслащенные взбитые сливки, иногда с добавлением ванили, получил свое название в честь знаменитого замка Шантильи, который в XVII веке был центром изысканной кухни.

ФИАЛКОВОЕ ПИРОЖНОЕ С ИМБИРНЫМ СОРБЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Бисквит финансье

Масло сливочное	190
Ваниль стручковая	1 шт.
Тримолин	30
Паста фисташковая	60
Яйцо (белок)	300
Пудра сахарная	290
Пудра миндальная	87
Мука	90
Порошок пекарский	4

Шоколадный мусс с черной смородиной

Яйцо (желток)	50
Сахар	15
Молоко	67
Сливки 33%	67
Пюре из черной смородины	150
Желатин листовой	2
Шоколад молочный	280
Сливки взбитые	100

Мусс «Фиалка»

Шоколад белый	437
Молоко	235
Желатин листовой	10
Сливки взбитые	468
Ароматизатор фиалковый	1

Фиалковый велюр

Какао-масло	200
Шоколад белый	200
Краситель жирорастворимый	5

Фиалковое пирожное

Бисквит финансье	1000
Мусс «Фиалка»	1000
Шоколадный мусс с черной смородиной	700
Фиалковый велюр	400

Имбирное сорбе

Имбирь (корень)	20
Вода	250
Молоко	250
Фреш лимонный	100
Фреш апельсиновый	100
Глюкоза сухая	75
Сахар	250
Стабилизатор для мороженого	4

Желе имбирь-фиалка

Имбирь (корень)	10
Вода	200
Сахар	25
Агар-агар	1
Желатин листовой	8
Фреш лимонный	5
Ароматизатор фиалковый	1

Сервировка

Фиалковое пирожное	120
Имбирное сорбе	25
Желе имбирь-фиалка	10
Кольца карамельные	1 шт.
Золото сусальное	1

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Бисквит финансье

- Масло растопить и кипятить в кастрюле до появления золотистых хлопьев, снять с плиты, добавить зерна ванили, тримолин. Добавить фисташковую пасту и перемешать.
- Яичные белки слегка взбить, добавить сахарную и миндальную пудру, муку, пекарский порошок, перемешать. Влить теплое масло, перемешанное с фисташковой пастой, и все перемешать.
- Готовое тесто охладить в течение 12 часов, затем вылить в силиконовую форму, разровнять и выпекать в духовом шкафу 8 минут при температуре 180°C 1.

Шоколадный мусс с черной смородиной

- Желтки растереть с сахаром.
- Молоко, сливки, пюре из черной смородины довести до кипения, добавить желтки и варить до температуры 85°C.
- Процедить, добавить предварительно замоченный желатин.
- Горячую смесь вылить на растопленный шоколад, перемешивая до образования однородной массы.
- Готовый ганаш пробить блендером, охладить до температуры 37°C, ввести взбитые сливки.
- Мусс вылить в силиконовую форму и заморозить.

Мусс «Фиалка»

- Шоколад растопить. Молоко довести до кипения, добавить предварительно растопленный желатин 2.

Выход готового блюда:

155 г (на одну порцию)

- Влить молоко в шоколад в несколько этапов, перемешивая до образования однородной массы **3**.
- Готовый мусс пробить блендером, охладить до температуры 37°C, ввести взбитые сливки. В конце добавить ароматизатор **4**.

Фиалковый велюр

- Какао-масло и шоколад растопить по отдельности, соединить, добавить краситель, пробить блендером и процедить.

Фиалковое пирожное

- На дно металлической формы выложить бисквит, вылить половину фиалкового мусса **5**.
- Сверху поместить замороженный шоколадно-смородиновый мусс и залить его оставшейся частью фиалкового мусса **6, 7**.
- Поставить в морозильную камеру на 3 часа.
- Нарезать на прямоугольники и снова заморозить. Покрывать каждое пирожное фиалковым велюром **8**.

Имбирное сорбе

- Имбирь мелко нарезать, добавить в кипящую воду и сразу снять с плиты, настоять 20 минут, процедить.

- Молоко, лимонный и апельсиновый фреш, имбирный настой, глюкозу соединить, довести до кипения, добавить сахар, смешанный со стабилизатором, прокипятить 1 минуту.
- Охладить и убрать в холодильный шкаф на 12 часов. Затем поместить в аппарат для приготовления мороженого и заморозить.

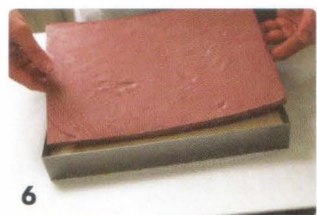
Желе имбирь-фиалка

- Имбирь мелко нарезать, добавить в кипящую воду и сразу снять с плиты, настоять 20 минут, процедить.
- Добавить сахар, агар-агар, довести до кипения.
- В горячий сироп ввести предварительно замоченный и отжатый желатин, слегка охладить, добавить лимонный фреш и фиалковый ароматизатор.
- Сразу вылить в форму и поставить в холодильный шкаф.

Сервировка

- Установить на тарелке фиалковое пирожное, поместить на него шарик имбирного сорбе.
- Из желе вырезать кружочки и выложить на тарелку. Декорировать десерт карамельными кольцами и сусальным золотом **9**.

В этом рецепте я использую тесто для французских мини-кексов — финансье. Его особенность в том, что в нем — только белки, при этом оно не требует длительного замешивания. Важным ингредиентом выступает подогретое сливочное масло с добавлением пасты из орехов (для этого пирожного я выбрала фисташки). Насыщенное ореховым ароматом масло хорошо заглушает специфический запах яичных белков. Это тесто прекрасно поднимается и держит форму.



КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ АБРИКОСЫ НА ТЕПЛОМ ОРЕХОВОМ БИСКВИТЕ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Фундучный дакуаз	
Яйцо (белок)	8 шт.
Сахар	85
Пудра фундучная	210
Пудра сахарная	210
Паста фундучная	50
Фундук карамелизованный	150
Карамелизованные абрикосы	
Сахар	50
Масло сливочное	20
Абрикосы	85
Пюре абрикосовое	65
Сервировка	
Фундучный дакуаз	40
Карамелизованные абрикосы	95
Фундук рубленый	5
Мороженое ванильное	50
Соус малиновый	5
Мята	1

ТЕХНОЛОГИЯ
приготовления и оформления блюда

- Фундучный дакуаз**
- Белки взбить с сахаром, перемешать в несколько этапов с фундучной пудрой, сахарной пудрой и фундучной пастой 1, 2.
 - Тесто выложить на фольгу через металлическую рамку, посыпать карамелизованным фундуком и выпекать в духовом шкафу 10 минут при температуре 180°C 3, 4.
 - Готовый бисквит охладить, разрезать на прямоугольники 5.
- Карамелизованные абрикосы**
- Сахар растопить на сковороде, добавить сливочное масло 6.
 - Абрикосы разрезать на четыре части и слегка обжарить в карамели, добавить абрикосовое пюре, накрыть кастрюлю крышкой и потушить несколько минут, пока абрикосы не станут мягкими 7.
- Сервировка**
- Полоску фундучного бисквита слегка разогреть в микроволновой печи, выложить на один край тарелки.
 - Горячие карамелизованные абрикосы уложить по всей поверхности бисквита 8.
 - На противоположный край тарелки насыпать рубленый фундук, на него выложить шарик ванильного мороженого. Декорировать десерт малиновым соусом и листиком мяты 9.

Выход готового блюда:

195 г (на одну порцию)



Карамелизация — очень хороший способ обработки фруктов для десерта. Поскольку она происходит недолго, фрукты не успевают утратить свои полезные свойства. Они становятся мягче, но сохраняют свою форму и приобретают более яркий цвет, аромат и очень аппетитный вид. Теплый ореховый бисквит пропитывается соком от карамелизованных фруктов, становясь нежным и сочным. Прекрасный вкус этого абрикосового десерта великолепно сочетается с ванильным мороженым.

РОЛЛЫ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ЖЕЛЕ ИЗ МАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Желе из манго	
Пюре из манго	300
Сахар	60
Агар-агар	3
Желатин листовой	5
Мусс из белого шоколада	
Молоко	100
Сливки	100
Яйцо (желток)	3 шт.
Сахар	30
Желатин	8
Шоколад белый	150
Сливки взбитые	200
Роллы из манго и белого шоколада	
Желе из манго	360
Мусс из белого шоколада	570
Соус «Манго-маракуйя»	
Гель нейтральный	70
Пюре из манго	100
Маракуйя свежая	30
Хрустящие чипсы	
Тесто фило	100
Масло сливочное	20
Пудра сахарная	30
Фруктовый салат	
Киви	30
Дыня	30
Клубника	20
Ананас	30
Манго	20
Мята	3
Сервировка	
Фруктовый салат	90
Роллы из манго и белого шоколада	70
Соус «Манго-маракуйя»	30
Хрустящие чипсы	1

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Желе из манго**
- Пюре разогреть до температуры 50°C, добавить сахар, смешанный с агар-агаром, довести до кипения, проварить 1 минуту. Снять с плиты, добавить предварительно замоченный желатин **1**.
 - Горячее желе вылить тонким слоем в металлическую форму и охладить **2**.
- Мусс из белого шоколада**
- Молоко со сливками довести до кипения, желток растереть с сахаром и влить в кипящее молоко. Варить до температуры 85°C.
 - Добавить предварительно замоченный желатин, процедить и вылить на растопленный шоколад. Перемешать до однородного состояния, ввести взбитые сливки, вылить в металлическую рамку и охладить.
- Роллы из манго и белого шоколада**
- Манговое желе и мусс из белого шоколада извлечь из рамок, выложить друг на друга и закатать рулетом. Разрезать на несколько частей **3, 4**.
- Соус «Манго-маракуйя»**
- Смешать блендером нейтральный гель, пюре из манго, добавить зерна свежей маракуйи и перемешать.
- Хрустящие чипсы**
- Лист теста фило смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой, накрыть вторым слоем теста и так чередовать три раза.
 - Полученный пласт разрезать на треугольники и выпекать в духовом шкафу между двумя силиконовыми листами 5 минут при температуре 160°C до золотистого цвета.
- Фруктовый салат**
- Киви, дыню, клубнику, ананас и манго нарезать мелкими кубиками, мяту — соломкой. Все перемешать **5**.
- Сервировка**
- В центр тарелки выложить фруктовый салат, на него поместить роллы и полить их соусом «Манго-маракуйя». Декорировать хрустящими чипсами **6**.

Выход готового блюда:

191 г (на одну порцию)



Этот сложный десерт — оригинальная авторская версия сладких роллов, дополненных праздничным витаминным мультифруктовым салатом. Для украшения и уравновешивания легкой и нежной части десерта чем-то более плотным я использую сладкие чипсы из теста фило. Тесто фило — традиционное слоеное тесто греческой кухни, широко используемое там как для сладкой, так и для несладкой выпечки.

В нашем кулинарном проекте, который посвящен творчеству приготовления еды и сервировки стола, нет расписанного меню, как в ресторане. Гости приходят к нам научиться готовить, попробовать что-то вкусное и необычное и получить удовольствие от общения, поэтому блюда могут возникать самые неожиданные. В процессе урока готовится несколько блюд, а шеф-повар делает пошаговые рекомендации и пояснения по технологии. Что касается выпечки, то все мы привыкли к нашим русским пирожкам, булочкам с начинками, расстегаям и кулебякам. Я же хочу предложить попробовать европейскую выпечку с непривычными для многих названиями: брауни, клафути, крамбл, татен, бискотти. На самом деле все это европейская классика, которую подают к чаю в Англии, Франции, Италии. В Европе запекают в тесте не только сладости, но и мясо, рыбу, а также выпекают хлеб, который во всех странах свой собственный. Я предлагаю попробовать хлеб из гречневой муки с вялеными помидорами и итальянскую фокаччу в авторском исполнении.

Денис КРУПЕНЯ

Шеф-повар, руководитель проекта «КУХНЯ В ДЕТАЛЯХ»



ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Вырезка говяжья	1000
Мята	50
Бasilik зеленый	50
Тимьян	4–5 веточек
Розмарин	1 веточка
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло оливковое	2 ст. л.
Тесто слоеное готовое	400
Яйцо (желток)	2 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Вырезку очистить от пленок **1**.
- В ступке смолоть зелень мяты, базилика, тимьяна и розмарина с добавлением соли, перца и оливкового масла **2**.
- Получившейся пряной массой смазать мясо и оставить мариноваться на 30 минут **3**.
- Слоеное тесто слегка раскатать, смазать желтком, выложить на край говядину с зеленью и закрутить рулетом так, чтобы шов оказался внизу **4, 5, 6**.
- Края поднять под рулет или защепить **7**.
- Смазать желтком и выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 170°C **8**.
- Перед тем как нарезать, дать отдохнуть мясу 10 минут.



Выход готового блюда:

1200 г (на шесть порций)



Считается, что это блюдо появилось благодаря герцогу Веллингтону, бывшему в конце XVIII века премьер-министром Великобритании, который очень любил мясо, запеченное в тесте. Для этого рецепта лучше подходит охлажденное мясо. При желании в маринаде можно использовать горчицу и мелко нарубленные грибы. Слоеное тесто нужно заранее достать из морозильного шкафа, чтобы оно успело оттаять.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное

Мука пшеничная	300
Масло сливочное	200
Сахар	100
Соль	по вкусу
Вода холодная	2 ст. л.
Яйцо (желток)	2 шт.

Пирог тыквенный

Тыква	800
Масло оливковое	50
Соль	по вкусу
Тесто песочное	600
Сахар	150
Сливки 20%	100
Яйцо	2 шт.
Мука	1 ст. л.
Пудра сахарная	20
Сметана 20%	30

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто песочное

- Муку смешать со сливочным маслом до образования крошек, добавить сахар, соль и еще раз перемешать **1**.
- Влить воду, добавить два желтка и замесить тесто **2, 3, 4**.
- Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильный шкаф на 20 минут **5**.

Пирог тыквенный

- Тыкву очистить от кожуры и удалить семена.
- Порезать на небольшие кусочки и выложить в жаропрочную форму.
- Полить маслом, посолить и поставить в духовой шкаф на 15 минут при температуре 200°C **6**.
- Тесто достать из холодильного шкафа и распределить по всему объему формы для пирога. На дне формы сделать дырочки вилкой, чтобы пирог лучше пропекся **7**.
- Печеную тыкву измельчить блендером, добавить сахар, сливки, яйца, муку, еще раз измельчить и вылить в форму с тестом **8, 9**.
- Запекать в духовом шкафу при температуре 175°C в течение 20 минут.
- При подаче кусочек пирога посыпать сахарной пудрой, рядом выложить сметану.

Выход готового блюда:

1300 г (на восемь порций)



Тыквенный пирог — один из традиционных десертов американской кухни. Пекут его, как правило, осенью — после сбора урожая. Это одно из обязательных блюд, подаваемых к столу на День благодарения. Корж для пирога можно запечь заранее. Дырочки в тесте делают для того, чтобы тесто не поднималось и равномерно пропекалось.



ХЛЕБ С ГРЕЧНЕВОЙ МУКОЙ И ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ

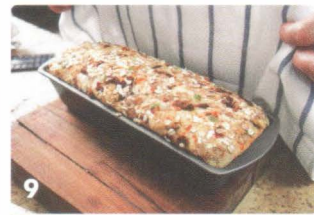
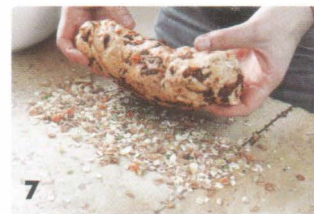
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Вода	200
Дрожжи сухие	5
Сахар	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Масло растительное	50
Мука гречневая	150
Мука пшеничная в/с	450
Помидоры вяленые	200
Мюсли	100

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- В миску с водой добавить дрожжи, сахар, соль, растительное масло, гречневую муку (75 г), пшеничную муку (225 г), перемешать и поставить опару в теплое место на полтора часа **1**.
- После того как опара поднимется, всыпать оставшуюся гречневую и пшеничную муку, добавить соль и замесить эластичное и упругое тесто **2, 3, 4**.
- Вяленые помидоры измельчить и добавить в тесто **5, 6**.
- Тесто раскатать «колбаской», обвалять в мюсли и выложить в форму **7, 8**.
- Форму с тестом накрыть полотенцем и убрать в теплое место на 40 минут — за это время тесто должно увеличиться в размере вдвое **9**.
- Выпекать в духовом шкафу 25 минут при температуре 190°C **10**.



Выход готового блюда:

800 г



Гречневая мука заслуживает частого использования, поскольку обладает хорошим вкусом и высокой питательной ценностью. Она богата клетчаткой, витаминами, белком и при этом не содержит глютена. Мучные изделия с добавлением гречневой муки намного полезнее тех, что сделаны из одной пшеничной муки. В данном рецепте можно использовать для теста не сухие, а свежие дрожжи, однако они хранятся не больше месяца, поэтому нужно обращать внимание на срок годности. Вяленые помидоры придают хлебу пикантную кислинку, а для аромата в тесто можно добавить пряные травы, например, тимьян, майоран, базилик.

ФОКАЧЧА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Яйцо	1 шт.
Мука пшеничная	250
Соль	по вкусу
Масло оливковое	50
Вода	2–3 ст. л.
Тимьян	5–6 веточек

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- В миске смешать яйцо с мукой, солью и маслом. Подлить воду и вымесить эластичное и упругое тесто.
- Добавить в него листики тимьяна, завернуть в пленку и дать отдохнуть 30 минут **1, 2**.
- Стол присыпать мукой и раскатать тесто в очень тонкий пласт **3, 4**.
- Переложить тесто на противень и выпекать в духовом шкафу 10 минут при температуре 200°C **5, 6**.
- Готовую фокаччу нарезать и подавать с козьим сыром, соусом «Песто» и вялеными помидорами **7, 8**.



Выход готового блюда:

300 г (на четыре порции)



После того как вы вымесите тесто, важно дать ему отдохнуть. При желании перед запеканием лепешку можно смазать яйцом и посыпать кунжутом. Также в качестве посыпки можно использовать свежие и сушеные ароматные травы типа розмарина или тимьяна, чеснок, оливковое масло, тертый сыр.

ГРУШЕВЫЙ ТОРТ «ТАТЕН»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Яйцо	1 шт.
Сметана 20%	150
Мука самоподнимающаяся	100
Сахар	50
Соль	по вкусу

Грушевый «Татен»

Груши	3 шт.
Масло растительное	20
Сахар тростниковый	100
Кальвадос или темный ром	100
Ваниль стручковая	1 шт.
Тесто	350
Пломбир	100

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Яйцо, сметану, муку, сахар и соль смешать до консистенции жидкой сметаны 1.

Грушевый «Татен»

- Груши нарезать круглыми ломтиками толщиной 1,5 см и обжарить на растительном масле с двух сторон 2.
- Добавить сахар, ром, семена ванили, карамелизовать грушу и снять с огня 3, 4.
- Вылить тесто в сковороду с грушами и поставить в духовой шкаф на 25 минут при температуре 180°C 5, 6.
- Подрумянившийся торт достать из духового шкафа и перевернуть на тарелку. Подавать с шариком мороженого.



Выход готового блюда:

700 г (на четыре порции)



Пирог «Татен» (или «Татин») получил название по фамилии повара одного французского отеля. Однажды по рассеянности у нее получился пирог-перевертыш с фруктовой начинкой снизу. Но он так понравился гостям, что превратился в фирменное блюдо отеля, а затем стал популярным десертом в парижских ресторанах. В предлагаемом рецепте груши можно при желании заменить яблоками, персиками или другими фруктами. Тесто можно использовать слоеное, а для начинки вкупе с растительным маслом брать еще и сливочное.

КЛАФУТИ С ПЬЯНОЙ ВИШНЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Вишня	800
Коньяк	200
Сметана 20%	300
Сахар	200
Яйцо	3 шт.
Мука пшеничная	150
Соль	по вкусу
Масло сливочное	30
Лепестки миндальные	20
Пудра сахарная	30

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- У вишни удалить косточки и замочить ее в коньяке на 1 час.
- Сметану, сахар, яйца, муку и соль перемешать в миске миксером до однородной консистенции **1**.
- Дно и края формы смазать сливочным маслом. На дно формы выложить половину вишни, влить тесто и сверху выложить остальную вишню **2, 3, 4**.
- Посыпать клафути миндальными лепестками **5**.
- Выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 180°C.
- Готовый пирог посыпать сахарной пудрой **6**.



Выход готового блюда:

900 г (на шесть порций)



Этот французский десерт по текстуре ближе к суфле, чем к пирогу. Его плотность варьируется в зависимости от количества добавленной муки. Клофути часто подают с кремом или взбитыми сливками. Во Франции этот десерт обычно готовят с вишней, но ее вполне можно заменить черешней или другими ягодами.

ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ С МЮСЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масло сливочное	170
Шоколад	200
Сахар	200
Яйцо	3 шт.
Какао-порошок	1 ст. л.
Мука пшеничная	100
Соль	1/4 ч. л.
Мюсли или дробленые орехи	1/2 стакана

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Сливочное масло (150 г) растопить и остудить.
- Шоколад разломать руками **1**.
- В чашу миксера всыпать сахар, яйца и перемешать до образования пышной пены **2**.
- Добавить какао-порошок, муку, соль и масло, еще раз перемешать и в конце добавить мюсли с шоколадом **3**.
- Дать постоять 10 минут и влить в форму, смазанную сливочным маслом (20 г) **4**, **5**.
- Выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 180°C. При подаче нарезать **6**.



Выход готового блюда:

700 г (на десять штук)



Брауни — традиционный американский десерт. Рецепт его приготовления допускает различные вариации. Так, мюсли можно заменить орехами или сухофруктами, а в качестве ароматизатора добавить корицу или ванильную эссенцию.

ЛИМОННИК

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное

Мука пшеничная	250
Масло сливочное	125
Сахар	70
Соль	по вкусу
Яйцо (желток)	2 шт.
Вода	3 ст. л.

Лимонник

Лимон	5 шт.
Крахмал	1 ст. л.
Вода	2 ст. л.
Сахар	200
Яйцо	4 шт.
Масло сливочное	70
Тесто песочное	500

ТЕХНОЛОГИЯ

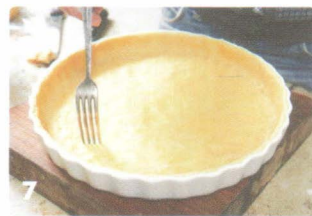
приготовления и оформления блюда

Тесто песочное

- Муку перетереть со сливочным маслом в крошку, добавить сахар, соль, желтки, холодную воду и вымесить песочное тесто.
- Завернуть его в пленку и убрать в холодильный шкаф на 30 минут.

Лимонник

- С двух лимонов натереть цедру и из всех лимонов отжать сок **1, 2**.
- Крахмал развести в воде.
- В миске смешать лимонный сок, сахар, яйца, цедру, крахмал и сливочное масло (50 г) **3, 4, 5**.
- Дно формы и борта смазать сливочным маслом (20 г), распределить по всему объему песочное тесто, лишнее с краев срезать ножом **6**.
- Сделать вилкой дырочки в тесте и влить лимонную смесь **7, 8**.
- Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 35 минут.



Выход готового блюда:

1100 г (на восемь порций)



Лимонник — широко известный десерт, который не только вкусен, но и полезен: лимон знаменит своими общеукрепляющими и антиоксидантными свойствами. Единого рецепта для лимонника не существует — есть очень много различных вариаций тестовых ингредиентов и добавок к начинке. Я рекомендую брать для песочного теста холодное сливочное масло (для облегчения замеса можно воспользоваться миксером). В начинку здесь добавляется крахмал — для того чтобы немного загустить ее и избежать вытекания.

КРАМБЛ С ПРЯНОЙ СЛИВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное

Мука пшеничная	200
Масло сливочное	100
Соль	по вкусу
Сахар	50

Заливка

Сметана 20%	200
Яйцо	1 шт.
Сахар	100

Крамбл сливовый

Сливы	500
Сахар тростниковый	100
Мед	1 ст. л.
Вино сухое красное	200
Кардамон (коробочки)	4 шт.
Корица (палочки)	2 шт.
Гвоздика	4 шт.
Бадьян	1 шт.
Заливка	8 ст. л.
Тесто песочное	300

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто песочное

- Муку со сливочным маслом, солью и сахаром перетереть руками **1, 2**.

Заливка

- Сметану, яйцо и сахар смешать венчиком **3, 4**.

Крамбл сливовый

- Сливы разрезать пополам, удалить косточки **5**.
- Сливы потушить в сковороде с добавлением сахара, меда, вина и пряностей (кардамон, корица, гвоздика и бадьян) в течение 10 минут на среднем огне **6, 7, 8**.
- Тушеные сливы выложить в формы для запекания, влить по паре ложек заливки и сверху посыпать раскрошенным песочным тестом **9, 10**.
- Запекать в духовом шкафу при температуре 200°C в течение 15 минут.



Выход готового блюда:

1000 г (на четыре порции)



Название этого английского десерта переводится на русский язык буквально как «крошка». Изначально он представлял собой пудинг из яблок с крошками песочного теста. Позже у этого блюда появилось множество вариантов. В состав современных кранблов могут входить любые фрукты, а для посыпки кроме теста используются также орехи, шоколад и т.д. Кранблы теперь бывают даже мясные, рыбные или овощные. При приготовлении сливового кранбла желательно не подвергать сливу слишком долгой термической обработке, чтобы после тушения она осталась немного твердой.

БИСКОТТИ С БРАЗИЛЬСКИМ ОРЕХОМ

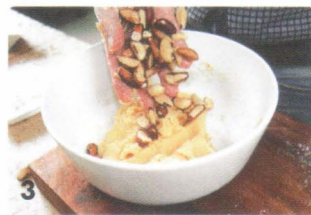
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Яйцо	2 шт.
Сахар	150
Сметана 20%	50
Масло сливочное	120
Мука пшеничная	300
Соль	по вкусу
Порошок пекарский	1
Орех бразильский	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Яйца перетереть с сахаром, добавить сметану, сливочное масло, муку, соль, пекарский порошок и вымесить тесто **1, 2**.
- Бразильский орех замесить в тесто, сформовать «колбасу», выложить на противень на пергаментную бумагу **3, 4**.
- Запекать в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 20 минут.
- Бискотти нарезать кусками толщиной 1 см, выложить обратно на противень и снова запечь, но уже при температуре 160°C в течение 20 минут **5, 6**.



Выход готового блюда:

700 г



Бискотти — разновидность похожего на сухарики печенья, которое готовят в Италии. В переводе с итальянского *biscotti* означает «приготовленные дважды». Итальянцы любят подавать бискотти с кофе или десертным вином.

Кроме бразильских в рецепте можно использовать и другие орехи. При желании их можно предварительно обжарить. Помимо орехов для этого печенья подходят и другие добавки по выбору повара.

Наша компания уже около ста лет занимается производством улучшителей, смесей для хлебопечения и компонентов для кондитерского производства. «Пуратос» — бельгийская компания, оперирующая более чем в 100 странах мира и управляющая более 50 производствами и персоналом около 4,5 тысячи человек. В 2009 году открыто производство в Подольском районе Московской области. Теперь практически весь ассортимент компании — растительные сливки, начинки, хлебопекарные и кондитерские смеси — выпускается в России, что позволяет нашим клиентам оперативно пополнять свои запасы и работать на более выгодных условиях.

Наша гордость — Инновационные центры «Пуратос» в Подольске и в Санкт-Петербурге, место встречи профессионалов. Здесь мы проводим тематические семинары по хлебопечению и кондитерскому искусству. Технологи-демонстраторы нашей компании в присутствии клиентов выпекают и декорируют изделия на основе ингредиентов, производимых компанией «Пуратос». Предлагая новые решения и продукты с учетом рыночных тенденций и потребительских предпочтений, мы помогаем пекарям, кондитерам и мастерам шоколадного производства делать свой бизнес успешнее.

Марина МАРТЫНОВА

Технолог-демонстратор хлебного направления компании «ПУРАТОС»



БАГЕТ СТАРИННЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная в/с	1000
Вода	650–700
Соль	20
O-tentic	40

Рекомендации для обеспечения лучшего водопоглощения теста:

- Не добавляйте сразу всю воду в начале замеса теста. Начинайте с 70 процентов и доливайте оставшуюся воду в ходе замеса постепенно. Это позволит добавить больше воды, и как результат — лучшее развитие теста.

Рекомендации для получения гребешка:

- Перед нарезкой старайтесь как можно лучше подсушить поверхность багета. Это обеспечит превосходный гребешок при выпечке.
- При нарезке старайтесь делать надрезы ножом под углом, как можно более острым к поверхности теста. Если надрезы будут обычными вертикальными, гребешок не получится.
- Перед посадкой в печь дайте багетам слегка подсохнуть на воздухе.
- Количество пара нужно определить опытным путем. Его избыток приведет к заплыву нарезов и отсутствию гребешка, недостаток — к разрывам корки по всей поверхности.



ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Муку, воду, соль и O-tentic соединить. Замесить тесто в тестомесе на первой скорости 6 минут, затем на второй скорости 4–8 минут, температура теста 26–28°C **1, 2**.
- Оставить в теплом месте на 25–30 минут **3**.
- Разделить тесто на куски (массой 300 г) и легкими движениями, без выдавливания воздуха, придать тестовым заготовкам вид продолговатых батонов **4**.
- Оставить заготовки на 25 минут, накрыв тканью или пленкой.
- Сформовать багеты, придавая кончикам остроконечный вид **5**.
- Поставить в расстоечный шкаф на 50–70 минут при температуре 36–38°C и относительной влажности 80%.
- После расстойки слегка посыпать заготовки мукой и сделать косые надрезы длиной 8–10 см с помощью острого ножа **6**.
- Выпекать при температуре 230–240°C вначале и постепенно снизить до 190–200°C. Общее время выпечки — 23–25 минут. За 5 минут до конца выпечки открыть шиббер печи.

Выход готового блюда:

270 г (на один багет)

O-tentic

*Получайте
удовольствие
от создания
хлеба в своем
собственном
стиле...*



Puratos

Надежные партнеры в инновациях

Головной офис ЗАО «Пуратос»:

142117, Россия, Московская обл., Подольский район,
с/п Лаговское, вблизи д. Северово,
Тел./факс: (495) 926-22-24

Филиал в Санкт-Петербурге:

Тел./факс: (812) 449-42-52

Филиал в Новосибирске:

Тел./факс: (383) 342-59-87

Филиал в Самаре:

Тел./факс: (846) 998-67-49,
www.puratos.ru, e-mail: info@puratos.ru

НОВИНКА



Ганаш (фр. Ganache) — шоколадная начинка с содержанием натурального бельгийского шоколада «Белколад» не менее 41%. Используется в качестве начинки для конфет, для покрытия различных кондитерских и хлебобулочных изделий: тортов, пирожных, кексов, эклеров, пончиков, печенья, бриошей. Прекрасно подходит для прослойки и наполнения кондитерских изделий, для приготовления муссов и десертов. Ганаш обладает богатым, насыщенным вкусом шоколада, не требует холодильного хранения, его можно смешивать с различными продуктами (растительными сливками Пуратос (Шантипак, Виппак, Сноупак), ароматизаторами, алкоголем и др.), а также взбивать. Ганаш легкий и удобен в использовании, стабилен к замораживанию, имеет длительный срок хранения. Консистенция начинки подходит для ручного применения и механического дозирования (инжектирование, отсадка).

В ассортименте: черный шоколад, молочный шоколад.

Незабываемый вкус бельгийского шоколада удивит даже искушенных ценителей!

Роман АЛЕЙНИКОВ /
Технолог-демонстратор
кондитерского направле-
ния компании «ПУРАТОС»



РУЛЕТ «СТАРОПРАЖСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Бисквит рулетный

Смесь	
«Изи бисквит»	100
Мука пшеничная	200
Сахар	200
Яйцо	500

Бисквит рулетный с какао

Смесь	
«Изи бисквит»	100
Мука пшеничная	200
Сахар	200
Яйцо	500
Какао-порошок	
«Белколад» 22–24%	50
Вода	75

Крем-ганаш

Ганаш	
«Черный шоколад»	500
Крем заварной	
«Фабулосо»	150

Рулет

«Старопражский»

Бисквит рулетный	170
Крем-ганаш	140
Бисквит рулетный с какао	200
Ганаш	
«Черный шоколад»	140



ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Бисквит рулетный

- Смесь «Изи бисквит» с мукой, сахаром и яйцом смешать и взбить в миксере на высокой скорости в течение 10 минут **1**.
- Смесь распределить на противне и выпекать в духовом шкафу 4 минуты при температуре 240°C с пароподачей **2**, **3**.

Бисквит рулетный с какао

- Смесь «Изи бисквит» смешать с мукой, сахаром и яйцом, взбить в миксере на высокой скорости в течение 10 минут.
- Добавить какао-порошок и воду. Хорошо перемешать.
- Смесь распределить на противне и выпекать в духовом шкафу 4 минуты при температуре 240°C с пароподачей.

Крем-ганаш

- Ганаш «Черный шоколад» и заварной крем «Фабулосо» перемешать до однородной консистенции.

Рулет «Старопражский»

- Рулетный бисквит промазать тонким слоем крема-ганаша (70 г) **4**.
- Сверху положить слой бисквита с какао, нанести еще слой крема-ганаша (70 г) и свернуть рулет **5**.
- Готовый рулет выложить на гриль-решетку. Разогреть ганаш «Черный шоколад» (100 г) до 40°C, остудить до 37–38°C и покрыть поверхность рулета **6**.
- На глазированный рулет нанести декор из ганаша «Черный шоколад» (40 г) в виде виноградной лозы **7**.

Выход готового блюда:

670 г

Этот рулет также часто называют просто «Пражским» или «Чешским». Для приготовления мы используем смесь-концентрат для приготовления бисквитов и рулета из бисквитного теста «Изи бисквит». Она обеспечивает равномерную пористость, мягкость, эластичность, оптимальный объем готового изделия, гарантирует минимизацию издержек производства за счет сокращения времени взбивания, стабильность взбитого теста даже в случае более поздней выпечки. Смесь «Изи бисквит» проста и экономична в использовании: все рецептурные компоненты одновременно загружаются в емкость для взбивания. В нашей рецептуре мы используем готовый ганаш, в составе которого 41 процент бельгийского шоколада «Белколад».

Заварной крем Фабулосо



готовый к использованию заварной крем с изысканным вкусом и тонким ванильным ароматом.

Низкокалорийный продукт:
на 40% меньше сахара,
на 30% меньше жира,
на 37% меньше калорий*

При взбивании увеличивается в объеме в 1,5 раза.

Стабилен к замораживанию

Открывает безграничные возможности для создания различных рецептур.

* по сравнению с традиционным рецептом заварного крема.



**Просто восхитительно!
Восхитительно просто!**



Головной офис ЗАО «Пуратос»:

Московская обл., Подольский район,
с/п Лаговское, вблизи д. Северово,
Тел./факс: (495) 926-22-24

Филиал в Санкт-Петербурге:

Тел./факс: (812) 449-42-52

Филиал в Новосибирске:

Тел./факс: (383) 342-59-87

Филиал в Самаре:

Тел./факс: (846) 998-67-49,

www.puratos.ru, e-mail: info@puratos.ru



Применение бумаги для выпечки SAGA означает, что десерты и сладкие блюда не прилипают к противням, поскольку нет необходимости в применении масла и жира, в результате чего противни нужно меньше мыть. Жиростойкая и водонепроницаемая поверхность бумаги SAGA предотвращает прилипание в процессе изготовления пирогов, пицц, сахарных пирожных. Один и тот же лист может использоваться для переноса печенья и хлеба из холодильной камеры в духовой шкаф или печь и выпекания прямо на нем. При выпечке сухих изделий (круассаны, курабье и т.д.) один лист может использоваться до 8 циклов выпечки. Поставляется в мини-рулонах по 50 м (ширина 39 см) — идеально для небольших производств, пекарен, кондитерских; в рулонах по 200 м (ширина 45 и 57 см) — удобное решение для кейтеринговых служб; а также в листах разных форматов в диспенсере по 500 и 100 листов — для разных форматов противней и гастроемкостей.

Андрей РЫДЗЕВСКИЙ
Шеф-консультант бренда SAGA



РУЛЕТ С МОРОЖЕНЫМ И ЛЕГКИМ ВИШНЕВЫМ СИРОПОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Сироп вишневый

Вишня замороженная	100
Сок вишневый	100
Сахар тростниковый	50

Рулет с мороженым

Мука пшеничная	75
Соль	по вкусу
Яйцо	3 шт.
Сахар	125
Цедра лимонная	5
Мороженое ванильное	400
Сироп вишневый	250
Мята	2

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Сироп вишневый

- Замороженную вишню, вишневый сок и сахар смешать в сотейнике, довести до кипения **1**.
- Выпарить на медленном огне наполовину, охладить **2**.

Рулет с мороженым

- Муку и соль просеять в миску, желтки отделить от белков.
- Желтки взбить в миксере с сахаром и лимонной цедрой на высокой скорости вращения венчика **3**.
- Отдельно взбить белки в густую устойчивую массу. Смешать с желтковой смесью.
- Добавить муку и аккуратно перемешать силиконовой лопаткой.
- На противень выложить лист кулинарной бумаги SAGA, вылить на бумагу тесто, разровнять кондитерской лопаткой **4**.
- Поместить тесто в духовой шкаф при температуре 180°C и выпекать 10–12 минут.
- Готовое тесто охладить и убрать в холодильный шкаф.
- Мороженое подержать некоторое время при комнатной температуре, затем при помощи кулинарной лопатки выложить на бисквит. Равномерно распределить слоем толщиной 5 мм **5**.
- Свернуть плотный рулет при помощи кулинарной бумаги SAGA, закрутить концы, поместить рулет в морозильную камеру на 4 часа **6, 7**.
- Перед подачей нарезать на порции. Подавать с легким вишневым сиропом и веточкой мяты **8**.

Выход готового блюда:

180 г (на одну порцию)



Рецепт рулета — относительно простой в приготовлении и времени занимает немного — 45 минут без учета времени на замораживание. Кулинарная бумага SAGA — универсальная и незаменимая вещь на кухне. С ее помощью можно готовить и декорировать разнообразные блюда, хранить продукты и полуфабрикаты, поддерживать чистоту на рабочем месте. В приготовлении рулета бумага SAGA используется дважды — при запекании теста и при замораживании, что говорит об универсальности и многофункциональности этого инвентаря.

ПИРОГ С ФОРЕЛЬЮ И ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Мука пшеничная	100
Масло сливочное	50
Сахар	20
Соль	5
Вода	209

Пирог с форелью и печеной тыквой

Тыква	150
Сахар тростниковый	20
Форель (филе)	200
Цуккини	1/4 шт.
Помидоры черри	5 шт.
Сливки 33%	50
Яйцо	1 шт.
Сыр моцарелла	50
Тесто	185
Укроп	5

ТЕХНОЛОГИЯ

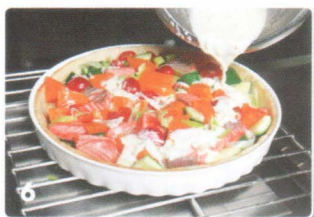
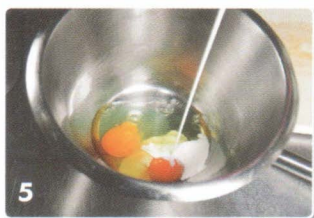
приготовления и оформления блюда

Тесто

- Муку, сливочное масло, сахар, соль и воду смешать в кухонном комбайне на высокой скорости.
- Тесто завернуть в кулинарную бумагу SAGA, положить в холодильный шкаф на 15–30 минут.
- Тесто раскатать при помощи двух листов кулинарной бумаги SAGA, выложить в форму, сделать несколько проколов вилкой **1**, **2**. (Вариант — нарисовать на бумаге круг диаметром на 2–3 см больше диаметра формы и при раскатке ориентироваться на его размеры.)
- Тесто поместить в духовой шкаф, разогретый до 200°C, на 5–6 минут.

Пирог с форелью и печеной тыквой

- Из тыквы удалить семечки, посыпать тростниковым сахаром и завернуть в кулинарную бумагу SAGA **3**.
- Тыкву запечь в духовом шкафу при температуре 160°C в течение 40 минут. Развернуть бумагу и слегка охладить **4**.
- С тыквы срезать кожицу, мякоть нарезать крупными ломтиками.
- Филе форели нарезать кубиками среднего размера, цуккини — кусочками, помидоры черри разрезать пополам.
- Сливки, яйцо, тертый сыр моцарелла смешать **5**.
- Овощи и рыбу выложить на подпеченное тесто, залить сливочной смесью и запекать 30–35 минут в духовом шкафу при температуре 160°C **6**.
- Пирог можно подавать в теплом и холодном виде. При подаче декорировать свежим укропом.



Выход готового блюда:

175 г (на одну порцию)



В этом рецепте используются кулинарная бумага SAGA и форма для выпечки диаметром 18 см.

**Для тех, кто любит
готовить с душой**



Кондитерский шприц



Раскатывание



Выпечка сладостей



Трафареты

Бумага для приготовления пищи SAGA открывает новые возможности в области кулинарии.

Продукты не прилипают к бумаге даже при высокой температуре. Поэтому бумага подходит не только для выпечки, но практически для любого способа приготовления пищи как на профессиональных кухнях, так и в домашних условиях.

Основные свойства бумаги SAGA:

- произведена в Финляндии
- силиконизированная с обеих сторон
- водонепроницаемая
- жиронепроницаемая
- жаростойкая
- для многократного использования

MAX
220°C

MAX
430°F

Максимальная температура использования бумаги составляет 220°C (430°F). Не допускается прямой контакт с огнем.



Изделие сертифицировано, разрешен контакт с пищевыми продуктами. Кошерный продукт.



Бумага произведена из переработанной древесины. Экологически чистый продукт.



Тел.: +7 (495) 792 3506
E-mail: sagainfo.ru@metsatissuе.com

Lovely Little Things



www.sagacook.com



Главный секрет высокого вкуса десерта, торта, выпечки — применение натуральных ингредиентов. Причем в каждой стране отдается предпочтение каким-то своим «традиционным» продуктам. Так, например, в Италии это — маскарпоне, во Франции — бурбонская ваниль, на Востоке — пряности, в Азии — тропические плоды и фрукты. К сожалению, производителям всегда иметь такие «деликатесы» в свежем виде невозможно. Наша компания предлагает прекрасную альтернативу — все лучшие вкусы мира в виде десертных паст и наполнителей. Производятся они с применением самых современных технологий, позволяющих сохранить все оригинальные свойства исходных продуктов.

Елена САФОНОВА
Руководитель
технологической службы
компании «ИТАЛИКА-ТРЕЙДИНГ»



ТОРТ «ТОФИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто песочное шоколадное

Смесь для песочного теста «Мурбелла»	500
Яйцо	1 шт.
Маргарин «Мастеркрем»	200
Паста шоколадная	
«Моретта Биттер»	50

Крем карамельно-сметанный

Сметана 20%	250
Наполнитель «Му»	200
Яйцо	50
Яйцо (желток)	20
Крем горячего приготовления «Дульчикрем»	20

Крем заварной

Сахар	60
Яйцо (желток)	60
Крем горячего приготовления «Дульчикрем»	30
Молоко	250

Крем «Карамельный шантильи»

Крем заварной	150
Паста десертная «Карамель»	25
Сливки растительные «Хопла»	150

Сборка

Тесто песочное шоколадное	180
Крем карамельно-сметанный	450
Крем «Карамельный шантильи»	150
Наполнитель «Му»	10
Какао-пудра «Сполвершок»	5
Декор шоколадный	5

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто песочное шоколадное

- Смесь для песочного теста, яйцо и маргарин соединить в миксере. Добавить шоколадную пасту и перемешать на средней скорости до однородной массы **1, 2**.
- Готовое тесто завернуть в пленку и убрать в холодильный шкаф на несколько часов.
- Охлажденное до 8–12°C тесто раскатать слоем 5 мм, проткнуть в нескольких местах и выложить в одноразовую бумажную форму «Пай» диаметром 18 см **3, 4, 5**.
- Выпекать в духовом шкафу 10–12 минут до полуготовности при температуре 170°C.

Примечание. Смесь «Мурбелла» идеальна для приготовления всех видов песочного теста. Песочное тесто для кростат, паев, тарталеток, приготовленное на ее основе, может храниться в холодильном шкафу несколько суток и при этом в работе будет «вести себя» как свежеприготовленное. Такое тесто не затягивается, отличается пластичностью, при выпечке не деформируется, а готовые изделия необыкновенно вкусные и рассыпчатые.

Крем карамельно-сметанный

- Сметану соединить с наполнителем «Му», яйцами и кремом «Дульчикрем». Перемешать до однородной массы **6**.
- Примечание.** «Дульчикрем» представляет собой полуфабрикат, позволяющий удобным способом приготовить качественный крем с деликатным вкусом и нежной, бархатистой консистенцией типа «заварной».

Крем заварной

- Сахар смешать с желтками и кремом «Дульчикрем».
- Аккуратно в два захода добавить смесь в кипящее молоко. Проварить 2–3 минуты на слабом огне до загустения. Дать остыть.

Выход готового блюда:

800 г (на один торт)

Крем «Карамельный шантильи»

- В заварной крем добавить пасту «Карамель», перемешать. Полученную массу соединить в два захода со взбитыми до полуготовности сливками 7.

Сборка

- Песочную заготовку залить карамельно-сметанным кремом. Выпекать в духовом шкафу 30–35 минут при температуре 170°C. Дать остыть 8.
- Украсить кремом «Карамельный шантильи», наполнителем «Му», какао-пудрой «Сполвершок» и шоколадным декором 9.



Среди кондитеров зачастую бытует мнение, что все импортные ингредиенты — сплошная химия. На это можно возразить: принцип ведущих производителей ингредиентов — это сочетание традиций с возможностями современных технологий. Философия этих компаний — донести до гурманов истинный вкус продукта, используя при этом инновации и тщательно анализируя потребности рынка. Наша компания специализируется на поставке из Италии именно таких кондитерских ингредиентов и материалов. Помимо того, что с ними очень удобно работать, все они имеют максимально натуральный состав. Возьмем, к примеру, кондитерские смеси для выпечки. Основной их компонент — специальная, так называемая «слабая» мука с очень низким содержанием клейковины. Такую муку в России не производят. Бисквиты, приготовленные на таких смесях, получатся легкими, вкусными, будут иметь высокий объем и великолепную мелкопористую структуру, а песочное тесто никогда не «затянется». Тарталетки, профитролы, трубочки и валованы, поставляемые нами уже в готовом виде, имеют длительный срок реализации не из-за того, что в них добавлены консерванты, а потому, что они подвержены технологии сильного обезвоживания и микроорганизмы в них просто не развиваются. Кстати, с прошлого года все наши итальянские поставщики в связи с вводом новых европейских требований к продуктам питания используют при производстве своих паст, наполнителей, глазурей, посыпок и т.д. только натуральные красители. Надо обратить внимание и на то, что поставляемая нами продукция абсолютно безопасна, имеет сертификаты ISO и IFS, что гарантирует ее соответствие международным пищевым стандартам высшего уровня.



ТОРТ «СОФИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мусс шоколадный темный

Сливки растительные «Бианка лиеве без сахара»	500
Глазурь шоколадная темная премиум «Топковер»	250

Мусс шоколадный белый

Сливки растительные «Бианка лиеве без сахара»	500
Глазурь шоколадная белая премиум «Топковер»	250

Сборка

Бисквит шоколадный	80
Пропитка «Мараскино»	30
Мусс шоколадный темный	700
Профитроли готовые диаметром 4 см	12 шт.
Мусс шоколадный белый	70
Паста шоколадная «Моретта Биттер»	90
Декоршок	1 лист
Глазурь шоколадная «Захеркрем»	30
Физалис	3 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Мусс шоколадный темный

- Сливки (125 г) довести до кипения, добавить глазурь, остудить до 30°C. Соединить в два захода с оставшимися сливками (375 г), взбитыми до полуготовности **1**.

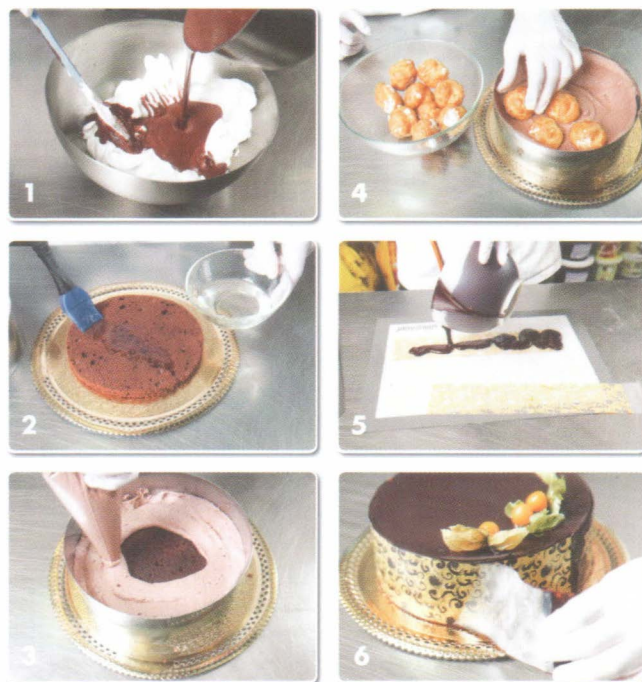
Мусс шоколадный белый готовится аналогично темному.

Сборка

- Бисквит пропитать сиропом «Мараскино» **2**.
- Боковины кольца диаметром 20 см и высотой 5 см выстлать бордюрной пленкой и поместить в него бисквит. Нанести слой темного шоколадного мусса (400 г) **3**.
- Профитроли наполнить белым шоколадным муссом, выложить поверх темного мусса и вдавить по окружности. Закрыть все слоем темного мусса (300 г), выровнять поверхность. Убрать в морозильную камеру (-18°C и ниже) на 2–3 часа или в холодильный шкаф на 6–8 часов **4**.
- Охлажденную заготовку покрыть шоколадной пастой «Моретта биттер». Вырезать из трафаретного листа «Декоршок» две полосы высотой 5 см и нанести на них глазурь «Захеркрем». Быстро приложить полосы к холодным боковинам торта, подождать, пока глазурь застынет, и снять пленки. Рисунок должен остаться на глазури **5, 6**. (Шоколадная глазурь «Захеркрем» не ломается при нарезке изделия!)
- Украсить торт ягодами физалиса.

Выход готового блюда:

1000 г (на один торт)



Молоко лучшее от известных итальянских производителей:

- кремы, десерты, итальянское мороженое, кондитерский декор
- специализированные мучные смеси и маргарины для выпечки
- стильная одноразовая посуда, подносы, салфетки, капсулы
- самый современный инвентарь, все для заказных тортов
- постоянное обновление ассортимента
- студия кондитерского мастерства!

ИТАЛИКА

Ингредиенты, материалы и инвентарь
для производства кондитерских
изделий и мороженого

*Наши принципы – сочетать
традиции с возможностями
современных технологий...*



Москва
ООО «Италика-Трејдинг»
109429, г. Москва, 14 км МКАД, д. 10
Тел: (495) 685-96-85
Факс: (495) 685-96-86
E-mail: info@italika.ru

www.italika.ru

Санкт-Петербург
ООО «Италика Северо-Запад»
196084, г. Санкт-Петербург,
Московский пр-т, д. 91, оф. 505
Тел/факс: (812) 331-94-86
E-mail: info-spb@italika.ru

В нашем ресторане хлеб выпекается уже более девяти лет. За эти годы набралось большое количество авторских рецептов выпечки. Какие-то я привез из поездок, что-то создавалось путем проб и ошибок. Многие из них уникальны и не встречаются ни в одном другом ресторане или магазине. Например, хлеб с сыром дор-блю, с грибами и помидорами — моя гордость. Вариаций выпечки хлеба с начинками — великое множество. Главный талант повара заключается в том, чтобы выбрать правильное сочетание, все верно рассчитать, и тогда хлеб обретет нужную консистенцию, получится вкусным и ароматным. Нашу выпечку (разные виды хлебов, булки, пирожки) гости не только заказывают во время обеда или ужина, но и с удовольствием забирают домой целыми буханками. Что ни говори, а культура хлеба у нас существует. Хлеб любят, людям нравится пробовать его разные виды, в том числе и очень необычные. Казалось бы, просто хлеб... Но и им можно удивить!

Евгений СЕЛЕЗНЕВ

Шеф-повар ресторана BED CAFE



ДЕРЕВЕНСКИЙ КРУГЛЫЙ ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Смесь «Совитал концентрат»	730
Мука пшеничная	1620
Сахар	270
Масло растительное	280
Дрожжи	60
Соль	55
Экстракт солодовый «Глофа»	170

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Смесь «Совитал концентрат», пшеничную муку, сахар, растительное масло (250 г), дрожжи, соль и солодовый экстракт «Глофа» соединить в тестомесильном аппарате. Хорошо перемешать **1, 2, 3**.
- Сформовать хлеб по 650 г. Поставить в расстоечный шкаф на 2 часа **4, 5**.
- Смазать хлеб растительным маслом (30 г) и выпекать в духовом шкафу 35 минут при температуре 175°C **6**.



Выход готового блюда:

3400 г



Деревенский черный хлеб — один из самых древних, полезных и питательных видов. Используемая в рецепте злаково-ферментная смесь «Совитал концентрат» ускоряет приготовление теста, одновременно повышая его качество и пищевую ценность. Солодовый экстракт придает хлебу характерный темный цвет, аромат и пикантный вкус.

ФОКАЧЧА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Чеснок	55
Тимьян свежий	40
Розмарин свежий	30
Масло оливковое	200
Мука пшеничная	1000
Дрожжи	30
Соль	25
Молоко	650
Сыр пармезан	100

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Мелко нарезанный чеснок, свежие тимьян и розмарин соединить с оливковым маслом (180 г).
- Пшеничную муку, дрожжи, соль и чесночное масло (немного масла оставить для смазывания лепешек) перемешать в тестомесильной машине **1**.
- Добавить молоко и в самом конце — тертый пармезан. Перемешать до однородной массы **2**.
- Сформовать лепешки, смазать оливковым маслом (20 г) и поставить в расстоечный шкаф на 30 минут **3**, **4**.
- Перед выпеканием надавить на лепешки пальцами, смазать чесночным маслом и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут при температуре 210°C **5**.



Выход готового блюда:

4000 г



Фокачча — старинный итальянский хлеб в виде лепешки, пицца простых рыбаков на юге Италии. Выпекали фокаччу на горячих камнях. Ее название происходит от слова *focus* («очаг», «огонь»). Этот хлеб считается прообразом пиццы. Его можно есть как с начинками, так и без. Простейший вариант начинки — оливковое масло с чесноком и пряными травами. К столу фокачча подается горячей, сразу после приготовления.

ХЛЕБ С СЫРОМ ДОР-БЛЮ

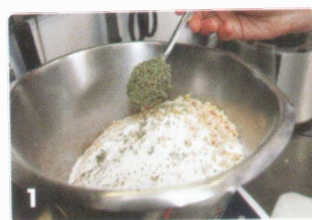
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная	1200
Дрожжи	25
Соль	20
Сахар	15
Орехи кедровые	250
Масло оливковое	70
Сливки 33%	50
Майоран свежий	15
Яйцо	2 шт.
Сыр дор-блю	300

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Пшеничную муку, дрожжи, соль, сахар, кедровые орехи, оливковое масло, сливки, майоран и яйца смешать в тестомесильном аппарате **1, 2, 3**.
- Тесто раскатать и выложить сверху кусочки сыра дор-блю **4, 5, 6**.
- Свернуть рулет, сбрызнуть водой и поставить в расстоечный шкаф на 1 час **7, 8**.
- Выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 210°C.



Выход готового блюда:

1800 г



Добавлять в хлеб различные начинки люди начали еще в древности, и тут до сих пор остается простор для фантазии поваров. Хлеб с сыром дор-блю — одно из таких авторских произведений, созданных по оригинальному рецепту. Дор-блю — один из самых популярных «голубых» сыров в России. Его любят за мягкий вкус и универсальность, позволяющую сочетать его с самыми разнообразными продуктами.

ХЛЕБ С СЫРОМ И ГРИБАМИ

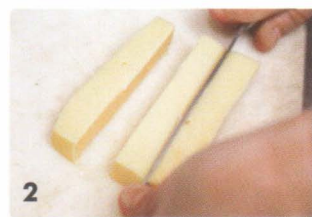
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лук репчатый	120
Перец болгарский	60
Грибы шампиньоны	230
Сыр гауда	280
Мука пшеничная	1100
Сахар	25
Дрожжи	65
Соль	60
Яйцо	2 шт.
Сливки 33%	120
Масло оливковое	70
Паста томатная	60

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Репчатый лук, болгарский перец, шампиньоны и сыр гауда нарезать кубиками **1, 2**.
- Пшеничную муку, сахар, дрожжи, соль, яйца, сливки, оливковое масло (45 г), томатную пасту, болгарский перец, лук, шампиньоны и сыр соединить и перемешать в тестомесильном аппарате **3, 4, 5**.
- Тесто обмять и выложить в форму **6, 7, 8**.
- Смазать оливковым маслом (25 г) и выпекать в духовом шкафу 40 минут при температуре 210°C **9**.



Выход готового блюда:

5000 г



Грибы и сыр — традиционная начинка для хлеба, делающая его более сытным и вкусным. Хлеб с такой начинкой, приготовленный из сдобного теста, имеет уже много общего с пирогом. Прототипом хлеба в моем исполнении послужили обычные кексы с изюмом. Рецепт его я создал около десяти лет назад, и до сих пор этот вид хлеба пользуется у наших гостей большим успехом. Его можно подавать как с самыми разными блюдами, так и отдельно. Хлеб с сыром и грибами идеален для завтрака, пикника или быстрого перекуса.

БУЛОЧКИ С КУНЖУТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная	1000
Сахар	80
Соль	25
Дрожжи	30
Яйцо	1 шт.
Масло сливочное	450
Молоко	550
Масло оливковое	50
Кунжут	70

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Пшеничную муку, сахар, соль, дрожжи, яйцо, сливочное масло и молоко соединить и замесить тесто.
- Поставить тесто в расстоечный шкаф на 40 минут.
- Сформовать булочки и снова поставить на расстойку на 15 минут **1, 2**.
- Придать тесту нужную форму, смазать оливковым маслом, посыпать кунжутом и выпекать в духовом шкафу 20 минут при температуре 210°C **3, 4, 5, 6**.



Выход готового блюда:

1750 г



Кунжут — очень популярная добавка к выпечке. Вероятно, эта традиция идет из восточных стран, где кунжут (он же известен по арабским сказкам как сезам) так популярен, что входит в состав большинства продуктов и блюд. Кунжут действительно великолепно сочетается практически с любыми продуктами. Его семена не только нежны и приятны на вкус, но и очень полезны. Помимо жиров (кунжутное масло), белков и углеводов в них содержится особое соединение витаминов и большое количество кальция.

ТОМАТНЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лук репчатый	200
Перец болгарский	150
Мука пшеничная	1750
Дрожжи	100
Соль	70
Сахар	30
Масло оливковое	130
Кориандр	15
Паприка	15
Перец черный молотый	15
Орегано	15
Паста томатная	170
Яйцо	2 шт.
Сливки 33%	150
Вода	80

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Репчатый лук и болгарский перец нарезать кубиками **1**.
- Муку, дрожжи, соль, сахар, оливковое масло (120 г), специи (кориандр, паприку, черный молотый перец, орегано), томатную пасту (150 г), яйца, сливки, лук и болгарский перец соединить **2, 3, 4, 5**.
- Все перемешать в тестомесе и выложить в форму с пергаментной бумагой, смазанную оливковым маслом (10 г) **6, 7, 8**.
- Выпекать в духовом шкафу 25 минут при температуре 180°C.
- Смазать разведенной с водой томатной пастой (20 г) с добавлением орегано и кориандра.
- Выпекать еще 5 минут, затем выложить из формы на лоток, перевернуть и выпекать еще 10 минут.



Выход готового блюда:

2400 г



Помидоры — довольно распространенная добавка к хлебу. Томатный хлеб имеет давнюю историю и существует во множестве вариаций. В тесто добавляются как помидоры (как правило, сушеные), так и томатная паста. Разными могут быть и тесто, и используемые приправы. Здесь предлагается авторский рецепт сдобного томатного хлеба с добавлением яиц и сливок. База взята мною из кавказской кухни, но там овощи в хлеб все же не кладут. Этот хлеб очень капризен, и если взяться за его приготовление, то надо строго следовать рецептуре.

Поскольку я — преподаватель кулинарной школы, моя цель — не столько накормить, сколько научить готовить быстро и просто, из доступных продуктов наиболее подходящих по сезону. Иногда не надо далеко ехать и тратить много времени на поиски, достаточно лишь оглянуться вокруг. Именно поэтому представленные мною рецепты выпечки не включают в себя работу с дрожжевым тестом, экзотические продукты или сложное декорирование. Все, что здесь представлено, занимает не более 15–20 минут. Маффины, кексы, киш — простые и легкие рецепты, из тех, что можно назвать основными. Они всегда оставляют простор для фантазии, и их сложно испортить

Анна СЕМЕНОВА

Преподаватель кулинарной школы ресторана «СЕСТРЫ ГРИММ»



МАФФИНЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ И БАЗИЛИКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

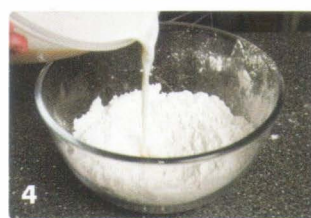
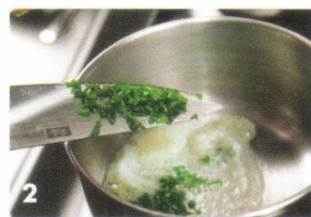
(на 10 порций)

Лук зеленый	20
Бasilik зеленый	15
Масло сливочное	90
Яйцо	3 шт.
Молоко	310
Мука пшеничная	375
Разрыхлитель	8
Соль	4
Сыр козий мягкий	100
Помидоры	2 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Лук и базилик мелко нарезать **1**.
- Лук потушить на сковороде в сливочном масле в течение 2 минут, добавить нарезанный базилик, перемешать и отложить **2**.
- Смешать венчиком яйца с молоком **3**.
- В миске соединить муку, разрыхлитель и соль. Сделать углубление, влить в него яйца с молоком и выложить масло с луком и базиликом **4**.
- Быстро перемешать ложкой до однородной густой консистенции.
- Ложкой наполнить формы для маффинов до середины **5**.
- В каждую форму положить по шарик мягкого сыра и дольке помидора. Слегка прижать **6, 7**.
- Распределить оставшееся тесто по формам и выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 190°C **8**.



Выход готового блюда:

150 г (на одну порцию)



Маффины родом из Америки. Они похожи на маленькие порционные кексы. Однако если кексы по своей текстуре ближе к тарту, то маффины скорее тяготеют к хлебу. И если у кекса начинка замешивается в тесто, то у маффина она закладывается между двумя его частями. Тесто для них не взбивают, а аккуратно замешивают при помощи большой ложки или вилки. Маффины бывают как сладкими, так и несладкими — как в приведенном здесь рецепте.

КИШ СО СКУМБРИЕЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Масло сливочное	75
Мука пшеничная в/с	175
Вода	50
Скумбрия горячего копчения	200
Лук-порей	200
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Яйцо	2 шт.
Сливки 10%	200

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Сливочное масло перетереть с мукой до консистенции крошки **1**.
- Добавить холодную, чуть подсоленную воду, замесить тесто и убрать в холодильный шкаф на 1,5 часа **2**.
- Раскатать тесто в тонкий корж **3**.
- Выложить в форму, присыпанную мукой, и проколоть вилкой в нескольких местах **4**.
- Скумбрию зачистить и разделить на филе **5**.
- Кусочки скумбрии размять и выложить на корж **6**.
- Лук-порей нарезать кольцами, частично захватывая и зеленую часть, и выложить на скумбрию. Посолить, поперчить **7**.
- Блендером смешать яйца со сливками, приправить солью, перцем и залить этой смесью форму с кишом **8, 9**.
- Выпекать в духовом шкафу 25 минут при температуре 185°C.



Выход готового блюда:

1000 г (на одну подачу)



Киш (quiche) — популярное блюдо французской кухни родом из Лотарингии. Этот несладкий открытый пирог обычно готовят из песочного или слоеного теста. Начинка делается на основе мяса, птицы, грибов или рыбы — как в нашем рецепте. Во Франции рыбный киш традиционно готовят с копченым лососем. Мы же предлагаем вариант рыбного киша «а-ля рюс», используя для начинки скумбрию горячего копчения, жирность которой уравнивается свежестью и остротой лука-порей.

ЛИМОННО-МИНДАЛЬНЫЙ КЕКС

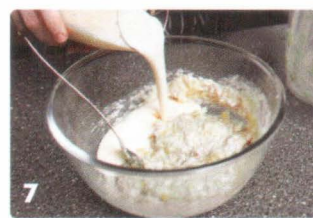
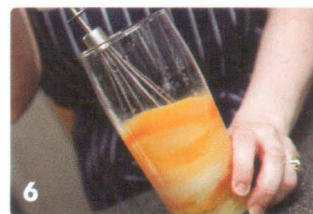
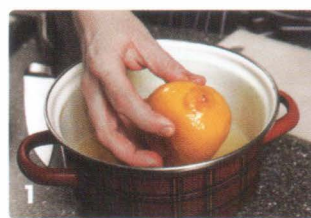
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лимон	3 шт.
Вода	300
Миндаль	175
Яйцо	4 шт.
Сахар	175

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Лимоны залить водой и варить в течение 1 часа **1**.
- Отваренные лимоны разрезать, очистить от косточек, залить 100 г жидкости, в которой они варились, и пробить блендером до консистенции пюре **2, 3, 4**.
- Миндаль порубить блендером в мелкую крошку **5**.
- Яйца взбить с сахаром до консистенции плотного белого крема **6**.
- Лимонное пюре, миндальную крошку и яичный крем смешать **7**.
- Получившуюся массу выложить в форму и выпекать в духовом шкафу 30 минут при температуре 185°C **8**.



Выход готового блюда:

175 г (на одну порцию)



Здесь я представляю вашему вниманию рецепт оригинального кекса, приготавливаемого без использования муки. Тесто получается легким и воздушным. Со вкусовыми добавками можно поэкспериментировать: лимоны заменить апельсинами или взять комбинацию лимонов и апельсинов, а вместо миндаля использовать пекан.

КЕКС С ЦУККИНИ И ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

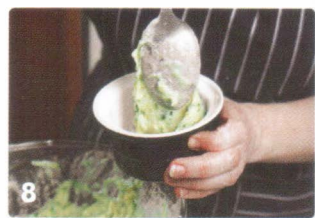
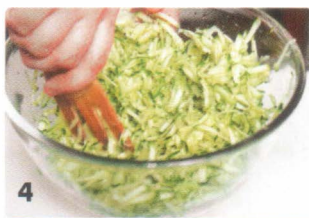
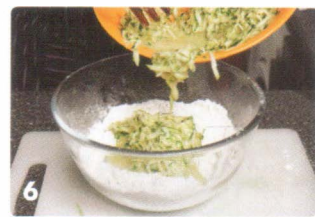
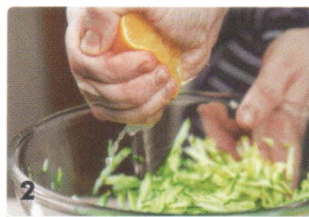
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Цуккини	400
Яйцо	3 шт.
Масло растительное	125
Цедра лимонная	6
Сок лимонный	50
Мука пшеничная в/с	650
Разрыхлитель	10
Соль	5
Сахар	100
Орехи кедровые	100

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Цуккини натереть на терке вместе с кожурой **1**.
- В миске соединить тертый цуккини, яйца, растительное масло, лимонную цедру и лимонный сок **2, 3, 4**.
- Отдельно смешать муку, разрыхлитель, соль и сахар, сделать углубление посередине и в него выложить смесь из цуккини, добавить кедровые орехи **5, 6**.
- Хорошо перемешать и выложить в форму **7, 8**.
- Выпекать в духовом шкафу 1 час при температуре 185°C.



Выход готового блюда:

150 г (на одну порцию)



На первый взгляд этот вариант сладкого кекса может вызвать недоверие, но, попробовав его на вкус, вы не будете разочарованы. Кабачок в кексе оказывается очень уместным и положительно влияет на его структуру, делая ее плотной и чуть влажноватой. Однако при нежелании или невозможности использовать цуккини его можно заменить в этом рецепте зелеными кисло-сладкими яблоками.

КОБЛЕР С БРУСНИКОЙ

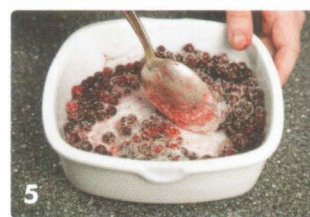
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мука пшеничная	200
Стружка кокосовая	200
Сахар	250
Разрыхлитель	15
Масло сливочное	60
Яйцо	2 шт.
Брусника	800
Крахмал кукурузный	50
Корица	15
Сахар тростниковый	15

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Муку, кокосовую стружку, сахар (100 г) и разрыхлитель смешать.
- Холодное масло нарезать мелкими кубиками. Быстро вмешать в получившуюся смесь и перетереть до состояния мелкой крошки **1**.
- Добавить яйца и перемешать **2**, **3**.
- Бруснику выложить в форму, посыпать сахаром (150 г), крахмалом и аккуратно перемешать **4**, **5**.
- Сверху выложить тесто и разровнять мокрой рукой **6**.
- Посыпать корицей и тростниковым сахаром.
- Выпекать в духовом шкафу 45 минут при температуре 190°C.



Выход готового блюда:

200 г (на одну порцию)



Коблером обычно называют алкогольный или безалкогольный напиток, часть которого составляют измельченные ягоды или фрукты со льдом. Но это название также используется для легкого фруктово-ягодного пирога-перевертыша, у которого тесто располагается поверх начинки. Для начинки можно взять любые сочные фрукты или ягоды. Но они должны быть действительно сочными, иначе пропадет один из самых вкусных компонентов коблера — густой кисло-сладкий соус. Остывший коблер хорошо подавать с английским кремом (*creme anglaise*) или в горячем виде с мороженым.

Наш ресторан «ОБЛОМОВ» старается воссоздать обстановку дворянской усадьбы XIX века. Это касается и кухни. У нас можно попробовать традиционные русские блюда, рецепты которых насчитывают столетия, например, всевозможные похлебки и каши из русской печи или мясо на вертеле. Есть и европейские блюда, ставшие в свое время привычной частью богатого русского стола, и современная русская кухня. Если вернуться к традициям, то ярче всего русскую кухню представляет наша уникальная выпечка: пышные ароматные пирожки с начинками, расстегаи, кулебяки. Непроста ни одного из этих понятий не существует в иных языках. Если другие блюда из меню могут меняться от сезона к сезону, то выпечка независимо от начинок, будь то мясо, капуста, яйца, рыба или фрукты, пользуется популярностью среди гостей круглый год.

Илья ТЮКОВ
Бренд-шеф «РЕСТОРАННОГО
СИНДИКАТА»



ПИРОЖОК С МЯСОМ ЯГНЕНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Лук репчатый	20
Чеснок	2,5
Ножка ягненка без костей	45
Масло сливочное	5
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Хмели-сунели	0,1
Зира	0,05
Тесто слоеное готовое	50
Яйцо	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Репчатый лук и чеснок нарезать мелкими кубиками **1**.
- Ножку ягненка очистить от пленок и нарезать кубиками **2**.
- Мясо обжарить в сливочном масле с луком и чесноком. Посолить, поперчить, добавить хмели-сунели и зиру **3**.
- Жарить до готовности, затем прокрутить через мясорубку с мелкой решеткой.
- Слоеное тесто раскатать в виде круга, в центр выложить фарш **4**, **5**.
- Сформовать пирожок. Смазать яйцом и поставить в теплое место на 15 минут **6**, **7**.
- Выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 190°C.



Выход готового блюда:

100 г (на одну порцию)



Слоеные пирожки с мясом, особенно с мясом молодого барашка (ягнечка), — блюдо скорее восточное, но оно давно ассимилировалось в русской кухне. Ягнятина в отличие от баранины может считаться диетическим продуктом. Благодаря своему нейтральному, мягкому вкусу она хорошо сочетается с самыми разнообразными специями и пряностями и универсальна в приготовлении. Пирожки с такой начинкой отличаются нежной текстурой и превосходным вкусом.

МАКОВЫЙ РУЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Мак	200
Вода	1000
Яйцо (белок)	1 шт.
Сливки 33%	2 ст. л.
Мед	150
Тесто фило	120 (3 листа)
Масло сливочное	100
Пудра сахарная	10
Мята	1
Мороженое ванильное	80

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Мак отварить в кипящей воде в течение 3 часов **1**.
- Процедить и пропустить три раза через мясорубку **2**.
- Добавить яичный белок, сливки и мед. Хорошо перемешать **3, 4**.
- Тесто фило смазать растопленным сливочным маслом (75 г), поочередно укладывая листы друг на друга. Сверху выложить маковую начинку.
- Свернуть рулет, смазать сливочным маслом (25 г) и убрать в морозильную камеру на 2–3 часа.
- Разрезать на четыре части и выпекать в духовом шкафу 15–20 минут при температуре 180°C **5**.
- Готовый рулет посыпать сахарной пудрой, украсить листиком мяты. Подавать с ванильным мороженым **6**.



Выход готового блюда:

600 г (на четыре порции)



Сладости с маком в нашей стране любят издавна. Маковый рулет считается традиционным новогодним блюдом, так как у разных народов мак символизирует изобилие. В некоторых рецептах провернутый через мясорубку мак рекомендуется обжарить на сливочном масле и остудить, прежде чем использовать для начинки.

ПОСТНЫЙ ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто слоеное готовое	45
Груша	140
Масло растительное	20
Сахар	15
Крем заварной ванильный (порошок)	30
Вода	10
Соус карамельный	20

Соус карамельный

Сахар	15
Вода	15

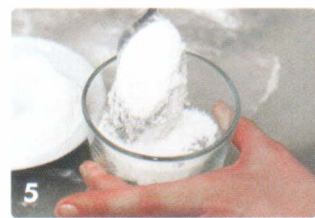
ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Слоеное тесто раскатать в форме прямоугольника **1**.
- Грушу очистить от кожицы и сердцевины, разрезать на шесть частей **2**, **3**.
- Обжарить на растительном масле с добавлением сахара **4**.
- Порошок для заварного крема соединить с водой, размешать и выложить на тесто **5**, **6**.
- Сверху положить дольки груши и запечь пирог в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 15 минут **7**.
- Подавать с карамельным соусом **8**.

Соус карамельный

- Сахар растопить до состояния карамели, добавить воду и проварить 2–3 минуты.



Выход готового блюда:

120 г (на одну порцию)



Постный грушевый пирог — один из примеров того, как можно приготовить вкусный десерт из самого простого, не сдобного теста.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто слоеное «Звездный»	375
Яйцо (желток)	2 шт.
Сахар	180
Мука пшеничная	65
Молоко	700
Масло сливочное	70
Пудра сахарная	5

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Слоеное тесто раскатать и выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 180°C **1**.
- Желтки растереть с сахаром, добавить муку. Залить кипящим молоком, непрерывно помешивая, довести еще раз до кипения. Снять с плиты, добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Остудить.
- Отпеченное тесто разрезать, первый пласт смазать кремом, накрыть следующим пластом теста и повторить процедуру 3 раза. Подровнять края **2, 3, 4**.
- Из обрезанного теста сделать крошку и посыпать торт сверху. Украсить сахарной пудрой **5, 6**.



Выход готового блюда:

1100 г (на пять порций)



По одной из версий, это пирожное было изобретено в Москве во время торжественного празднования столетия победы над Наполеоном. Изначально оно имело треугольную форму, которая должна была напоминать головной убор знаменитого французского полководца. По другой — десерт с таким же названием появился во Франции еще при дворе императора. Достоверно только то, что среди французских сладостей давно известен подобный многослойный торт под названием «милфей».

ПИРОЖКИ С ВИЗИГОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто (на 450 г)

Молоко	150
Мука пшеничная	250
Дрожжи сухие	8
Соль	2
Сахар	20
Масло сливочное	30
Яйцо	1 шт.

Начинка

Визига	200
Яйцо вареное	1 шт.
Лук зеленый	50
Укроп	5
Масло сливочное	50
Соль	3
Перец черный молотый	0,1

Пирожки с визигой

Тесто	15
Начинка	20
Масло сливочное	30
Яйцо	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Молоко подогреть до температуры 30°C.
- Муку (125 г) смешать с дрожжами, солью и сахаром **1**.
- Влить молоко, растопленное сливочное масло, яйцо и перемешать. Поставить в теплое место на 40 минут **2**, **3**.
- Добавить оставшуюся муку (125 г) и еще раз вымесить тесто **4**.

Начинка

- Визигу вынуть из позвоночника стерляди и варить в подсоленной воде 1,5 часа **5**.
- Нарезать визигу на кусочки по 0,5 см.
- Яйцо, зеленый лук и укроп мелко нарезать, смешать с визигой **6**.
- Добавить растопленное сливочное масло, приправить солью и перцем.

Пирожки с визигой

- Разделить тесто на порционные части, каждую часть раскатать в форме кружка **7**.
- В центр выложить начинку, закрыть пирожки и уложить на смазанный маслом противень **8**, **9**.
- Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 10 минут.
- Смазать пирожки сырым яйцом и выпекать в духовом шкафу 10–15 минут при температуре 200°C до золотистого цвета.

Выход готового блюда:

30 г (на одну порцию)



Визига (очищенный и высушенный спинной хрящ осетровых рыб) издавна использовалась в русской кухне в качестве начинки для пирогов. Визигу следует отварить (а до этого ее можно вымочить в холодной воде в течение 10–12 часов), затем нарезать и перемешать со сваренным вкрутую яйцом и мелко рублеными зеленым луком и укропом. Такое сочетание ингредиентов мне кажется наиболее удачным.

РАССТЕГАЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто (на 450 г)

Молоко	150
Мука пшеничная	250
Дрожжи сухие	8
Соль	2
Сахар	20
Масло сливочное	30
Яйцо	1 шт.

Начинка

Филе карпа	20
Филе судака	20
Лук репчатый	20
Масло сливочное	10
Шпинат	10
Петрушка	1,5
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

Расстегай

Тесто	50
Начинка	50
Масло сливочное	30
Яйцо	1 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Молоко подогреть до температуры 30°C.
- Муку (125 г) смешать с дрожжами, солью и сахаром.
- Влить молоко, растопленное сливочное масло, яйцо и перемешать. Поставить в теплое место на 40 минут 1, 2.
- Добавить оставшуюся муку (125 г) и еще раз вымесить тесто 3.

Начинка

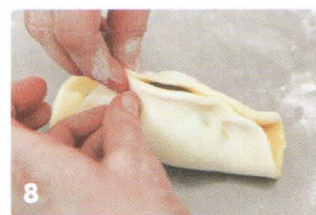
- Филе карпа и судака нарезать произвольно.
- Лук нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить рыбное филе и жарить до готовности 4.
- Добавить нарезанные шпинат, петрушку и обжарить все вместе еще 2–3 минуты. Посолить, поперчить 5.
- Слегка охладить и пропустить два раза через мясорубку со средней решеткой.

Расстегай

- Разделить тесто на порционные части, каждую часть раскатать в форме кружка 6.
- В центр выложить начинку, закрыть пирожки и уложить на смазанный маслом противень 7, 8, 9.
- Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 10 минут.
- Смазать пирожки сырым яйцом и выпекать в духовом шкафу 10–15 минут при температуре 200°C до золотистого цвета.

Выход готового блюда:

85 г (на одну порцию)



Расстегаи получили свое название за то, что у этих пирожков принято оставлять сверху небольшое отверстие, приоткрывающее начинку, благодаря чему они имеют слегка «расстегнутый» вид. Раньше в эти отверстия добавляли перед выпечкой немного бульона или масла. По форме и размеру расстегаи могут различаться, начинки для них тоже бывают разные, но, как правило, несладкие.

КУЛЕБЯКА

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто (на 450 г)	
Молоко	150
Мука пшеничная	250
Дрожжи сухие	8
Соль	2
Сахар	20
Масло сливочное	30
Яйцо	1 шт.

Кулебяка	
Филе куриное	150
Яйцо	3 шт.
Лук репчатый	50
Шпинат	50
Масло сливочное	50
Масло растительное	10
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Тесто	200

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Тесто**
 - Молоко подогреть до температуры 30°С.
 - Муку (125 г) смешать с дрожжами, солью и сахаром **1**.
 - Влить молоко, растопленное сливочное масло, яйцо и перемешать. Поставить в теплое место на 40 минут **2, 3**.
 - Добавить оставшуюся муку (125 г) и еще раз вымесить тесто **4**.
- Кулебяка**
 - Филе курицы два раза пропустить через мясорубку со средней решеткой.
 - Два яйца отварить вкрутую.
 - Лук и яйца нарезать мелкими кубиками.
 - Шпинат нарезать и обжарить на сливочном масле **5**.
 - Лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить куриный фарш и жарить до готовности, постоянно помешивая. Приправить солью и перцем **6**.
 - Тесто раскатать в форме овала и выложить сверху слоями фарш с луком, шпинат и яйца **7, 8**.
 - Заккрыть кулебяку, смазать сырым яйцом и выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 180°С **9**.

Выход готового блюда:

340 г (на одну порцию)



Кулебяка — традиционный русский закрытый пирог из дрожжевого теста выпуклой вытянутой формы. В кулебяку обычно закладывают толстый слой начинки, причем несколько ее видов могут присутствовать в одном пироге одновременно. В качестве начинки для кулебяки чаще всего выступают мясо, птица, потроха, рыба, грибы и капуста. В моем варианте это шпинат, куриный фарш с луком и яйцо — очень правильное сочетание. Тесто для кулебяки должно быть не толстым, но достаточно прочным, чтобы выдержать большое количество начинки.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Начинка	
Яблоки	1500
Масло сливочное	100
Сахар	100
Тесто сахарное	
Масло сливочное	100
Сахар	100
Яйцо	2 шт.
Соль	4
Сода	3
Мука	500
Яблочный пирог	
Тесто сахарное	800
Масло сливочное	50
Начинка	1500
Изюм	100
Корица	10
Сахар	30
Яйцо	1 шт.
Мороженое ванильное	50

ТЕХНОЛОГИЯ приготовления и оформления блюда

- Начинка**
- Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками **1, 2**.
 - Обжарить на сливочном масле до полуготовности с добавлением сахара. Полученную массу охладить **3**.
- Тесто сахарное**
- Сливочное масло взбить с сахаром до белой пены, постепенно добавить яйца, соль, соду и муку.
 - Готовое тесто выложить на лоток и охладить.
- Яблочный пирог**
- Тесто раскатать толщиной 2 мм, разделить на две части **4**.
 - Одну часть выложить в форму, смазанную сливочным маслом **5**.
 - Сверху выложить яблочную начинку, добавить изюм и корицу **6, 7**.
 - Накрыть второй частью теста, проколоть вилкой в нескольких местах **8, 9**.
 - Посыпать пирог сахаром, смазать яйцом и выпекать в духовом шкафу 30–40 минут при температуре 180°C.
 - Подать пирог теплым. Сверху украсить шариком мороженого.

Выход готового блюда:

140/50 г (на одну порцию)



Это традиционный рецепт яблочного пирога, который издревле готовили на Руси. Яблоки всегда являлись самым доступным фруктом, и немудрено, что именно яблочный пирог считался одним из основных десертных блюд народов чуть ли не всей Европы. Раньше яблочные пироги (или пирожки) выпекали после созревания яблок. Сегодня при их доступности и возможности долгого хранения яблочный пирог можно готовить круглый год, используя при этом разные виды теста (дрожжевое, песочное, слоеное). Я предлагаю испечь яблочный пирог из сахарного теста. Рассыпчатое, нежное, оно просто тает во рту. К такому пирогу хорошо подать шарик ванильного мороженого.

Духовный союз высокой кухни и виски The Glenlivet вдохновил Джона Уильямса на создание специального меню: «Создавая меню из блюд, хорошо сочетающихся с виски из линейки The Glenlivet, я опирался на свой многолетний опыт, начавшийся с вдохновившей меня поездки на завод в Спейсайд в Шотландии, где продегустировал всю линейку. Меня впечатлило многообразие индивидуальных ноток каждого виски и заинтриговал контраст между вкусом и ароматом. Изучая сочетание с виски различных ингредиентов, я понял, что нужно добиться либо идеального союза вкусов, либо полной их противоположности. Вы убедитесь в том, что существуют блюда, ароматы и вкусовые оттенки, которые способны дать виски по-настоящему раскрыться. С помощью The Glenlivet я осознал, что можно сочетать кулинарные блюда с виски на таком же высоком уровне, как и с лучшими винами мира».

Джон Уильямс

Кавалер ордена Британской империи, шеф-повар отеля RITZ (Лондон)



УТИНАЯ ПАСТИЛА С ШОКОЛАДОМ, КУНЖУТОМ И ИМБИРНО-СОЕВЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

(на 6–8 порций)

Имбирно-соевый соус

Соус соевый	5 ст. л.
Вода	4 ст. л.
Корень имбиря тертый	2 ст. л.
Кунжут	1 ст. л.
Масло кунжутное	3 ст. л.

Утиная пастила

Лук-шалот	3 шт.
Ножки утиные	4 шт.
Масло кунжутное	3 ст. л.
Вино рисовое	200
Кунжут	40
Сливки 38%	160
Шоколад Caraibe 66%	150
Соус соевый	по вкусу
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Тесто фило	250
Масло сливочное	50

Сервировка

Утиная пастила	2 шт.
Имбирно-соевый соус	20

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Имбирно-соевый соус

- Соевый соус, воду, тертый корень имбиря, семена кунжута и кунжутное масло смешать. Дать настояться в течение нескольких минут.

Утиная пастила

- Лук-шалот нарезать мелкими кубиками.
- Утиные ножки обжарить без добавления масла, удаляя излишки жира по мере его выделения. Мясо должно практически отделяться от кости. Со сковороды выложить утиные ножки, добавить кунжутное масло и обжарить лук-шалот до золотистого цвета.
- Влить рисовое вино, вернуть утиные ножки на сковороду и тушить на медленном огне, время от времени переворачивая, в течение нескольких минут. При необходимости добавить немного воды.
- Ножки вынуть, дать остыть, снять кожу и удалить кости.
- Размять мясо пальцами и смешать с поджаренными семенами кунжута. На ту же сковороду влить сливки и довести до кипения.
- Добавить шоколад и размешать до однородной консистенции. Дать немного остыть.
- Утиное мясо смешать с полученной массой, заправить соевым соусом, солью и черным молотым перцем.
- Тесто фило нарезать полосками 30×6 см. Смазать растопленным сливочным маслом (25 г), положить утиную начинку и завернуть в треугольники. Сверху снова смазать маслом (25 г) и убрать в холодильный шкаф на 15 минут.
- Выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 180°C до образования золотистой корочки.

Сервировка

- Пастилу подавать на подогретом блюде, сбрызнув ее имбирно-соевым соусом.

Выход готового блюда:

270 г (на одну порцию)



THE GLENLIVET 15

Цвет: насыщенный, золотистый, с оттенками заходящего летнего солнца.

Аромат: сливочный и богатый. Водоворот смолистых запахов преобразуется в аромат салата из цитрусовых — кожица апельсина и засахаренный грейпфрут. Следом в букете раскрываются сливочные тона: песочное печенье, ванильные ириски, миндальный шнапс, сливочная помадка. На заднем плане — сухое пряное эхо с оттенком лакрицы.

Вкус: округлый, сладкий, невообразимо мягкий и бархатистый. Древесные нотки хорошо интегрированы, но, безусловно, отчетливы, оттеняют собой фруктовые и ореховые тона. Нотки шоколадного кекса.

Послевкусие: продолжительное, с оттенками жареного фундука и копченых миндальных орешков. Общее впечатление: маслянистый, насыщенный, мягкие нотки древесины, сладкий, соблазнительный характер с освежающим пикантным стилем.

Вдохновленный выбор

The Glenlivet, выдержанный в бочках из французского лимузенского дуба. Инновационное развитие давнего партнерства между выдерживаемым спиртом и дубовой бочкой, вылившееся в создание виски с уникальным характером. The Glenlivet 15-летней выдержки сначала зреет в традиционных дубовых бочках, затем его часть перемещается в новые лимузенские бочки и какое-то время выдерживается в них, прежде чем снова воссоединиться с остальной виски. Интенсивные пряные древесные оттенки новых бочек из французского дуба с высоким содержанием танинов вступают во взаимодействие с уточненным вкусом виски, в результате чего получается насыщенный, впечатляюще мягкий сингл молт.



Это оригинальное блюдо совмещает в себе, казалось бы, несовместимое. Речь тут даже не столько о сочетании утиного мяса с шоколадом, сколько об участии в одном блюде двух таких непохожих кухонь, как средиземноморская и азиатская. Традиционное греческое тесто фило и имбирно-соевый соус вместе создают эффект неожиданности и новизны. Необычное сочетание горьких и сладких нот этого блюда великолепно подходит к тягучему и насыщенному дубовому привкусу The Glenlivet 15 French Oak Reserve.



THE GLENLIVET 18

Цвет: старое золото с оттенками спелого абрикоса.

Аромат: яркий, элегантный, сложный, с сладкими оттенками дубовых панелей, напоминающих об антикварном магазине. За дубом следуют опьяняющие цветочные ароматы ландыша и пиона. Со временем проявляются нотки ириса, мятного шоколада и фруктового пирога.

Вкус: мягкий и бархатистый, с четкой основой. За сладостью сразу же следует провоцирующая вспышка пряных вкусов с нотками горького апельсина и сухими оттенками древесины.

Послевкусие: длительное, с оттенками дуба и имбиря. Слегка дымное. Суховатый и терпкий финал.

Общее впечатление: элегантный, сложный, дубовый и фруктовый. Восхитительная симфония кисло-сладких вкусов.

Верх элегантности

В The Glenlivet 18-летней выдержки сочетаются возраст и изящество, являя собой сногшибательно сложную и многоуровневую композицию вкусов. Вокруг этого отлично сбалансированного, обладающего богатым и интригующим кисло-сладким характером мягкого односолодового виски существует золотая аура, и это касается не только его цвета. Золотые медали, украшающие The Glenlivet 18, так же как и главный приз International Spirits Trophy 2006 года, подтверждают его высокий статус. Это наиболее элегантное воплощение The Glenlivet.

Джон Уильямс /
отель RITZ (Лондон)

ПЕЧЕНАЯ УТКА В ПЯТИ СПЕЦИЯХ С ЧЕРНОСЛИВОВЫМ КЛАФУТИ И ЦИТРУСОВО- МЕДОВЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

(на 4 порции)

Утка печеная

Утки	
барбарийские	2 шт./1,8 кг
Соль морская	1,5 ч. л.
Перец черный	
свежемолотый	1 ч. л.

Гарнир из сельдерея

Сельдерей (корень)	1/2 шт.
Масло сливочное	
несоленное	150
Соль	по вкусу
Перец черный	
молотый	по вкусу
Масло растительное	1 ст. л.
Бульон куриный крепкий	40

Цитрусово-медовый соус

Лук-шалот	1 шт.
Грибы	50

Чеснок	1/2 головки
Тимьян	1 веточка
Кости и обрезки утки	200
Уксус хересный	1,5 ч. л.
Сахар	3
Вино сухое красное	50
Бульон телячий	160
Бульон куриный	100
Апельсин	1 шт.
Уксус винный белый	1,5 ч. л.
Мед	1 ст. л.
Сахар	1 ч. л.
Анис	1 звездочка
Лайм	1 шт.
Перец красный	1 шт.

Клафути с черносливом

Миндаль молотый	25
Мука пшеничная	35
Сахар	50
Соль	по вкусу

Яйцо	1 шт.
Яйцо (желток)	1 шт.
Сметана	100
Чернослив	4 шт.
Портвейн	25

Сервировка

Жир утиный	1 ст. л.
Капуста садовая	
тушеная	400
Брюква отварная	1/4 шт.
Репа отварная	1 шт.
Сливки 33%	40
Утка печеная	600
Гарнир из сельдерея	200
Клафути	
с черносливом	200
Цитрусово-медовый соус	160

Выход готового блюда:

250/80/40 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Утка печеная

- Уток натереть морской солью и свежемолотым черным перцем.
- Поместить на противень и выпекать в духовом шкафу при температуре 230°C в течение 1 часа 50 минут.
- Во время приготовления удалять жир из углов противня. Убранный жир сохранить.

Гарнир из сельдерея

- Сельдерей нарезать равными кружочками и поместить в большую кастрюлю. Добавить сливочное масло, воды (чтобы накрыть сельдерей полностью), посолить, поперчить.
- Накрыть пергаментной бумагой, сделать несколько отверстий и варить на слабом огне до мягкости. Остудить и слить воду.
- Перед подачей обжарить с одной стороны на растительном масле до золотистого оттенка.
- Добавить крепкий куриный бульон и, когда он начнет густеть, слегка встряхнуть сковороду, чтобы покрыть им сельдерей.

Цитрусово-медовый соус

- Лук-шалот и грибы нарезать ломтиками. Обжарить вместе с чесноком, тимьяном и частью утиных костей (100 г).
- Когда смесь приобретет коричневый оттенок, добавить хересный уксус, довести до консистенции сиропа и удалить 1/2 часть костей.
- Добавить сахар и красное вино, выпарить до консистенции сиропа.
- Влить телячий и куриный бульон и довести до кипения. Тушить 40 минут, затем процедить через сито.
- Добавить оставшиеся кости (100 г), проварить в течение 20 минут и процедить через густую марлю.
- Цедру апельсина порезать на тонкие полоски и бланшировать. Смешать с соком апельсина, уксусом, медом, сахаром и анисом, довести до кипения. Варить до консистенции сиропа.
- Смешать с утиным соусом, добавить сок лайма и кусочки красного перца.

Клафути с черносливом

- Миндаль, муку, сахар и соль смешать с яйцами. Влить сметану, перемешать и охладить в течение 24 часов.
- Чернослив разрезать на половинки и тушить с портвейном несколько минут.
- Чернослив выложить в формы, залить тестом и выпекать 8–10 минут при температуре 180°C.

Сервировка

- В утином жире разогреть тушеную савойскую капусту, ломтики отварной брюквы и репы с добавлением сливок.
- Выложить овощи на дно блюда. Утку нарезать ломтями и положить сверху.
- Рядом выложить гарнир из сельдерея и сверху — клафути с черносливом.
- Полить цитрусово-медовым соусом.



Сочетание утки с черносливом, цитрусами и медом вполне традиционно. Однако в данном рецепте оно обыгрывается нетрадиционным способом. Чернослив появляется в составе необычного клафути. Изначально клафути — это французский фруктово-ягодный пирог-суфле. Здесь же я готовлю его с брюквой, репой и савойской капустой. В соусе помимо апельсина и меда присутствует множество разных ингредиентов, отчасти неожиданных, например, таких, как грибы. К этому блюду подойдет The Glenlivet 18.

Наш ресторан специализируется на блюдах домашней грузинской кухни. Само название «Сахли» переводится с грузинского как «дом». Эта кухня уникальна и не похожа ни на одну другую. То же самое касается и выпечки. Одним из самых ярких примеров являются грузинский хлеб и знаменитая лепешка с сыром — хачапури. Хачапури готовят по-разному — в каждой местности по-своему. Где-то сыр запекают только внутри теста, где-то посыпают им снаружи. Хачапури готовят с яйцом, зеленью, фасолью — вариантов множество. И в каждом случае он имеет свой особенный вкус. Подают хачапури больше как горячую закуску, хотя по сытности он заменит хороший обед. А еще в Грузии очень любят сладости. Пироги и торты отличаются высокой калорийностью и крупными размерами — с кавказским размахом. Грузинские кондитеры не только готовят традиционные национальные десерты, но и активно используют мировую кладовую рецептов, придавая известным блюдам неповторимый местный колорит. В предложенных ниже рецептах представлено грузинское «прочтение» таких десертов, как пахлава (из восточной кухни) и «Наполеон» (из французской)

Дареджан ШАРАБИДЗЕ

Технолог-кондитер
ресторана «САХЛИ»



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

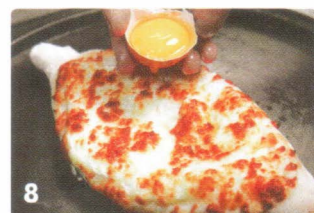
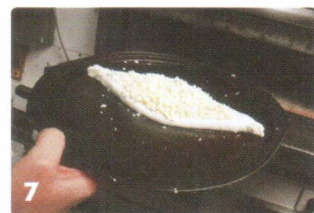
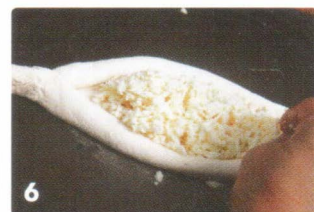
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Молоко	100
Соль	5
Сахар	5
Дрожжи	15
Яйцо	6 шт.
Мука пшеничная	500
Масло сливочное	50
Сыр сулгуни	400
Сметана 20%	250

ТЕХНОЛОГИЯ

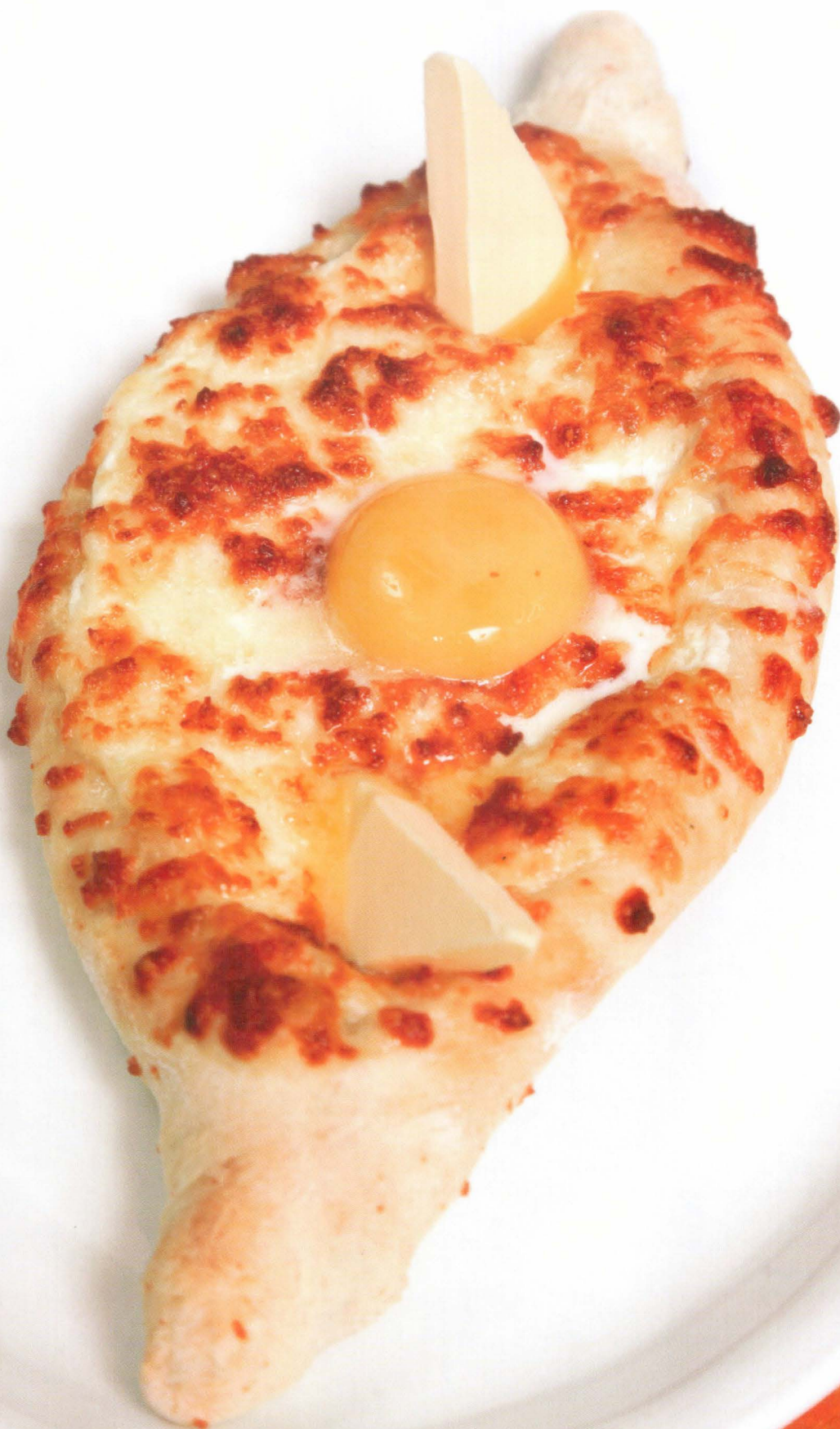
приготовления и оформления блюда

- В теплом молоке растворить соль, сахар, дрожжи. Добавить яйцо (1 шт.), муку, масло (30 г) и замесить тесто **1**.
- Тесто разделить на пять частей, раскатать каждую в лепешку прямоугольной формы **2**.
- Сулгуни натереть на терке и смешать со сметаной **3**.
- Придать лепешке форму лодочки и наполнить ее начинкой из сулгуни **4, 5, 6**.
- Выпекать 8 минут в духовом шкафу при температуре 220°C **7**.
- Затем на каждую лепешку положить сливочное масло (10 г), в середину аккуратно влить по сырому яйцу (5 шт.) и вновь поставить в духовой шкаф на полминуты. Как только белок загустеет, подавать к столу **8**.



Выход готового блюда:

1500 г (на 5 штук)



Хачапури по-аджарски иногда называют королем среди хачапури. У него уникальный вкус и очень красивый внешний вид. Яйцо разбивается практически в самом конце приготовления и не успевает затвердеть. Едят аджарские хачапури тоже по-особенному: отламывают кусочки запеченной лепешки и обмакивают их в жидкий желток. Аджарский хачапури — прекрасный вариант угощения для большой компании. И сытно, и красиво!

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто

Мука пшеничная	800
Мацони	500
Яйцо	1 шт.
Сода пищевая	0,5 ч. л.
Уксус столовый	2–3 капли
Сахар	1/2 ст. л.
Соль	по вкусу

Хачапури по-мегрельски

Сыр сулгуни слабосоленый	1000
Тесто	600
Масло топленое	2 ст. л.
Яйцо (желток)	2 шт.

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто

- Муку, мацони, яйцо, соду, уксус, сахар и соль соединить и замесить тесто **1**.

Хачапури по-мегрельски

- Сулгуни натереть на терке **2**.
- Тесто разделить на четыре части и раскатать в круги диаметром 30 см **3, 4**.
- На середину круга выложить сулгуни (900 г на 4 шт.), края плотно соединить над начинкой, одновременно выдавливая из них воздух **5, 6, 7**.
- Не переворачивая, раскатать хачапури до диаметра 30 см. В центре сделать отверстие диаметром 1 см **8**.
- Положить хачапури в форму, смазанную топленым маслом (1 ст. л.), и выпекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 210°C **9**.
- Вынуть хачапури из духового шкафа, смазать желтками, посыпать сыром сулгуни (100 г на 4 шт.) и снова убрать в духовой шкаф. Выпекать 5–7 минут **10**.
- Готовые хачапури подавать сразу, смазав топленым маслом (1 ст. л.).



Выход готового блюда:

1200 г (на 4 штуки)



У этого хачапури нежный и насыщенный солоноватый сырный вкус. Главная отличительная черта хачапури по-мегрельски — двойная сырная начинка (одна внутри, другая снаружи), что должно понравиться любителям сыра. К тому же яично-сырное покрытие придает лепешке красивый золотистый цвет и аппетитный вид.

ПАХЛАВА С СУХОФРУКТАМИ

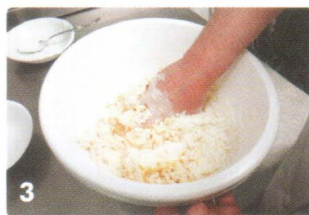
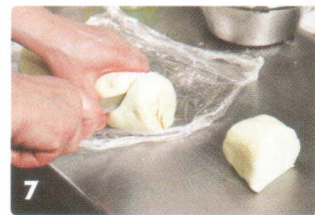
ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Яйцо	4 шт.
Мука пшеничная	500
Масло сливочное	250
Сметана 20% или мацони	250
Порошок пекарский	3
Сахар	250
Орехи грецкие молотые	100
Изюм	100

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

- Яичные желтки отделить от белков **1**.
- Муку соединить с маслом, сметаной, тремя желтками и пекарским порошком, вымесить тесто и убрать в холодильный шкаф на 30 минут **2, 3**.
- Белки взбить с сахаром, добавить молотые орехи и изюм **4, 5, 6**.
- Тесто разделить на четыре части, каждую часть раскатать тонким пластом, промазать начинкой, укладывая друг на друга **7, 8, 9**.
- Верхний слой смазать оставшимся желтком, сделать проколы, поставить в духовой шкаф при температуре 160°C на 50 минут.



Выход готового блюда:

1700 г



Пахлава — одна из самых известных традиционных восточных сладостей. Считается, что впервые она была приготовлена в XV веке в Османской империи дворцовым поваром. Кулинарное изобретение очень понравилось султану, который повелел увековечить рецепт пахлав, ставшей с тех пор любимым праздничным лакомством. Пахлаву обязательно подают к столу во время весеннего праздника Навруз. В Грузии пахлава — один из самых популярных национальных десертов.

«НАПОЛЕОН» СУХУМСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ, г

Тесто слоеное

Яйцо	4 шт.
Уксус столовый	20
Масло подсолнечное	1 ст. л.
Водка	1 ст. л.
Ванилин	1
Соль	3
Вода	250
Мука пшеничная	650
Маргарин	450

Крем

Молоко	1000
Сахар	300
Мука пшеничная	160
Масло сливочное	100
Коньяк	30

«Наполеон» сухумский

Тесто слоеное	1200
Крем	1450
Пудра сахарная	50

ТЕХНОЛОГИЯ

приготовления и оформления блюда

Тесто слоеное

- Желтки, уксус, подсолнечное масло, водку, ванилин и соль соединить. Взбить миксером, постепенно добавляя теплую воду и муку (500 г). Замесить густое тесто.
- Оставшуюся муку (150 г) смешать с маргарином и раскатать.
- Тесто с желтками раскатать и наложить на него тесто с маргарином, свернуть в конверт и положить в холодильный шкаф на 30 минут. Затем снова раскатать и убрать в холодильный шкаф. Эту процедуру проделать еще раз **1, 2**.

Крем

- Молоко, сахар и муку смешать. Варить, помешивая, на медленном огне 4–5 минут.
- В слегка остывший заварной крем вбить сливочное масло и коньяк.

«Наполеон» сухумский

- Тесто разрезать на квадраты и выпекать в духовом шкафу 8–10 минут при температуре 180°C **3, 4**.
- Один квадрат измельчить в крошку.
- На отпеченные квадраты теста выложить крем и положить друг на друга в три слоя. Посыпать слоеной крошкой **5, 6, 7**.
- Пирожные украсить сахарной пудрой **8**.



Выход готового блюда:

2700 г (70 г одно пирожное)



Как и многие другие традиционные и широко известные блюда, пирожное «Наполеон» существует в разных вариантах. Здесь предложен рецепт, по которому этот знаменитый десерт готовят в Абхазии: обязательно заварной крем, слоеное тесто домашнего приготовления и сахарная пудра.

По вопросам приобретения книг Информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoranoff.ru

Мастер-классы знаменитых поваров

РЕСТОРАННАЯ КУХНЯ

ВЫПЕЧКА

Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**
Руководитель проекта **Илона ФЕДОТОВА**
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**
Ответственный секретарь **Ольга АНУФРИЕВА**
Дизайн и верстка **Виорел СТРИШКА**
Фотограф **Юрий ЛУКИН**

Над проектом работали:
Лина ВИСКУШЕНКО, Ольга ИСУПОВА,
Анна НАХРАТЯН, Юлия ЭЙДЕЛЬКИНД

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
Места работы шеф-поваров указаны на момент сдачи книги в печать.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано к печати 30.05.2012. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура FuturisC. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 5000 экз. Заказ № 5899.

ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoranoff.ru

Thinking of you
Electrolux



air-o-convect



Демонстрационный зал профессионального оборудования
Electrolux — Food Service & Laundry Systems.

Приглашаем вас принять участие в тематических
мастер-классах и презентациях.

Подробности, график и темы мероприятий
по телефону +7 495 627 7520 — отдел маркетинга
и по электронной почте
foodservice@electrolux.ru

Адрес демонстрационного зала:
Волгоградский проспект, д. 42, корп. 8.

Share more of our thinking at www.electrolux.com

