

ИСКУССТВО НА DECEPT

by Giselle



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ОТ УНИКАЛЬНОГО
КОНДИТЕРА
СОВРЕМЕННОСТИ

18+

КНИГА РЕЦЕПТОВ
ОТ УНИКАЛЬНОГО
КОНДИТЕРА
СОВРЕМЕННОСТИ





ИСКУССТВО НА DECEPT

by Giselle



Хлеб•соль®

Москва 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 6

ВЕСНА

«Stories spritz». Десерт-мороженое 11	Bergamot & GinTonic..... 33
Буррата с маринованными черри и базиликовым мороженым 15	Мильфей шоколадный с пралине и мятным мороженым 39
Choco tobacco 21	Мильфей с кедровым жмыхом, пралине и грушевым мороженым..... 43
Ванильная панна котта с газированной голубикой и с мороженым из маракуйи..... 27	«Графские развалины» с темным ромом и черносливом..... 49

ЛЕТО

Bellini 55	Капрезе..... 77
Яблоко-щавель..... 59	Крем-брюле..... 83
Chocolate cupcake..... 63	Яблочная тарталетка 87
Baby banana..... 67	Бриошь dolce vita 91
A.Pavlova 71	

ОСЕНЬ

Крошка-картошка..... 97	Груша-тимут..... 113
Золото Маккены 101	Тирамису 2.0 117
Черничный чизкейк 105	Shizza..... 121
Медовик 109	Морковный десерт 127

ЗИМА

Оливка	133	Кофейная бомба	153
Трюфель черный	137	Домашние соленья	157
Фонарик	141	Coconut bounty	163
Лавандовое облачко	145	Шоколадный фондант с sake-юдзу и мороженым из черного кунжута	167
Mini «gum-baba»	149		

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Мороженое из маракуйи	172	Сорбет «Яблоко-бузина»	176
Сорбет «Джин-тоник»	172	Мороженое ванильное	176
Мороженое «Йогурт-базилик»	172	Мороженое грибное	176
Мороженое мятное	173	Мороженое из топленого молока	177
Сорбет «Апероль Шпритц»	173	Мороженое сырное	177
Мороженое грушевое	173	Мороженое «Лаванда»	177
Мороженое «Ром-чернослив»	174	Мороженое с «Бейлиз»	178
Сорбет «Яблоко-щавель»	174	Мороженое с корицей	178
Мороженое шоколадное	174	Мороженое с черным кунжутом	178
Мороженое кокосовое	175	Мороженое с сыром камамбер	179
Мороженое фисташковое	175	Сорбет лимонный с шисо	179
Сорбет «Юзу-комбу»	175		

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто песочное «Сабле»	182	Шоколадный бисквит без муки	185
Миндальный крамбл	182	Пралине миндальное	186
Вафли «Тюиль» шоколадные	183	Пралине	186
Соус шоколадный	183	Крамбл шоколадный	186
Разноцветные шары из изомальта	184	Заварной бисквит	187
Цукаты из цитрусовых	184	Сироп сахарный (1:1)	187
Ганаш шоколадный	185	Съедобный пепел	187
Вафли «Тюиль»	185	Мятное масло	187

Инструментарий	188	Указатель	191
Благодарности	190		



B&CHA



Первая часть моего
сладкого календаря,
как у знаменитого маэстро
А. Вивальди, открывается
необычайно радостным мотивом,
вызванным приходом весны, –
«Весна грядет!». То самое время, когда
окружающий мир начинает просыпаться
и в воздухе появляются нотки душистого,
сладкого, ароматного, а за окном уже
вовсю цветет сирень и вишня покрывается
лепестками. Земля готова преподнести
свету все свои зеленые сокровища,
а кондитеры – свои, сладкие.
Включите сюиту «Времена года»,
влюбляйтесь, улыбайтесь
и начинайте творить.



«STORIES SPRITZ»

Десерт-мороженое

Моя остроумная вариация на одноименный коктейль: сорбет со вкусом «Апероль шпритц», заварной крем, песочное тесто и капельки апельсиновых цукатов. Любимый напиток всех девочек ярко ворвется на главный весенний праздник и сможет удивить даже самую капризную барышню.

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ»

(смотреть рецепт на стр. 182)

Тесто раскатать толщиной 2–3 мм, вырезать разного диаметра круги и отпечь между сетчатыми ковриками при 160 °С в течение 10–15 минут.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ЗАВАРНОЙ

желток	110 г
сливки	250 г
молоко	250 г
сахар	65 г
масло сливочное	110 г
желатин листовой	10 г

В сотейнике объединить сливки, молоко, масло сливочное и довести до кипения. Отдельно смешать желток с сахаром и влить в него горячую молочную смесь, перемешать и вылить обратно в кастрюлю. Варить до густого состояния, потом ввести размоченный заранее желатин. Остудить, накрыть пищевой пленкой. Хранить в холодильнике.



СОРБЕТ «АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ»

(смотреть рецепт на стр. 173)

ЦУКАТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНА

(смотреть рецепт на стр. 184)

Цукаты из апельсина нарезать ровными красивыми кубиками. Придерживаться одного размера.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

крем сливочно-заварной
сорбет
цукаты из апельсина
печенье «Сабле»
шоколадный декор

30 г
70 г
20 г
15 г

На дно стакана распределить заварной крем, потом цукаты из апельсина. Сорбет отсадить через кондитерский мешок. Укра- сить печеньем «Сабле», цукатами, шоко- ладной трубочкой.



БУРРАТА

с маринованными черри и базиликовым мороженым

Путешествия и еда вне дома вдохновляют меня на новые вкусовые сочетания, которые я также смогла бы использовать для своих блюд в качестве ингредиента. Буррата – это мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом, родом из Италии, но отведать его можно и в России. По форме сыр напоминает мешочек цвета белого фарфора с начинкой кремообразной текстуры.

Попытаемся воссоздать его в одноименном десерте: корпус из белого шоколада, под которым сливочный крем с сыром страчателла, дополним вкус сыра маринованными помидорками черри и базиликовым мороженым.

Один десерт, а удовольствия полная гамма.





МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ

(смотреть рецепт на стр. 182)

МОРОЖЕНОЕ «ЙОГУРТ-БАЗИЛИК»

(смотреть рецепт на стр. 172)

МЯТНОЕ МАСЛО

(смотреть рецепт на стр. 187)

МАРИНОВАННЫЕ ЧЕРРИ

черри свежие
сахар
вода
уксус винный светлый

200 г
250 г
400 г
40 г

Черри мелкие, разных цветов, помыть и залить горячим маринадом.

Маринад: соединить сахар и воду, сварить сироп. Влить винный уксус.

Черри должны мариноваться 2–3 дня.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

шоколад белый
желатин
сливки

100 г
10 г
600 г

Сливки (200 г) довести до кипения, вылить на шоколад с желатином. Пробить блендером. Остудить и соединить с холодными сливками, пробить блендером на медленной скорости. Накрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник минимум на 6 часов.

ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ

белый шоколад	500 г	Какао-масло растопить и вылить на белый шоколад с белым красителем. Пробить блендером.
какао-масло	500 г	
белый краситель	15 г	

ПИРОЖНОЕ «БУРРАТА» П/Ф

сливочный крем	65 г
сыр страчателла	45 г
сливки	10 г
шоколадная глазурь	10 г

В сыр страчателла добавить немного сливок. Все зависит от сыра, который вы покупаете: если жидкости мало, то можно вместо сливок налить молоко. Распределить сыр в силиконовые формы, заморозить.

Сливочный крем взбить до плотного состояния. Подготовить пищевую пленку, по центру отсадить немного крема, положить замороженную начинку из сыра страчателла. Сверху добавить немного крема и сформовать мешочек. С помощью резинки зафиксировать пищевую пленку. Заморозить.

Потом освободить пирожное от пищевой пленки, загладить неровности. С помощью деревянной шпажки опустить мешочек в шоколадную белую глазурь (рабочая температура не больше 32 °С).

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

Рядом с бурратой распределить миндальный крамбл, выложить кнельку базиликового мороженого. Украсить несколькими помидорками черри и мятным маслом.



СНОСО ТОВАССО

Брутальный десерт, который растопит самое холодное сердце современного рыцаря. Пористый замороженный шоколад с бодрящей кофейной пеной сопровождается хрустящим ароматным муссом «Виски» и тонкими шоколадными вафлями с кусочками какао-бобов и послевкусием табака.

КОФЕЙНАЯ ЭСПУМА

сливки	325 г	сыр маскарпоне	50 г
зерна кофейные	70 г	сахар	35 г
молоко	175 г	ксантан	2 г
сливки	100 г	желатин	5 г

Для эспумы нам потребуется сифон, газовые баллончики и терпение.

Существует два способа ароматизации: холодный и теплый. Больше всего времени уходит на холодный способ, но эффект от него лучше. Объясню более подробно на примере кофейной эспумы.

1. Холодный способ, который я использую у себя на производстве.

Сливки (325 г) соединить с подогретыми зернами кофе. Накрыть пищевой пленкой, убрать в холодильник на ночь.

Через 10–12 часов подогреть сливки с кофейными зернами и процедить.

Ароматизированные сливки обладают светлым оттенком, ярким вкусом и приятным послевкусием кофе.

2. Теплый способ.

Сливки (325 г) соединить с зернами кофе и довести до кипения. Накрыть пищевой пленкой и дать полностью остыть. Процедить.

Сравниваем, эти сливки темнее по цвету, кофе дал яркий и немного даже терпкий вкус, послевкусие слабое.

Какой способ лучше для вас, выбор за вами!

Потом в кофейные сливки влить молоко, добавить маскарпоне, сахар с ксантаном, довести до кипения. Добавить заранее замоченный желатин. Остудить, после чего добавить холодные сливки (100 г) и пробить смесь погружным блендером на медленной скорости. Перелить в сифон и забить двумя газовыми баллонами вверх ногами. Убрать в холодильник минимум на 6–8 часов для стабилизации.

МУСС «ВИСКИ»

виски	40 г
молоко	200 г
сливки	300 г
сахар	50 г
желатин	5 г

Виски лучше использовать высокого качества, односолодовое.

Чтобы придать воздушную, хрустящую текстуру и эффект «холода», я использую сифон и азот.

Молоко подогреть с сахаром, ввести замоченный заранее желатин. Остудить и соединить с холодными сливками и виски. Пробить погружным блендером на медленной скорости. Перелить в сифон. Убрать в холодильник на несколько часов.

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» ШОКОЛАДНЫЕ С КАКАО-БОБАМИ И ТАБАКОМ

(базовый рецепт на стр. 183)

какао-бобы	50 г
эссенция «Табак»	5 г

Перед использованием теста добавить эссенцию «Табак», перемешать и распределить на силиконовом листе нужного размера заготовки, присыпать дроблеными какао-бобами и выпекать при 170 °С в течение 8–10 минут.

ПОРИСТЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ШОКОЛАД

шоколад темный 70%	150 г
масло сливочное	55 г
желток	40 г
сахар	50 г
белок	150 г

Шоколад растопить вместе со сливочным маслом. Желток взбить с 1/2 частью сахара. Белок тоже взбить с оставшейся частью сахара до легких пиков, начиная с медленной скорости и постепенно ее увеличивая.

Шоколадную основу смешать с желтком и белком.

Для воздушного шоколада нам понадобится вакуумный контейнер с помпой. На дно выложить пергамент по размеру, распределить шоколадную массу, закрыть крышкой. Поставить в вакууматор, кнопка «старт», остановить тогда, когда масса увеличится в объеме, но еще не дойдет до уровня крышки.

Убрать в морозилку.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 183)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

Сборка десерта состоит из нескольких этапов.

На тарелку распределить небольшое количество шоколадного соуса, на него аккуратно положить кусок воздушного пористого шоколада. Рядом из сифона отсадить кофейную эспуму и обсыпать со всех сторон шоколадными вафлями.

Азот вылить в металлическую глубокую чашу, из сифона отсадить мусс «Виски», аккуратно достать и сразу положить на тарелку.

Важно! До гостя мусс должен дойти замороженным, хрустящим, поэтому с азотом я начинаю работать только тогда, когда официант уже готов нести десерт гостю.







ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА

с газированной голубикой
и с мороженым из маракуйи

В итальянской кухне десерты не считаются центром притяжения, но при этом список лучших сладких рецептов мира не обойдется без традиционной сливочной панна котты.

ВАНИЛЬНАЯ ПАННА КОТТА

молоко	250 г
сливки 34%	350 г
тримоллин	50 г
желатин листовой	15 г
семена ванили	2 г

Молоко, сливки, тримоллин соединить в сотейнике и довести до кипения. Растворить размоченный заранее желатин и добавить семена ванили. Остудить. Разлить по формам и убрать в морозилку.

!!!Тримоллин (или инвертный сахар) – это водный раствор сахарозы. Состоит из равного количества фруктозы и глюкозы. Для чего он нужен и где его используют?

Его используют при изготовлении глазури, бисквитов, любого вида теста, кексов, мороженого, ганашей, начинок для конфет.

Свойства тримоллина:

1. Уменьшает или предотвращает кристаллизацию сахара.
2. Удерживает влагу в готовом изделии, что защищает, например, тесто от высыхания, позволяет бисквиту оставаться дольше мягким и слегка влажным.
3. Положительно влияет на работу дрожжей в тесте, идет усиление ферментации, тем самым улучшается эластичность и структура глютена.
4. Увеличивает срок годности изделия.
5. При выпечке инвертный сахар придает золотистый цвет и хрустящую корочку готовому изделию.
6. Защищает изделие от высыхания при заморозке.

!!! Желатин – загуститель и желирующий агент, получаемый из белков животного происхождения (коллагена). Существует две формы: порошковый и желатин в листах.

Перед использованием необходимо замочить в достаточном количестве холодной воды. Одно из преимуществ желатина – обратимость процесса желирования.

Сила желатина обозначается Блумами (Bloom) и варьируется от 125 до 265 Блум. Чем выше сила, тем меньше его количества потребуется. Также нужно учесть, что количество желатина зависит не только от его силы, но и от уровня pH продукта.

Некоторые шефы могут обозначать желатин в своих рецептах иначе, например: золотой (200 Блум), серебряный (160 Блум), бронзовый (130 Блум).

ГАЗИРОВАННАЯ ГОЛУБИКА

Для того чтобы газировать продукт, понадобится бокс с очень плотной крышкой и сухой лед.

!!! Сухой лед – твердый диоксид углерода CO_2 , при обычных условиях переходящий в газообразное состояние, минуя жидкую фазу. Температура достигает минус $78,5^\circ\text{C}$.

Будьте аккуратны в работе с сухим льдом, можно получить ожог.

В боксе с одного края расположить сухой лед, завернув в кухонное полотенце, рядом ягоды. Закрыть крышкой, плотно обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 6–8 часов. Стоит учесть: если вы захотите использовать другие ягоды или фрукты, более крупного размера, то процесс газирования будет происходить дольше.

ГЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ

пюре малиновое	450 г
сахар	50 г
агар-агар	6 г
ксантан	2 г

Подогреть пюре до 40°C , ввести сахар, смешанный с агаром и ксантаном. Довести до кипения. Остудить и пробить погружным блендером или в термомиксе.

!!!Агар-агар – растительный заменитель желатина, имеет более сильные желирующие свойства, добывается из морских водорослей. Сила агара зависит от pH продукта, например для более кислых продуктов его потребуется больше. Для его активации продукт, в который введен агар, нужно кипятить несколько минут.

!!!Ксантан (ксантановая камедь) – природное химическое соединение, относится к группе стабилизаторов. Представлен в виде порошка без запаха и вкуса. При низкой концентрации существенно увеличивает вязкость жидкости. Растворим в холодной и горячей среде, может загущать алкоголь. Устойчив к процессам замораживания и частого размораживания. Очень стабилен при разных температурах, одинаково эффективен в кислых, щелочных и солевых растворах.

Ксантан используется для сферификации, для удержания газа в жидкости, для стабилизации эмульсии и пены, не влияет на вкус изделия.

КЛУБНИКА МАРИНОВАННАЯ

клубника свежая	250 г
базилик свежий	20 г
вода	380 г
сахар	200 г

Сначала нужно сварить сироп с добавлением базилика. Соединить сахар с водой в сотейнике, положить базилик, довести до кипения. Остудить. Процедить. В вакуумный пакет налить сироп, ароматизированный базиликом, положить нарезанную клубнику, пропустить через вакууматор. Тем самым сироп за 30–40 секунд насыщает ягоду легким ароматом базилика и сладким вкусом. Это хороший метод в не сезон клубники.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАРАКУЙИ

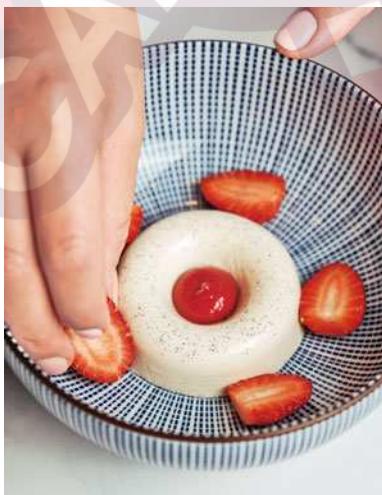
(смотреть рецепт на стр. 172)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

панна котта п/ф	1 шт.
гель малиновый	10 г
клубника маринованная	25 г
голубика газированная	20 г
мороженое из маракуйи	40 г
микрозелень	

Заранее достать замороженный полуфабрикат панна котты, для полной разморозки потребуются больше часа.

По центру тарелки расположить панна котту, отсадить малиновый гель, далее распределить ягоды и немного сиропа от клубники. На панна котту выложить кнельку мороженого. При помощи пинцета украсить десерт микрозеленью.





BERGAMOT

& GinTonic

Бодрящий цитрусовый десерт с терпким джин-тоником. Температура за окном начинает возрастать, а вместе с ней повышается градус десерта. Идеальное сочетание, чтобы немного прохладный вечер, самого начала весны, стал чуточку теплее, а все благодаря сочетанию сорбета на джин-тонике и яркого лайма, который выступает в двух главных ролях: нежный крем и дерзкая цедра в песочном крамбле. Цитrusовую историю дополняют сладкие цукаты лимона, легкий йогуртовый мусс в карамельном шарике и пряный бергамот.

МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ

(смотреть рецепт на стр. 182)

В остывший крамбл добавить свеженатертую цедру лайма.

ЛАЙМОВЫЙ КУРД

пюре лайма	160 г
сахар	140 г
масло сливочное	210 г
яйцо куриное	315 г
шоколад белый	120 г
какао-масло	35 г

В металлической чаше соединить все ингредиенты, кроме шоколада и какао-масла. Поставить на водяную баню и нагреть до 82°C. Добавить два недостающих ингредиента, пробить блендером и пропустить через сито. Остудить и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов.

ЛИМОННАЯ ПЕНКА

сахар
вода
сок лимона
желатин
эссенция «Бергамот»

450 г
750 г
475 г
40 г
1 г

В сотейнике соединить воду, сахар, сок лимона. Довести до кипения, ввести замороженный заранее желатин. Перемешать, накрыть пищевой пленкой. Убрать до полного застывания желатина в холодильник. Через несколько часов взбить желатиновую массу в миксере на высокой скорости до образования пышной пены. Добавить каплю эссенции.

ГЕЛЬ «ДЖИН-ТОНИК»

пюре лайма
вода
швепс лимонный
агар-агар
сахар
джин «Бифитер»

60 г
90 г
60 г
3 г
30 г
30 г

В сотейнике соединить пюре лайма, воду, швепс. Подогреть до 40°C, ввести сахар с агаром, довести до кипения. Остудить полностью. Ввести джин и пробить блендером до состояния геля.

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С ЛЕГКИМИ НОТКАМИ ЛАЙМА

сливки
сыр «Филадельфия»
йогурт классический
ксантан
сахарная пудра
сок лайма

230 г
100 г
260 г
3 г
100 г
80 г

Сливки слегка подогреть с сыром. Соединить все ингредиенты и пробить погружным блендером или в термомиксе. Залить в сифон, ввести газ и убрать в холодильник минимум на 6 часов.

СОРБЕТ «ДЖИН-ТОНИК»

(смотреть рецепт на стр. 172)

РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШАРЫ ИЗ ИЗОМАЛЬТА

(смотреть рецепт на стр. 184)

В этом рецепте используются карамельные шары зеленого цвета.

ЦУКАТЫ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

(смотреть рецепт на стр. 184)

Цукаты лимона нарезать на тонкие ломтики. Придерживаться одного размера.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

лаймовый курд	30 г
миндальный крамбл	20 г
йогуртовый мусс	25 г
гель «Джин-тоник»	10 г
цукаты из лимона	5 г
лимонная пенка	15 г
шар из изомальта	15 г
сорбет «Джин-тоник»	45 г
микروزелень	

Определить на тарелке, откуда у вас будет начинаться десерт, отсадить лаймовый курд, с помощью спатулы распределить его по тарелке. Дополнить картину несколькими каплями геля, курда, миндальной основой, свежими лепестками микروزелени. В нескольких местах хаотично выложить нарезанные цукаты. Карамельный шар наполнить йогуртовым муссом и перевернуть его на тарелку. Украсить лимонной пенкой. Завершающий штрих – кнелка сорбета и съедобный логотип.







МИЛЬФЕЙ ШОКОЛАДНЫЙ

с пралине и мятным мороженым

Тонкие слои хрустящего шоколадного теста, скрывающие в себе терпкое и ароматное ореховое пралине, а мятное мороженое добавляет освежающую нотку насыщенному десерту.

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» ШОКОЛАДНЫЕ

(смотреть рецепт на стр. 183)

Вафли в данном десерте выступают как основа, поэтому размер должен быть идентичным заготовке «Арлетс».

МОРОЖЕНОЕ МЯТНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 173)

ПРАЛИНЕ «МИНДАЛЬ-КАКАО»

миндаль
сахар
вода
соль
какао-крупка

400 г
250 г
80 г
1 г
100 г

Из воды и сахара сварить сироп до 180 °С. Параллельно подогреть орехи при 150 °С. Готовый горячий сироп вылить на орехи, какао-крупку и присыпать солью. Остудить и пробить в куттере до пастообразного состояния.



ГАНАШ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 185)

ХРУСТЯЩЕЕ ТЕСТО «АРЛЕТС»

тесто шоколадное	
слоеное бездрожжевое	100 г
сахарная пудра	10 г
сахар	10 г

Шоколадное слоеное тесто раскатать толщиной 2 мм, смазать поверхность небольшим количеством воды и присыпать сахаром. Скатать в рулет и убрать в морозилку на несколько часов.

Нарезать дольками шириной 7 мм, обильно посыпать рабочую поверхность сахарной пудрой, присыпать тесто пудрой и раскатывать, чем тоньше, тем лучше. Отпекать между двумя стальными листами при 160 °С в течение 10–15 минут.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА:

арлетс п/ф	20 г
ганаш шоколадный	50 г
пralине «Миндаль-какао»	15 г
тюиль шоколадный	35 г
какао-порошок	1 г
мороженое мятное	45 г

Ганаш шоколадный взбить в миксере или с помощью венчика. Пralине и ганаш переложить в кондитерский мешок.

Собирать поэтапно: арлетс – ганаш – тюиль – ганаш – тюиль – ганаш – пralине – арлетс – ганаш – тюиль – ганаш – тюиль – ганаш – пralине – арлетс. Украсить какао-порошком, рядом положить кнелюку мятного мороженого.

Если вы хотите сделать мильфей слаще, тогда количество арлетса должно быть больше, чем тюиля.



МИЛЬФЕЙ

с кедровым жмыхом, пралине и грушевым мороженым

Мильфей – классическое французское пирожное, предоставляет простор для фантазии кондитеров и чем-то напоминает конструктор. И я решила собрать свой: между нежными и хрустящими текстурами добавила пралине из кедровых орехов и легкий заварной крем. Не забудьте также про маленькую, но важную деталь – кнельку грушевого мороженого.

ХРУСТЯЩЕЕ ТЕСТО «АРЛЕТС»

тесто слоеное бездрожжевое	100 г
сахарная пудра	10 г
сахар	10 г

Слоеное тесто раскатать толщиной 2 мм, смазать поверхность небольшим количеством воды и присыпать сахаром. Скатать в рулет и убрать в морозилку на несколько часов.

Нарезать дольками шириной 7 мм, обильно посыпать рабочую поверхность сахарной пудрой, присыпать тесто пудрой и раскатать, чем тоньше, тем лучше. Отпекать между двумя стальными листами при 160 °С в течение 10–15 минут.

ПРАЛИНЕ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА

орехи кедровые	500 г	Из воды и сахара сварить сироп до 180 °С. Параллельно подогреть орехи при 150 °С. Готовый горячий сироп вылить на орехи и присыпать солью. Остудить и пробить в куттере до пастообразного состояния.
сахар	250 г	
вода	80 г	
соль	1 г	

ЛЕГКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

сливки	500 г
желток	120 г
сахар	40 г
желатин	7 г
сливки полувзбитые	140 г

В сотейнике нагреть сливки. Взбить желток с сахаром до белого цвета. Мешая венчиком желток, медленно влить горячие сливки. Возвратить всю смесь в сотейник и довести до 82 °С, постоянно помешивая силиконовой лопаткой. Снять с огня, добавить замоченный заранее желатин, пробить блендером и остудить до 25 °С. Затем в остывший крем ввести полувзбитые сливки, перемешать и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов.

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» С КЕДРОВЫМ ЖМЫХОМ

(смотреть рецепт на стр. 185)

жмых кедровый	25 г	Перед использованием перемешать и разделить на силиконовом листе нужного размера заготовки, присыпать кедровым жмыхом и солью, выпекать при 170 °С в течение 10–12 минут.
соль флер де сель	5 г	

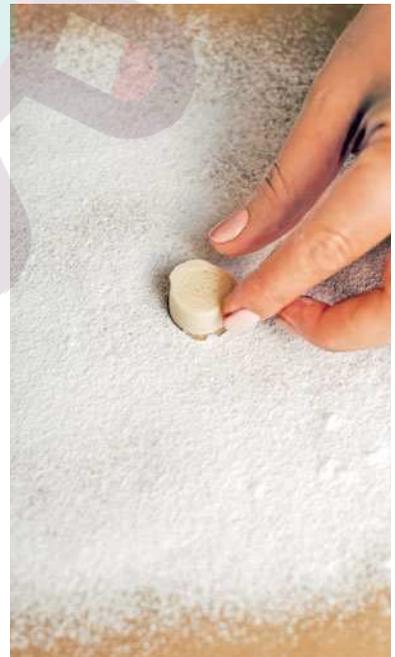
МОРОЖЕНОЕ ГРУШЕВОЕ

(смотреть рецепт на стр. 173)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

арлетс п/ф	20 г
крем заварной	50 г
пralине кедровое	15 г
тюиль	35 г
сахарная пудра	1 г
мороженое грушевое	45 г

Немного заварного крема распределить на тарелке, тем самым зафиксировав десерт. Собирать поэтапно: арлетс – заварной крем – тюиль – заварной крем – тюиль – заварной крем – пралине – арлетс – заварной крем – тюиль – заварной крем – тюиль – заварной крем – пралине – арлетс. Украсить сахарной пудрой, рядом положить кнельку грушевого мороженого.







«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

с темным ромом и черносливом

Все новое – это хорошо забытое старое. Не только музыканты могут создавать ремиксы на знакомые композиции, но и кулинары способны дать новое прочтение уже любимым блюдам. Сквозь обломки безе проглядывает нежнейший крем и растекается шоколадный соус. Не забудьте придать знаменитому советскому десерту особый вид, украсив золотом, очищенным миндалем и шариком мороженого.

МЕРЕНГА С ЛЕПЕСТКАМИ МИНДАЛЯ

вода	70 г
сахар	260 г
белок	120 г
лепестки миндаля	100 г

Сварить сироп из сахара и воды – до 121°C. Параллельно взбить белок на медленной скорости, влить тонкой струйкой горячий сироп, увеличивая скорость миксера. Ввести лепестки миндаля. Распределить тонким слоем на силиконовом коврикe. Выпекать при 120°C в течение 3–4 часов.

КРЕМ СЛИВОЧНО-ЗАВАРНОЙ

желток	110 г
сливки	250 г
молоко	250 г
сахар	65 г
масло сливочное	110 г
желатин листовой	10 г

В сотейнике объединить сливки, молоко, масло сливочное, довести до кипения. Отдельно смешать желток с сахаром и влить в него горячую молочную смесь, перемешать и вылить обратно в кастрюлю. Варить до густого состояния, затем ввести размоченный заранее желатин. Остудить, накрыть пищевой пленкой. Хранить в холодильнике.



ОБЛЕГЧЕННЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

крем сливочно-заварной
сливки взбитые

250 г
250 г

Заварной крем размягчить и соединить со взбитыми сливками.

МОРОЖЕНОЕ «РОМ-ЧЕРНОСЛИВ»

(смотреть рецепт на стр. 174)

МИНДАЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ

миндаль нежареный
вода горячая

500 г

Сырой миндаль залить кипятком. Дать остыть и очистить ручным способом. Подсушить в духовке при 130–140 °С в течение часа.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 183)

ЧЕРНОСЛИВ В РОМЕ

чернослив очищенный
темный ром

300 г
300 г

Чернослив очищенный залить алкоголем и убрать в холодильник на несколько дней.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

облегченный крем
меренга с миндалем
чернослив в роме
миндаль очищенный
шоколадный соус
мороженое «Ром-чернослив»

50 г
50 г
35 г
25 г
20 г
40 г

Правил и порядка в сборке этого десерта не существует. Развалины могут быть «развалинами». Фантазируйте.



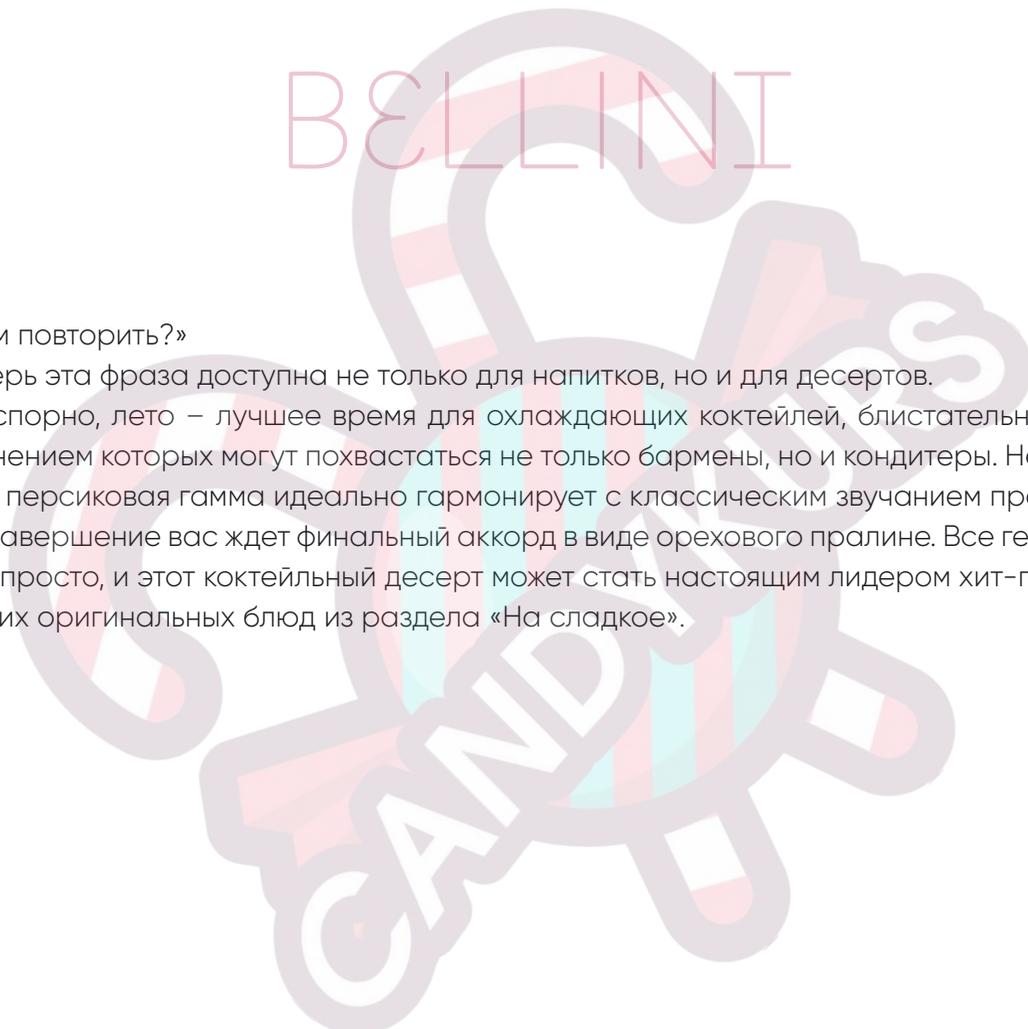
ΛΕΤΟ



Лето – самое долгожданное время года. На этот период всегда приходится больше планов и идей, чем на другие: путешествия, море, отдых, ну и, конечно же, новое летнее меню. Кажется, что хочется сделать все и объять необъятное, успеть использовать все возможности, подаренные летним изобилием. Когда думаешь о любимых десертах, сразу представляешь себе что-то легкое. Как же приятно украсить каждый из них шариком мороженого, который идеально дополнит любую сладость в знойный день. Лето создано для наслаждения, и мы, кондитеры, должны воплотить его во вкусе.



BELLINI



«Вам повторить?»

Теперь эта фраза доступна не только для напитков, но и для десертов.

Бесспорно, лето – лучшее время для охлаждающих коктейлей, блистательным исполнением которых могут похвастаться не только бармены, но и кондитеры. Нежнейшая персиковая гамма идеально гармонирует с классическим звучанием просекко, а в завершение вас ждет финальный аккорд в виде орехового пралине. Все гениальное просто, и этот коктейльный десерт может стать настоящим лидером хит-парада ваших оригинальных блюд из раздела «На сладкое».



ЖЕЛЕ ИЗ ПЕРСИКА

пюре белого персика	320 г	Желатин распустить в воде или соке, смешать все ингредиенты.
вода	150 г	
желатин	10 г	
сок персиковый	180 г	

ЭСПУМА «ПРОСЕККО»

сироп «36 Брикс»	45 г	Все ингредиенты смешать, пробить блендером на медленной скорости. Перелить в сифон для газировки. Убрать в холодильник на 12 часов.
пюре белого персика	270 г	
вино просекко	90 г	
ликер персиковый	20 г	
желатин	5 г	

ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

персик свежий	50 г
пralине миндальное	5 г
шоколадный декор	5 г
желе из персика	130 г
эспума «Просекко»	20 г

Пralине из миндаля заморозить в специально изготовленной формочке в виде косточки от фрукта.

В самый красивый бокал нарезать свежий персик, без кожуры. Важно использовать ароматный и спелый фрукт. Залить желе и дать ему застыть в холодильнике.

На желе аккуратно распределить эспуму из сифона. Украсить шоколадной трубочкой, косточкой и съедобным логотипом.



ЯБЛОКО-ЩАВЕЛЬ

Садовые яблоки, охапка свежего щавеля... Всевозможные штрудели уже испробованы, и я решила дать яблокам вторую жизнь, ведь в сочетании с ними щавель раскрывает свой специфический вкус, при этом они хорошо дополняют друг друга. Летом такой десерт будет не только идеальным, но и особенно актуальным.

ЭСПУМА «ЯБЛОКО В СЛИВКАХ»

пюре яблока	350 г	Часть пюре зеленого яблока подогреть с сахаром и стабилизатором (для мороженого). Развести желатин. Размягчить маскарпоне. Дать остыть, ввести холодные сливки. Залить в сифон.
сливки	100 г	
сыр маскарпоне	50 г	
сахар	50 г	
стабилизатор	3 г	
желатин	5 г	

ГЕЛЬ ИЗ ЯБЛОКА С ПИХТОЙ И КОНФИ ИЗ СВЕЖЕГО ЯБЛОКА

сок яблочный осветленный	1000 г	Часть сока подогреть с пихтой, оставить для легкой ароматизации на 15–20 минут. Затем процедить и соединить с оставшимся соком и приготовить гель. Засыпать в сок агар-агар с сахаром, довести до кипения, слегка подкрасить. Пробитый и уже готовый гель соединить с нарезанными яблоками (сорт гренни смит). Нарезка – красивый ровный кубик.
сахар	10 г	
агар-агар	15 г	
краситель зеленый	2 г	
пихта молодая	30 г	
яблоко гренни смит	600 г	



ПЛАСТИЧНЫЙ ШОКОЛАД

шоколад темный	230 г
какао-масло	20 г
тримоллин	100 г

Шоколад и масло растопить до 45°C, тримоллин подогреть до 40°C, объединить в общую массу. Накрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник. Перед использованием размять руками, как пластилин.

СОРБЕТ «ЯБЛОКО-ЩАВЕЛЬ»

(смотреть рецепт на стр. 174)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

миндальный кранбл	10 г
сорбет «Яблоко-щавель»	40 г
эспума «Яблоко в сливках»	20 г
конфи яблочное	35 г
пластичный шоколад	2 г
шоколадный декор	1 шт.

В роли декора выступает шоколадное зеленое яблоко, дополнить веточкой из пластичного шоколада. Наполнить яблоко конфи и эспумой. Рядом положить кранбл и кнелюку сорбета.



CHOCOLATE CUPCAKE

Летом так хочется почувствовать себя беззаботным ребенком, заказать без зазрения совести что-нибудь сладенькое и шоколадное, да и устроить маленькие каникулы. Представленная мною композиция под названием «шоколадный капкейк без муки» и веселая компания в виде шоколадного мороженого, сливочно-сырной эспумы, карамельной шипучки и воздушного риса порадует как взрослых, так и маленьких любителей десертов. Насыщенный шоколадный вкус украсит любой летний день, даже если случайно нагрелся дождь. Дети и их родители оценят по достоинству яркую и веселую подачу, а категорию постарше особенно порадует отсутствие муки.

ШОКОЛАДНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЛЯ КОРПУСА

шоколад молочный	100 г	Два вида шоколада залить горячим какао-маслом, пробить блендером. Отtemперировать глазурь и перейти к работе с азотом.
шоколад темный	100 г	
какао-масло	200 г	

!!!ТЕМПЕРИРОВАНИЕ – процесс кристаллизации какао-масла.

После растапливания какао-масло не может вернуться в исходное стабильное состояние без дополнительной помощи. Ручное темперирование на мраморе является лучшим способом.

СЫРНАЯ ЭСПУМА

сливки	400 г	В сотейнике объединить: молоко (50 г), сыр, сливки (150 г), подогреть, ввести сахар со стабилизатором, довести до кипения. Ввести размоченный желатин. Остудить до 30 °С, ввести холодные сливки (250 г). Залить в сифон, ввести газ.
сыр «Филадельфия»	150 г	
молоко	50 г	
желатин	5 г	
стабилизатор	3 г	
сахар	20 г	



ШОКОЛАДНАЯ КАРАМЕЛЬ

глюкоза (1)	210 г
сахар	190 г
сливки	500 г
глюкоза (2)	100 г
соль	2 г
молоко	500 г
шоколад горький 80%	120 г
какао	50 г
масло сливочное	140 г

В большом сотейнике сварить карамель из глюкозы (1) и сахара. Параллельно довести до кипения сливки и глюкозу (2) и влить в готовую карамель. Добавить соль. Варить до полного растворения карамели. В другом сотейнике вскипятить молоко, влить в шоколад и какао – эту смесь соединить с карамелью и пробить блендером. Как только смесь остынет до 30 °С, можно ввести размягченное сливочное масло и пробить блендером.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ БЕЗ МУКИ

(смотреть рецепт на стр. 185)

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 174)

ПОРИСТЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ШОКОЛАД

(смотреть рецепт на стр. 23)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

корпус	25 г
карамель шоколадная	30 г
бисквит без муки	10 г
шоколад пористый	20 г
мороженое шоколадное	40 г
эспума сырная	35 г
декор	

В шоколадный корпус на дно слоями выложить: карамель – бисквит. По окружности – пористый шоколад. По центру – шоколадное мороженое. Сверху отсадить сырную эспуму. При подаче украсить съедобной эмблемой и различными посыпками: воздушный рис, карамель.



Magic Food
Bananas
Stories
Moscow

BABY BANANA

Это мой личный хит, тот редкий случай, когда копия лучше оригинала. Под тонкой шоколадной шкуркой скрывается «спелый» банановый крем с легкими нотками маракуйи. Десерт дополнен нежным мороженым на кокосовых сливках и кокосовой крошкой. Кондитеры всех уровней приходили и приходят ко мне, чтобы попробовать этот маленький сладкий шедевр, а я поделюсь с вами секретами, как сделать так, чтобы ваш десерт по вкусу не отличили от моего, а внешне – от настоящего мини-банана.

НАЧИНКА БАНАН – МАРАКУЙЯ

масло сливочное	120 г
сахар	100 г
мини-банан очищенный	850 г
пюре маракуйи	120 г
сок лимона	50 г
ксантан	3 г

Очищенные мини-бананы нарезать и сбрызнуть соком лимона, чтобы исключить потемнение фрукта. В сотейнике растопить сливочное масло и сахар. Положить нарезанные бананы. Тушить 10 минут. Далее переложить в термомикс, добавить пюре маракуйи, ксантан, пробить до гладкого состояния. Распределить на силиконовый лист с бортиками. Убрать в морозилку.

Нарезать замороженную начинку. Хранить заготовки в морозилке.

КОКОСОВЫЙ КРАМБЛ

масло сливочное	160 г	кокосовая стружка	100 г
соль	1 г	мука	100 г
миндальная мука	40 г	сахар	100 г

Тщательно все перемешать. Готовить при 160°C в течение 15 минут.



БАНАНОВЫЙ КРЕМ

шоколад белый	100 г
желатин	10 г
сливки	600 г
эссенция «Банан»	10 г

Сливки (200 г) вскипятить, вылить на шоколад и размоченный желатин. Пробить блендером. Остудить, влить холодные сливки (400 г) и добавить эссенцию. Пробить, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник для стабилизации минимум на 6 часов.

МОРОЖЕНОЕ КОКОСОВОЕ

(смотреть рецепт на стр. 175)

ШОКОЛАДНАЯ ЖЕЛТАЯ ГЛАЗУРЬ

шоколад белый	500 г
какао-масло	500 г
краситель желтый	10 г

Какао-масло подогреть, вылить на шоколад с красителем. Пробить блендером.

ПИРОЖНОЕ «БАНАН» П/Ф

крем банановый	40 г	глазурь желтая	10 г
начинка банан-маракуйя	35 г	какао-порошок	1 г

Крем банановый взбить в миксере, переложить в кондитерский мешок. Подготовить силиконовую форму. Распределить крем, аккуратно положить начинку, поверх закрыть кремом, выровнять spatulой. Заморозить. Затем замороженный п/ф окунуть в желтую глазурь с помощью деревянной шпажки. Работать нужно быстро, слой глазури должен быть тонким. Если хотите придать банану вид немного не дозревшего фрукта, в некоторых местах нужно пройтись глазурью зеленого цвета кончиками пальцев. Спелый вид придаст какао-порошок.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

банан	1 шт.
мороженое кокосовое	45 г
крамбл кокосовый	20 г
декор	

Прекрасное сочетание на тарелке: банан с вашим логотипом, кокосовый крамбл и кнелька кокосового мороженого.



A. PAVLOVA

По легенде, легкий десерт из меренги со взбитыми сливками впервые был приготовлен во время гастролей русской балерины Анны Павловой по странам Океании. Много лет между Австралией и Новой Зеландией шла настоящая гастрономическая война за звание родины «сладкой» Анны Павловой, и я решила в нее не ввязываться и дать классическому десерту свое новое прочтение: под хрустящей шкатулкой скрывается миндальное безе со свежей малиной и фисташковым мороженым под вуалью легкого ванильного крема. Приготовление данного рецепта требует особой щепетильности, но труды и старания даром не пройдут, в борьбе за звание самого красивого десерта победа вам будет обеспечена.

ФИСТАШКОВОЕ БЕЗЕ

белок	125 г
соль	1 г
сахар	200 г
белый краситель	10 г
мука миндальная	55 г
фисташки очищенные	35 г

Белок взбить с солью, сахаром и белым красителем. Взбить до плотных пиков, ввести ручным способом с помощью силиконовой лопатки миндальную муку и нарубленные фисташки. Отсадить через круглую насадку на силиконовый лист, на котором отметить себе границы сахарной пудрой с помощью пластиковой вырубki из кондитерского набора. Отпекать при 140–150 °С в течение 10–12 минут. Исключить потемнение безе.

ГЕЛЬ МАЛИНОВЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 29)

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

(смотреть рецепт на стр. 18)

МЕРЕНГА

белок	80 г
сахарная пудра	170 г
диоксид титана	10 г

Белок взбить на медленной скорости, постепенно ввести сахарную пудру с диоксидом титана. Взбить до мягких пиков. Слой толщиной 3 мм распределить меренгу на ацетатную пленку, заранее смазанную кондитерским жиром из баллончика. Сушить в печи при 40–50 °С в течение 6–8 часов.

!!!Меренга – текстура на основе сахара и белка. Существует три вида меренги:

1. **Классическая, или французская.** Холодный метод. Белок взбивается до легкой пены, постепенно вводится сахар, скорость взбивания увеличивается и продолжается до желаемой консистенции.
2. **Швейцарская.** Горячий метод. Белок и сахар смешиваются, нагреваются на водяной бане до 60–62 °С и взбиваются до плотной консистенции.
3. **Итальянская.** Горячий метод. Готовится горячий сахарный сироп до 121 °С, параллельно взбиваются белки, сироп вливается тонкой стружкой. Белок продолжает взбиваться до охлаждения.

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 176)

МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ

(смотреть рецепт на стр. 175)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

меренга	1 шт. / 35 г
малина свежая	20 г
малиновый гель	10 г
сливочный крем	45 г
мороженое ванильное	20 г
мороженое фисташковое	40 г
фисташковое безе	20 г
пищевое золото	1/2 листа

Взбитый сливочный крем соединить с ванильным мороженым. Распределить немного на тарелку, чтобы закрепить безе. Собрать поэтапно слоями: безе, мороженое фисташковое, гель, свежая малина, безе, ганаш с ванильным мороженым, гель, свежая малина.

Далее десерт закрыть меренгой.

Декорируем:

С помощью аэрографа, золотой «краски» (кандурин смешать со спиртом) и трафарета на меренгу нанести изображение балерины, украсить меренгу сусальным золотом.







КАПРЕЗЕ

Есть такое мнение, что десерты могут быть из чего угодно, кроме овощей и трав, но странствия по миру, учеба у европейских шефов дали понять, что невозможное – возможно. Так родился мой эксклюзивный десерт из сочного томата, ароматного базилика под влиянием сливочного вкуса и нежной текстуры сыра страчателла. Немного времени, практики, усилий – и итальянское лакомство на русский лад готово. Легко, свежо, вполне по-летнему.

ВЛАЖНАЯ ЗЕМЛЯ

вода	165 г
молоко	165 г
сливки	115 г
тримоллин	55 г
какао-порошок	15 г
шоколад 70%	115 г
эссенция «Земля»	5 г

В сотейнике соединить воду, молоко, сливки, тримоллин и довести до кипения. Вылить на шоколад и какао. Ввести эссенцию, пробить блендером. Разлить по стаканам пакоджета. Заморозить. Затем пробить в пакоджете, массу распределить в контейнер. Заморозить и с помощью вилки разрыхлить массу. Хранить в морозилке в хорошо закрытом контейнере.

ГАНАШ С СЫРОМ

шоколад белый	100 г
желатин	10 г
сливки	600 г
сыр страчателла	250 г

Сливки (200 г) довести до кипения, вылить на шоколад с желатином. Пробить блендером. Остудить и соединить с холодными сливками, пробить блендером на медленной скорости. Накрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник минимум на 6 часов. Перед использованием взбить ганаш и вмешать ручным способом сыр страчателла.

ТОМАТНАЯ НАЧИНКА

помидор свежий	1000 г
сахар (1)	30 г
агар-агар	4 г
сахар (2)	50 г

Помидоры нужно использовать ароматные, вкусные. Обдать кипятком, снять кожицу. Из части помидоров сделать пюре, процедить через сито. Должно получиться 600 г. Остальные очистить от сердцевин, мякоть плотную сохранить на цукаты, которые нужно посыпать сахаром (2) и запечь в духовке на пергаменте при 160 °С в течение 25–30 минут. Не забывать переворачивать.

Пюре можно заменить на качественный томатный сок, тогда нужно будет увеличить количество агара. Но в летний сезон ничего нет вкуснее спелого помидора.

Пюре слегка подогреть, ввести сахар (1) с агаром и довести до кипения. Остудить, пробить погружным блендером.

«Цукаты» из помидоров нарезать на кубики, соединить с гелем. Начинку распределить в силиконовую форму. Заморозить.

ГЛАЗУРЬ ТОМАТНАЯ

сок томатный	225 г	Сок томатный, трималин, сироп глюкозы прогреть до 40 °С, ввести сахар с пектином, довести до кипения и снять с огня. Ввести желатин, сок лимона, краситель и пробить блендером, процедить через сито. Убрать в мерник, накрыть пищевой пленкой. Убрать в холодильник для стабилизации не менее чем на 6 часов.
желатин	20 г	
сахар	80 г	
сироп глюкозы	25 г	
трималин	15 г	
пектин	8 г	
сок лимона	5 г	
краситель красный	2 г	

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ КРАСНАЯ

шоколад белый	500 г	Какао-масло подогреть, вылить на шоколад с красителем. Пробить блендером.
какао-масло	500 г	
краситель красный	10 г	

ПИРОЖНОЕ «ТОМАТ» П/Ф

ганаш с сыром	30 г	В сливочный ганаш с сыром опустить томатную замороженную начинку. Заморозить. Затем погрузить в шоколадную красную глазурь – и сразу в овощную.
томатная начинка	25 г	
шоколадная глазурь	5 г	
глазурь овощная	5 г	

СЛАДКАЯ БОТВА

ботва от помидора
сахарный сироп

Сначала ботву нужно проварить в обычной воде в течение 10 минут. Затем опустить в горячий сахарный сироп (соотношение сахара с водой 1:1) и проварить несколько минут. Ботву поставить сушить в дегидратор.

МОРОЖЕНОЕ «ЙОГУРТ-БАЗИЛИК»

(смотреть рецепт на стр. 172)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

влажная земля	15 г	Возле томата аккуратно распределить шоколадную землю, выложить кнелюку мороженого. Украсить сладкой ботвой и съедобной эмблемой.
мороженое из базилика	40 г	
томат	55 г	
ботва		

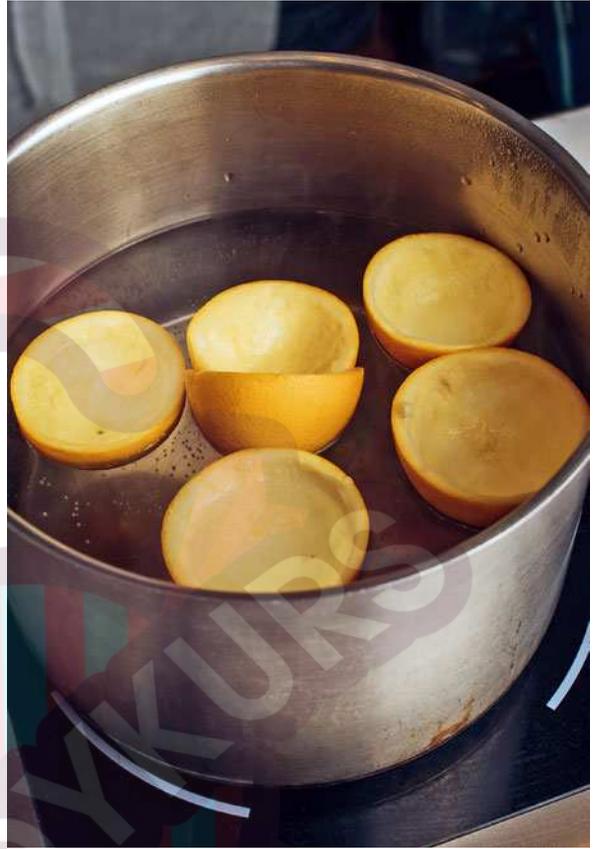
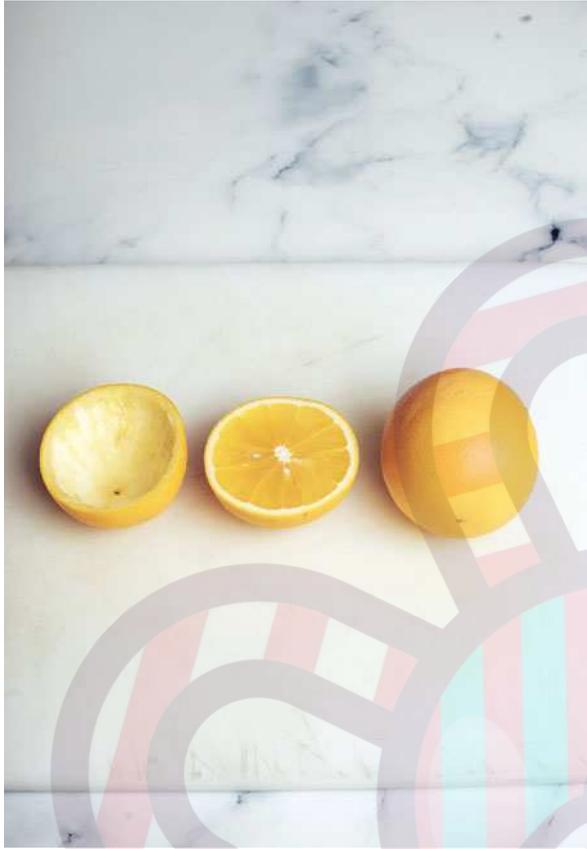






КРЕМ-БРЮЛЕ

Крем-брюле – прохладный, но не ледяной, нежный и ласковый, без муки и другого теста, в общем, идеальный для лета десерт, при подаче которого я решила сыграть на контрастах вкуса, текстур и разнообразить карамельную сладость сорбетом из японских водорослей комбу и цитруса юзу (чем-то напоминающего лимон и мандарин). Работая над этим десертом, я была как парфюмер, просто поддалась вдохновению и подбирала игрючи новые ноты. Ниже представлен уже доведенный до совершенства результат моего эксперимента. Стоит ли говорить, что результат его был потрясающим? Пробуйте, в кулинарии все приходит с практикой!



ОСНОВА ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

сливки	400 г
молоко	100 г
желток	120 г
шоколад белый	75 г
цедра апельсина	2 г
семена ванили	0,3 г

Молоко слегка подогреть и запарить (в течение 15 минут) с цедрой апельсина, затем процедить через сито. Ввести семена ванили, подогреть и вылить на белый шоколад, эмульсифицировать с помощью погружного блендера. Добавить желток и холодные сливки, пробить и исключить наличие пузырей (можно воспользоваться вакууматором). Подготовить крем-манки для брюле. На дно крем-манки распределить цукаты, фисташки, основу крем-брюле. Запекать при 90 °С, с небольшим количеством воды, в течение около 2 часов. Время зависит от объема посуды, поэтому нужно следить, чтобы не передержать.

Готовый крем-брюле остудить при комнатной температуре и дать постоять несколько часов в холодильнике.

СОРБЕТ «ЮЗУ-КОМБУ»

(смотреть рецепт на стр. 175)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

крем-брюле	120 г
сахар	10 г
фисташки	5 г
цукаты из лимона	7 г
сорбет «Юзу-комбу»	40 г

При подаче с помощью салфетки убрать конденсат с поверхности десерта. Присыпать сахаром и аккуратно поджечь. Сразу на горячую карамель сорбет не класть.



ЯБЛОЧНАЯ ТАРТАЛЕТКА

Лето – пора свежих яблок, поэтому они, бесспорно, должны идти в дело. Данный рецепт – баланс пользы и вкуса. В основе тарта популярное у пекарей песочное тесто *sablée*, маринованное яблоко, слегка подпеченное. Если шарик ванильного мороженого к штруделю – это классика, то сладость тарта идеально разбавит сорбет из сока бузины, лимона и зеленого яблока. *Bon appétit!*

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ»

(смотреть рецепт на стр. 182)

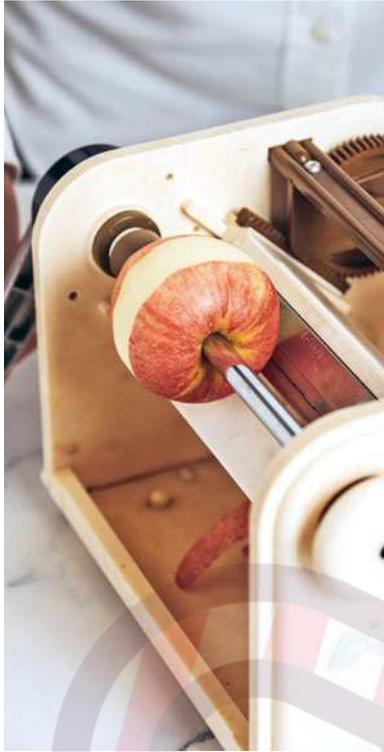
Раскатать тесто толщиной 2–3 мм, вырезать нужной длины и ширины полосы. Далее сформировать тарталетку без дна с помощью металлического кольца. Отправить в морозилку. Затем отпекать при 160°C в течение 10–15 минут.

ЯБЛОКО МАРИНОВАННОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ

яблоко сорта гала	100 г
маринад	30 г
сахар	5 г
масло сливочное	10 г

«Нарезанное» скрученное яблоко должно лежать в маринаде несколько часов. И чтобы оно не теряло форму, яблоко поставить в металлическое кольцо, в котором отпекали песочное тесто.

Маринованное яблоко присыпать сахаром, положить кусочек сливочного масла и запекать при 140°C под фольгой в течение 15 минут.



МАРИНАД ДЛЯ ЯБЛОКА

сок виноградный
сироп бузины

500 г
50 г

Объединить ингредиенты.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С КОРИЦЕЙ

молоко
сливки
желток
сахар
крахмал
мука
какао-масло
желатин
масло сливочное
сыр маскарпоне
корица молотая

450 г
50 г
90 г
90 г
25 г
25 г
30 г
10 г
50 г
30 г
0,3 г

Молоко и сливки довести до кипения. Отдельно смешать желток, сахар, крахмал, муку, корицу. Влить теплую молочную смесь в желток, перемешать, перелить обратно в сотейник. Как смесь закипит, варить 10–15 секунд и снять с плиты. Ввести какао-масло, желатин, масло сливочное, маскарпоне, мешать венчиком до хорошей эмульсии и убрать сразу под пленку. Остудить.

СОРБЕТ «ЯБЛОКО-БУЗИНА»

(смотреть рецепт на стр. 176)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

тесто «Сабле»
крем с корицей
яблоко запеченное
сорбет «Яблоко-бузина»
маринад

10 г
20 г
90 г
45 г
15 г

В тарталетку распределить крем с корицей, сверху уложить запеченное яблоко. Рядом выложить кнелюку мороженого, налить немного маринада на дно тарелки.



БРИОШЬ DOLCE VITA

У итальянцев есть одно чудное выражение: *l'arte d'arrangiarsi* – умение из ничего сделать конфетку. Это искусство приготовить пир из нехитрой снеди, созвать гостей и устроить грандиозный праздник. На это способен не только профессиональный шеф, но любой, у кого есть талант быть счастливым. Поэтому не выкидываем булочку бриошь, если она у вас осталась с вечера, кладем в сироп, хорошенько карамелизируем на сковородке, еще на совсем горячую основу выкладываем шарик мороженого и украшаем лесными ягодами. Идеальное блюдо для уютного завтрака на веранде! Отрезаем фантастически вкусный кусочек и наслаждаемся! *Dolce vita* (сладкая жизнь)!

ТЕСТО НА БРИОШЬ

дрожжи свежие	20 г	яйцо куриное	250 г
сахар	75 г	масло сливочное	225 г
мука	500 г	молоко	75 г
соль	12 г	тримолин	10 г

В деже смешать сахар, муку, соль, дрожжи, тримолин. Яйца пробить блендером. Мешать смесь в деже крюком и в 3–4 раза ввести яйца, мешать на средней скорости. Когда тесто соберется, начать вводить масло комнатной температуры небольшими кусочками (каждый раз ждать, пока масло вмешается полностью).

После введения масла продолжать вымешивать тесто до образования «окошка». Оставить в миске тесто на 30 минут при комнатной температуре, затем дегазировать его и убрать в холод на ночь. Формовать тесто по 250–300 г в форму (предварительно смазав формы маслом), расстаивать 40–50 минут. Смазать бриошь смесью молока с желтком и отпекать при 150 °С в течение 30 минут.



МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 176)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

бриошь	60 г
масло сливочное	10 г
сахар	15 г
сироп сахарный	60 г
мороженое ванильное	50 г
свежие ягоды	40 г

Кусочек бриоши поджарить на сливочном масле с двух сторон. Затем вылить на сковородку сахарный сироп, дать ему впитаться в бриошь. Уменьшить температуру и на медленном огне продолжать карамелизировать, добавляя сахар.

На горячую бриошь выложить ванильное мороженое, украсить свежими ягодами.



ОСЕНЬ



Осень –
прекрасное
время, урожай собран,
и можно всю использовать
то, что подарило нам лето: на
рынке красивыми рядами выложены
овощи и фрукты. Складывайте их в свою
корзинку и следуйте на кухню, чтобы
творить и радовать. Главное, не забывайте,
что удачно делается все то, что нравится себе.
Люди тем временем забегают в рестораны,
чтобы укрыться от дождя и насладиться
теплыми десертами или разбавить серые
будни новыми яркими вкусами, сочными
текстурами под стать палитре осенних
красок. С наступлением осени
зачастую наваливается осенняя
хандра, тогда на помощь
приходят мои
десерты..



КРОШКА-КАРТОШКА

Детство – волшебная пора, когда в памяти может отложиться любая мелочь и особым вкусом нести этот момент через всю жизнь. Чем вы любили лакомиться, когда были маленькими мальчиками и девочками? У меня это пирожное «Картошка», которое всегда выглядело слишком крошечным, чтобы покупать по одной штучке. А еще мы ходили в походы за грибами, жгли костры и прятали в ожившие угли картошку, а потом, покрытые черной золой с головы до ног, долго пытались ее остудить, перебрасывая из ладошки в ладошку. Поностальгировала и решила освежить свои детские воспоминания, так и родился данный десерт «картошка с мороженым» со вкусом белых грибов. Если вам все это также знакомо, то труда повторить не составит, а, наоборот, вдохновит представить публике свои памятные сладкие моменты из детства.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» П/Ф

шоколад темный 50%	50 г
пралине миндальное	200 г
бисквит без муки	700 г
масло сливочное	250 г
сгущенка	100 г
ром темный	70 г
какао-порошок	50 г

Все объединить в миксере с помощью насадки «лопатка» и убрать в холодильник на несколько часов. Затем раскидать всю массу по 50–60 г и придать форму картошки. Заморозить. Затем опустить в глазурь. Сделать овощ более реалистичным вам помогут: какао-порошок, марципан, сухой краситель зеленого цвета (для сахарных цветов). Чтобы придать вид запеченного картофеля, в некоторых местах декорировать его пищевым серебром. Сделать ярче вкус вам поможет высушенная кожура от запеченной картошки.



ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ БЕЗ МУКИ

(смотреть рецепт на стр. 185)

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ

шоколад белый
шоколад молочный
какао-масло

300 г
90 г
250 г

Какао-масло подогреть и вылить на шоколад, пробить блендером.

МОРОЖЕНОЕ ГРИБНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 176)

СЪЕДОБНЫЙ ПЕПЕЛ

(смотреть рецепт на стр. 187)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

«Картошка» п/ф
съедобный пепел
мороженое грибное

60 г
15 г
45 г

Рядом с пирожным «Картошка» распределить съедобный пепел, положить на нее кнельку грибного мороженого. Сверху можно натереть свежий шампиньон, это только усилит грибной вкус и сделает его более насыщенным.



ЗОЛОТО МАККЕНЫ

Этот десерт получился на вес золота, все по причине того, что в древности редкие продукты были своеобразной формой денег: ром, ваниль, какао-бобы как валюту использовали все нации; за 100 семян какао вполне можно было купить хорошего раба. Ацтекская легенда гласит, что семена какао попали к нам из Рая и что из плода какао-дерева исходят мудрость и сила. Так, сквозь песок из стружки какао проглядывают золотые прииски из тонкого хрустящего корпуса, скрывающие тающий шоколадный мусс и влажную текстуру миндально-ванильного пралине с ноткой дорогого темного рома. Уверена, что в благодарность шефу за такой оригинальный десерт перепадет не только монета высшей пробы, но и восторженные отзывы самых избалованных сладкоежек.

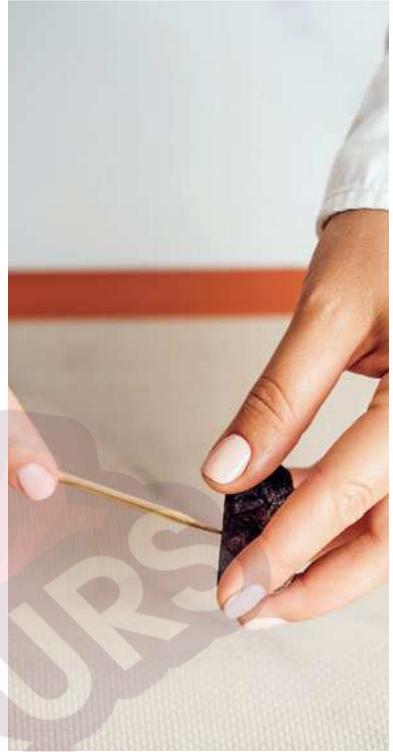
ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬ – ВАНИЛЬ

(смотреть рецепт на стр. 186)

Взять за основу базовый рецепт и добавить ваниль, 15–20 г.

ГАНАШ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 185)



НАЧИНКА ИЗ ПРАЛИНЕ

пралине миндальное
бисквит без муки
ганаш шоколадный
ванильный экстракт
ром темный

250 г
120 г
50 г
2 г
40 г

Шоколадный бисквит размять с ромом до однородной консистенции. Аккуратно вмешать остальные ингредиенты. Придать заданную форму весом 15–20 г и заморозить.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ БЕЗ МУКИ

(смотреть рецепт на стр. 185)

ГЛАЗУРЬ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

какао-масло
молочный шоколад

500 г
500 г

Какао-масло подогреть и вылить на шоколад, пробить блендером.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

начинка из пралине
ганаш шоколадный
глазурь шоколадная
кандурин золото

15 г
15 г
5 г

Замороженную начинку опустить в слегка взбитый шоколадный ганаш. Заморозить, затем опустить в шоколадную глазурь. Покрыть кандурином с помощью кисточки. Подать на какао-крупке.



ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Предлагаю поиграть с формами и по-новому открыть для себя вкус всеми любимого чизкейка. На шоколадной влажной земле вас ждет волшебная ягодка в тонком корпусе из шоколада, где спрятался тот самый чизкейк: сливочный крем с узнаваемой солоноватой ноткой и сочная черничная сердцевина.

ГАНАШ «ЧИЗКЕЙК»

шоколад белый	175 г	Сливки (275 г) подогреть с сыром и вылить на шоколад – сделать эмульсию, ввести растопленный желатин и соль. Остудить и влить холодные сливки (400 г). Убрать в холодильник на ночь.
сливки	675 г	
желатин	5 г	
сыр «Филадельфия»	400 г	
соль	2 г	



КОМПОТЕ ЧЕРНИЧНОЕ

черника замороженная	1000 г	Чернику поставить на медленный огонь. Всыпать сахар с пектином. Довести до кипения. Влить сок лимона и добавить натертую цедру лайма. Остудить.
сахар	100 г	
пектин	8 г	
цедра лайма	10 г	
сок лимона	30 г	

ГЛАЗУРЬ ЦВЕТНАЯ «ЧЕРНИЧНАЯ»

шоколад белый	500 г	Какао-масло растопить и вылить на шоколад с красителями. Пробить блендером.
какао-масло	500 г	
краситель синий	3 г	
краситель красный	1 г	

КРАМБЛ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

ганаш «Чизкейк»	100 г	Замороженную «ягоду» опустить в цветную глазурь. Положить на шоколадный крамбл.
компоте черничное	45 г	
глазурь цветная	10 г	
крамбл шоколадный	15 г	



МЕДОВИК

Давайте признаемся себе в том, что кусочек вкусного торта помогает людям жить лучше, поэтому я не смогла оставить вас этой осенью без старого доброго медовика. Ароматный ломтик медового торта в союзе с мороженым из топленого молока и хрустящим крамблом дополняются пенкой на основе йогурта и летнего сборного меда. От удовольствия будут жужжать не только пчелки.

МЕДОВЫЙ КОРЖ

мед цветочный	145 г	Рецепт рассчитан на квадратную форму: 10 коржей 18 × 18 см. Яйца, масло, мед, сахар, сода, разрыхлитель, соль довести до карамельного цвета на водяной бане. После засыпать муку – вымесить и раскатать готовое тесто. Проколоть вилкой. Выпекать при 180°C 5–7 минут. Вырезать по форме ровные квадраты. Остатки промолоть в крошку.
сахар	135 г	
масло сливочное	110 г	
яйцо	45 г	
соль	1 г	
сода	5 г	
разрыхлитель	8 г	
мука	400 г	
мука на подпыл	50 г	

ЭСПУМА МЕДОВАЯ

сливки	320 г	Часть сливок слегка подогреть с сыром, поместить все продукты с термомикс и пробить на медленной скорости. Затем поместить в сифон, ввести газ.
сыр «Филадельфия»	140 г	
йогурт	350 г	
ксантан	5 г	
мед жидкий	75 г	



СМЕТАННЫЙ КРЕМ

сметана сцеженная	600 г
масло сливочное	100 г
желатин	10 г
сахар	80 г

Сметану процедить через мелкое сито и марлю. Это займет минимум 12 часов. На следующий день сметану с сахаром поставить на водяную баню. Проварить в течение 2–3 часов. Затем добавить масло сливочное и растопленный желатин, пробить в термомиксе или блендером.

ТОРТ «МЕДОВИК»

корж медовый
крем сметанный

450 г
750 г

Сметанный крем перед использованием взбить в миксере, собрать торт. На каждый слой идет примерно 80 г крема.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА

(смотреть рецепт на стр. 177)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

торт «Медовик»
мороженое
эспума медовая
медовый корж

85 г
45 г
20 г
5 г

Кусок торта положить на тарелку, рядом посыпать крошку от медового коржа. Поверх пирожного распределить медовую эспуму, на крошку положить кнельку мороженого.



ГРУША-ТИМУТ

Груша, пожалуй, один из самых универсальных ингредиентов, она доступна в любое время года, а если банка со специями стоит на полке, ее содержимое обязательно пойдет в дело. И в этом десерте я буду использовать перец тимут с глубоким цитрусовым, лимонно-древесным послевкусием. Чтобы сделать эту осень еще ярче, я использую в рецепте свои любимые вкусы и ингредиенты: миндальный крамбл, вафли с кедровым орехом и пряный гель «Груша – имбирь». Попробуйте и вы.

МОРОЖЕНОЕ СЫРНОЕ

(смотреть рецепт на стр. 177)

КРАМБЛ МИНДАЛЬНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 182)

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

(смотреть рецепт на стр. 185)

орех кедровый
соль флер де сель

25 г
5 г

Перед использованием перемешать и распределить на силиконовом листе нужного размера заготовки, присыпать кедровым орехом и солью, выпекать при 170 °С в течение 10–12 минут.



ГРУША КОПЧЕНАЯ

Груша свежая	700 г	Очистить грушу, разрезать пополам. Поместить в вакуумный пакет, добавив цедру и капельку сока лимона. Поставить в сувид на 1,5–2 часа. Затем закоптить на открытом огне.
Цедра лимона	2 г	

КРЕМ «СЛИВОЧНАЯ ГРУША»

сливки	125 г	Сливки и маскарпоне подогреть, вылить на шоколад и какао-масло. Переложить в термомикс, ввести размоченный желатин, ксантан, пюре груши и пробить на медленной скорости. Убрать в холодильник для стабилизации не меньше чем на 12 часов.
желатин	5 г	
ксантан	3 г	
какао-масло	80 г	
шоколад белый	25 г	
сыр маскарпоне	125 г	
пюре груши	400 г	

ГЕЛЬ «ГРУША-ИМБИРЬ»

сок грушевый осветленный	500 г	Грушевый сок вылить в сотейник, подогреть до 40 °С, ввести сахар с агар-агаром и ксантаном. Довести до кипения, проварить 2–3 минуты, снять с огня, влить сок лимона и свежего имбиря. Остудить и пробить блендером до состояния геля.
агар-агар	8 г	
ксантан	2 г	
сок лимона	10 г	
сок имбиря	15 г	
сахар	10 г	

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

крем «Сливочная груша»	50 г	На дно тарелки распределить грушевый крем, на поверхность хаотично выложить миндальный крамбл, кусочки копченой груши и капельки грушевого геля. Десерт дополнить кнелькой сырного мороженого, перцем тимут и хрустящими вафлями с кедровым жмыхом.
крамбл миндальный	20 г	
гель «Груша-имбирь»	15 г	
груша копченая	30 г	
мороженое сырное	45 г	
перец тимут	0,05 г	
«тюиль» с кедровым орехом	10 г	



ТИРАМИСУ 2.0

Тирамису поднимет настроение всем, кто хандрит из-за осенней непогоды, ведь именно три слова *tira mi su* в переводе с итальянского языка звучат как «поднимай меня вверх». Поклонники итальянских десертов и хорошего кофе по достоинству оценят данный рецепт. Насыщенный кофейный крем в сочетании с икрой «эспрессо» прячется под спонжем из миндального пралине и нежным сливочным мороженым с «Бейлиз». Все это удовольствие покрыто легкой кофейной пенкой с хрустящей шоколадной крошкой и терпким какао. Кажется, вместе с последней ложечкой не осталось и следа от грусти по ушедшему лету.

ГАНАШ КОФЕЙНЫЙ

шоколад белый	230 г	Часть сливок (400 г) подогреть и вылить на зерна кофе. Дать настояться. Процедить и вылить на шоколад. Развести желатин. Дать остыть до 30 °С. Влить холодные сливки и ввести кофейную пасту. Слегка пробить. Убрать в холодильник минимум на 6 часов
желатин	10 г	
сливки	1050 г	
кофе в зернах	45 г	
паста кофейная	15 г	

ПАСТА КОФЕЙНАЯ

кофе в зернах	500 г	Зерна кофейные подогреть и пробить в куттере с сахарной пудрой и маслом до пастообразного состояния.
сахарная пудра	100 г	
масло виноградной косточки	275 г	



БИСКВИТ ИЗ СИФОНА

пралине миндальное	285 г	Муку и какао просеять. Объединить все ингредиенты и пробить блендером. Процедить через сито. Залить в сифон. Убрать в холодильник минимум на 4 часа. Для выпекания бисквита использовать бумажный стакан, в дне которого сделать несколько маленьких дырочек. Готовить в микроволновке при максимальном режиме 40–50 секунд.
сахарная пудра	65 г	
мука	60 г	
какао-порошок	12 г	
белок	235 г	
желток	35 г	
соль	1 г	

ИКРА КОФЕЙНАЯ

тапиока сухая	50 г	Тапиоку сухую засыпать в кипящую воду и проварить 8 минут. Далее подготовленное американо смешать с сахаром. Залить его в вакуумный пакет с тапиокой и завакуумировать. И поставить варить в су-вид на 2–3 часа. В готовую тапиоку влить молоко.
американо	250 г	
сахар	70 г	
молоко	250 г	

МОРОЖЕНОЕ С «БЕЙЛИЗ»

(смотреть рецепт на стр. 178)

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» ШОКОЛАДНЫЕ

(смотреть рецепт на стр. 183)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

ганаш кофейный	40 г	Взбитый ганаш отсадить через кондитерскую насадку. Положить на ганаш икру, рядом бисквит, который обмакнуть в молоко из-под икры. Сверху положить кнельку мороженого. Затем отсадить из сифона кофейную эспуму. Присыпать вафельной крошкой и какао.
икра кофейная	15 г	
бисквит из сифона	50 г	
молоко	15 г	
мороженое с «Бейлиз»	45 г	
эспума кофейная	25 г	
какао-порошок	1 г	
тюиль шоколадный	2 г	



SHIZZZA

Shizza – это цитрусовый восторг. Если вы любите десерты с кислинкой, то предлагаю порадовать свои вкусовые рецепторы моим экспериментальным лимонным безумством. Вам точно придется по вкусу сочетание лимонного курда, сорбета, цукатов, яркого геля и мусса. Интересное вкусовое сочетание плюс игривая подача поможет внести нотку бодрости, если вдруг на вас навалилась осенняя скука. Начните с легкого удара по лимонно-карамельному шару, попробуйте каждое составляющее по отдельности, а затем соберите все в одной ложке.

МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ

(смотреть рецепт на стр. 182)

В остывший крамбл добавить свеженатертую цедру лимона.

ЛИМОННЫЙ КУРД

сок лимона	160 г
сахар	140 г
масло сливочное	210 г
яйцо куриное	315 г
шоколад белый	120 г
какао-масло	35 г

В металлической чаше соединить все ингредиенты, кроме шоколада и какао-масла. Поставить на водяную баню и нагреть до 82 °С. Затем добавить два недостающих ингредиента, пробить блендером и пропустить через сито. Остудить и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов.

ЛИМОННАЯ ПЕНКА

сахар	450 г
вода	750 г
сок лимона	475 г
желатин	40 г

В сотейнике соединить воду, сахар, сок лимона. Довести до кипения, ввести замоченный заранее желатин. Перемешать, накрыть пищевой пленкой. Убрать до полного застывания желатина в холодильник. Перед применением взбить желатиновую массу в миксере на высокой скорости до образования пышной пены.

ГЕЛЬ ЛИМОННЫЙ

сок лимона	450 г	В сотейнике соединить сок лимона и воду. Подогреть до 40°C, ввести сахар, агар, ксантан и довести до кипения. Остудить полностью. Пробить блендером до состояния геля.
сахар	150 г	
агар-агар	13 г	
ксантан	3 г	
вода	150 г	

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС

сливки	230 г	Сливки слегка подогреть с сыром. Соединить все ингредиенты и пробить погружным блендером или в термомиксе. Залить в сифон, забить газом и убрать в холодильник минимум на 3–4 часа.
сыр «Филадельфия»	100 г	
йогурт классический	260 г	
ксантан	3 г	
сахарная пудра	100 г	
сок лимона	80 г	

СОРБЕТ ЛИМОННЫЙ С ШИСО

(смотреть рецепт на стр. 179)

РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШАРЫ ИЗ ИЗОМАЛЬТА

(смотреть рецепт на стр. 184)

В этом рецепте использовать карамельные шары желтого цвета.

ЦУКАТЫ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

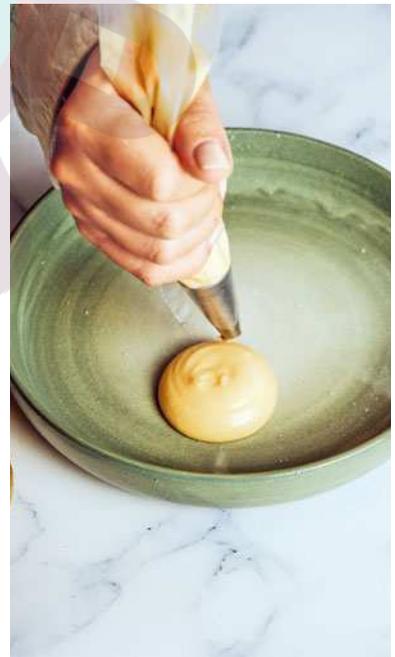
(смотреть рецепт на стр. 184)

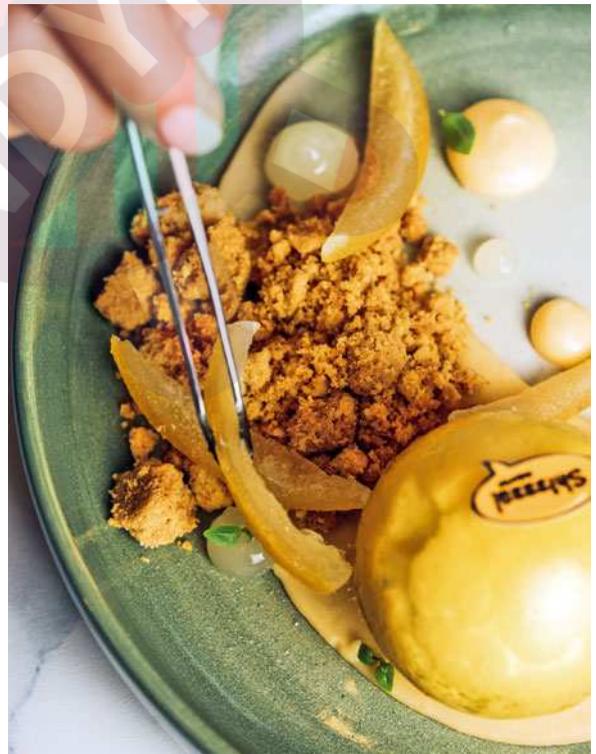
Цукаты из лимона нарезать на тонкие ломтики. Придерживаться одного размера.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

лимонный курд	30 г
миндальный крамбл	20 г
йогуртовый мусс	25 г
гель лимонный	10 г
цукаты из лимона	5 г
пенка лимонная	15 г
шар из изомальта	15 г
сорбет	45 г
микрозелень	

Определить на тарелке, откуда у вас будет начинаться десерт, отсадить лимонный курд, с помощью спатулы распределить его по тарелке. Дополнить картину несколькими каплями геля, курда, миндального крамбла, свежими лепестками микрозелени. В нескольких местах хаотично выложить нарезанные цукаты. Карамельный шар наполнить йогуртовым муссом и перевернуть его на тарелку. Украсить лимонной пенкой. Завершающий штрих – сорбет лимонный шисо и съедобный логотип.







МОРКОВНЫЙ ДЕСЕРТ

Пряный кекс с сочной морковью дополняется сливочным мороженым с яркой коричневой ноткой и нежным сырным кремом. А мини-овощ с тонким корпусом из шоколада скрывает морковный гель.

КЕКС МОРКОВНЫЙ

морковь отварная	330 г
сахар	360 г
масло растительное	240 г
мука	300 г
разрыхлитель	5 г
сода	3 г
соль	3 г
корица	5 г
яйцо куриное	110 г
орех макадамия	65 г

Орехи мелко измельчить, отварную морковь натереть на мелкой терке. В миксере смешать ингредиенты: яйцо, масло, сахар, морковь, орехи. Ввести сухие ингредиенты, перемешать. Выложить тесто в смазанную форму и выпекать при 160–170 °С в течение 30–40 минут. Готовность кекса проверить сухой деревянной шпажкой.

ГАНАШ «ЧИЗКЕЙК»

(смотреть рецепт на стр. 105)



МИНИ-МОРКОВКА

сок морковный с мякотью	250 г	Морковный сок подогреть. Всыпать сахар с агаром, довести до кипения. Проварить, ввести сок лимона. Остудить. Пробить до состояния геля. Гель распределить в силиконовую форму. Заморозить, затем опустить заготовку в цветную оранжевую глазурь.
сахар	20 г	
агар-агар	3 г	
сок лимона	5 г	

ШОКОЛАДНАЯ ОРАНЖЕВАЯ ГЛАЗУРЬ

шоколад белый	250 г	Какао-масло подогреть и вылить на шоколад с красителем. Пробить глазурь погружным блендером.
какао-масло	250 г	
краситель жирорастворимый	5 г	

МОРОЖЕНОЕ
С КОРИЦЕЙ

(смотреть рецепт на стр. 178)

КРАМБЛ
ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

кекс морковный	100 г	На кусочек морковного кекса отсадить ганаш «Чизкейк». Рядом равномерно распределить шоколадный крамбл, положить кнельку мороженого с корицей. Украсить мини-морковкой.
ганаш «Чизкейк»	40 г	
крамбл шоколадный	10 г	
мини-морковка	1 шт.	
мороженое с корицей	40 г	



ЗИМА



Зима – то самое время, когда все наполнено волшебством и ожиданием главного праздника – Нового года, а все торты и сладости официально признаются полезными на время рождественских каникул. Изящно сервированный стол и соответствующие ему элегантные десерты подарят возможность забыть о температуре за окном и насладиться сладостью жизни и радостью общения.



STORIES

CANDYKURS

ОЛИВКА

Оливка. Помните любимый напиток Джеймса Бонда «водка-мартини», который непременно украшается оливкой? Я воспроизвела данный коктейль, но только в десертном меню. В изящной коктейльной рюмке, наполненной гелем на основе водки и мартини, нежится хрупкая шоколадная оливка, в которой таится мусс на основе вермута, оливок и лимонных цукатов.

Не смешивать и не взбалтывать, а просто наслаждаться.

ГЕЛЬ «ОЛИВКА-ВАНИЛЬ»

сироп сахарный	100 г	Воду, сахарный сироп (1:1) и рассол подогреть и ввести сахар с агар-агаром. Довести до кипения, в конце ввести цедру лимона и семена ванили. Остудить. Дать гелю застыть, пробить блендером до состояния геля.
вода	150 г	
рассол от оливок	100 г	
семена ванили	1 г	
цедра лимона	2 г	
агар-агар	4 г	
сахар	25 г	

НАЧИНКА «ОЛИВКА-ВЕРМУТ»

гель	300 г	Соединить ингредиенты и распределить в силиконовую форму. Заморозить.
цукаты лимонные	75 г	
оливки зеленые	45 г	
вермут «Мартини»	30 г	



ГАНАШ СЛИВОЧНЫЙ С МАРТИНИ

шоколад белый	120 г	Сливки (200 г) подогреть и соединить с шоколадом, пробить, ввести желатин. Остудить и ввести холодные сливки (400 г) и вермут. Убрать в холодильник минимум на 6 часов.
желатин листовой	12 г	
сливки	600 г	
вермут «Мартини»	70 г	

ГЕЛЬ «ВЕРМУТ-ВОДКА»

сироп сахарный	100 г	Воду и сироп подогреть и ввести сахар с агаром, довести до кипения. Дать остыть. Затем ввести вермут и водку и пробить блендером до состояния геля.
вермут «Мартини»	120 г	
водка	30 г	
сахар	20 г	
агар-агар	4 г	
вода	200 г	

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ ЦВЕТНАЯ

какао-масло	300 г	Какао-масло подогреть и вылить на шоколад с красителем. Пробить блендером.
шоколад белый	300 г	
краситель жирорастворимый (желтый и зеленый)	10 г	

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

начинка	30 г	Ганаш сливочный с мартини взбить в миксере до мягких пиков. Распределить в силиконовую форму, в центр поместить замороженную начинку. Заморозить. Затем замороженную «оливку» погрузить в шоколадную глазурь. На дно мартинки, распределить гель «Вермут-водка» и положить «оливку».
ганаш сливочный	75 г	
глазурь шоколадная	5 г	
гель «Вермут-водка»	35 г	



ТРЮФЕЛЬ ЧЕРНЫЙ

Настоящее искушение вкусом. Под шоколадной оболочкой вас ждет нежнейший крем на основе горького шоколада и черного трюфеля. Если вы никогда не пробовали сам гриб, то начните с моего десерта, уверена, вам понравится.

ГАНАШ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 185)

КАРАМЕЛЬ «ШОКОЛАД-ТРЮФЕЛЬ»

глюкоза (1)	105 г
сахар	95 г
сливки	250 г
глюкоза (2)	50 г
соль	1 г
молоко	250 г
шоколад горький 70%	60 г
какао	20 г
масло сливочное	75 г
паста из черного трюфеля	10 г

Из сиропа глюкозы (1) и сахара сварить карамель. Параллельно подогреть сливки и глюкозу (2). Вылить в карамель. Посолить и соединить с шоколадной смесью. Для шоколадной смеси молоко вскипятить и вылить на шоколад, какао, масло сливочное, пасту из черного трюфеля. Пробить и соединить со сливочной карамелью. Остудить до 30°C. Пробить. Разлить в силиконовую форму, заморозить.



СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 183)

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ ЧЕРНАЯ

шоколад темный 70%	500 г	Какао-масло подогреть и вылить на шоко-
какао-масло	500 г	лад с красителем. Пробить блендером.
краситель черный	15 г	

КРАМБЛ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

карамель «Шоколад-трюфель»	30 г
ганаш шоколадный	55 г
глазурь черная	5 г
крамбл шоколадный	10 г
трюфель черный свежий	2 г
соус шоколадный	25 г
сусальное золото	

В силиконовую форму распределить взбитый шоколадный ганаш, в центр – замороженную трюфельную карамель. Заморозить. С помощью кондитерского мешка в некоторых местах отсадить ганаш и придать форму трюфеля. Заморозить, затем опустить в черную глазурь. Для придания нужной текстуры трюфель дополнительно нужно окрасить глазурью через краскопульт.

Трюфель подать на шоколадном крамбле с шоколадным соусом. Оформить слайсами свежего трюфеля и сусальным золотом.



Stories
ice-cream

Stories
ice-cream

ФОНАРИК

Суфле «Птичье молоко» изначально готовилось только на кухне при ресторане, но, увидев спрос на новый десерт, руководством страны решено было запустить торт в массовое производство. Так, жители столицы выстраивались в громадные очереди, записывались заранее и заходили с черного хода, чтобы получить божественный десерт. Думаю, что у моей интерпретации классического советского десерта, которому я придала форму традиционного эскимо «фонарик», будет своя очередь из поклонников.

СУФЛЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

масло сливочное	200 г
молоко сгущенное	85 г
белок куриный	110 г
сахар	75 г
лимонная кислота	3 г
агар-агар	5 г
вода	115 г
сахар	195 г
глюкоза	75 г
шоколад темперированный	100 г

Масло сливочное взбить на медленной скорости со сгущенным молоком.

Белок взбить с малым количеством сахара на низкой скорости.

Агар-агар соединить с холодной водой, поставить на плиту и довести до состояния геля. Всыпать сахар (большую часть), глюкозу и варить сироп до 115 °С. Скорость на белках увеличить, всыпать лимонную кислоту и влить горячий сироп (тонкой струйкой). Когда масса достигнет температуры 55 °С, начать вводить масло со сгущенкой. Затем аккуратно вмешать мелкую шоколадную крошку (можно воспользоваться готовым термостабильным шоколадом либо затемперировать самим).



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

шоколад горький
какао-масло

650 г
350 г

Какао-масло растопить и вылить на шоколад. Пробить блендером.

ЗАВАРНОЙ БИСКВИТ

(смотреть рецепт на стр. 187)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

суфле «Птичье молоко»	65 г
глазурь шоколадная	15 г
бисквит заварной	10 г
золото сусальное	1 лист

Распределить готовое суфле по стаканчикам. Добавить заварной бисквит и вставить деревянные палочки. Заморозить.

Замороженное суфле извлечь из стаканчика и опустить в глазурь. Обернуть «эскимо» в золото.



ЛАВАНДОВОЕ ОБЛАЧКО.

Путешествие в Прованс.

Зимой мы часто вспоминаем наши летние путешествия, перебираем фотографии, вспоминаем вкусы, которых так не хватает. Побывав в Провансе, я навсегда сохранила в памяти цветущие лавандовые поля и вкус нежнейшего лавандового мороженого. Но моя любовь к Франции в первую очередь неразрывно связана с сырами, которыми так славится страна, самый знаменитый из которых – мягкий сыр с белой плесенью. Воздушное облачко из пенки с сыром Brie парит над лавандовым мороженым и легчайшим ангельским бисквитом с нотками лайма. Подробный результат приключений и воспоминаний в моем рецепте ниже.

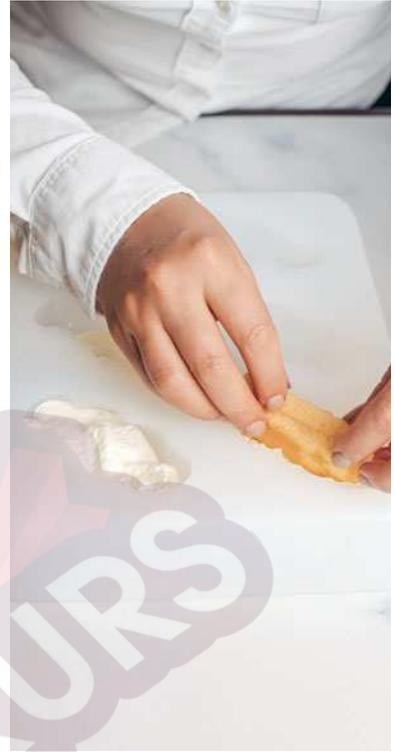
ЗАВАРНОЙ БИСКВИТ

(смотреть рецепт на стр. 187)

При замешивании бисквита добавить свежую цедру лайма. Готовый бисквит нарезать на полоски для будущего десерта.

ЭСПУМА С СЫРОМ БРИ

сыр крематта	60 г	Молоко, сыр крематта, сыр бри, сливки (150 г) подогреть, ввести сахар со стабилизатором, довести до кипения. Ввести размоченный желатин, дать остыть до 30°C, ввести холодные сливки (250 г). Перелить в сифон, ввести газ.
сыр бри	100 г	
сливки	400 г	
молоко	50 г	
сахар	40 г	
стабилизатор	3 г	
желатин	5 г	



ПРОПИТКА

водка	15 г	Объединить все ингредиенты.
сироп сахарный	40 г	
сок лайма	30 г	
цедра лайма	2 г	

МОРОЖЕНОЕ «ЛАВАНДА»

(смотреть рецепт на стр. 177)

ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ

шоколад белый	500 г	Какао-масло растопить и вылить на шоколад с красителем. Пробить блендером.
какао-масло	500 г	
белый краситель	30 г	

ОБЛАКО

эспума с сыром бри	25 г	Распределить эспуму по форме, положить пропитанный бисквит. Сверху облачко закрыть эспумой. Заморозить.
заварной бисквит	15 г	
пропитка	5 г	
глазурь шоколадная белая	10 г	Десерт окунуть в шоколадную белую глазурь и после ею же распылить через краскопульт. Украсить облачко сахарной пудрой. Подать с лавандовым мороженым.
мороженое лавандовое	45 г	
сахарная пудра нетающая	1 г	



MINI «RUM-BABA».

Долгое время прилавки школьных буфетов украшала ромовая баба с изюмом, покрытая сахарной глазурью и слегка пропитанная недорогим алкоголем. Но мало кто знает, что ромовая баба поистине королевский десерт, связанный с именами польского короля Станислава Лещинского и короля обеих Сицилий Фердинанда IV Бурбона. С течением времени во многих странах Европы королевский десерт превратился в фирменную сладость, уже ставшую легендой. На ваш суд я представила свою кондитерскую композицию: на тарелке, украшенной съедобным карамелизированным мхом и снежным комом, роль которого исполняет сливочное мороженое, будто на опушке леса, открывается вид на маленькие грибочки из воздушной сочной сдобы, пропитанной сиропом с «Куантро». Контраст текстур от хрустящего мха, нежной сдобы и кремового мороженого доставит настоящий гастрономический восторг.

МОХ КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ

мох очищенный	100 г
сахарный сироп	50 г
шоколад белый	100 г
какао-масло	100 г

Мох очистить. Опустить в горячий сахарный сироп, дать ему стечь. Высушить мох в дегидраторе. Растопить белый шоколад с какао-маслом и пробить блендером. Сухой мох покрыть глазурью через краскопульт.



ПРОПИТКА С «КУАНТРО»

сахарный сироп
ликер «Куантро»

130 г
75 г

Соединить ингредиенты.

МОРОЖЕНОЕ С СЫРОМ КАМАМБЕР

(смотреть рецепт на стр. 179)

МИНИ-БРИОШЬ

(смотреть рецепт на стр. 91)

Я использую форму маленького размера, вес сырого теста – 5–6 г.

Форму смазать сливочным маслом, уложить тесто и поставить на расстойку, примерно на 20–30 минут. Отпечь при 160 °С в течение 12–15 минут. Горячую мини-бриошь сразу опустить в пропитку с «Куантро».

ЛИМОННЫЙ КУРД

(смотреть рецепт на стр. 121)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

бриошь п/ф

20 г

пропитка с «Куантро»

75 г

лимонный курд

25 г

мох карамелизированный

10 г

мороженое с камамбером

45 г

сахарная пудра нетающая

1 г

Выложить все в хаотичном порядке и присыпать сахарной пудрой.



КОФЕЙНАЯ БОМБА

Под елочку хочу сделать вам подарок и поделиться рецептом взрывного десерта «Coffee Bomb»: под тонким шоколадным корпусом можно обнаружить приятный кофейный мусс с насыщенной шоколадно-коньячной карамелью.

В нем нет никаких диковинных и экзотических ингредиентов, тем не менее вкус его богатый и благородный. Новый год точно будет вкусным!

С этим десертом я победила в конкурсе «Лучший кондитер – 2018» в категории «Лучший авторский десерт».

КАРАМЕЛЬ «ШОКОЛАД-КОНЬЯК»

глюкоза (1)	105 г
сахар	95 г
сливки	250 г
глюкоза (2)	50 г
соль	1 г
молоко	250 г
шоколад горький 70%	60 г
какао-порошок	25 г
масло сливочное	75 г
коньяк	50 г

Из сиропа глюкозы (1) и сахара сварить карамель. Параллельно подогреть сливки и глюкозу (2). Вылить в карамель. Посолить и соединить с шоколадной смесью. Для шоколадной смеси молоко вскипятить и вылить на шоколад, какао-порошок, масло сливочное. Пробить и соединить со сливочной карамелью. Остудить до 30 °С. Влить коньяк и пробить. Разлить в силиконовую форму, заморозить.



КРАМБЛ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 186)

ПЛАСТИЧНЫЙ ШОКОЛАД

(смотреть рецепт на стр. 61)

СЪЕДОБНЫЙ ПЕПЕЛ ГАНАШ КОФЕЙНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 187)

(смотреть рецепт на стр. 117)

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ ЧЕРНАЯ

шоколад темный 70%
какао-масло
краситель черный

500 г
500 г
15 г

Какао-масло подогреть и вылить на шоколад с красителем. Пробить блендером.

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

карамель «Шоколад-коньяк»	25 г
ганаш кофейный	20 г
глазурь шоколадная черная	5 г
шоколад пластичный	2 г
крамбл шоколадный	15 г
съедобный пепел	5 г
кандурин золото	

Взбитый кофейный ганаш распределить в силиконовую форму, в центр положить замороженную карамель, заморозить.

Окунуть замороженную бомбу в шоколадную черную глазурь.

Из пластичного шоколада сделать «фитиль» и окрасить его золотым кандурином.

Кофейную бомбу можно подать на шоколадном крамбле, присыпанном съедобным пеплом.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Зима – самое удачное время достать из закромов летние заготовки. Угадайте, что это будет? Конечно же, помидоры, огурцы и перцы, но не соленные в баночках, а сладкие, десертные! Настоящее кондитерское застолье: огуречный гель с сальсой из цукатов лимона и огурца, спрятанный в аппетитном шоколадном корпусе; спелый перчик на основе сока перцев с добавлением чили и копченой паприки, в котором искусно затаился шоколадный крем; украсит композицию кусочек шоколадного кекса с кориандром в форме любимого бородинского хлебушка. Идеальный десерт не только в первые дни после праздников, но и круглый год.

ГЕЛЬ ОГУРЕЧНЫЙ

вода огуречная
сахар
агар-агар
сок лайма
сок лимона

200 г
20 г
3 г
10 г
5 г

Воду огуречную подогреть. Всыпать сахар с агар-агаром, довести до кипения. Проварить, ввести сок лайма и лимона. Остудить. Пробить до состояния геля.

ВОДА ОГУРЕЧНАЯ

вода
огурец свежий
мята свежая

500 г
300 г
10 г

В холодную воду опустить нарезанный огурец и нарванную мяту. Убрать в холодильник минимум на 12 часов.

НАЧИНКА ДЛЯ ОГУРЦА

гель огуречный	200 г	Цукаты и очищенный огурец нарезать мелкими красивыми и ровными кубиками. Смешать с гелем.
огурец свежий	40 г	
цукаты лимонные	60 г	

ГЛАЗУРЬ ОВОЩНАЯ С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ

сок болгарского перца	255 г	Сок, сироп глюкозы, тримоллин прогреть, ввести сахар с пектином и прокипятить. Ввести желатин и сок лимона, затем краситель и специи.
желатин листовой	20 г	
сахар	80 г	
сироп глюкозы	25 г	
тримоллин	15 г	
пектин	8 г	
сок лимона	5 г	
краситель красный	1 г	
перец чили свежий	10 г	
паприка копченая	3 г	

ПЕРЧИК КРАСНЫЙ

ганаш шоколадный	35 г	Замороженный перчик зачистить, окунуть в овощную глазурь. При подаче украсить марципаном.
глазурь овощная	8 г	
марципан	2 г	

ГАНАШ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 185)

ОГУРЧИК

начинка	40 г	Замороженную начинку для огурца вытащить из формы и опустить в глазурь.
глазурь шоколадная зеленая	5 г	

КЕКС «БОРОДИНО»

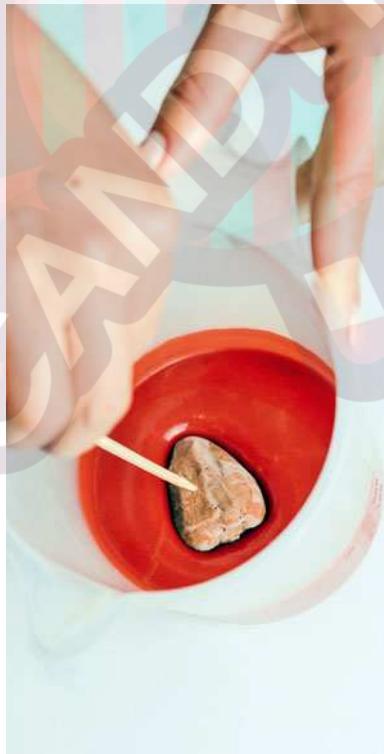
шоколад темный 50%	165 г	Шоколад и масло (1) растопить. Отдельно взбить белки, которые будут вводиться в два этапа. Первую часть ввести в шоколад с маслом. Туда же постепенно вмешать сахар, яйцо, желток, миндальную муку. Затем аккуратно ввести вторую часть взбитого белка, пшеничную муку, разрыхлитель. Распределить по форме, посередине отсадить размягченное сливочное масло (2), обсыпать семенами кориандра. Отпекать при 160–170 °С в течение 45–50 минут. Готовность проверить сухой шпажкой.
масло сливочное (1)	85 г	
белок	130 г	
желток	50 г	
яйцо цельное	65 г	
сахар	115 г	
мука миндальная	115 г	
мука пшеничная	50 г	
разрыхлитель	6 г	
семена кориандра	5 г	
масло сливочное (2)	10 г	

МЯТНОЕ МАСЛО

(смотреть рецепт на стр. 187)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

кекс «Бородино»	45 г
перчик	45 г
огурец	45 г
укроп свежий	0,5 г
масло мятное	0,5 г





6x
COCONUT



COCONUT BOUNTY

Зима слишком долго пребывает в наших краях. Но так как природу изменить нельзя, то вы можете изменить свое настроение и оказаться на тропических островах прямо сейчас. Вашему вниманию я предлагаю блюдо, которое превратит обычный вечер в сладкий и романтичный. Корпус из шоколада в форме расколотого кокоса, заполненный гелем на основе ликера «Малибу», воздушным кокосовым кремом и кусочками настоящего кокоса, также к подаче добавляется съедобная «почва» в виде шоколадного крамбла и шарик кокосового мороженого. Райское наслаждение обеспечено.

КРАМБЛ ШОКОЛАДНЫЙ

(смотреть рецепт на стр. 186)

КОКОСОВЫЙ ЛЕГКИЙ КРЕМ

сливки кокосовые	420 г
шоколад белый	170 г
сливки	400 г
желатин листовой	10 г

Сливки кокосовые вскипятить и вылить на шоколад с желатином. Пробить до состояния эмульсии. Остудить и соединить с холодными сливками, пробить на медленной скорости. Убрать в холодильник на 10–12 часов.



ГЕЛЬ КОКОСОВЫЙ С «МАЛИБУ»

вода кокосовая	200 г	Воду кокосовую подогреть, ввести сахар с агаром. Довести до кипения. Остудить и ввести ликер «Малибу». Пробить до состояния геля.
сахар	30 г	
агар-агар	4 г	
ликер «Малибу»	50 г	

КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ

кокос свежий	1 шт.	Кокос свежий расколоть. Очистить и нарезать на терке на тонкие ломтики, окунуть их в сахарный сироп. Поставить сушить в дегидратор.
сироп сахарный	200 г	

КОКОС ШОКОЛАДНЫЙ

МОРОЖЕНОЕ КОКОСОВОЕ

Нам понадобятся два вида отtemперированного шоколада: белый и темный. С помощью воздушного шарика делать поэтапно шоколадный кокос. Чтобы придать ему более натуральный вид, в помощь вам металлическая щетка и какао-порошок.

(смотреть рецепт на стр. 175)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

кокос шоколадный	На дно шоколадного «кокоса» поэтапно выложить следующие ингредиенты: гель, мякоть, кокосовый крем, мороженое, чипсы. Украсить съедобной эмблемой.	
гель с «Малибу»		15 г
мякоть кокоса		15 г
кокосовые чипсы		5 г
кокосовый крем		40 г
мороженое кокосовое		45 г
крамбл шоколадный	30 г	



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАНТ

с саке-юдзу и мороженым из черного кунжута

Классический фондант раскрывается с необычной стороны, обжигая черным сливочным мороженым на кунжуте. Дарит тепло и окутывает своим горячим шоколадным сердцем...

ФОНДАНТ ШОКОЛАДНЫЙ

шоколад темный 70%
масло сливочное
белок куриный
сахар
желток
мука

180 г
95 г
175 г
95 г
88 г
30 г

Шоколад растопить со сливочным маслом. Желток взбить с 1/2 частью сахара и объединить с шоколадной массой. Со второй частью сахара взбить белок до легких пиков и аккуратно ввести в основную массу вместе с просеянной мукой.

ГЕЛЬ «САКЕ-ЮДЗУ»

сироп сахарный
вода
пюре юдзу
саке
агар-агар
сахар

100 г
100 г
100 г
40 г
4 г
25 г

Объединить сироп, воду, пюре юдзу, подогреть. Всыпать сахар с агаром, довести до кипения. Проварить и остудить, ввести саке. Затем пробить до состояния геля.



ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» ШОКОЛАДНЫЕ

(смотреть рецепт на стр. 185)

МОРОЖЕНОЕ С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

(смотреть рецепт на стр. 178)

ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

фондант шоколадный
масло сливочное
«тюиль» шоколадные
гель «Саке-юдзу»
мороженое

80 г
5 г
5 г
25 г
40 г

Подготовленную форму смазать сливочным маслом и присыпать шоколадной крошкой «тюиль». Равномерно распределить шоколадную основу фондант.

Отпечь при 170 °С в течение 5–6 минут. Время будет зависеть от объема посуды и ее глубины.

В готовый десерт по центру отсадить через кондитерский мешок холодный гель «Саке-юдзу». Сверху при подаче гостью положить кнельку мороженого с черным кунжутом.





МОРОЖЕНОЕ
И СОРБЕТЫ

МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАРАКУЙИ

вода	250 г	В сотейнике соединить воду, сироп глюкозы, сливки, подогреть до 40°C. Ввести сахар со стабилизатором и довести до кипения. Остудить и соединить с пюре маракуйи, пробить блендером. Убрать в морозилку.
сахар	80 г	
сироп глюкозы	60 г	
стабилизатор для мороженого	12 г	
пюре маракуйи	300 г	
сливки	200 г	

СОРБЕТ «ДЖИН-ТОНИК»

сироп «61 Брикс»	400 г	Соединить все ингредиенты, пробить блендером и убрать в морозилку.
швепс лимонный	400 г	
пюре лайма	550 г	
цедра лайма	10 г	
джин «Бифиттер»	55 г	
желатин	8 г	

МОРОЖЕНОЕ «ЙОГУРТ-БАЗИЛИК»

йогурт классический	350 г	В сотейнике соединить сливки, дектрозу, глюкозу, слегка прогреть. Ввести сахар со стабилизатором и довести до кипения. Поместить в термомикс, добавить листья базилика, сок лайма, йогурт, пробить. Убрать в морозильник (в отсутствие термомикса можно воспользоваться блендером).
сливки	60 г	
сахар	40 г	
сироп глюкозы	25 г	
декстроза	25 г	
базилик свежий	15 г	
сок лайма	50 г	
стабилизатор для мороженого	10 г	

МОРОЖЕНОЕ МЯТНОЕ

молоко	200 г	Молоко и сливки соединить в сотейнике. Ввести при 25 °С сухое молоко, далее при 35 °С ввести все сахара, при 45 °С ввести стабилизатор, довести до кипения. Резко охладить до 4 °С, ввести свежую мяту и краситель, пробить блендером. Убрать минимум на 10–12 часов для стабилизации в холодильник. Затем только в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
мята свежая	15 г	
краситель зеленый	3 г	

СОРБЕТ «АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ»

сироп «61 Брикс»	200 г	Соединить все ингредиенты, пробить блендером и убрать в морозилку.
просекко	250 г	
пюре апельсина	175 г	
цедра лайма	10 г	
апероль	75 г	
желатин листовой	10 г	
краситель красный водорастворимый	2 г	

МОРОЖЕНОЕ ГРУШЕВОЕ

молоко	200 г	В сотейнике соединить: молоко, глюкозу, сливки, подогреть до 40 °С, ввести сахар со стабилизатором и довести до кипения. Охладить и ввести грушевое пюре, пробить блендером. Заморозить.
сахар	30 г	
сироп глюкозы	60 г	
стабилизатор	10 г	
пюре груши	350 г	
сливки	250 г	

МОРОЖЕНОЕ «РОМ-ЧЕРНОСЛИВ»

молоко	200 г	Молоко, сливки соединить в сотейнике. Ввести при 25°C сухое молоко, далее при 35°C ввести все сахара, при 45°C ввести стабилизатор, довести до кипения. Резко охладить до 4°C, ввести чернослив и ром, пробить блендером. Убрать минимум на 10–12 часов для стабилизации в холодильник. Затем только в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	20 г	
декстроза	20 г	
стабилизатор	10 г	
ром темный	70 г	
чернослив	80 г	

СОРБЕТ «ЯБЛОКО-ЩАВЕЛЬ»

вода	100 г	Яблоки свежие почистить, крупно нарезать и протушить в течение 12–15 минут. Соединить воду с глюкозой, подогреть. Объединить все ингредиенты в термомиксе, пробить. Заморозить.
пюре зеленого яблока	400 г	
щавель свежий	600 г	
стабилизатор	15 г	
яблоко зеленое свежее	600 г	
сок лимона	100 г	
сироп глюкозы	50 г	

МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

молоко	900 г	Молоко и сливки подогреть в сотейнике с тримоллином (до 35–40°C). Ввести сухие ингредиенты: сухое молоко, сахар, стабилизатор. Прокипятить в течение 2–3 минут. После всыпать шоколад, пробить блендером и убрать для стабилизации в холодильник минимум на 6 часов. Затем в морозилку.
сливки	100 г	
молоко сухое	40 г	
сахар	25 г	
тримоллин	100 г	
стабилизатор	10 г	
темный шоколад 70%	230 г	

МОРОЖЕНОЕ КОКОСОВОЕ

сливки	120 г	В сотейнике объединить сливки, молоко, декстрозу, сироп глюкозы, подогреть. Засыпать сахар со стабилизатором, довести до кипения. Ввести кокосовые сливки, слегка пробить блендером. Убрать для стабилизации в холодильник, затем в морозильник.
молоко	80 г	
декстроза	20 г	
сироп глюкозы	25 г	
сахар	65 г	
стабилизатор	10 г	
сливки кокосовые	550 г	

МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ

молоко	200 г	Молоко и сливки соединить в сотейнике. Ввести при 25 °С сухое молоко, далее при 35 °С ввести все сахара, при 40 °С ввести пасту фисташковую, а уже при 45 °С ввести стабилизатор, довести до кипения. Резко остудить до 4 °С. Убрать минимум на 10–12 часов для стабилизации в холодильник. Затем только в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
стабилизатор	10 г	
паста фисташковая	65 г	

СОРБЕТ «ЮЗУ-КОМБУ»

сироп «61 Брикс»	400 г	Так как сиропы «61» и «36 Брикс» варятся заранее и могут храниться в холодильнике долгое время, то сорбету не нужно время для стабилизации. Его можно сразу убирать в морозилку.
водоросли комбу	6 г	
вода	250 г	
сок лимона	200 г	
пюре юзу	150 г	
		Воду довести до кипения и сразу залить комбу. Лучше это делать в ночь. И использовать на следующее утро. В термомиксе пробить воду с комбу, сок лимона, пюре юзу, сироп «Брикс». Разлить по стаканам и убрать в морозилку.

СОРБЕТ «ЯБЛОКО-БУЗИНА»

сироп «36 Брикс»	850 г	В термомиксе пробить сироп «Брикс», дольки яблока, сок лимона, сироп бузины. Заморозить.
яблоко гренни смит, очищенное и порезанное дольками	1000 г	
сок лимона	300 г	
сироп бузины	85 г	

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

молоко	200 г	Молоко и сливки соединить в сотейнике. Ввести при 25 °С сухое молоко, далее при 35 °С ввести все сахара и семена ванили, при 45 °С ввести стабилизатор, довести до кипения. Резко остудить до 4 °С. Убрать минимум на 10–12 часов для стабилизации в холодильник. Затем только в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
семена ванили	2 стручка	

МОРОЖЕНОЕ ГРИБНОЕ

молоко	350 г	Молоко довести до кипения и вылить в ва- куумный пакет с сухими грибами. Заваку- умировать и поставить в сю-вид минимум на 5–6 часов при 60–70 °С. Затем молоко с грибами процедить через сито (грибы можно и оставить, это будет влиять на ин- тенсивность вкуса и текстуру). Процеженное молоко соединить со сливками, ввести ин- гредиенты: сухое молоко, тримоллин, декс- трозу, сироп глюкозы, стабилизатор, довести до кипения. Остудить, добавить при желании грибы, пробить на медленной скорости блендером. Заморозить.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
грибы сухие	50 г	

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА

молоко топленое	300 г	Молоко и сироп глюкозы слегка подогреть. Ввести сахар со стабилизатором. Довести до кипения, прокипятить несколько минут. Ввести сметанный крем, пробить блендером.
сахар	50 г	
сметанный крем	300 г	
сироп глюкозы	50 г	
стабилизатор для мороженого	12 г	

МОРОЖЕНОЕ СЫРНОЕ

молоко	300 г	Молоко и глюкозу довести до 40°C. Всыпать сахар со стабилизатором и довести до кипения. Остудить. Поместить в термомикс, добавить сыр, сок лимона. Пробить на низкой скорости. Далее в стакан и в морозильник.
сахар	50 г	
сыр «Филадельфия»	375 г	
сироп глюкозы	50 г	
сок лимона	50 г	
стабилизатор	5 г	

МОРОЖЕНОЕ «ЛАВАНДА»

молоко	200 г	Молоко довести до кипения с сухой лавандой, оставить остывать под пищевой пленкой. Затем молоко процедить через сито, далее соединить со сливками, ввести ингредиенты: сухое молоко, тримоллин, декстрозу, сироп глюкозы, стабилизатор, довести до кипения. Остудить, добавить краситель и пробить на медленной скорости блендером. Убрать в холодильник на ночь, затем – в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	15 г	
декстроза	25 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
лаванда сухая	4 г	
краситель водорастворимый	1 г	

МОРОЖЕНОЕ С «БЕЙЛИЗ»

молоко	150 г	Молоко и сливки соединить в сотейнике. Ввести ингредиенты: сухое молоко, тримоллин, декстрозу, стабилизатор, довести до кипения. Остудить, ввести алкоголь, кофейную эссенцию и пробить на медленной скорости блендером. Не забыть оставить мороженое на ночь в холодильнике.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
ликер «Бейлиз»	75 г	
стабилизатор	10 г	

МОРОЖЕНОЕ С КОРИЦЕЙ

молоко	200 г	Молоко довести до кипения с корицей, оставить остывать под пищевой пленкой. Затем молоко процедить через сито, соединить со сливками, ввести ингредиенты: сухое молоко, тримоллин, декстрозу, сироп глюкозы, стабилизатор, довести до кипения. Остудить, пробить на медленной скорости блендером. Убрать в холодильник на ночь, затем – в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	15 г	
декстроза	25 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	15 г	
палочка корицы	10 г	

МОРОЖЕНОЕ С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ

молоко	200 г	Молоко довести до кипения с кунжутом, оставить остывать под пищевой пленкой. Далее соединить со сливками, ввести ингредиенты: сухое молоко, тримоллин, декстрозу, сироп глюкозы, стабилизатор, довести до кипения. Остудить, пробить на медленной скорости блендером. Убрать в холодильник на ночь, затем – в морозилку.
сливки	550 г	
молоко сухое	40 г	
тримоллин	15 г	
декстроза	25 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
черный кунжут	35 г	

МОРОЖЕНОЕ С СЫРОМ КАМАМБЕР

молоко	200 г	Молоко и сливки соединить в сотейнике. Ввести ингредиенты: сухое молоко, тримоллин, декстрозу, сироп глюкозы, стабилизатор, довести до кипения, ввести мелко-нарезанный сыр. Пробить на медленной скорости блендером. Убрать в морозилку.
сливки	480 г	
молоко сухое	20 г	
тримоллин	35 г	
декстроза	45 г	
сироп глюкозы	20 г	
стабилизатор	10 г	
сыр камамбер	100 г	

СОРБЕТ ЛИМОННЫЙ С ШИСО

сироп «61 Брикс»	400 г	Соединить все ингредиенты, пробить блендером и убрать в морозилку.
вода	250 г	
сок лимона	350 г	
шисо свежее	45 г	
желатин	5 г	



БАЗОВЫЕ
РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ»

мука миндальная	40 г
крахмал кукурузный	78 г
мука	270 г
соль	1 г
сахарная пудра	135 г
масло сливочное	145 г
яйцо куриное	80 г

Все ингредиенты перемешать в миксере с помощью насадки «лопатка» до полного объединения. Тесту дать отдохнуть в холодильнике. Затем раскатать толщиной 2–3 мм, вырезать разного диаметра круги и отпечь между двумя сетчатыми ковриками при 160 °С в течение 10–15 минут.

Песочное тесто – основа кондитерских изделий. Для наилучшего результата рекомендуется использовать муку с содержанием белка 9–10%, чтобы избежать формирования глютена.

Важным компонентом является сливочное масло – оно определяет степень рассыпчатости теста, меньшее количество масла дает меньшую хрупкость. Масло уменьшает силу муки, делая тесто ломким.

МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ

масло сливочное	110 г
сахар	75 г
мука	150 г
мука миндальная	150 г

Все ингредиенты перемешать в миксере с помощью насадки «лопатка» до полного объединения. Переложить образовавшиеся комочки теста на лист с пергаментом и заморозить. Далее отпекать при 170 °С в течение 12–15 минут.

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ» ШОКОЛАДНЫЕ

вода	300 г
масло сливочное	30 г
сахарная пудра	55 г
мука	15 г
крахмал кукурузный	6 г
какао-порошок	35 г
белок	70 г
соль	1 г

В сотейнике соединить воду, масло сливочное, довести до кипения, ввести все сухие ингредиенты, белок, интенсивно перемешать и пробить блендером на низкой скорости. Накрывать пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 6 часов.

Перед использованием перемешать и распределить на силиконовом листе нужного размера заготовки, выпекать при 170 °С в течение 8–10 минут.

СОУС ШОКОЛАДНЫЙ

молоко	50 г
сливки	250 г
шоколад горький 70%	125 г
какао-пудра	10 г
сахар	20 г

Соединить в сотейнике сливки, молоко, сахар, довести до кипения, вылить на шоколад с какао-пудрой. Пробить погружным блендером, процедить. Накрывать пищевой пленкой, остудить.

РАЗНОЦВЕТНЫЕ ШАРЫ ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Изомальт	500 г
Краситель водорастворимый	5 г

Изомальт растопить и нагреть до температуры не выше 180 °С, окрасить водорастворимыми красками и разлить в силиконовые формы.

Чтобы получился полый шар, нужно примерно через 5 минут резко перевернуть форму, лишняя карамель стечет, перевернуть обратно. Дать остыть. Потом уже можно достать заготовки, придать окончательный вид.

Будьте аккуратны в работе с изомальтом, температура высокая, поэтому лучше работать в специальных перчатках.

!!! Изомальт – мелкий белый порошок без запаха, существует также в виде гранул и зерен различного размера. Производится из сахара путем гидрирования изомальтозы. Растворяется в воде и спирте, точка плавления 150 °С. Стабилен при высоких температурах и не темнеет до 180 °С. Имеет низкую влагоемкость. Используется для декора и скульптур.

ЦУКАТЫ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

сахар	2000 г
вода	1000 г
сироп глюкозы	500 г
кожура цитруса	1000 г

Вы можете сварить цукаты из апельсина, лимона, грейпфрута, помело, лайма и т.д. Первым делом нужно избавиться от горечи, присущей цитрусовым фруктам.

Кожуру опускаем в большое количество воды, доводим до кипения, сливаем воду. И так нужно повторить минимум 5–6 раз. Все зависит от фрукта.

Затем сварить сироп: сахар, вода, глюкоза. Опустить в горячий сироп кожуру цитруса. Варить на медленном огне до прозрачного состояния кожуры. Слить сироп, остудить цукаты. Хранить в холодильнике.

ГАНАШ ШОКОЛАДНЫЙ

сливки	100 г	В сотейнике соединить сливки, молоко, глюкозу, тримоллин, довести до кипения. Вылить на шоколад, какао и размоченный заранее желатин. Пробить блендером. Дать остыть и влить холодные сливки, пробить блендером на медленной скорости. Накрыть пищевой пленкой, убрать в холодильник для стабилизации на 6–8 часов.
сироп глюкозы	20 г	
тримоллин	20 г	
желатин листовой	5 г	
шоколад горький 70%	130 г	
шоколад темный 50%	130 г	
какао-порошок	30 г	
сливки холодные	500 г	
молоко	150 г	

ВАФЛИ «ТЮИЛЬ»

белок	85 г	В сотейнике соединить воду, масло сливочное, довести до кипения, ввести все сухие ингредиенты, белок, интенсивно перемешать и пробить блендером на низкой скорости. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 6 часов. Перед использованием перемешать и распределить на силиконовом листе нужного размера заготовки, выпекать при 170 °С в течение 10–12 минут.
сахарная пудра	75 г	
мука	35 г	
крахмал	10 г	
вода	365 г	
масло сливочное	40 г	

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ БЕЗ МУКИ

белок	315 г	Рецепт рассчитан на лист 60×40 см. Желток взбить с 1/3 частью сахара до белого цвета. Белок взбить с остальной частью сахара до мягких пиков. Соединить обе смеси и просеять какао-порошок, аккуратно вымесить силиконовой лопаткой. Отпекать при 180 °С в течение 12–15 минут.
сахар	355 г	
желток	225 г	
какао-порошок	110 г	

ПРАЛИНЕ МИНДАЛЬНОЕ

миндаль	500 г
сахар	250 г
вода	80 г
соль	2 г

Из воды и сахара варить сироп до 115 °С. Параллельно подогреть орехи при 150 °С. Высыпать орехи в горячий сироп, убавить температуру и, постоянно помешивая, продолжать карамелизировать, присыпая солью. Остудить и пробить в куттере до пастообразного состояния.

ПРАЛИНЕ

Существует два метода приготовления пралине, дающие разный аромат.

1. Интенсивный карамельный аромат. Делается сухая карамель, в нее добавляются горячие орехи из духовки и продолжают обжариваться в карамели до интенсивного цвета и аромата.
2. Хороший вкус и аромат ореха. Варится сироп до определенной температуры, всыпаются горячие орехи из духовки и долгое время продолжают «жариться» в сиропе. Вы увидите образование «белой шубки», которая постепенно начнет переходить в карамель.

Потом орехи в карамели должны полностью остыть, только после этого можно переходить к измельчению в специальных машинах.

КРАМБЛ ШОКОЛАДНЫЙ

мука	100 г
сахар коричневый	140 г
мука миндальная	100 г
какао-порошок	20 г
соль	1 г
масло сливочное	100 г

Смешать все в миксере с помощью насадки «лопатка». Убрать крамбл в морозилку. Затем отпечь при 160–170 °С в течение 10–15 минут.

ЗАВАРНОЙ БИСКВИТ

молоко	140 г
масло сливочное	100 г
мука	140 г
желток	170 г
яйцо цельное	100 г
белок	250 г
сахар	120 г

Сделать заварное тесто: довести до кипения молоко со сливочным маслом. Всыпать муку и заварить тесто. Далее переложить в миксер с насадкой «лопатка» и на низкой скорости начать мешать, вливая потихоньку желтки и цельные яйца. Отдельно взбить белок с сахаром в меренгу. Затем объединить обе массы. Распределить на силиконовый коврик с бортами. Отпекать при 180 °С в течение 10–15 минут.

СИРОП САХАРНЫЙ (1:1)

сахар	500 г
вода	500 г

Соединить и довести до кипения.

СЪЕДОБНЫЙ ПЕПЕЛ

масло растительное	40 г
мальтодекстрин	20 г
черный краситель жирорастворимый	1 г

Все перемешать до однородного состояния.

МЯТНОЕ МАСЛО

масло виноградной косточки	100 г
мята свежая	40 г
краситель жирорастворимый	5 г

Пробить все ингредиенты в термомиксе (можно использовать блендер), чем дольше, тем лучше. Отжать через марлю. Количество зеленого красителя зависит от желаемого цвета масла.

ИНСТРУМЕНТАРИЙ

Существуют сотни разнообразных инструментов, способных облегчить труд кондитера. Эти предметы обязательно должны присутствовать у специалиста. Имея под рукой качественные кондитерские инструменты, можно создавать настоящие шедевры кулинарного искусства.

- измерительные приборы: весы, мерные ложки, мерники
- миксер планетарный
- блендер погружной
- краскопульт
- сито разных размеров
- емкости, в которых удобно смешивать и хранить заготовки
- скалка для теста
- силиконовые или с искусственной щетиной кисточки
- терка, чтобы снимать цедру
- кисточки художественные для нанесения красителей
- формы для печенья, пирожных, тортов, тартов, кексов
- ножи, ножницы кухонные
- скребки, силиконовые лопатки, насадки
- кондитерские мешки, позволяющие работать с кремами
- газовая горелка
- сифон и газовые баллончики
- спатула разных размеров
- пинцет
- термометр
- золото и серебро в листах или хлопьях (пищевые)
- пергамент, фольга, пищевая пленка

КРУПНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ Я ИСПОЛЬЗУЮ В РЕСТОРАНЕ:

- дегидратор
- вакууматор
- термомикс
- РасоJet (аппарат для мороженого и сорбета)
- духовая печь



УКАЗАТЕЛЬ

А

Агар-агар 29, 34, 59, 78, 115, 122, 129, 133, 135, 141, 157, 165, 167
Апельсин 85, 173
Апероль 173

Б

Базилик 30, 172
Банан 67, 69
Белок куриный 23, 49, 71, 72, 119, 141, 159, 167, 183, 185, 187

В

Ваниль 28, 85, 133, 176
Вермут 133, 135
Виски 22
Вода 18, 30, 34, 39, 44, 49, 51, 57, 77, 122, 133, 135, 141, 157, 167, 172, 174, 175, 179, 183, 184, 185, 186, 187
Водка 135, 147

Г

Глюкоза 65, 78, 137, 141, 153, 158, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 184, 185
Голубика 30
Груша 115, 173

Д

Декстроза 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179
Джин 34, 172
Дрожжи 91

Ж

Желатин 11, 18, 21, 22, 28, 34, 44, 49, 57, 59, 63, 69, 77, 78, 89, 105, 111, 115, 117, 122, 135, 158, 163, 172, 173, 179, 185
Желток куриный 11, 23, 44, 49, 85, 89, 119, 159, 167, 185, 187

Й

Йогурт 34, 109, 122, 172

К

Какао-масло 19, 78, 89, 99, 103, 107, 115, 121, 129, 135, 139, 143, 147, 149, 155
Какао-порошок 97, 99, 119, 137, 153, 165, 183, 185, 186
Клубника 30
Корица 89, 127, 178
Коньяк 153
Кофе 117
Краситель 19, 69, 71, 78, 107, 129, 135, 139, 147, 155, 158, 173, 177, 184, 187
Крахмал 89, 182, 183, 185
Ксантан 21, 29, 34, 67, 109, 115, 122

Л

Лайм 107, 147, 157, 172, 173
Ликер 57, 151, 165, 178
Лимон 34, 67, 78, 107, 115, 121, 122, 129, 133, 157, 158, 174, 175, 176, 177, 179

М

Малина 29, 73
Масло растительное 127, 187
Масло сливочное 11, 23, 33, 49, 65, 67, 87, 89, 91, 93, 97, 109, 111, 121, 137, 141, 153, 159, 167, 169, 182, 183, 185, 186, 187
Мед 109
Миндаль 39, 49, 51, 186
Молоко 11, 21, 22, 28, 49, 63, 65, 77, 85, 89, 91, 119, 137, 145, 153, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 183, 185, 187
Молоко сгущенное 97, 141
Морковь 127
Мука 89, 91, 109, 119, 127, 159, 167, 182, 183, 185, 186, 187
Мука миндальная 71,

159, 182, 186
Мята 157, 173, 187

О

Огурец 157, 158
Оливки 133
Орехи кедровые 44

П

Пектин 78, 107, 158
Персик 57
Помидор 18, 78
Пралине 41, 45, 57, 97, 103, 119
Просекко 57, 173

Р

Разрыхлитель 109, 127, 159
Ром 51, 97, 103, 174

С

Саке 167
Сахар 11, 18, 21, 22, 23, 29, 30, 33, 34, 39, 41, 43, 44, 45, 49, 59, 63, 65, 67, 71, 72, 78, 85, 87, 89, 91, 93, 107, 109, 111, 115, 117, 119, 121, 122, 127, 129, 133, 135, 137, 141, 145, 153, 157, 158, 159, 165, 167, 172, 173, 174, 175, 177, 182, 183, 184, 185, 186, 187
Сахарный сироп 79, 149, 151, 165, 167
Сливки 11, 18, 19, 21, 22, 28, 34, 44, 49, 51, 59, 63, 65, 69, 77, 85, 89, 105, 109, 115, 117, 122, 135, 137, 145, 153, 163, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 183, 185
Сметана 111
Сода 109, 127
Соль 39, 44, 65, 67, 71, 91, 105, 109, 113, 119, 127, 137, 153, 182, 183, 186
Стабилизатор 59, 63, 145, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179

Сыр бри 145
Сыр камамбер 179
Сыр кремлетта 145
Сыр маскарпоне 21, 59, 89, 115
Сыр страчателла 19, 77
Сыр «Филадельфия» 34, 63, 105, 109, 122, 177

Т

Тесто бездрожжевое 41
Тесто слоеное бездрожжевое 43
Тримолин 91, 158, 173, 174, 176, 177, 178, 179, 185

Ф

Фисташки 71, 85

Ц

Цукаты 13, 35, 85, 133, 158

Ч

Черника 107
Чернослив 51, 174

Ш

Шоколад 18, 19, 23, 33, 61, 63, 65, 69, 77, 78, 85, 97, 99, 103, 105, 107, 115, 117, 121, 129, 135, 137, 139, 141, 143, 147, 149, 153, 155, 159, 163, 165, 167, 174, 183, 185

Я

Яблоко 59, 87, 174, 176
Яйцо куриное 33, 91, 109, 121, 127, 159, 182, 187