

MIX WITH THE BEST

ИЗЫСКАННЫЕ РЕЦЕПТЫ НА 12 И БОЛЕЕ ПЕРСОН

рецепты Сержио Эрмана | фотографии Тони ле Дюка

KitchenAid®

KITCHENAID® - MIX WITH THE BEST



MIX WITH THE BEST

ИЗЫСКАННЫЕ РЕЦЕПТЫ
НА 12 И БОЛЕЕ ПЕРСОН

рецепты Серджио Эрмана | фотографии Тони ле Дюка

KitchenAid®



MIX WITH THE BEST
ИЗЫСКАННЫЕ РЕЦЕПТЫ НА 12 И БОЛЕЕ ПЕРСОН

Миксеры KitchenAid® Artisan™ с подъемной чашей – это самые надежные, самые тихие и, без сомнения, самые лучшие устройства KitchenAid в своем классе. Благодаря установленному в них мотору на 1,3 лошадиные силы они обеспечивают исключительно высокую производительность и позволяют быстро и эффективно смешивать большие объемы продуктов в чаше на 6,9 литра. Это настоящая находка как для заправского гурмана, так и для профессионального повара.

Миксер KitchenAid позволяет добиться великолепного качества, а работать с ним – огромное удовольствие. Чтобы это доказать, мы предложили Сержио Эрману, шеф-повару прославленного голландского ресторана «Oud Sluis» и обладателю трех звезд Мишлен, создать коллекцию эксклюзивных рецептов. Он также поделится с читателями несколькими секретами: например, как на основе одного базового рецепта создать несколько восхитительных блюд.

Свое вдохновение при создании уникальных сочетаний вкусов Сержио черпает во всех уголках мира, и именно благодаря этой своей страсти он завоевал репутацию одного из самых лучших поваров страны.

Рецепты Сержио произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей – будь то дружеская встреча, семейное торжество, вечеринка или фешенебельный ночной клуб. А чтобы разделить с вами радость от использования KitchenAid при приготовлении блюд, они с удовольствием присоединятся к вам на кухне – с бокалом шампанского в руке!

А чтобы никто не усомнился в вашей оригинальности и творческих способностях, обязательно подайте свое кулинарное творение на больших тарелках или на красивом блюде.

Мы надеемся, что наш миксер с подъемной чашей Миксеры KitchenAid® Artisan™ с подъемной чашей придется вам по душе, а эта книга займет достойное место на вашей кухне.

Дирк Вермейрен (Dirk Vermeiren)
 Генеральный директор, KitchenAid
 Europa, Inc.









Выход: 2 фокачча
Приготовление: 1 час
Тепловая обработка: 40 минут
Сервировка: 40 минут

Основной рецепт фокачча:
750 г муки с маркировкой «00» (итальянская пшеничная мука из мягких сортов пшеницы)
250 г манной крупы двойного размола из твердых сортов пшеницы
35 г морской соли
15 г сахара
40 г свежих дрожжей
250 г теплого молока
250 г теплой воды
15 г оливкового масла
1 г смеси специй для морепродуктов «poudre d'or» (можно приобрести у поставщиков, специализирующихся на таких смесях)

ФОКАЧЧА

Два вида муки, соль и сахар смешать и чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 1. Дрожжи, молоко, воду и оливковое масло перемешать до растворения дрожжей. Добавить в чашу миксера и вымешивать 15 минут до получения плотного комка теста. Отставить на 10 минут, закрыв влажным кухонным полотенцем. Вымесить тесто еще раз в течение 5 минут на скорости 1. Убрать половину теста из чаши и добавить к оставшемуся тесту смесь специй для морепродуктов. Вымешивать 2 минуты на скорости 1. Отставить, закрыв влажным кухонным полотенцем.

Раскатать обе порции теста на одинаковые лепешки толщиной приблизительно 1 см. Специальным устройством или вилкой сделать в тесте дырочки. 2 противня смазать большим количеством оливкового масла и выложить на них тесто. Смазать верхнюю поверхность теста оливковым маслом. Тесто должно быть полностью покрыто маслом. Осторожно закрыть пищевой пленкой и расстаивать, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Если у вас есть печь с каменным основанием, нагреть ее до температуры 240°C. Выпекать фокачча непосредственно на каменном основании в течение 4 минут, а затем перевернуть и выпекать еще 3 минуты. Затем посыпать фокачча мелкой морской солью и переложить на решетку для остывания.

При использовании электрической духовки рекомендуется предварительно нагреть тарелку для выпекания пиццы до температуры 240°C. Достать горячую тарелку для пиццы из духовки, быстро смазать оливковым маслом, выложить на нее поднявшееся тесто и выпекать 3 минуты. Перевернуть фокачча и выпекать еще 3 минуты, пока обе стороны не станут золотисто-коричневого цвета.

После выпекания этот хлеб режут на полоски и употребляют как можно более свежим. Если фокачча приходится подавать на стол через несколько часов после выпекания, то перед этим ее рекомендуется сбрызнуть оливковым маслом и положить на некоторое время на каменное основание печи, чтобы образовалась хрустящая корочка.





Выход: 14 порций
14 свежих очищенных гребешков среднего размера (размер 3-4)
оливковое масло и свежий лимонный сок
250 г рукколы
бальзамический уксус
2 бархатца сорта Lemon Gem
мелкая морская соль и свежемолотый черный перец

Ореховый крем:
100 г яичных желтков
50 г фундучной пасты без сахара (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
14 г винного уксуса из винограда сорта Каберне Савиньон
60 г воды
4 г морской соли
700 г кукурузного масла
200 г масла фундука



Выход: 14 порций
300 г свежего мяса краба Северного моря (только белое мясо), сваренного в рыбном бульоне
50 г свежеприготовленного майонеза
2 яйца, сваренные в мешочек в течение 6 минут и протертые через сито
несколько капель лимонного сока
несколько ломтиков испанского хамона
горсть молодых побегов свеклы и кресс-салата сорта Kikuna для украшения
соль и перец

ФОКАЧЧА С МАРИНОВАННЫМИ ГРЕБЕШКАМИ, ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ И РУККОЛОЙ

Гребешки. Гребешки нарезать на 5 одинаковых ломтиков. Замариновать в смеси оливкового масла и лимонного сока с добавлением морской соли и черного перца.

Ореховый крем. Яичные желтки, фундучную пасту, уксус, воду и соль смешать в чаше миксера венчиком на скорости 6. Постепенно влить растительное масло обоих видов на скорости 8 точно так же, как это делается при приготовлении майонеза. Если смесь становится слишком густой или начинает расслаиваться, добавить немного теплой воды.

Сервировка. Нарезать фокачча без ароматической смеси на прямоугольники 8 x 4 см. Должно получиться примерно 14 порций. На каждый ломтик фокачча отсадить из кондитерского мешка достаточное количество орехового крема, сверху горкой выложить ломтики гребешков и рукколу, замаринованную в оливковом масле, бальзамическом уксусе, соли и перце. Украсить лепестками бархатцев и несколькими комочками орехового крема.

ФОКАЧЧА СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ «POUDRE D'OR», САЛАТОМ ИЗ КРАБОВ СЕВЕРНОГО МОРЯ И ИСПАНСКИМ ХАМОНОМ

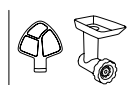
Крабы. Крабовое мясо смешать с майонезом, яйцами, лимонным соком, солью и перцем.

Сервировка. Нарезать фокачча со смесью специй «Poudre d'or» на прямоугольники 8 x 4 см. Должно получиться примерно 14 порций. На ломтики фокачча выложить крабовый салат, свернутый рулетиками хамон, побеги свеклы и кресс-салата.









Выход: 16 порций
Приготовление: 45 минут, за день до начала приготовления
Тепловая обработка: 30 минут
Сервировка: 15 минут

Хлеб:
18 г свежих дрожжей
1, 4 кг воды
2 кг спельтовой муки

Стейк тартар:
1 кг огузка (2 куска по 30 г на человека)
70 г мелко нарезанных корнишонов
54 г измельченных каперсов
¼ пучка мелко нарубленной петрушки
2 ст.л. майонеза
6 ст.л. оливкового масла
2 ст.л. вустерского соуса
100 г свеженатертого пармезана
30 г мелко нарезанного лука-шалот
винный уксус из винограда сорта Каберне Савиньон
32 перепелиных яйца
мелкая морская соль и перец

Украшение:
тертый пармезан
портулак и мелкая морская соль
майонез с добавлением зерен горчицы (см. рецепт клёцек с рагу из кальмаров и майонезом харисса на стр. 36, но вместо соуса харисса возьмите зерна горчицы)

СТЕЙК ТАРТАР С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ-ПАШОТ И ХЛЕБОМ ИЗ СПЕЛЬТОВОЙ МУКИ

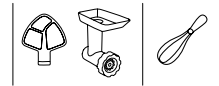
Хлеб. Это тесто можно хранить в холодильнике 3 дня, поэтому хлеб можно не выпекать весь сразу. Дрожжи растворить в воде, добавить муку и вымешивать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2 до получения гладкого теста. Поставить на ночь в холодильник, чтобы тесто выстоялось. Застелить 5 хлебопекарных форм бумагой и поместить в каждую из них комоч теста весом 680 г. Присыпать сверху мукой и оставить для подъема, прикрыв влажным кухонным полотенцем.

Выпекать каждую буханку в течение 13 минут в конвекционной печи при температуре 220°C (в режиме вентиляции 5 с паром 70 %). Уменьшить температуру печи до 170°C и выпекать еще 11 минут без пара (в том же режиме вентиляции). Извлечь хлеб из формы и остудить. После остывания хлеба выпекать его еще 6 минут при температуре 230°C (с паром 90%).

Стейк тартар. Говядину нарезать на небольшие кусочки и пропустить через мясорубку на скорости 4. Добавить остальные ингредиенты и перемешать плоской взбивалкой на скорости 1. Перепелиные яйца варить без скорлупы (яйца-пашот) в течение 1,5 минут в подсоленной воде с добавлением уксуса.

Сервировка. Хлеб нарезать ломтиками, выложить на блюдо и с помощью металлического кольца выложить на каждый ломтик порцию стейка тартар. Украсить каждую порцию стейка тартар перепелиным яйцом и посыпать тертым пармезаном, портулаком и мелкой морской солью. Из кондитерского мешка отсадить рядом с каждым стейком порцию майонеза.





Выход: 14 порций
Приготовление: 1 час
Тепловая обработка: 30 минут
Сервировка: 30 минут

Макаронь:
 850 г муки с маркировкой «00» (итальянская пшеничная мука из мягких сортов пшеницы)
 850 г манной крупы двойного размола из твердых сортов пшеницы
 400 г теплой воды
 40 г оливкового масла
 20 г соли

Салат из макарон:
 2 очищенных от кожуры и семечек огурца
 1 сладкая луковичка
 ½ пучка петрушки
 10 шариков томатного пюре (см. рецепт каннелони со шпинатом, омарами, пармезаном и томатным пюре на стр. 24)
 300 г сыра пекорино
 1 итальянская вяленая колбаска высокого качества (сальсичча)
 оливковое масло
 бальзамический уксус 20-летней выдержки (или старше)
 тертая цедра и сок 1 лимона
 молодые побеги базилика и петрушки для украшения

Тапенада из оливок:
 3 мелко нарубленные головки лука-шалот
 2 измельченных зубчика чеснока
 750 г зеленых оливок без косточек (если извлечь косточки самостоятельно, вкус оливок будет лучше)
 100 мл суши-уксуса
 100 мл белого вина
 10 мелко нарезанных анчоусов
 2 ст.л. томатного пюре (см. рецепт каннелони со шпинатом, омарами, пармезаном и томатным пюре на стр. 24)
 150 г крема из черных оливок (можно приобрести в итальянских гастрономах)
 свежемолотый черный перец

Крем из базилика:
 1 пучок базилика
 3 ст.л. куриного бульона
 ¼ зубчика чеснока
 2 ч.л. винного уксуса из винограда сорта Каберне Савиньон
 40 г яичных белков
 1 г ксантаны (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
 300 мл оливкового масла
 соль и перец

Сибас:
 2 филе 3-килограммового морского сибаса
 оливковое масло и свежий лимонный сок
 мелкая морская соль и свежемолотый черный перец

МАРИНОВАННЫЙ СИБАС С ТАПЕНАДОЙ ИЗ ОЛИВОК И МАКАРОНАМИ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Макаронь. Все ингредиенты смешать в чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 2. Отставить на 1 час, затем раскатать вручную и нарезать на полоски пасты размером с побеги хмеля. Для салата потребуется четверть приготовленной пасты. Оставшееся тесто можно заморозить на будущее.

Салат из макарон. Макароны варить в течение 10 – 12 минут в подсоленной воде с небольшим количеством оливкового масла. Огурцы нарезать соломкой, размером с макароны. Лук-шалот мелко нарезать и смешать с огурцами. Петрушку мелко нарезать и добавить в салат. Добавить томатное пюре, а затем натереть в салат сыр пекорино и сальсиччу. Приправить салат оливковым маслом и бальзамическим уксусом. В конце приготовления добавить тертую цедру лимона и лимонный сок.

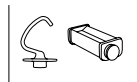
Совет. Ароматный сок, который образуется на дне салатницы, можно сохранить и использовать в качестве заправки для другого блюда.

Тапенада. Лук-шалот и чеснок обжарить, не допуская изменения цвета. Добавить оливки и дегласировать сковороду суши-уксусом и белым вином. Выпарить большую часть жидкости. Добавить остальные ингредиенты и как следует приправить. Пропустить через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 4. Смешать 3 столовые ложки тапенады с небольшим количеством оливкового масла и бальзамического уксуса, чтобы получить заправку для сибаса.

Крем из базилика. Все ингредиенты, кроме оливкового масла, смешать с солью и перцем в блендере KitchenAid для получения гладкой массы. Добавить оливковое масло для загустения смеси, а затем процедить через мелкое сито.

Сибас. Филе сибаса нарезать на небольшие порции и выложить на большой поднос так, чтобы кусочки перекрывали друг друга. Заморозить, а затем очень тонко нарезать для получения одного длинного карпаччо. Разморозить и замариновать в смеси оливкового масла и лимонного сока с добавлением морской соли и черного перца. Выложить поверх карпаччо салат из макарон, а между отдельными ингредиентами салата положить шарики тапенады. Вокруг карпаччо капнуть несколько капель крема из базилика.





Выход: 32 каннеллони
Приготовление: 1 час
Тепловая обработка: 1,5 часа
Сервировка: 20 минут

Тесто для пасты (из этого количества получается больше теста, чем необходимо для каннеллони, однако оставшееся тесто можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке не более 4 дней):
1 кг муки с маркировкой «00» (итальянская пшеничная мука из мягких сортов пшеницы)
17 яичных желтков (примерно 280 г)
6 яиц
14 г соли
20 г оливкового масла

Томатное пюре:
2 мелко нарезанные крупные луковицы
4 мелко нарезанных зубчика чеснока
немного оливкового масла
2 веточки тимьяна
1 веточка розмарина
2 ч.л. сушеного орегано
100 мл белого вина
сахар
3 банки резаных томатов по 800 г
соль и перец

Начинка:
1 кг молодых листьев шпината
3 мелко нарезанных головки лука-шалот
2 мелко нарезанных зубчика чеснока
примерно две ложки сливочного масла
100 г бульона, в котором варились омары
1 ст.л. томатного пюре (см. выше)
1 кг мяса омаров, сваренного в рыбном бульоне и нарезанного кубиками
200 г свеженатертого пармезана
соль и перец

Украшение:
прованская заправка, приготовленная из бальзамического уксуса, оливкового масла, соли и перца
тертый пармезан
молодые листья шпината

КАННЕЛЛОНИ СО ШПИНАТОМ, ОМАРАМИ, ПАРМЕЗАНОМ И ТОМАТНЫМ ПЮРЕ

Тесто для пасты. Все ингредиенты поместить в чашу миксера и вымешивать крюком для замешивания теста на скорости 1. При необходимости добавить немного воды. Тесто для пасты должно стать мягким и эластичным. Пропустить тесто через роликовые ножи для приготовления пасты на скорости 2, установив регулировочную ручку для получения максимально тонких пластов теста. Взять достаточно теста для приготовления 32 каннеллони размером 10 x 8 см (примерно половину теста). Оставшееся тесто можно также раскатать и заморозить между листами бумаги для хлебопекарных форм. Отваривать пласты теста в течение 2 минут в кипящей подсоленной воде. Растительное масло в воду не добавлять!

Томатное пюре. Лук, чеснок, тимьян, розмарин и орегано обжарить на оливковом масле, следя за тем, чтобы овощи не изменили свой цвет. Дегласировать вином и выпарить практически всю жидкость. Приправить солью, перцем и щепоткой сахара. Добавить нарезанные томаты и поставить как минимум на 2 часа на слабый огонь для уваривания. Чем дольше пюре будет вывариваться, тем более густым и ароматным оно станет.

Начинка. Шпинат, лук-шалот и чеснок обжарить в сливочном масле и приправить солью и перцем. Слить всю образовавшуюся жидкость. Добавить бульон, оставшийся после отваривания омаров, и томатное пюре. Оставить на огне для загустения. Снять сковороду с огня, добавить омары и пармезан. Как следует перемешать и слить всю лишнюю жидкость для получения густой смеси. Остудить. Завернуть начинку в листы пасты. Всего должно получиться 32 каннеллони.

Сервировка. Разложить каннеллони по тарелкам, выложив рядом с каждым немного томатного пюре. Сбрызнуть тарелку прованской заправкой и украсить тертым пармезаном и молодыми листьями шпината.









Выход: 12 порций
Приготовление: 1 час
Тепловая обработка: 20 минут
Сервировка: 15 минут

Соус айоли из анчоусов:
 190 г консервированных анчоусов, продаваемых под маркой **Серіе Oro** (масло слить, но не выливать)
 1 зубчик чеснока
 200 г яичных желтков (примерно 10 шт.)
 60 г теплой воды
 20 г винного уксуса из винограда сорта Каберне Савиньон
 10 г соли
 1 л кукурузного масла

Темпура:
 810 г муки
 15 г сахара
 10 г соли
 38 г свежих дрожжей
 1,075 кг воды
 1,5 кг свежих анчоусов или очень мелких сардин
 растительное масло для фритюра
 тертая цедра лайма
 мелкая морская соль и свежемолотый черный перец
 агретти (солянка), морская трава или водоросли для украшения

ТЕМПУРА ИЗ МЕЛКОЙ РЫБЫ С СОУСОМ АЙОЛИ ИЗ АНЧОУСОВ

Айоли. Анчоусы и чеснок пропустить через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 4 в чашу миксера. Добавить желтки, воду, уксус и соль, перемешать венчиком на скорости 6. Постепенно добавить масло, слитое с анчоусов, и кукурузное масло, как это делается при приготовлении майонеза. Приправить перцем и отставить на ночь. На следующий день протереть айоли сквозь мелкое сито.

Тесто для темпуры. Муку, сахар и соль перемешать в чаше миксера плоской взбивалкой, начав на скорости 2, а затем увеличив до 4. Дрожжи растворить в воде. Добавить к сухим ингредиентам и вымешивать 2 минуты на скорости 4. Отставить на 20 минут для подъема теста. Еще раз тщательно перемешать и поместить в холодильник. При работе с этим тестом оно должно быть постоянно охлажденным, поскольку, чем ниже температура, тем более заметным будет эффект суфле.

Темпура. У анчоусов обрезать головы и извлечь потроха, тщательно промыть под холодной проточной водой и осушить на сухом кухонном полотенце. Приправить солью и перцем. Тщательно просушить и полностью покрыть охлажденным тестом для темпуры. Жарить в большом количестве растительного масла при температуре 170°C. Приправить цедрой лимона, мелкой морской солью и перцем. Украсить wybranными морскими травами и подавать с айоли из анчоусов.







Выход: примерно 36 штук
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 3 часа

Тесто:
1,220 кг органической пшеничной муки для выпечки хлеба (лучше из древних сортов пшеницы)
760 г воды при температуре 20°C
14 г свежих дрожжей
30 г соли

Булочки с 4 разными наполнителями

Все ингредиенты тщательно отмерить. Муку всыпать в чашу миксера. Дрожжи растворить в воде и также добавить в чашу миксера. Вымешивать приблизительно 10 минут крюком для замешивания теста на скорости 1. Очень важно вымешивать тесто не слишком долго и не слишком энергично. Примерно за 2 минуты до окончания вымешивания добавить соль. Должно получиться гладкое и эластичное тесто с температурой 25°C или 26°C. Закрыть тесто полотенцем, чтобы оно не остыло, и отставить на 30 минут.

Обмять тесто крюком для замешивания теста на скорости 1, т.е. удалить из него весь воздух. Еще раз закрыть тесто и отставить еще на 30 минут. Еще раз обмять. Наконец, закрыть тесто еще раз и отставить на 140 минут для подъема. Тесто должно подниматься в теплом месте (25°C), оно не должно остыть и обветриться.

Поднявшееся тесто осторожно разделить на 4 порции по 500 г и приправить каждую из них в соответствии с приведенными далее инструкциями. Обращаться с тестом следует очень осторожно, чтобы не обмять его. Каждую порцию теста разделить на небольшие комочки и сформировать булочки. Выложить на слегка присыпанное мукой полотенце швом вверх и выстаивать 30 – 40 минут. Затем переложить булочки швом вниз на противень и сделать сверху надрез. Нагреть печь с каменным основанием до 240°C с небольшим количеством пара. Поставить булочки в духовку, уменьшив температуру до 220°C. Выпекать 15 – 20 минут. Переложить булочки на решетку и остудить.

Бекон с луком

100 г мелко нарезанного копченого бекона
75 г нарезанного кубиками репчатого лука

Бекон и лук обжарить вместе на сковороде. Удалить всю жидкость и остудить, затем отмерить 60 г и вмешать в тесто. Тесто разделить на порции по 65 г.

Водоросли

10 г порошка сушеных водорослей (можно приобрести в магазинах здорового питания)

Вмешать водоросли в тесто, разделить тесто на порции по 50 г.

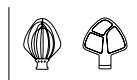
Без добавок

Тесто разделить на порции по 50 г.

Мак

Тесто разделить на порции по 50 г. Обмакнуть верхнюю часть булочек в мак.





Выход: 24 порции
Приготовление: 2 часа
Тепловая обработка: 30 минут
Сервировка: 30 минут

Харисса:
 75 г свежего перца чили без семян
 2 луковицы
 3 зубчика чеснока
 1 ч.л. семян зиры
 1 ч.л. зерен кориандра
 ½ ч.л. тмина
 1 ч.л. соли
 оливковое масло
 1 ст.л. томатной пасты
 4 ст.л. нарезанных кубиками томатов

Майонез:
 100 г яичных желтков
 1 яйцо
 2 ст.л. горчицы
 1,5 ст.д. уксуса
 1,1 л подсолнечного или кукурузного масла
 соль и свежемолотый белый перец

Клѐцки:
 1 кг муки
 14 г соли
 300 г теплой воды
 10 яиц
 80 г чернил кальмара

Кальмары:
 24 очищенных кальмара по 80 г, нарезанных тонкими кольцами
 2 измельченных зубчика чеснока
 кукурузное масло
 1 л крепкого куриного бульона
 2 ст.л. взбитых сливок
 1 небольшая бутылка рыбного соуса «Colatura di Alici» (соус, приготовляемый из анчоусов; можно заменить любым рыбным соусом)
 харисса (см. выше)
 200 г тертого пармезана
 2 мелко нарубленные головки лука-шалот
 ½ пучка мелко нарубленной петрушки
 немного лимонного сока
 2 кусочка боттарги (это подкопченая прессованная рыбная икра, которую можно приобрести в итальянских гастрономах)
 тертая цедра лимона и молодые побеги петрушки для украшения
 соль и перец

Клѐцки с рагу из кальмаров и майонезом ХАРИССА

Харисса. Эта паста похожа на пасту Самбал, и ее можно несколько недель хранить в холодильнике в герметично закрытом контейнере. Перцы чили, лук и чеснок тщательно измельчить и перемешать. Специи и соль измельчить до порошкообразного состояния. Обжарить овощи и специи в небольшом количестве оливкового масла до размягчения, следя за тем, чтобы они не изменили цвет и не пристали ко дну сковороды. Добавить томатную пасту и нарезанные томаты, затем жарить на медленном огне до получения острой пасты.

Майонез. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Желтки, яйца, горчица, уксус и пряности перемешать в чаше миксера венчиком на скорости 6. Продолжая взбивать, вливать растительное масло по одной капле. Когда майонез загустел и готов к подаче на стол, вмешать пасту харисса по вкусу.

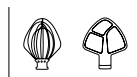
Клѐцки. Муку, соль и воду смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2. Вмешать яйца по одному на скорости 6. Поставить в холодильник на 2 часа. Протереть тесто через сито, установленное над кастрюлей с кипящей водой. Варить клѐцки приблизительно 2 минуты, затем охладить в воде с добавлением льда. Повторять, пока все клѐцки не будут сварены.

Кальмары. Кальмары приправить чесноком, солью и перцем. Поставить 4 большие сковороды на сильный огонь, налив в каждую кукурузное масло. Быстро обжарить кальмары, чтобы получить хрустящие колечки. Высыпать содержимое сковородок в большой дуршлаг и быстро остудить, иначе в процессе тепловой обработки кальмары станут жесткими. Дегласировать сковороды куриным бульоном. Уваривать бульон в течение небольшого времени, а затем перелить в одну большую сковороду. Добавить клѐцки и взбитые сливки. Приправить соусом Colatura, перцем и небольшим количеством хариссы. Вмешать пармезан для загустения соуса и прогреть.

Снять сковороду с огня, добавить кальмары, лук-шалот и петрушку. Приправить лимонным соком. Украсить тонкими ломтиками боттарги, сыром пармезан, тертой цедрой лимона и побегами петрушки.

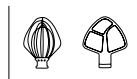






Выход: 4 порции паштета по 1,1 кг
Приготовление: 1 час накануне
Тепловая обработка: 1 час

1,2 кг рагу из зайчатины (см. ниже)
 800 г свиной печени
 900 г свиного бекона из мяса шейной части
 1,2 кг свиного сала от брюшной части (только белая часть)
 100 г красного вина
 50 г коньяка
 2 яйца
 2 мелко нарубленные луковички
 40 г измельченных фисташек
 2 мелко измельченные ягоды можжевельника
 16 г свежемолотого черного перца
 34 г соли для консервирования (это соль, содержащая немного нитрита, который позволяет предотвратить изменение цвета)
 34 г морской соли
 сливочное масло для смазывания
 свиная жировая сетка (сальник) для выкладывания на дно форм



2,5 кг заячьих ног
 ягоды можжевельника
 лавровый лист
 тимьян
 несколько веточек розмарина
 1 бутылка красного вина
 ½ бутылки портвейна
 1/6 бутылки коньяка
 2 мелко нарубленные луковички
 1 головка чеснока, разрезанная пополам
 1 л куриного бульона
 200 мл бульона из зайчатины
 соль для консервирования (см. выше) и черный перец

ПАШТЕТ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Зайчатину из рагу, свиную печень, бекон и сало нарезать небольшими кусочками, чтобы они легче проходили через мясорубку. Сначала прокрутить мясо через мясорубку на скорости 4. Затем смешать фарш с остальными ингредиентами, кроме жировой сетки, в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2.

4 формы для паштета слегка смазать сливочным маслом, закрыть дно и стенки жировой сеткой и заполнить смесью для паштета: на каждую форму приходится приблизительно 1,1 кг мяса. Закрыть мясо жировой сеткой, формы закрыть крышками и поставить на водяную баню. Запекать 2 часа в духовке при температуре 140°C, затем остудить и извлечь из форм.

РАГУ ИЗ ЗАЙЧАТИНЫ

Заячьи ноги приправить солью и перцем. Добавить другие ингредиенты, кроме бульона, поместить под пресс и мариновать в течение ночи. На следующий день добавить бульон и тушить в маринаде на слабом огне. Мясо срезать с костей и использовать для приготовления паштета.











Выход: 35 мини-пицц по 60 г
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 50 минут
Сервировка: 20 минут

Основной рецепт теста для пиццы:
24 г свежих дрожжей
245 мл теплого молока
1,5 кг муки с маркировкой «00»
(итальянская пшеничная мука из мягких сортов пшеницы)
525 г воды
45 г соли
22 г сахара

Пицца Сержио Х2

Дрожжи растворить в молоке и добавить остальные ингредиенты. Вымешивать в чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 1 до получения эластичного теста. Отставить на 30 минут, вымешивать еще 2 минуты на скорости 1. Повторить еще раз, затем разделить тесто на 35 порций весом по 60 г.





1 полная большая ложка томатного пюре (см. рецепт каннелони со шпинатом, омарами, пармезаном и томатным пюре на стр. 24)
35 ломтиков итальянской ветчины
500 г сыра горгонзола
150 г свеженатертого пармезана
оливковое масло
500 г рукколы

ПИЦЦА С ТОМАТАМИ, СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА И ИТАЛЬЯНСКОЙ ВЕТЧИНОЙ – ЛЮБИМАЯ ПИЦЦА СЕРЖИО В ПИЦЦЕРИИ ROMAGNA

Каждую порцию теста раскатать для получения мини-пиццы. Смазать томатным пюре и оставить на 10 минут для расσταивания. Выпекать в течение 6 – 7 минут при температуре 230°C в режиме полной вентиляции. На горячую пиццу выложить ветчину и сыр горгонзола и слегка присыпать пармезаном. Сбрызнуть оливковым маслом и поставить в духовку еще на одну минуту. Перед подачей на стол украсить пиццу рукколой.





1 полная большая ложка томатного пюре (см. рецепт каннелони со шпинатом, омарами, пармезаном и томатным пюре на стр. 24)
150 г свеженатертого пармезана
700 г огузка, нарезанного на порции для карпаччо
1 блок фуа гра, нарезанный тонкими ломтиками
100 г черных трюфелей, нарезанных тонкими ломтиками
оливковое масло
мелкая морская соль и свежемолотый черный перец
молодые побеги кресс-салата для украшения

ПИЦЦА С КАРПАЧЧО, ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ И ФУА ГРА

Каждую порцию теста раскатать для получения коржей для мини-пиццы. Смазать томатным пюре и слегка присыпать пармезаном. Отставить на 10 минут для расстайвания. Выпекать в течение 4 – 6 минут при температуре 230°C в режиме полной вентиляции. Выложить на горячую пиццу ломтики карпаччо, фуа гра и черных трюфелей и слегка присыпать пармезаном. Сбрызнуть оливковым маслом и приправить солью и перцем. Украсить побегами кресс-салата.





Выход: 4 буханки по 750 г
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 1,5 часа
Сервировка: см. следующие рецепты

1,140 кг натуральной муки
(например, Capr Rému) или
органической муки мелкого помола
120 г сахара
855 г яиц (примерно 15 шт.)
855 г нарезанного кубиками
размягченного сливочного масла
24 г соли
30 г свежих дрожжей

Бриоши

Бриоши. Муку и сахар смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2. Яйца и дрожжи смешать ручным электрическим миксером. Добавить сухие ингредиенты и вымешивать примерно 10 минут до получения гладкого теста. Необходимо поддерживать температуру теста в диапазоне от 24°C до 26°C. Добавить сливочное масло и вымешивать до получения гладкого, мягкого и эластичного теста. Охладить. Это необходимо для работы с тестом.

На присыпанной мукой рабочей поверхности разделить тесто на 4 порции по 750 г. Смазать маслом 4 хлебопекарные формы. Из теста сформировать круглые комки и поместить в формы. Закрыть влажными кухонными полотенцами и расстаивать 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Выпекать каждую буханку в течение 8 минут в конвекционной печи при температуре 210°C (в режиме вентиляции 4 с паром 10 %). Затем продолжать выпекать еще 26 минут при температуре 170°C (без пара). Слегка остудить, не вынимая бриоши из форм, а затем перевернуть на решетку.

Совет. Если разделить тесто на маленькие порции (примерно по 50 г), их можно заморозить, не выпекая. В будущем это позволит в любой момент испечь свежие бриоши, только перед выпеканием их необходимо выложить на силиконовые коврики для расстаивания.





Выход: не менее 40 порций
2 бриоши
30 г осветленного сливочного масла
6 ст.л. тростникового сахара
различные сезонные ягоды: малина, ежевика, черника, крыжовник, красная смородина
кубинский шпинат для украшения

Цитрусовый йогурт:
1 л йогурта, отжатого в марле
60 г сахара
250 г полувзбитых сливок
сок 1 лимона
тертая цедра ½ лимона
тертая цедра ½ лайма

ЗАСАХАРЕННЫЕ БРИОШИ С ЯГОДАМИ И ЦИТРУСОВЫМ ЙОГУРТОМ

С бриошей срезать корки и нарезать соломкой. Осветленное сливочное масло и тростниковый сахар нагреть в сковороде. Готовить до образования светлой карамели и обжарить в ней ломтики бриоши со всех сторон до получения золотисто-коричневого цвета. Хлеб добавлять небольшими порциями, иначе получить требуемый цвет не удастся. Остудить. Все ингредиенты для цитрусового йогурта смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 1. Залить засахаренные бриоши цитрусовым йогуртом и посыпать ягодами. Украсить кубинским шпинатом.





Выход: примерно 16 тостов
1 бриошь
осветленное сливочное масло
1,5 кг лесных грибов
сливочное масло
3 мелко нарубленные головки
бананового лука-шалот
2 мелко нарезанных зубчика
чеснока
3 ст.л. полувзбитых сливок
1 небольшая банка сока трюфелей
свежий лимонный сок по вкусу
½ пучка мелко нарубленной
петрушки
32 ломтика сала из Колоннаты
соль и перец

Грибные меренги:
400 г сока консервированных белых
грибов
150 мл воды
50 г сока консервированных
трюфелей
190 г яичного белка в порошке
под маркой Desimeringue (можно
приобрести у оптовых поставщиков
для предприятий общепита)
8 г альбумина в порошке
(сублимированные яичные белки,
которые можно приобрести
у оптовых поставщиков для
предприятий общепита)

Украшение:
тертая цедра лимона
нарезанный тонкими ломтиками
лук-шалот
кресс-салат

Тосты с жареными лесными грибами и салом из Колоннаты

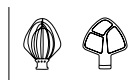
Тосты. Бриоши нарезать на тонкие тосты и обжарить с обеих сторон в очищенном масле или смазать маслом с обеих сторон и запечь в духовке при температуре 180°C до золотисто-коричневого цвета. Лесные грибы нарезать ломтиками и обжарить в смеси из равного количества очищенного и обычного сливочного масла. Добавить лук-шалот и чеснок и продолжать жарить. Когда грибы будут готовы, приправить солью и перцем. Наконец, добавить сливки и сок трюфелей и готовить до получения красивого рагу. В конце слегка сбрызнуть лимонным соком и посыпать нарезанной петрушкой.

Грибные меренги. Все ингредиенты смешать ручным миксером. Перемешивать венчиком на скорости 6, пока смесь не станет очень воздушной. Для этого может потребоваться до 30 минут. Отсадить меренги на силиконовый коврик и поставить на 2 часа в духовку для подсыхания при температуре 90°C.

Сервировка. На каждый тост положить 2 ломтика сала, а сверху выложить грибы и 2 грибные меренги. Украсить тертой цедрой лимона, луком-шалот и кресс-салатом.







Выход: не менее 20 стаканов
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 1 час
Сервировка: 30 минут

Черничное желе:
 1 л черничного пюре с
 10-процентным содержанием сахара
 250 г сахара
 7 г агар-агара
 1 желатиновая пластинка весом 3,5 г
 (замочить в холодной воде, а затем
 отжать)

Сабайон с бадьяном:
 525 г сливок для взбивания
 200 г яичных желтков (примерно 10
 шт.)
 185 г сахара
 285 г сладкого белого вина
 1 стручок ванили (расщепить и
 извлечь семена)
 0,5 г молотого бадьяна

Гранита из джин-тоника:
 1 кг тоника
 250 г сахара
 400 г джина
 300 г свежего лимонного сока

Холодный САБАЙОН С БАДЬЯНОМ, ЧЕРНИЧНЫМ ЖЕЛЕ И ГРАНИТОЙ ИЗ ДЖИН-ТОНИКА

Желе. Черничное пюре, сахар и агар-агар довести до кипения. Тщательно перемешать и растворить в смеси желатин. Перелить в плоский поддон так, чтобы толщина слоя составляла 1 см, или наполнить 20 стаканов (налить в каждый стакан не менее 40 г желе).

Сабайон. Сливки взбить наполовину в чаше миксера венчиком на скорости 4. Желтки, сахар и белое вино перемешать на водяной бане, а затем взбить для получения пышного сабайона. Когда венчик начнет оставлять на сабайоне широкий след, перелить в чашу миксера, добавив семена ванили и бадьян. Взбивать сабайон венчиком на скорости 1 до остывания. В конце взбивания ввести в смесь полувзбитые сливки и перемешать плоской взбивалкой на скорости 1. Ложкой выложить поверх черничного желе, разложенного по стаканам, и поставить в холодильник для застывания.

Гранита. Из 250 г тоника и сахара приготовить сироп. Перелить в чашу миксера и добавить остальные ингредиенты, перемешивая смесь плоской взбивалкой на скорости 2. Перемешивать в течение 2 минут. Заморозить в плоском поддоне, регулярно перемешивая смесь вилкой для образования крупных кристаллов льда. Положить в стаканы по полной ложке граниты и подавать на стол.





Выход: 35 пирожных
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 30 минут
Сервировка: 20 минут

Кокосовый крем (из этого количества получается больше крема, чем необходимо для пирожных, оставшийся крем можно хранить в морозильной камере):
 663 г кокосового молока
 21 г желатина (замочить в холодной воде и как следует отжать)
 320 г яичных желтков (примерно 16 шт.)
 239 г сахара
 663 г охлажденных жирных сливок

Дакуаз:
 150 г молотого миндаля
 50 г муки
 300 г сахарной пудры
 160 г кокосовой стружки
 500 г яичных белков (примерно 13 шт.)
 200 г сахара

Ананас:
 2 очищенных, спелых сладких ананаса
 2 ст.л. мелко нарезанной мяты
 2 ст.л. мелко нарезанного базилика
 ½ ст.л. мелко нарезанного эстрагона

Кокосовые чипсы:
 400 мл кокосового молока
 100 г изомальта (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
 80 г очень мелкого сахара
 20 г глюкозы
 2 г ксантаны (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

Украшение:
 молодые побеги базилика

КОКОСОВОЕ ПИРОЖНОЕ ДАКУАЗ С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ И АНАНАСОМ

Кокосовый крем. Кокосовое молоко довести до кипения, снять с огня, добавить желатин и перемешивать до растворения желатина. Яичные желтки и сахар взбить в чаше миксера венчиком на скорости 6. Добавить в смесь горячее кокосовое молоко. Перемешать на скорости 4. Через 2 минуты влить сливки и продолжать перемешивать еще 2 минуты на скорости 4. Поместить смесь на лед для охлаждения и держать, пока она наполовину не застынет. Затем тщательно перемешать до получения гладкой массы и ложкой разложить по 35 небольшим стаканчикам или формочкам. Поставить в холодное место для образования желе.

Дакуаз. Молотый миндаль, муку, кокосовую стружку и сахарную пудру перемешать. Яичные белки взбить в чаше миксера до образования плотной пены венчиком на скорости 6. Добавить сахар. Затем постепенно добавлять сухие ингредиенты, продолжая перемешивать смесь плоской взбивалкой на скорости 2. Из кондитерского мешка отсадить эту смесь в виде ровных кружочков. Выпекать при температуре 170°C в течение 8 – 12 минут. Не остужая коржики, обрезать их круглым металлическим ножом, чтобы придать печенье дакуаз идеально ровную форму.

Ананас. Ананас нарезать мелкими кубиками и смешать с травами.

Кокосовые чипсы. Все ингредиенты, кроме ксантаны, перемешать до полного растворения. Добавить ксантану и перемешать ручным миксером. Отставить на ночь. На следующий день смесь распределить тонким слоем по силиконовому коврику и выпекать 30 минут при температуре 120°C.

Сервировка. Кокосовый крем извлечь из формочек и поместить поверх печенья дакуаз. Рядом с кокосовым кремом с помощью металлического кольца выложить ананас. Украсить кокосовыми чипсами и побегами базилика.





Выход: 36 порций крема шибу по 90 г
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 50 минут
Сервировка: 40 минут

200 г яичных желтков (примерно 10 шт.)
275 г сахара
300 г пюре из маракуйи
5 желатиновых пластинок по 3,5 г (замочить в холодной воде, затем отжать)
150 г свежего лимонного сока
350 г яичных белков (примерно 9 шт.)
200 г полувзбитых сливок

Хрустящее печенье:
400 г яичных белков (примерно 10 шт.)
200 г муки
400 г темного необработанного тростникового сахара
400 г сливочного масла

Маскарпоне:
1 желатиновая пластинка весом 3,5 г (замочить в холодной воде, а затем отжать)
450 г мангово-лаймового пюре
1 кг маскарпоне
90 г сахарной пудры
35 г свежего лимонного сока
тертая цедра ¼ каффир-лайма

Манговые чипсы:
300 г мангового пюре
50 г изомальта (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
40 г очень мелкого сахара
10 г глюкозы

Украшение:
пюре из тропических фруктов
кресс-салат сорта Astina

КРЕМ ШИБУ ИЗ МАРАКУЙИ С МАНГОВО-ЛАЙМОВЫМ МАСКАРПОНЕ

Крем шибу. Яичные желтки и 75 г сахара взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 4 до образования густой светлой массы. Нагреть 100 г пюре маракуйи. Растворить в нем желатин, затем добавить оставшееся пюре и лимонный сок. Добавить взбитые желтки. Яичные белки взбить в чаше миксера венчиком на скорости 6 до получения густой пены, затем добавить 200 г сахара. Осторожно ввести в белки смесь с желтками плоской взбивалкой на скорости 2. Затем осторожно ввести полувзбитые сливки. Ложкой переложить в цилиндрические формочки и заморозить.

Совет. Добавляя яичную смесь в крем, сначала введите небольшое ее количество, чтобы в муссе не образовались комочки.

Хрустящее печенье. Яичные белки слегка взбить в чаше миксера венчиком на скорости 2. Муку и сахар перемешать и добавить в белки на скорости 2. Сливочное масло растопить, довести до кипения и охладить до температуры 80°C. Поместить защитный обод на чашу миксера и по капле влить в тесто растопленное сливочное масло на скорости 6. Вымешивать тесто еще 2 минуты на скорости 2, а затем охладить до застывания. Тесто можно также заморозить для дальнейшего использования.

Лопаточкой разровнять тесто тонким слоем по силиконовой коврику, формируя печенье требуемой формы. Выпекать примерно 2 минуты при температуре 170°C, чтобы тесто казалось сухим на ощупь. Нарезать и выпекать еще 4 минуты.

Маскарпоне. Желатин растворить в пюре, положить все ингредиенты в чашу миксера и перемешать плоской взбивалкой на скорости 4.

Манговые чипсы. Все ингредиенты растереть и оставить на ночь. На следующий день смесь распределить тонким слоем по силиконовой коврику и выпекать 35 минут в духовке при температуре 120°C.

Сервировка. Крем извлечь из формочек и разложить по тарелкам. Окружить крем небольшими порциями маскарпоне и фруктового пюре разного размера, отсадив их из кондитерского мешка. Украсить хрустящим печеньем, манговыми чипсами и кресс-салатом.





Число порций: 14
 Приготовление: 1 час
 Тепловая обработка: 15 минут
 Сервировка: 5 минут

печенье Савоярди (из этого количества можно приготовить приблизительно 70 штук диаметром 5 см):
 450 г яичных желтков (примерно 23 шт.)
 390 г сахара
 190 г муки
 180 г кукурузной муки
 1 стручок ванили (расщепить и извлечь семена)
 360 г яичных белков (примерно 9 шт.)

Тайский сироп:
 570 г сахара
 615 г воды
 750 г свежего лимонного сока
 2 веточки лимонграсса
 5 см имбиря
 12 листов кафир-лайма
 ½ стручка красного перца чили без семян

Тайское желе:
 275 г тайского сиропа (см. выше)
 150 г имбирного пюре (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
 1,5 пластинки желатина по 3,5 г

Меренги с маракуйей:
 150 г белков
 50 г сахарной пудры
 9 г лимонной кислоты
 125 г пюре из маракуйи
 250 г сахара
 125 г воды

Тирамису:
 6 яичных желтков
 250 г мелкого пальмового сахара
 60 г сахарной пудры
 1 л маскарпоне
 150 г сильно вываренного кофе (для усиления аромата)
 200 г взбитых сливок

Украшение:
 тертая цедра 1 лайма
 кресс-салат сорта Limon
 сушеная маракуйя (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

ТИРАМИСУ ПО-ТАЙСКИ

Печенье Савоярди. Яичные желтки и сахар взбить до образования густой светлой массы венчиком на скорости 6. Перемешивая плоской взбивалкой на скорости 2, добавить муку, кукурузную муку и семена ванили. Белки взбить до образования плотной пены и ввести в тесто. Из кондитерского мешка отсадить на силиконовые коврики печенье круглой формы и выпекать в течение 5 минут в духовке при температуре 200°C. Оставить в духовке на 1 час для подсыхания при температуре 90°C.

Сироп. Все ингредиенты довести до кипения и настаивать один час. Процедить сироп. Он потребуется для приготовления желе и для обмакивания печенья Савоярди.

Тайское желе. Из всех ингредиентов приготовить желе, охладить и поставить в холодильник для застывания. После застывания желе маленькой ложкой сформировать из него комочки округлой формы.

Меренги с маракуйей. Приготовить меренги по рецепту цитрусовых меренг (на стр. 104). Полученную смесь распределить тонкими кружочками и поставить в духовку на 2 часа для подсыхания при температуре 90°C.

Тирамису. Яичные желтки, пальмовый сахар и сахарную пудру взбивать до получения густой светлой массы венчиком на скорости 4. Добавить маскарпоне и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 4 до полного растворения сахара. Добавить кофе и ввести в смесь взбитые сливки. На смоченное в сиропе печенье выложить слой крема Тирамису. Сверху положить еще одно печенье, а поверх него – комочек тайского желе. Украсить меренгами с маракуйей, цедрой лайма, кресс-салатом и сушеной маракуйей.





Выход: 2 кекса
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 50 минут

Ароматизированное масло:
2 маленьких стручка красного перца
чили
1 веточка лемонграсса
4 листа кафир-лайма
400 г оливкового масла

Нежный мусс из лаймквата:
150 мл сока лаймквата
150 мл сока лайма
220 г сахара
150 г сливочного масла
6 яиц

Кекс:
416 г муки
4 г молотой корицы
10 г японского зеленого порошкового чая Матча
1,5 г пекарского порошка
4,5 г пищевой соды
6 г соли
460 г сахара
50 г кокосовой стружки
тертая цедра 2 лаймов
мелко натертый свежий имбирь (2 x 2 см)
310 г ароматизированного масла (см. выше)
325 г кокосового молока
170 г яиц
побеги кинзы для украшения

ПИКАНТНЫЙ КЕКС

Ароматизированное масло. Первые 3 ингредиента нарезать, перемешать с оливковым маслом и нагреть до температуры 50°C. Настаивать в течение 2 часов, а затем процедить.

Нежный мусс из лаймквата. Цитрусовые соки, сахар и сливочное масло нагреть вместе до расплавления масла и растворения сахара. Снять кастрюлю с огня и добавить яйца. Вернуть на плиту и загустить смесь на медленном огне, постоянно помешивая, до получения гладкого шелковистого соуса. Остудить и тщательно перемешать.

Кекс. Первые 10 ингредиентов перемещать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 6. Добавить ароматизированное масло и кокосовое молоко, а затем по одному вбить яйца. Смазать 2 противня большим количеством жира и застелить бумагой для хлебопекарных форм. Ложкой выложить в каждый противень 800 г теста. Выпекать в течение 15 минут при температуре 200°C в режиме полной вентиляции. Готовый кекс должен быть пружинистым на ощупь. Если кекс не готов, выпекать еще в течение 5 минут. Подавать на стол с муссом из лаймквата, украсив побегами кинзы.













Выход: 40 порций
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 1 час
Сервировка: 20 минут

Грушевый десерт:
1 кг размягченного сливочного масла
1 кг муки
1 кг сахара
750 г молотого миндаля
золотой пигмент, например, компании Sosa
10 спелых груш сорта Комис, нарезанные круглыми ломтиками

Коричное мороженое:
200 г яичных желтков (примерно 10 шт.)
333 г сахара
5 г молотой корицы
7 г стабилизатора для мороженого (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
1 л молока
1 стручок ванили
1 л жирных сливок

Шоколадный бисквит:
315 г размягченного сливочного масла
315 г сахарной пудры
415 г молотого миндаля
65 г какао-порошка
6 г пекарского порошка
6 г пищевой соды
10 яиц

Украшение:
кресс-салат сорта Astina

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С КОРИЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ И ГРУШЕВЫМ ДЕСЕРТОМ

Шоколадный бисквит. Сливочное масло взбить в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 4. Сахарную пудру, молотый миндаль, какао-порошок, пекарский порошок и пищевую соду перемешать в большой миске и добавить к маслу. Поместить на чашу миксера защитный обод и добавлять яйца по одному, продолжая взбивать на скорости 8. Перелить тесто в промышленный противень, застеленный бумагой для хлебопекарных форм. Выпекать в предварительно нагретой комбинированной печи в течение 8 – 10 минут при температуре 200°C в режиме полной вентиляции. Охладить, а затем нарезать на 80 равных ломтиков.

Коричное мороженое. Яичные желтки, сахар, корицу и стабилизатор взбить в чаше миксера венчиком на скорости 4. Молоко и расщепленный стручок ванили довести до кипения и перелить в чашу миксера. Вмешать в молоко яичную смесь на скорости 2. После получения однородной массы добавить охлажденные сливки и перемешивать еще в течение 1 минуты. Охладить, а затем взбить в машине для приготовления мороженого.

Грушевый десерт. Сливочное масло взбить в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 4. Муку, сахар и молотый миндаль перемешать в другой посуде и вмешать в масло на скорости 2 до получения рассыпчатой массы. Добавить золотой пигмент. Вам потребуется половина полученной массы, а вторую половину можно заморозить для дальнейшего использования.

Совет. Протрите тесто через сито или терку с крупными ячейками, чтобы получить крошку.

Насыпьте тесто на силиконовые коврики и поставьте на 3 часа в теплое сухое место для подсыхания. Выпекайте при температуре 170°C, регулярно перемешивая, до получения золотисто-коричневой крошки.

Сервировка. Разложить ломтики шоколадного бисквита на блюде и выложить на каждый из них шарик коричневого мороженого. Выложить на каждое пирожное два ломтика груши, посыпать крошкой и украсить кресс-салатом.





Выход: не менее 30 штук
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 1,5 часа
Сервировка: 40 минут

Масляное печенье (из этого количества получается больше теста, чем необходимо для печенья, оставшееся тесто можно раскатать и хранить в морозильной камере):
 940 г размягченного сливочного масла
 975 г муки
 2 г соли
 100 г цукатов из лимонных корок
 525 г миндальной смеси (сахар и измельченный миндаль, смешанные в равных пропорциях)
 450 г сахарной пудры
 3 яйца

Марципан:
 375 г слегка обжаренного измельченного миндаля
 375 г сахарной пудры
 40 г яичных белков
 30 г растопленного масла «бернуазет» (топленое пережаренное масло)
 немного высококачественного кальвадоса

Яблочное пюре:
 8 яблок сорта Пинк Леди
 30 г сливочного масла
 сахар
 ½ стручка ванили
 30 г кальвадоса
 30 г воды
 6 свежих листьев лимонной вербены
 свежий лимонный сок

Карамельный крем:
 1 кг маскарпоне
 200 г жидкого карамельного соуса
 100 г молока
 40 г сахарной пудры
 40 г десерта «дульче де лече» в порошке (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

Украшение:
 кресс-салат сорта Limon

БРЕТОНСКОЕ МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ И МАРЦИПАНОМ

Бретонское масляное печенье. Сливочное масло взбить в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 4. Добавить муку, соль, цукаты, миндальную смесь и сахарную пудру, перемешивая на скорости 6. Добавить яйца по одному.

Тесто раскатать между двумя листами бумаги для хлебопекарных форм для получения пласта толщиной 8 мм. Переложить в морозильную камеру для затвердения. Затем переложить на силиконовые коврики и поставить на ночь в прохладное место, чтобы печенье не потеряло форму.

Марципан. Миндаль как следует измельчить в насадке-мельнице. Смешать с остальными ингредиентами и вымесить в чаше миксера крючком для замешивания теста на скорости 2 до получения очень плотного кома ореховой массы. Раскатать между двумя листами бумаги для хлебопекарных форм для получения пласта толщиной 5 мм. Теперь массу можно поместить ненадолго в морозильную камеру, а затем нарезать. Оставшуюся смесь можно хранить в морозильной камере.

Вырезать тесто круглой формочкой для печенья, а затем вырезать марципан круглой формочкой меньшего размера. Положить кружок марципана поверх кружка теста и выпекать 7 – 9 минут при температуре 170°C до золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки и обрезать края печенья самой большой формочкой, поскольку при выпекании масляное тесто может потерять свою форму.

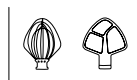
Яблочное пюре. С 7 яблок срезать кожуру и нарезать кубиками размером 1 x 1 см. Тушить в 30 г масла. Добавить большую щепотку сахара в зависимости от того, насколько сладкие сами яблоки. Добавить расщепленный стручок ванили, воду, кальвадос и лимонную вербену. Тушить на слабом огне до получения пюре. Яблоки должны приобрести приятный карамелизованный вид. Яблоки сорта Пинк Леди не развариваются, а сохраняют свою форму.

Последнее яблоко нарезать тонкими ломтиками и вырезать из них кружочки. Их диаметр должен совпадать с диаметром печенья.

Карамельный крем. Все ингредиенты смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2.

Сервировка. С помощью металлического кольца выложить яблочное пюре поверх печенья с марципаном. Сверху положить ломтик яблока. Украсить карамельным кремом и кресс-салатом.





Выход: 24 пирожных диаметром 5 см
Приготовление: 40 минут
Тепловая обработка: 1 час
Сервировка: 15 минут

Миндальный крем:
1 кг размягченного сливочного масла
200 г миндальной пасты
800 г молотого миндаля
600 г сахара
800 г яиц (примерно 14 шт.)

Инжирное пюре:
2 коробки инжира (40 шт.)
180 мл свежего лимонного сока
300 мл портвейна
200 г сахара
сок 1 апельсина

Крем «спекулос»:
400 г пасты «спекулос»
100 г яичных желтков
200 г охлажденных жирных сливок
100 г молока

Украшение:
24 сушеные вишни
цветы яблони
сладобная золотая фольга

ПИРОЖНЫЕ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ, ИНЖИРНЫМ ПЮРЕ И КРЕМОМ «СПЕКУЛОС»

Миндальный крем. Сливочное масло и миндальную пасту положить в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой на скорости 4. Молотый миндаль и сахар смешать, добавить в смесь и перемешать на скорости 1. Перемешивать в течение 2 минут, а затем вбить в смесь яйца по одному на скорости 6.

Миндальный крем переложить в противень, застеленный бумагой для хлебопекарных форм, и выпекать в течение 15 – 20 минут при температуре 200°C в режиме с полной вентиляцией. Крем должен казаться мягким на ощупь, что можно проверить так же, как проверяется готовность коржей для торта. Охладить, затем нарезать ломтиками или фигурно.

Инжирное пюре. Из инжира выскоблить мякоть, вместе с другими ингредиентами положить в кастрюлю и поставить на средний огонь. Довести до кипения и уменьшить огонь. Тушить на медленном огне до полного размягчения. Фрукты протереть и положить обратно в кастрюлю. После испарения всей жидкости переложить пюре в чашу миксера, добавить ореховую смесь и взбить венчиком на скорости 8.

Крем «спекулос». Пасту «спекулос» и яичные желтки положить в чашу миксера и взбить венчиком на скорости 4, затем постепенно ввести жирные сливки и молоко на скорости 2.

Сервировка. Для каждого пирожного размазать немного крема «спекулос» на блюде и положить поверх него ломтики миндального крема. Украсить каждое пирожное небольшим количеством крема «спекулос», одной сушеной вишенкой, цветком яблони и золотой фольгой.





Выход: 16 порций
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 1 час
Сервировка: 20 минут

Шоколадный мусс (этого количества достаточно для приготовления 48 порций мусса, поэтому поместите оставшуюся смесь в морозильную камеру):
8 крупно измельченных бобов тонка
1,350 кг жирных сливок
270 г яичных желтков (примерно 14 шт.)
6 яиц
150 г сахара
750 г растопленного шоколада (с 70-процентным содержанием какао)
шоколадный велюр (смесь растопленного шоколада и растопленного масла какао в пульверизаторе) для распыления

Сироп:
180 г сахара
90 г воды

Кофейный сабайон:
250 г жирных сливок
100 г очень крепкого эспрессо
25 г белого вина
25 г воды
100 г яичных желтков
100 г сахара
1 желатиновая пластинка весом 3,5 г (замочить в холодной воде, а затем отжать)

Карамельный шоколад:
250 г сахара
80 г глюкозы
80 г воды
85 г растопленного шоколада (с 70-процентным содержанием какао)

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС С БОБАМИ ТОНКА, КОФЕЙНЫМ САБАЙОНОМ И ШОКОЛАДНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Мусс. Бобы тонка обжарить на сухой сковороде, добавить в сливки и нагревать в течение 1,5 часов при температуре 50°C. Сливки охладить на ледяной бане, процедить и наполовину взбить в чаше миксера венчиком на скорости 5. Перелить в другую посуду. Яичные желтки, яйца и 150 г сахара взбить в чаше миксера венчиком на скорости 5.

Сироп. Приготовить сироп из сахара и воды и нагреть до температуры 121°C. Перелить в чашу миксера и установить защитный обод. Уменьшить скорость до 4 и вымешивать в течение 5 минут до полного растворения сахара. Постепенно добавить растопленный шоколад, а затем ввести сливки. Ложкой разложить шоколадный мусс по формочкам и поставить в морозильную камеру для застывания. Перед подачей на стол извлечь из формочек и покрыть шоколадным велюром.

Сабайон. Сливки взбить наполовину в чаше миксера венчиком на скорости 6. Холодный кофе, белое вино, воду и яичные желтки перемешать с сахаром. Взбивать на водяной бане до образования пены. Сабайон готов, когда венчик оставляет глубокий след, а яйца готовы. Перелить сабайон в чашу миксера, добавить желатин и взбивать венчиком до полного охлаждения на скорости 1. Когда сабайон остынет, осторожно влить его в полувзбитые сливки на скорости 1. Охладить.

Карамельный шоколад. Из сахара, глюкозы и воды приготовить светлую карамель. Снять с огня, немного остудить, добавить расплавленный шоколад и перемешать. Поместить смесь между двумя силиконовыми ковриками, сформировать тонкий лист и разломать его на кусочки.

Сервировка. Выложить шоколадный мусс на десертную тарелку и прислонить к нему несколько кусочков шоколадной карамели. Украсить каждую порцию небольшим количеством сабайона.







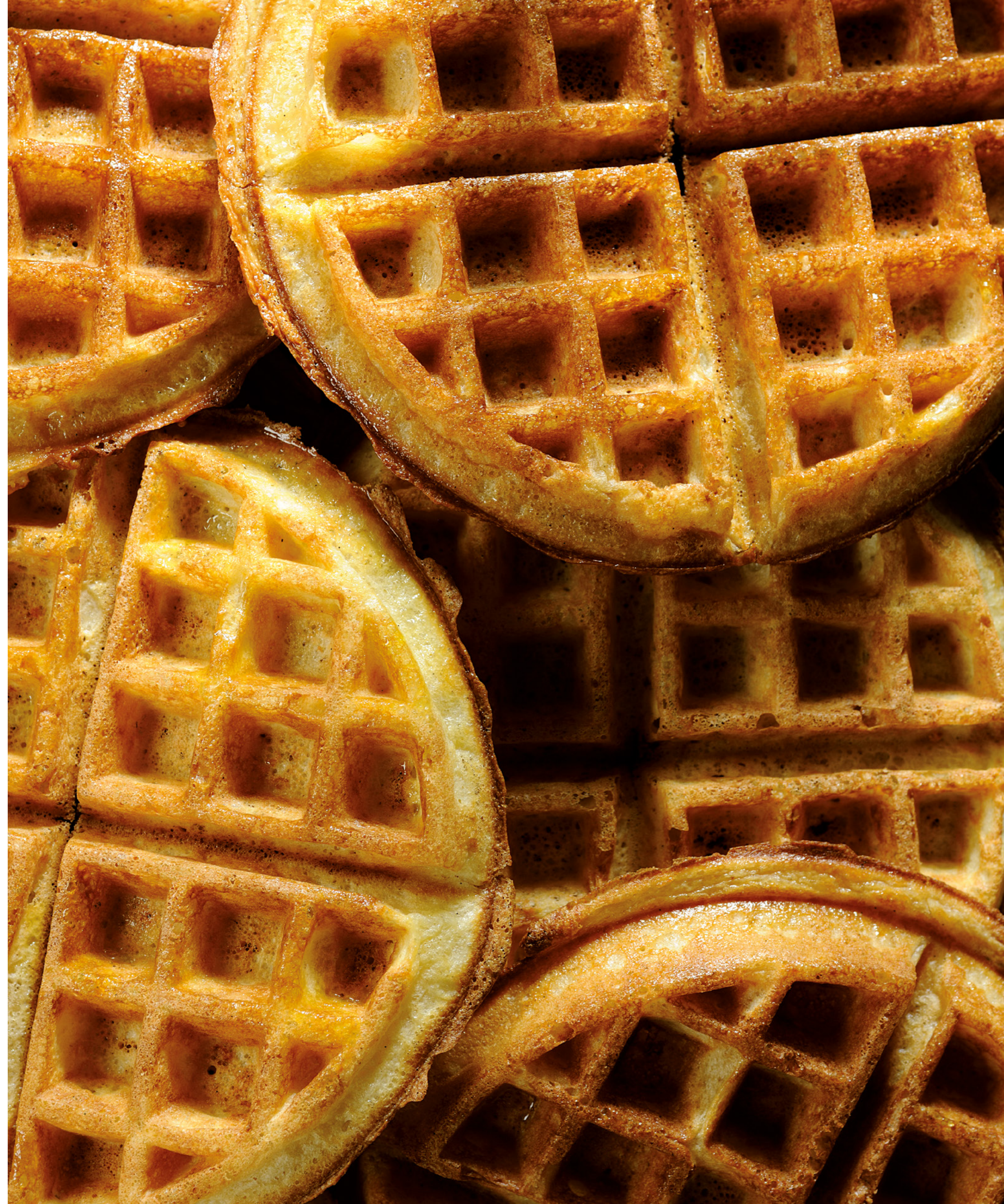


Выход: 14 вафель по 250 г
(выпекать в вафельнице KitchenAid)
Приготовление: 50 минут
Тепловая обработка: 1 час
Сервировка: 20 минут

Основной рецепт вафель:
2 стручка ванили
1 л молока
1 л воды
50 г свежих дрожжей
8 яиц, разделенных на белок и желток
1 кг муки
10 г соли
400 г растопленного сливочного масла

БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ

Вафли. Стручки ванили расщепить и настоять на них молоко при температуре 80°C. Через 1 час молоко процедить и добавить воду и дрожжи. Температура смеси должна составлять 30°C. Яичные желтки взбить в чаше миксера венчиком на скорости 8. Добавить в смесь с дрожжами. Перемешивая на скорости 2, добавить муку. Ложкой переложить в другую посуду. Яичные белки взбить венчиком на скорости 6 до образования густой пены. Добавить соль. Растопленное сливочное масло влить в тесто тонкой струйкой, а затем добавить взбитые белки. Отставить для подъема, закрыв влажным кухонным полотенцем.





Ванильный йогурт:
2 л йогурта
120 г сахара
500 г полувзбитых сливок
семена из 1 крупного стручка ванили

Шоколадное мороженое.
633 г шоколада Джандуйя (компания Valrhona)
1,125 кг молока
150 г яичных желтков
265 г сахара
6,5 г стабилизатора для мороженого (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
375 г жирных сливок

½ порции вафель по основному рецепту (см. выше)

Украшение:
консервированная кисло-сладкая вишня (гордость Лиона)



½ порции вафель по основному рецепту (см. выше)
110 г карамельных чипсов (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

Рисовый пудинг:
200 г риса для ризотто
1 л молока
150 г сахара
2 расщепленных стручка ванили
150 г жирных сливок

Украшение:
свежий очищенный манго, нарезанный кружочками
лаймовый кресс-салат
сахарная пудра

БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ С ВАНИЛЬНЫМ ЙОГУРТОМ И ШОКОЛАДНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Йогурт. Переложить йогурт в марлю и оставить на ночь для сцеживания. На следующий день ложкой переложить отжатый йогурт в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой до получения гладкой массы. Всыпать сахар, перемешивая на скорости 3. После растворения сахара и получения воздушной йогуртной массы переключиться на скорость 1 и добавить взбитые сливки и семена ванили.

Мороженое. Шоколад измельчить. Молоко довести до кипения, добавить шоколад и перемешивать, пока шоколад не растает. Яичные желтки, сахар и стабилизатор взбивать венчиком на скорости 4 до получения густой светлой массы. Вмешать горячий шоколад на скорости 2. Добавить сливки и продолжать вымешивать до получения гладкой массы. Охладить, а затем взбить в машине для приготовления мороженого.

Испечь вафли в соответствии с инструкциями к вафельнице.

Сервировка. Вафли разложить по тарелкам и положить на каждую шарик мороженого. Залить ванильным йогуртом и украсить кисло-сладкими вишнями.

КАРАМЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С РИСОВЫМ ПУДИНГОМ И МАНГО

Карамельные чипсы вмешать в тесто. Испечь вафли в соответствии с инструкциями к вафельнице.

Рисовый пудинг. Рис для ризотто сварить с молоком, сахаром и ванилью, постоянно помешивая, на слабом огне. Когда рис разварится, добавить сливки. Выложить на вафли и подавать теплым. Посыпать сахарной пудрой и украсить ломтиками свежего манго и веточками кресс-салата.





Выход: 120 пончиков по 25 г
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 1 час

120 г свежих дрожжей
1,5 л теплого молока
1,5 кг муки
150 г светлого необработанного тростникового сахара
15 г соли
120 г растопленного сливочного масла
30 г свежего лимонного сока
5 яиц
400 г мелко нарезанных яблок
300 г изюма, замоченного в сладком белом вине
300 г измельченных фисташек
сахарная пудра для обсыпки

ГОЛЛАНДСКИЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПОНЧИКИ

Дрожжи растворить в молоке в чаше миксера. Муку, сахар, соль и растопленное масло перемешать плоской взбивалкой на скорости 4. Влить молоко и перемешать на скорости 4. Вбить яйца по одному на скорости 6. Отставить тесто для подъема, закрыв его влажным кухонным полотенцем.

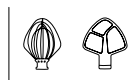
Затем вмешать в тесто яблоки, изюм и фисташки на скорости 2. Ложкой переложить тесто в посуду большего размера (чтобы тесто не перелилось через край посуды) и вновь отставить для подъема. Обжарить в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла при температуре 180°C. Пончики получатся очень воздушными и хрустящими. Выложить пончики горкой на блюдо и подавать горячими, предварительно посыпав сахарной пудрой.











Выход: 120 меренг
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 30 минут
Сервировка: 20 минут

450 г пастеризованных яичных белков (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)
150 г сахарной пудры
750 г сахара
300 г воды
9 г лимонной кислоты

Загуститель:
150 г свежего сока лайма
75 г свежего апельсинового сока
1 г ксантаны (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

Лимонный йогурт:
2 л йогурта (= 650 г отжатого йогурта)
120 г сахара
500 г полувзбитых сливок
сок 2 лимонов

Украшение:
1 малина, ¼ клубники, ½ ежевики
и 2 ягоды красной смородины на каждую меренгу

ЦИТРУСОВЫЕ МЕРЕНГИ С ЛИМОННЫМ ЙОГУРТОМ И КРАСНЫМИ ЯГОДАМИ

Меренги. Яичные белки взбить до получения плотной пены в чаше миксера венчиком на скорости 5. Продолжать взбивать на скорости 2, постепенно добавляя сахарную пудру. Из сахара и воды приготовить сироп и нагреть до температуры 117°C. Постепенно добавлять сироп в чашу миксера на скорости 8. Уменьшить скорость до 6 и, продолжая взбивать, охладить смесь. Затем ввести смесь лимонного сока и лимонной кислоты.

Перемешать сгустители ручным электрическим миксером и ввести в смесь для меренг. Отсадить меренги на силиконовый коврик и поставить на 4 часа в духовку для подсыхания при температуре 90°C.

Совет. Меренги можно хранить в герметичном контейнере в течение одной недели.

Йогурт. Переложить йогурт в марлю и оставить на ночь для сцеживания. Ложкой переложить в чашу миксера и перемешать плоской взбивалкой на скорости 2. Продолжая вымешивать на скорости 3, добавить сахар. После полного растворения сахара и получения гладкой йогуртной смеси, ввести взбитые сливки на скорости 1.

Сервировка. Из кондитерского мешка отсадить на цитрусовые меренги небольшие порции лимонного йогурта, затем украсить каждую 1 малиной, ¼ клубники, ½ ежевики и 2 ягодами красной смородины.





Выход: 100 штук
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 15 минут
Сервировка: 20 минут

350 г яичных белков (примерно 9 шт.)
 400 г сахара
 50 г глюкозы
 12 г воды
 11 желатиновых пластинок по 3,5 г (замочить в холодной воде, а затем отжать)
 100 г теплого молока
 флердоранжевая эссенция по вкусу (может иметь различную концентрацию – используйте с осторожностью)
 48 капель желтого пищевого красителя

Украшение:
 600 г кокосовой стружки
 80 г сухого йогурта в порошке (можно приобрести у оптовых поставщиков для предприятий общепита)

ПАСТИЛА С ФЛЕРДОРАНЖЕВОЙ ЭССЕНЦИЕЙ, КОКОСАМИ И ЙОГУРТОМ

Яичные белки взбить в чаше миксера венчиком на скорости 5. Из сахара, глюкозы и воды приготовить сироп и нагреть до 117°C. Сироп вмешать в белки на скорости 8. Взбивать белки до охлаждения на скорости 6. Когда температура белковой массы составит приблизительно 40°C, растворить желатин в молоке и осторожно ввести в белки на скорости 6. В конце перемешивания добавить пищевой краситель.

Ложкой переложить смесь в глубокий промышленный противень, застеленный пищевой пленкой. Отставить для застывания, затем нарезать на квадратики равного размера и обвалить в смеси кокосовой стружки и сухого йогурта.

Совет. При желании пастилу можно также обвалить в смеси сахарной пудры и кукурузной муки.





Выход: 120 штук
Приготовление: 45 минут
Тепловая обработка: 1,5 часа
Сервировка: 30 минут

Основной рецепт миндального печенья:

500 г сахара
125 г воды
325 г белков
500 г миндальной смеси (сахар и измельченный миндаль, смешанные в равных пропорциях)
500 г сахарной пудры
8 г просеянного японского зеленого порошкового чая Матча

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Из сахара и воды приготовить сироп. 150 г белков взбить венчиком на скорости 4 до получения плотной пены. Затем тонкой струйкой влить в белки сироп, продолжая взбивать на скорости 8. Взбивать еще 2 минуты на скорости 4. Миндальную смесь, сахарную пудру и 175 г белков перемешать в отдельной посуде. Добавить эту смесь в тесто, перемешивая на скорости 2. Взять 850 г теста и отложить в сторону для миндального печенья с малиновым ганашем. В оставшееся тесто добавить просеянный чай.

Из кондитерского мешка отсадить небольшие порции теста диаметром 3 см на противень, застланный силиконовыми ковриками. Сильно ударить по противню для удаления пузырьков воздуха и отставить в сторону на 30 минут для подсыхания при комнатной температуре. Затем выпекать печенье 12 минут при температуре 150°C в хорошо вентилируемой духовке (2 % пара). Уменьшить температуру в духовке до 120°C и выпекать еще 4 минуты. Дать печенью остыть и снять его с силиконовых ковриков.





320 г сливок для взбивания
32 г инвертного сахара
600 г малинового пюре, настоянного на лимонной вербене в течение ночи
960 г горького шоколада GuapaJa (70%) (компании Valrhona)

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЛИМОННОЙ ВЕРБЕНОЙ, МАЛИНОВЫМ ГАНАШЕМ И ГОРЬКИМ ШОКОЛАДОМ

Сливки и инвертный сахар нагреть вместе и добавить малиновое пюре. Шоколад растопить на водяной бане, перелить в чашу миксера и перемешать плоской взбивалкой на скорости 4. Медленно влить теплую смесь сливок с малиновым пюре. Сначала будет казаться, что смесь начинает сворачиваться, но постепенно ганаш приобретет шелковистый, блестящий вид. Поставить ганаш в холодильник для застывания. До подачи на стол взбить ганаш до получения гладкой массы и соединить печенье попарно, прослаивая его ганашем с помощью кондитерского мешка.

Совет. Чтобы придать печенье с начинкой традиционную парижскую мягкость, поместите его на ночь в холодильник.



110 г сахара
470 г свежего сока лайма
мелко тертая цедра 1 лайма
150 г сливок для взбивания
30 г инвертного сахара
900 г молочного шоколада Jivara Lactée (40 %) (компании Valrhona)

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ И ЛАЙМОВЫМ ГАНАШЕМ

Сахар и сок лайма довести до кипения для получения сиропа. Снять с огня и добавить цедру лайма. Далее следовать инструкциям в предыдущем рецепте.





Выход: 60 штук по 25 г
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 15 минут

8 яиц
400 г сахара
сок 2 лаймов
тертая цедра 1 лайма, ½ лимона и ¼ апельсина
400 г муки
16 г пекарского порошка
200 г растопленного соленого сливочного масла
200 г растопленного масла «бернуазет» (топленое пережаренное масло)

ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»

Яйца, сахар, сок лайма и цедру цитрусов взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 4 до образования густой светлой массы. Муку и пекарский порошок смешать в отдельной посуде. Ввести в три приема в яичную смесь, перемешивая плоской взбивалкой на скорости 2. Затем, не изменяя скорость, постепенно вмешать растопленное сливочное масло и масло «бернуазет».

Формочки для печенья «Мадлен» диаметром 8 см слегка смазать жиром. В каждую формочку положить 25 г теста и выпекать 6 – 8 минут в предварительно нагретой до 200°C конвекционной печи.

Совет. Можно также выпекать печенье в формочках в течение 6 минут при температуре 170°C, а затем извлечь его из формочек и выпекать еще 2 минуты при температуре 220°C.





Выход: не менее 30 стаканов
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 30 минут

785 г сливок для взбивания
 300 г яичных желтков (примерно 15 шт.)
 275 г сахара
 425 г сладкого белого вина
 1,5 стручка ванили (расщепить и извлечь семена)

САБАЙОН

Сливки взбить наполовину в чаше миксера венчиком на скорости 4. Желтки, сахар и белое вино смешать на водяной бане, а затем взбить для получения пышного сабайона. Когда венчик начнет оставлять на сабайоне широкий след, перелить его в чашу миксера. Добавить семена ванили и взбивать венчиком на скорости 1 до охлаждения. В конце взбивания ввести в сабайон полувзбитые сливки, перемешивая плоской взбивалкой на скорости 1. Ложкой переложить в стаканы и поставить в холодильник для застывания.



Выход: 120 штук по 25 г
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 30 минут

16 яиц
 800 г сахара
 сок 4 лаймов
 тертая цедра 2 лаймов, 1 лимона и ½ апельсина
 800 г муки
 32 г пекарского порошка
 400 г растопленного соленого сливочного масла
 400 г растопленного масла «бер-нуазет» (топленое пережаренное масло)

ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»

Яйца, сахар, сок лайма и цедру цитрусов взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 4 до образования густой светлой пены. Муку и пекарский порошок смешать в отдельной посуде. Ввести в три приема в яичную смесь, перемешивая плоской взбивалкой на скорости 2. Затем, не изменяя скорость, постепенно вмешать растопленное сливочное масло и масло «бер-нуазет».

Формочки для печенья «Мадлен» диаметром 8 см слегка смазать жиром. В каждую формочку положить 25 г теста и выпекать 6 – 8 минут в предварительно нагретой до 200°C конвекционной печи.

Совет. Можно также выпекать печенье в формочках в течение 6 минут при температуре 170°C, а затем извлечь его из формочек и выпекать еще 2 минуты при температуре 220°C.



Выход: примерно 2,5 кг
Приготовление: 25 минут

1,125 кг слегка обжаренного измельченного миндаля
 1,125 кг сахарной пудры
 90 г яичных белков
 90 г растопленного масла «бер-нуазет» (топленое пережаренное масло)
 немного высококачественного кальвадоса

МАРЦИПАН

Миндаль как следует измельчить в насадке-мельнице. Смешать с остальными ингредиентами и вымесить в чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 2 до получения плотного кома ореховой массы. Раскатать между двумя листами бумаги для хлебопекарных форм для получения пласта толщиной 5 мм. Теперь массу можно поместить ненадолго в морозильную камеру, а затем нарезать. Оставшуюся смесь можно хранить в морозильной камере.

Совет. Если марципан получился слишком рассыпчатым, можно добавить немного яичных белков. Но соблюдайте осторожность. Если добавить сразу слишком много яичных белков, марципан станет слишком влажным. Рекомендуется за один раз добавлять ½ яичного белка.



Выход: 2 кекса
Приготовление: 40 минут
Тепловая обработка: 15 минут

630 г размягченного сливочного масла
 630 г сахарной пудры
 830 г молотого миндаля
 130 г какао-порошка
 12 г пекарского порошка
 12 г пищевой соды
 20 яиц

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

Сливочное масло взбить в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 4. Сахарную пудру, молотый миндаль, какао-порошок, пекарский порошок и пищевую соду смешать в большой посуде и добавлять к маслу. Поместить на чашу миксера защитный обод и добавлять яйца по одному, продолжая взбивать на скорости 8. Перелить тесто в 2 промышленных противня, застеленные бумагой для хлебопекарных форм. Выпекать в предварительно нагретой духовке в течение 8 – 10 минут при температуре 200°C в режиме полной вентиляции. Охладить, а затем нарезать на 80 ровных ломтиков.

Совет. Шоколадный бисквит можно также выпекать в круглой хлебопекарной форме диаметром 30 см в течение 30 – 40 минут при температуре 180°C.



Выход: не менее 144 штук
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 50 минут

600 г яичных белков (примерно 15 шт.)
 300 г муки
 600 г темного необработанного тростникового сахара
 600 г сливочного масла

ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

Яичные белки слегка взбить в чаше миксера венчиком на скорости 2. Муку и сахар смешать и добавить в белки на скорости 2. Сливочное масло растопить, довести до кипения и охладить до температуры 80°C. Поместить защитный обод на чашу миксера и по капле влить в тесто растопленное сливочное масло на скорости 6. Вымешивать тесто еще 2 минуты на скорости 2, а затем охладить до загустения. Тесто можно также заморозить на будущее.

Лопаточкой разровнять тесто тонким слоем по силиконовым коврикам, формируя печенье требуемой формы. Выпекать примерно 2 минуты при температуре 170°C, чтобы тесто казалось сухим на ощупь. Нарезать и выпекать еще 4 минуты.



Выход: 4 фокачча
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 55 минут

1,5 кг муки с маркировкой «00» (итальянская пшеничная мука из мягких сортов пшеницы)
 500 г манной крупы двойного размола из твердых сортов пшеницы
 70 г морской соли
 30 г сахара
 80 г свежих дрожжей
 500 г теплого молока
 500 г теплой воды
 30 г оливкового масла

ФОКАЧЧА

Два вида муки, соль и сахар смешать и в чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 1. Дрожжи, молоко, воду и оливковое масло перемешать до растворения дрожжей. Добавить в чашу миксера и вымешивать 15 минут до получения плотного комка теста. Отставить на 10 минут, закрыв влажным кухонным полотенцем. Вымешивать еще 5 минут на скорости 1.

Тесто разделить на 4 порции и раскатать на пласты одинакового размера толщиной примерно 1 см. Специальным устройством или вилкой сделать в тесте дырочки. 2 противня смазать большим количеством оливкового масла и выложить на них тесто. Смазать верхнюю поверхность теста оливковым маслом. Тесто должно быть полностью покрыто маслом. Осторожно закрыть пищевой пленкой и расстаивать, пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Если у вас есть печь с каменным основанием, нагрейте ее до температуры 240°C. Выпекать фокачча непосредственно на каменном основании в течение 4 минут, а затем перевернуть и выпекать еще 3 минуты. Затем посыпать фокачча мелкой морской солью и переложить на решетку для остывания.

При использовании электрической духовки рекомендуется предварительно нагреть тарелку для выпекания пиццы до температуры 240°C. Достать горячую тарелку для пиццы из духовки, быстро смазать оливковым маслом, выложить на нее поднявшееся тесто и выпекать 3 минуты. Перевернуть фокачча и выпекать еще 3 минуты, пока обе стороны не станут золотисто-коричневого цвета.

После выпекания этот хлеб режут на полоски и употребляют как можно более свежим. Если фокачча приходится подавать на стол через несколько часов после выпекания, то перед этим хлеб рекомендуется сбрызнуть оливковым маслом и положить на некоторое время на каменное основание печи, чтобы образовалась хрустящая корочка.



Выход: примерно 2 кг
Приготовление: 35 минут

200 г яичных желтков
 2 яйца
 4 ст.л. горчицы
 3 ст.л. белого уксуса
 2 л подсолнечного или кукурузного масла
 соль и свежемолотый белый перец

МАЙОНЕЗ

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Желтки, яйца, горчицу, уксус и пряности перемешать в чаше миксера венчиком на скорости 6. Продолжая взбивать, вливать по одной капле растительное масло до загустения майонеза.



Выход: 180 штук
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 1 час

750 г сахара
 187,5 г воды
 225 г яичных белков (примерно 6 шт.)
 750 г миндальной смеси (сахар и измельченный миндаль, смешанные в равных пропорциях)
 750 г сахарной пудры
 262,5 г яичных белков (примерно 7 шт.)

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Из сахара и воды приготовить сироп. 225 г белков взбить венчиком на скорости 4 до получения плотной пены. Затем тонкой струйкой влить в белки сироп, продолжая взбивать на скорости 8. Взбивать еще 2 минуты на скорости 4. Миндальную смесь, сахарную пудру и 262,5 г белков перемешать в отдельной посуде. Затем добавить смесь в тесто, продолжая взбивать на скорости 2.

Из кондитерского мешка отсадить небольшие порции теста диаметром 3 см на противень, застеленный силиконовыми ковриками. Сильно ударить по противню для удаления пузырьков воздуха и отставить на 30 минут для подсыхания при комнатной температуре. Затем выпекать печенье 12 минут при температуре 150°C в хорошо вентилируемой духовке (2 % пара). Уменьшить температуру в духовке до 120°C и выпекать еще 4 минуты. Дать печенье остыть и снять его с силиконовых ковриков.

ПРИМЕЧАНИЯ

1 ч.л. = чайная ложка = 5 мл
 1 ст.л. = столовая ложка = 15 мл
 Ложка берется без горки.

1 яйцо = 60 г
 1 яичный желток = 20 г
 1 яичный белок = 40 г

Перед приготовлением яйца следует согреть до комнатной температуры.

Сырые яйца не рекомендуется употреблять беременным женщинам, пожилым людям, детям и людям с ослабленной иммунной системой.

Если не указано иное, используйте несоленое сливочное масло. Содержание жира в жирных сливках должно составлять не менее 35%. Перед взбиванием сливки следует охладить. До использования цедры цитрусовых фруктов их необходимо тщательно выскоблить щеткой. Это не относится к фруктам, не покрытым воском, или экологически чистым фруктам.

Блюда, описанные в этой книге, были приготовлены в профессиональной духовке с пароваркой. Однако их можно также приготовить в бытовой духовке. В этом случае необходимо скорректировать время приготовления и температуру духовки.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ**БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**

- Майонез 117
- Марципан 115
- Миндальное печенье 117
- Печенье «Мадлен» 114
- Сабайон 114
- Фокачча 116
- Хрустящее печенье 116
- Шоколадный бисквит 115

ЗАКУСКИ

- Маринованный сибас с тапенадой из оливок и макаронами ручного приготовления 22
- Паштет из зайчатины 40
- Пицца с карпаччо, черными трюфелями и фуа гра 52
- Пицца с томатами, сыром горгонзола и итальянской ветчиной 50
- Рагу из зайчатины 40
- Стейк тартар с перепелиными яйцами-пашот и хлебом из спельтовой муки 20
- Темпура из мелкой рыбы с соусом айоли из анчоусов 30
- Тосты с жареными лесными грибами и салом из Колоннаты 58
- Фокачча с маринованными гребешками, ореховым кремом и рукколой 14
- Фокачча со смесью специй «poudre d'or», салатом из крабов Северного моря и испанским хамоном 14

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

- Брюссельские вафли 92
- Голландские рождественские пончики 96
- Печенье «Мадлен» 112
- Пикантный кекс 70

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Каннеллони со шпинатом, омарами, пармезаном и томатным пюре 24
- Клёцки с рагу из кальмаров и майонезом харисса 36

ПЕЧЕНЬЕ

- Миндальное печенье 108
- Миндальное печенье с зеленым чаем и лаймовым ганашем 110
- Миндальное печенье с лимонной вербеной, малиновым ганашем и горьким шоколадом 110
- Пастила с флердоранжевой эссенцией, кокосами и йогуртом 106
- Цитрусовые меренги с лимонным йогуртом и красными ягодами 104

ПУДИНГИ

- Бретонское масляное печенье с яблочным пюре и марципаном 82
- Брюссельские вафли с ванильным йогуртом и шоколадным мороженым 94
- Засахаренные бриоши с ягодами и цитрусовым йогуртом 56
- Карамельные вафли с рисовым пудингом и манго 94
- Кокосовое пирожное дакуаз с кокосовым кремом и ананасом 64
- Крем шибу из маракуйи с мангово-лаймовым маскарпоне 66
- Пирожные с миндальным кремом, инжирным пюре и кремом «спекулос» 84
- Тирамису по-тайски 68
- Холодный сабайон с бадьяном, черничным желе и гранитой из джин-тоника 62
- Шоколадный бисквит с коричневым мороженым и грушевым десертом 80
- Шоколадный мусс с бобами тонка, кофейным сабайоном и шоколадной карамелью 86

ХЛЕБ

- Бриоши 54
- Булочки с 4 разными наполнителями 34
- Пицца Серджио х2 48
- Фокачча 12

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

А

агар-агар 62
 альбумин 58
 ананас 64
 анчоусы, консервированные 22, 30
 анчоусы, свежие 30
 анчоусы, соус 36
 апельсиновый сок 84, 104
 апельсины 112, 114

Б

бадьян 62
 базилик 22, 64
 бекон 34
 бобы тонка 86
 боттарга 36
 бульон из зайчатины 40
 бульон из омаров 24
 бульон, куриный 22, 36, 40

В

ваниль 62, 68, 80, 82, 92, 94, 114
 вино, белое 22, 24, 86
 вино, белое сладкое 62, 114
 вино, красное 40
 водоросли в порошке 34
 вустерский соус 20

Г

глюкоза 64, 66, 86, 106
 говядина 20, 52
 горгонзола 50
 горчица 36, 117
 грибы 58
 груши 80

Д

десерт «дульче де лече» 82
 джин 62
 дрожжи 12, 20, 30, 34, 48, 54, 92, 96, 116

Е

ежевика 104

Ж

желатин 62, 64, 66, 68, 86, 106
 жировая сетка 40

З

заячья нога 40
 зеленые оливки 22

И

изомальт 64, 66
 изюм 96
 имбирное пюре 68
 имбирь 68, 70
 инжир 84
 испанский хамон 14
 итальянская ветчина 50

Й

йогурт 56, 94, 104
 йогурт в порошке 106

К

какао-порошок 80, 115
 кальвадос 82
 кальмары 36
 каперсы 20
 карамельный соус 82
 кокос измельченный 70
 кокосовая стружка 64
 кокосовое молоко 64, 70
 колбаски 22
 коньяк 40
 кориандр 36
 корица 70, 80
 корнишоны 20
 королевские морские гребешки 14
 кофе 68
 крабы 14
 красная смородина 104
 крем из черных оливок 22

ксантана 22, 64, 104
 кукурузная мука 68

Л

лайм 30, 56, 68, 70, 110, 112, 114
 лемонграсс 68, 70
 лимон 22, 56, 112, 114
 лимонная вербена 82, 110
 лимонная кислота 68, 104
 лимонный сок 56, 62, 66, 68, 84, 104
 листья кафир-лайма 68, 70

М

майонез 14, 20
 мак 34
 малина 104
 манго 94
 манная крупа 12, 22, 116
 маскарпоне 66, 68, 82
 масло «бер-нуазет» 112, 114, 115
 масло, кукурузное 14, 30, 36, 117
 масло, оливковое 20, 22, 70
 масло фундука 14
 миндаль, молотый 64, 80, 82, 84, 115
 миндальная паста 84
 миндальная смесь 82, 108, 117
 молоко 12, 48, 80, 82, 84, 92, 94, 96, 106, 116
 мука 30, 36, 54, 64, 66, 68, 70, 80, 82, 92, 96, 112, 114, 116
 мука, с маркировкой «00» 12, 22, 24, 48, 116
 мука, спелтовая 20
 мука, хлебопекарная 34
 мята 64

О

огурцы 22
 омары 24

П

паста «спекулос» 84
 пармезан 20, 24, 36, 50, 52
 пекорино 22

перец чили, красный 36, 68, 70
 петрушка 20, 22, 36, 58
 портвейн 40, 84
 пюре, из манго и маракуйи 66
 пюре, из маракуйи 66, 68
 пюре, малиновое 110
 пюре, манговое 66

Р

рис для ризотто 94
 руккола 14, 50

С

сало из Коллонаты 58
 сахар 54, 62, 64, 66, 68, 70, 80, 84, 86, 94, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 117
 сахар, инвертный 110
 сахар, необработанный тростниковый 66, 96, 116
 сахар, пальмовый 68
 сахар, тростниковый 56
 сахарная пудра 64, 80, 82, 104, 108, 115, 117
 свиная печень 40
 свиное сало от брюшной части 40
 свиной бекон из мяса шейной части 40
 семена зиры 36
 сибас 22
 сливки 36, 56, 58, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 104, 110, 114
 сливочное масло 54, 66, 70, 80, 82, 84, 92, 96, 112, 114, 115, 116
 сок белых грибов 58
 сок лайма 70, 104, 110, 112, 114
 сок лаймквата 70
 сок трюфелей 58
 соль для консервирования 40
 суши-уксус 22

Т

тмин 36
 томаты, нарезанные кубиками 36
 томаты, консервированные 24
 томатная паста 36
 тоник 62

У

уксус, из винограда сорта Каберне Совиньон 14, 22, 30

Ф

фисташки 40, 96
 флердоранжевая эссенция 106
 фуа гра 52
 фундучная паста 14

Ц

цукаты из лимонной корки 82

Ч

чай Матча 70, 108
 чернила кальмара 36
 черничное пюре 62
 черные трюфели 52

Ш

шоколад 94, 110
 шоколад, 70% 86, 110
 шпинат 24

Э

эспрессо 86
 эстрагон 64

Я

яблоки 82, 96
 яичные белки 64, 66, 68, 104, 106, 108, 115, 116, 117
 яичные белки, сублимированные 58
 яичные желтки 14, 24, 30, 36, 62, 64, 66, 68, 80, 84, 86, 94, 114, 117
 яйца 14, 24, 36, 40, 54, 70, 80, 82, 84, 86, 92, 96, 112, 114, 115, 117
 яйца, перепелиные 20





© 2014

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 box 5
B-1853 Strombeek-Bever, Бельгия
www.kitchenaid.eu

RU

® Registered trademark/
™ Trademark of KitchenAid USA
© 2014 All rights reserved

Все права защищены. Ни одну из частей настоящего издания не разрешается воспроизводить, сохранять в автоматической информационно-поисковой системе или распространять в какой бы то ни было форме с использованием электронных, механических, фотокопирующих, записывающих или иных устройств без предварительного письменного разрешения на то со стороны издателя.

ISBN 9789081634168
D/2012/11604/6

Автор рецептов
Сержио Эрман

Автор фотографий
Тони ле Дюк

Оформление блюд
Ник Брил

Оформление книги
Ней де Донкер

Помощь при создании оригинал-макета
студия Lu'cifer

Редактор
Верле де Потер

Печать и подготовка к печати
Daneels Graphic Group
www.daneels.be

Перевод
компания Home Office

**Все фотографии в этой книге
выполнены с помощью фотокамеры**
NIKON D800e, 36 мегапикселей

Напечатано на бумаге
Satimat Green, 200g/m²
(с маркировкой FSC/экологически безопасная)

Напечатано шрифтом
Meta Pro

АВТОРЫ

Сержио Эрман (род. 1970) унаследовал свою страсть к кулинарии от отца, который работал шеф-поваром и был поистине влюблен в свою работу. Его ресторан «Oud Sluis» находится в провинции Зеландия на юго-западе Нидерландов недалеко от Северного моря. Сержио работает только с самыми лучшими продуктами, которые попадают на кухню прямо из моря или с суши. Его очень легкие блюда отличаются свежестью и изысканной кислинкой. Со временем Сержио стал превосходным стилистом и пуристом, и он, как никто другой, знает, как придать блюдам необыкновенную глубину и трепетность. Сержио Эрман получил свою первую звезду Мишлен в 1995 году. Сейчас он является обладателем трех звезд. В известном ресторанном справочнике «GaultMillau» ему присвоены совершенно уникальные 20 баллов из 20 возможных, а в рейтинге 50 лучших ресторанов мира от Сан-Пеллегрино он занимает 17 место.

www.sergioherman.com

Тони ле Дюк (род. 1961) занимается профессиональной фотографией с 1984 и считается самым оригинальным фотографом Фландрии, работающим в жанре кулинарной фотографии. На сегодняшний день он автор иллюстраций к более чем пятидесяти кулинарным книгам. За последние 27 лет его впечатляющие кулинарные фотографии завоевали несколько международных наград. В 2011 году FOMU (Музей фотографии, г. Антверпен) организовал ретроспективную выставку работ Тони ле Дюка и издал каталог его фотографий. Начиная с 2004 года Тони ле Дюк сам издал несколько кулинарных книг, разработав собственную новаторскую концепцию, где одинаково важны фотографии, размещение материалов на странице, содержание, качество печати и выбор бумаги. Наши издания «**Поваренная книга: 90 лет с KitchenAid**» и «**Кулинарные рецепты для блендера: 24 часа в сутки**» были опубликованы издательством Minestrone, принадлежащим Тони ле Дюку. Его самый последний проект носит название «Сержиология» (Sergiology) и посвящен гастрономическим произведениям искусства. Это ограниченное издание об источниках вдохновения и творчества Серджио Эрмана, в котором будут использоваться произведения и дизайн Ней де Донкера.

www.tonyleduc.eu
www.minestrone.be

Ней де Донкер (род. 1958) дизайнер в самом широком смысле этого слова. Он занимается графическим оформлением печатных изданий, разработкой фирменного стиля и созданием наружной рекламы. Работает арт-директором в издательстве Kluwer Publishers, преподает в высшей школе дизайна Sint Lucas Pavilion и является арт-директором и внешним куратором проекта «Антверпен – книжная столица мира 2004». Последние десять лет Ней активно занимается интеграцией изобразительного искусства, конструированием изделий и дизайна и тесно сотрудничает со многими архитекторами и художниками. Его собственная студия дизайна в основном занимается оформлением книжной продукции. В 2007 году Ней вместе с Тони ле Дюком стал соавтором кулинарной книги «Славински» (Slawinski), написанной в память о противоречивом бельгийском шеф-поваре Вилли Славински. В 2009 году он оформил издание «Поваренная книга: 90 лет с KitchenAid» для издательства Minestrone.

www.nej.be



**Тирамису на 14 человек, 30 стаканов сабайона, 32 порции каннелони,
35 мини-пицц, 80 небольших шоколадных пирожных, 40 булочек,
120 меренг и многое другое...**

**Благодаря новому миксеру KitchenAid® Artisan™ с подъемной чашей на 6,9
литра теперь можно легко обрабатывать большие объемы продуктов.**

Специально для компании KitchenAid голландский шеф-повар и обладатель
трех звезд Мишлен Сержио Эрман создал 25 оригинальных и изысканных
рецептов, взяв за основу несколько классических блюд. Мы надеемся, что
эти рецепты понравятся как профессиональным поварам, так и любителям, и
позволят готовить с удовольствием для большого числа гостей.

Фотографии **Тони ле Дюка**.
Оформление книги **Ней де Донкер**.

ISBN 9789081634168



9 789081 634168