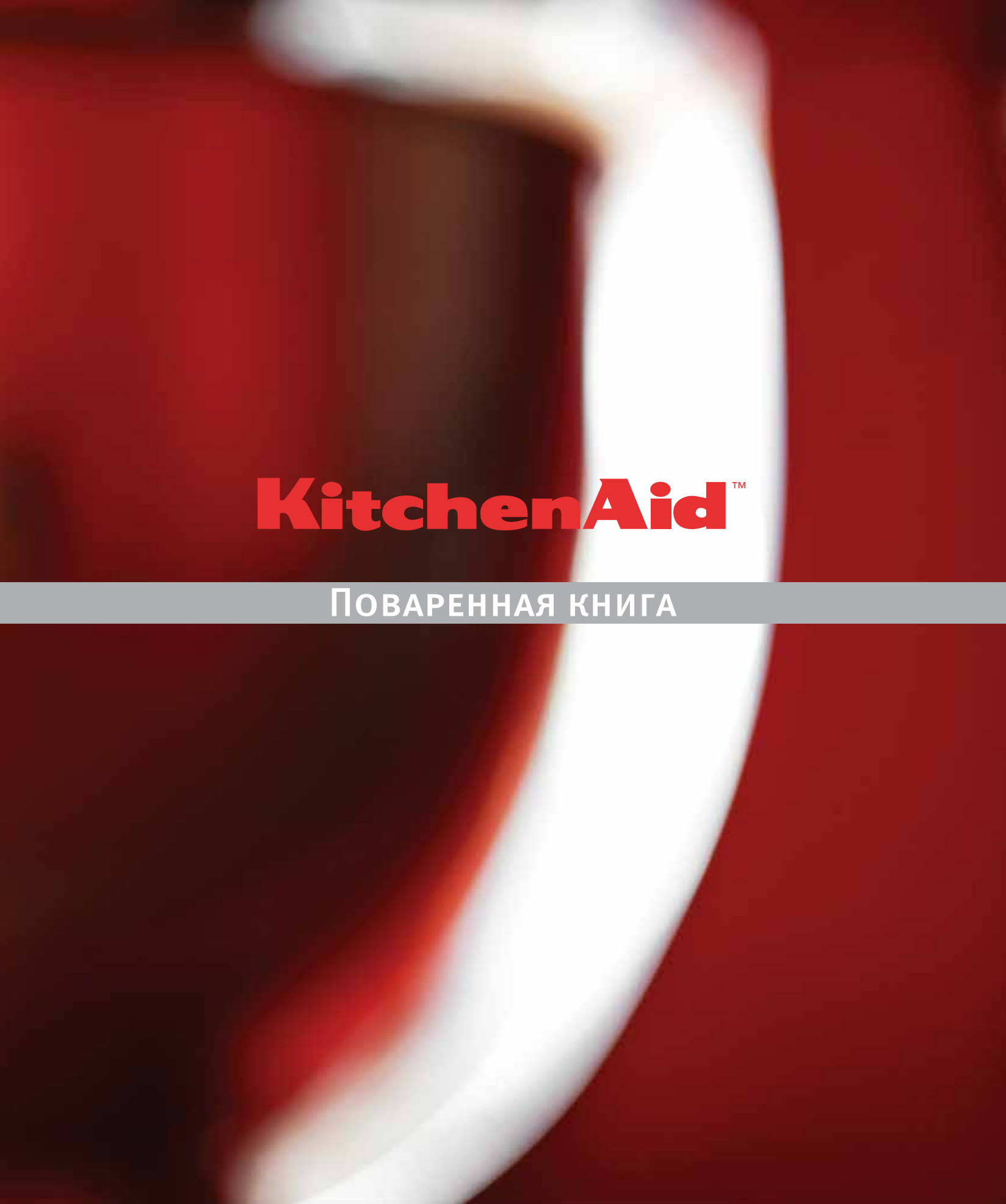




KitchenAid™

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ПОВАРЕННАЯ КНИГА: KITCHENAID

KitchenAid®

ПОВАРЕННАЯ КНИГА: KITCHENAID



Миксер KitchenAid Artisan – это мечта каждого повара. Он незаменимый помощник на кухне, лишняя пара рук, помогающая занятым хозяйкам создавать восхитительные деликатесы «с нуля». Вот уже 90 лет этот легендарный миксер облегчает жизнь профессиональных поваров и любителей, превращая трудоемкие кухонные операции в легкую работу.

Книга "Лучшие рецепты для кухонного комбайна", составлена таким образом, чтобы вы могли наиболее эффективно использовать этот прибор. Миксер предназначен для смешивания, взбивания, замешивания теста для приготовления изумительных кексов и великолепного хлеба. При этом его надежные насадки позволяют делать на кухне все: резать, нарезать на ломтики, измельчать, готовить свежую пасту, выжимать фруктовые соки и перемалывать мясо.

Герберт Джонстон создал первый бытовой миксер KitchenAid в 1919 году на основе профессионального миксера модели Hobart H, который пятью годами ранее произвел переворот в пекарной промышленности. Новинка немедленно завоевала успех.

В 1936 году Джонстон привлек к сотрудничеству талантливого конструктора Эгмонта Аренса. Его талант в сочетании с непревзойденным качеством миксеров KitchenAid позволил создать три классические модели, удостоенные нескольких наград. Почти двадцать лет спустя миксер стали выпускать в нескольких цветовых решениях, что ознаменовало новую революцию на рынке бытовой техники: до этого момента считалось, что она должна быть белой. И до сих пор наши цветовые предложения продолжают регулярно обновляться. Дизайн миксера мало изменился за это время, и поэтому модель KitchenAid Artisan остается все той же великолепной и при этом чрезвычайно надежной и полезной рабочей лошадкой, что и раньше.

В нашем издании «**Поваренная книга: KitchenAid**» собрано более 120 рецептов со всего мира на все случаи жизни: от супов, салатов и закусок на каждый день до семейных ужинов и званых обедов.

Миксер KitchenAid Artisan предназначен не только для приготовления выпечки: не забывайте про специальные насадки и максимально эффективно используйте эту лишнюю пару рук. Мы надеемся, что приведенные в этой книге рецепты вдохновят даже самых недоверчивых и консервативных поваров, и они начнут использовать миксер KitchenAid Artisan практически ежедневно!

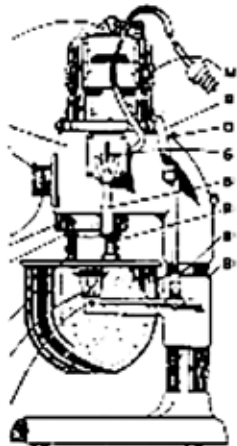
Дирк Вермейрен (Dirk Vermeiren),
генеральный директор подразделения
KitchenAid Europa, Inc.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
СОДЕРЖАНИЕ	7
КITCHENAID: РАБОЧАЯ ЛОШАДКА И ОБРАЗЕЦ ХОРОШЕГО СТИЛЯ	8
ЗНАКОМИМСЯ С МИКСЕРОМ KITCHENAID	12
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	18
НАПИТКИ	30
ЗАКУСКИ, САЛАТЫ И СУПЫ	36
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	86
ГАРНИРЫ	136
ХЛЕБ	140
ДЕСЕРТЫ	158
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	241
БЛАГОДАРНОСТИ	246
СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ	247

**KitchenAid™: РАБОЧАЯ ЛОШАДКА
И ОБРАЗЕЦ ХОРОШЕГО СТИЛЯ**



Эгмонта Аренса

1908

Миксер KitchenAid впервые появился на рынке в 1919 году, и теперь его дизайн считается настоящей классикой. Он появился в те времена, когда Соединенные Штаты бурлили энергией, а американские производители начали создавать ультрасовременное оборудование. И с тех пор легендарный миксер KitchenAid неизменно остается излюбленным прибором как у профессиональных поваров, так и у поваров-любителей. Новая модель миксера Artisan прекрасно иллюстрирует наше умение сочетать стильный и элегантный дизайн с производительностью и мощностью на уровне профессионального оборудования, благодаря чему этот миксер считается стандартом, на который равняются все современные бытовые миксеры.

Все началось в 1908 году, в том самом году, когда была основана Гарвардская школа бизнеса, а Генри Форд создал свою Модель Т. Именно тогда инженер из Огайо Герберт Джонстон (Herbert Johnston) начал работать над созданием миксера. Однажды он наблюдал, как старательно пекарь вымешивает вручную тесто для хлеба, и решил сконструировать миксер, чтобы облегчить этот изнурительный труд.



1919

Спустя шесть долгих лет, в 1919 году, в продаже появилась модель Hobart H. Она сразу же завоевала популярность. Возможность вымешивать одновременно до 75 литров теста навсегда изменила жизнь пекарей и значительно облегчила эту некогда тяжелую ручную работу. В 1917 году эти огромные миксеры были установлены на всех камбузах кораблей Военно-морского флота США. Джонстон понял огромный потенциал своего детища и вложил весь свой инженерный талант в создание меньшего по размеру, но не менее эффективного миксера для бытовых нужд.

Однако по-настоящему он смог приступить к его созданию только после первой мировой войны, когда американские производители, наконец, перепрофилировали свое производство с первоочередных военных заказов. Джонстон хотел, чтобы его бытовой миксер производили из самых высококачественных материалов и использовали в нем самые надежные механизмы. Однако не меньшее значение для него имел и элегантный внешний вид. В 1919 году миксер был готов, но Джонстон не мог придумать для него подходящее название.

1927

Жена одного из директоров компании, опробовав устройство на разных скоростях, однажды воскликнула: «Какая разница, как он называется. Я в жизни не имела лучшего помощника на кухне!» Так и родилось легендарное название то есть «кухонный помощник».

Модель KitchenAid Hobart H-5 стала настоящей сенсацией на рынке. Джонстон требовал настолько высокое качество, что в день на фабрике Спрингфилд в Огайо выпускалось всего лишь 4 устройства. К сожалению, только самые обеспеченные покупатели могли позволить себе приобрести миксер KitchenAid, стоивший 189,50 долларов – это почти 1500 долларов на нынешние деньги. В течение следующего десятилетия Джонстон без устали работал над усовершенствованием своего миксера, полагая, что его цена должна стать доступной для всех. Благодаря элегантной модели G, выпущенной на рынок в 1927 году, компания смогла заработать огромные деньги, а в течение следующих трех лет каждый год продавалось не менее 10 000 миксеров.

1936

Великая Депрессия 1930-х годов вынудила задуматься о выпуске еще более дешевых моделей, поэтому в 1936 году Джонстон привлек к сотрудничеству непревзойденного конструктора, редактора журналов Creative Arts и Vanity Fair, **Эгмонта Аренса** (Egmont Arens). Талант Аренса в сочетании с бескомпромиссным качеством миксеров KitchenAid позволил создать три новые модели K. Модель K была удостоена нескольких наград, а в 1955 году для нее было предложено несколько цветовых решений: нежно-розовый, солнечно-желтый, изумрудно-зеленый, блестящий хром и старая бронза. Вся Америка влюбилась в миксер KitchenAid, и эта любовь не угасла и по сей день.





1994

Конструкция 1936 года изменилась мало, вплоть до того, что в современные модели можно устанавливать купленные тогда насадки и аксессуары. В 1994 году ассортимент обогатился **новыми цветовыми** решениями: пурпурно-красный, ярко синий, миндальный крем, угольно-черный, матовый серый, матовый хром и благородный желтый. Чуть позднее к существующим цветам добавились благородный серый, зимнее небо, розовый, мандарин и жемчужный.



2008

А в 2008 появилось еще три восхитительных оттенка: **шоколадный, лиловая ягода и желтый жемчуг**. В юбилейном году будет предложен новый аппетитный цвет – **румяное яблоко**.

Почему же миксеры Artisan вызывают зависть всех наших конкурентов? В 2009 он продолжает оставаться все той же стильной рабочей лошадкой, как и много лет назад. Его до сих пор собирают вручную из прочных литых металлических деталей. Он надежно стоит на рабочей поверхности и не вибрирует даже при работе на максимальной мощности. За прошедшее время этот прославленный дизайн стал еще более узнаваемым, а знаменитый обтекаемый корпус миксера Artisan как и прежде покрыт блестящей и долговечной эмалью.

KitchenAid®



2009

Но, безусловно, в первую очередь успех миксера Artisan определяется тем, что находится внутри. Уникальная запатентованная в 1919 году технология **«планетарного»** движения, когда взбивалка вращается в одном направлении, а в это время ее привод поворачивается в другом, по-прежнему позволяет добиться непревзойденных результатов. Все механизмы работают беззвучно и надежно, а элементы управления просты в использовании. Стандартная чаша емкостью 4,8 литра достаточно вместительна и безопасна в использовании благодаря эргономичной ручке. А за счет плавно закругленных поверхностей миксер очень легко мыть.

Artisan – это больше, чем просто миксер. Это высокоэффективное устройство, в комплект которого входит целый набор стандартных насадок и аксессуаров – чаша из нержавеющей стали, венчик, крюк для замешивания теста и плоская взбивалка. Однако на этот фирменный прибор можно устанавливать многочисленные дополнительные насадки, которые превратят миксер в машину для приготовления пасты, соковыжималку, мясорубку, устройство для приготовления мороженого, овощерезку или даже устройство для набивки колбас.

Миксер KitchenAid Artisan – это великолепный пример того, как можно сочетать безупречный дизайн и высочайшее качество исполнения, и именно поэтому он заслуживает того, чтобы занять почетное место на любой кухне.



FOR THE WAY IT'S MADE.™



Знакомимся с миксером KitchenAid

Миксер Artisan – это одно из самых сложных кухонных устройств, но при этом он чрезвычайно прост в использовании. Рецепты, приведенные в этой книге, позволят лучше понять принципы его работы.

Готовим профессионально

ДЕРЖИТЕ ЕГО НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Миксер Artisan – образец безупречного классического дизайна, поэтому не прячьте его от восхищенных глаз. К тому же, вы не забудете про него и будете пользоваться им каждый день. Три основные насадки можно легко хранить в стандартной чаше, а чтобы защитить миксер от пыли, закажите специальный чехол.



ВЕНЧИК: ВЗБИВАЕМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ (01 и 02)

Основное назначение венчика – насытить различные ингредиенты, такие как жирные сливки или яичные белки, пузырьками воздуха. Он служит для взбивания сладких и пикантных муссов, кремов и белкового теста. Венчик также поможет вам приготовить великолепный майонез, голландский соус к рыбе или крем-мусс. Всегда начинайте взбивать на минимальной скорости, постепенно увеличивая ее по мере взбивания. Важно помнить, что не стоит взбивать на очень высокой скорости, поскольку в этом случае образуется меньше пузырьков воздуха, и масса становится плотной. Никогда не используйте венчик для взбивания сливочного масла: оно налипает на венчик и образует на нем ком, который невозможно взбивать.



КРЮК ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА: ЛЕГКИЙ СПОСОБ ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ (03)

Название говорит само за себя. Крюк для замешивания теста позволяет приготовить не только превосходный хлеб – от простого деревенского карава до фокаччи, бриошей или немецких крендельков, но и свежую пасту. До начала замешивания теста перемешайте сухие ингредиенты плоской взбивалкой для их более равномерного распределения. Для добавления жидких ингредиентов установите крюк для замешивания теста и начинайте замес на низких скоростях. Не выключайте прибор, и через некоторое время вы получите тесто, образующее форму шара. Вымешивайте еще несколько минут для получения гладкого и эластичного теста и оставьте расстаиваться прямо в чаше миксера.



01



02



03



01



02



03



04



Плоская взбивалка: нежное перемешивание (01)

Плоская взбивалка – это самая незаменимая насадка миксера Artisan. Она способна справиться с любой задачей, кроме взбивания или замешивания. Плоская взбивалка прекрасно подходит для замешивания жидкого теста для кексов и печенья, но ее также можно использовать для перетирания овощного пюре, перемешивания соусов, приготовления сливочного масла с разными добавками и замешивания сдобного теста для пирогов и тарталеток. Как и при использовании венчика, следует начинать с самой низкой скорости и постепенно увеличивать ее до желаемой величины. Это позволяет уменьшить количество брызг, особенно при работе с очень жидкими смесями. Рекомендации по выбору скорости перемешивания приведены в руководстве по регулировке скорости.



Стандартный защитный обод

Защитный обод служит для двух целей. Он плотно прилегает к краю стандартной чаши и значительно снижает количество брызг. Кроме того, защитный обод направляет ингредиенты к стенкам чаши, поэтому они никогда не попадают непосредственно на взбивалку, крюк или венчик.

Дополнительные насадки



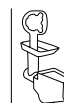
Роторная овощерезка с тремя ножами (02)

Это полезное устройство значительно упрощает рутинные кухонные операции. В комплект роторной овощерезки входят три стандартных насадки: средняя и крупная терки и слайсер. Они помогут нарезать картофель, натереть сыр, измельчить овощи и фрукты. К ней также предлагаются три дополнительных насадки: терка-стружка (для приготовления жульена), терка для картофеля и мелкая терка.



Мясорубка (03)

Мясорубка предназначена для приготовления мясного и рыбного фарша. Но двухсторонний нож с четырьмя лезвиями подходит и для выполнения других задач: перемалывания панировочных сухарей или орехов, приготовления картофельного пюре или измельчения компонентов при приготовлении соусов с кусочками мяса или овощей. Можно установить одну из двух насадок: для мелкого или крупного измельчения.



Насадка-протирка

Насадка-протирка превосходно подходит для приготовления однородных соусов и пюре. Насадку протирку устанавливают на мясорубку для приготовления фруктового или овощного пюре с одновременным удалением черенков, косточек и кожуры. Чтобы упростить загрузку ингредиентов в насадку-протирку, используйте приспособление для подачи продуктов.



Поддон для подачи продуктов

Установив на мясорубку с насадкой-протиркой поддон для подачи продуктов, можно обработать большее количество продуктов.



Насадка для набивки колбас (04)

Насадка для набивки колбас устанавливается на мясорубку. Ее используют для приготовления колбасок и сосисок из любого фарша и с любыми пряностями. Это удобное приспособление позволяет без усилий приготовить даже вегетарианские колбаски.



Роликовые ножи для приготовления пасты, спагетти и лазаньи (01 & 02)

Традиционно оформленные роликовые ножи для приготовления лапши или спагетти изготовлены из долговечной хромированной стали. Всего лишь пропустите тесто для пасты через валики и получите тонкие пласты теста. Затем эти пласты можно использовать, не разрезая, или же пропустить их через насадки для нарезки лапши или спагетти.



Насадка для приготовления равиоли

Она позволяет расширить возможности устройства для приготовления пасты: теперь пласты теста можно превратить в небольшие пышные равиоли с любой начинкой по вкусу.



Пресс для придания формы пасты (03)

Пресс для придания формы пасты позволяет формировать спагетти, а также макароны разной толщины с гладкой и ребристой поверхностью и даже спиралевидные макаронные изделия. Тесто просто пропускается через пресс, а на выходе остается всего лишь нарезать изделия желаемой длины.



Соковыжималка для citrusовых

Соковыжималка для citrusовых позволяет без усилий выжать сок из большого количества апельсинов, лимонов, грейпфрутов и других citrusовых.



Насадка-мельница (04)

Насадку-мельницу можно использовать, чтобы самостоятельно молоть зерно. Ее можно настроить как для получения муки, так и для крупного помола различных видов зерна. В ней можно перемолоть даже сухие бобовые культуры, например, нут. Но помните: не используйте насадку-мельницу для измельчения кофе, орехов или семян. Высокое содержание масел может повредить механизм.



Устройство для приготовления мороженого

Смесь для мороженого помещается в устройство и взбивается бием, а жидкость между стенками чаши обеспечивает

равномерное замерзание. Одновременно можно приготовить до 1,9 литра великолепного шелковистого мороженого.

Другие полезные аксессуары

Дополнительные чаши



В комплект миксера входят две дополнительные чаши: чаша на 4,28 литра и чаша поменьше на 3 литра.



Консервный нож

Примечания

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

1 яйцо = 45-50 г
1 крупное яйцо = 55-60 г
Перед использованием в приготовлении 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 необходимо охладить. До использования цедры апельсинов или лимонов их необходимо тщательно поскоблить щеткой. Это не относится к фруктам, не покрытым воском, или экологически чистым фруктам.

Во всех рецептах предполагается, что используется обычная духовка. При использовании конвекционной печи указанную температуру следует уменьшить на 10°C. Поскольку все духовки пекут по-разному, то, возможно, придется изменить указанное время приготовления.



01



02



03



04



01



02



03

БЛЕНДЕР KITCHENAID ARTISAN

Благодаря возможности работать на пяти скоростях и использовать режим пульсации на любой скорости, блендер KitchenAid Artisan является достойным дополнением к миксеру Artisan.

Концепция блендера, как и концепция миксера Artisan, основывается на идее профессионального качества в домашних условиях. Это мощное устройство, состоящее из штампованного металлического основания и кувшина из сверхпрочного стекла емкостью 1,5 л. В этом блендере установлен уникальный нож из нержавеющей стали с острыми четырехуровневыми зубцами, обеспечивающими быструю, качественную и равномерную обработку продуктов.

Блендер Artisan это очень мощная машина – его мотор в 0,9 лошадиных сил может работать на пяти скоростях. Скорости легко переключаются кнопками, которым соответствуют пять символов на панели управления «Clean Touch» в порядке увеличения скорости: перемешивание, резка, взбивание, пюре и перетирание. Также присутствуют режимы измельчения льда и пульсации. Система управления Intelli-Speed поддерживает постоянную скорость, даже когда вы добавляете ингредиенты во время работы блендера. Этот блендер настолько мощный, что для полного выполнения большинства операций требуется менее минуты. Кнопку пульсации можно использовать на любой скорости, за исключением режима измельчения льда, поскольку для обеспечения оптимального результата в данном режиме включается автоматическая пульсация с установленными интервалами. Кнопка пульсации позволяет регулировать текстуру перемешиваемых ингредиентов и предотвращает чрезмерную обработку продуктов.

Золотое правило для работы с блендером: всегда начинаем работать на самой низкой скорости. Это предотвращает образование брызг и обеспечивает равномерное перемешивание всех ингредиентов. Чтобы перейти на более высокую скорость, просто нажмите соответствующую кнопку. До начала перемешивания всегда проверяйте, плотно ли закрыта крышка. Чтобы добавить жидкость или кубики льда во время работы блендера, можно просто снять колпачок для добавления ингредиентов.





01



02



03



04

Майонез (01, 02, 03 и 04)

Приготовить собственный майонез совсем несложно, и ваши усилия оправдаются. Основной рецепт можно варьировать, экспериментируя с разными добавками и ароматизаторами. Ниже я привожу несколько дополнительных рецептов.

Выход: 250 мл
Приготовление: 10 минут



1 крупное яйцо
1 яичный желток
1 ч.л. лимонного сока или больше при необходимости
1 ч.л. дижонской горчицы
100 мл оливкового масла
100 мл арахисового масла
соль и свежемолотый черный перец

Чашу миксера и венчик согреть под струей горячей воды, а затем вытереть насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится. Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положить в чашу миксера. Взбивать венчиком на скорости 8 до получения однородной пенистой массы.

Растительные масла смешать в мерном стакане и добавлять в чашу, не выключая мотор: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой. Когда все масло впитается, заправить майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можно увеличить количество лимонного сока. Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.

Дополнительные рецепты

Майонез васаби

Добавить в майонез 1-2 ложки пасты васаби и перемешать. Подавать к крабовым котлетам.

Кунжутный майонез

Вместо оливкового масла взять 75 мл масла из обжаренных кунжутных семечек и 25 мл арахисового масла. Добавить 2 столовых ложки обжаренных кунжутных семечек. Подавать к белой рыбе и холодной вареной курице.

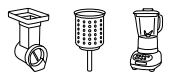
Майонез с анчоусами и лимоном

В ступке растереть в пасту полбанки филе анчоусов и добавить в майонез. Добавить тертую цедру 1 лимона. Подавать к свинным или бараньим отбивным, жареным на гриле, или к жареному лососю.

Песто (01)

Традиционный соус песто готовят на основе базилика, но в него можно положить и другие травы, например, мяту, кинзу, петрушку, шалфей и даже рукколу.

Выход: 200 мл
Приготовление: 10 минут



30 г сыра пармезан
30 г сыра пекорино романо
60 г свежего базилика
40 г обжаренных кедровых орешков
2 зубчика чеснока
120 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)
соль и свежемолотый черный перец

Сыры натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Базилик, кедровые орешки и чеснок положить в блендер и измельчить на скорости перемешивание до образования кашицы, однако песто не должно превратиться в совершенно однородное пюре. Не выключая мотор, постепенно добавлять оливковое масло до полного впитывания. Переложить смесь в глубокую посуду и добавить сыр. Приправить по вкусу, но при добавлении соли следует помнить, что сыр довольно соленый. Подавать сразу же или залить тонким слоем оливкового масла и хранить в холодильнике.

Дополнительные рецепты

Мятное песто с фисташками

Заменить сыр пекорино на пармезан, базилик – на мяту, а кедровые орешки – на фисташки. Следовать основному рецепту. Такое песто превосходно подходит для баклажанов на гриле или жареной баранины.

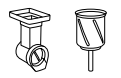
Песто из рукколы и козьего сыра

Заменить оба сыра на 150 г свежего козьего сыра, а базилик – на рукколу. Следовать основному рецепту. Такое песто служит великолепной приправой к брускеттам с артишоками в оливковом масле.

Соус бешамель (02 и 03)

Этот классический белый соус должен уметь готовить каждый повар. Соус можно разнообразить, добавляя специи и травы по вкусу.

Выход: 500 мл
Приготовление: 5 минут
Настаивание: 15 минут
Тепловая обработка: 10 минут



1 маленькая луковица
1 бутон гвоздики
12 горошин черного перца
1 лавровый лист
1 щепотка молотого мускатного ореха
4 веточки петрушки
500 мл молока
25 г сливочного масла
25 г муки
соль и свежемолотый белый перец

Лук нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4 и положить в кастрюлю. Добавить гвоздику, лавровый лист, мускатный орех, веточки петрушки и молоко. Довести до кипения на медленном огне, быстро снять с огня, закрыть крышкой и настаивать 15 минут.

Процедить молоко, а специи и травы выбросить. Сливочное масло растопить в кастрюле с толстым дном, всыпать муку и тщательно перемешать. Нагревать на медленном огне в течение 2 минут, постоянно помешивая. Постепенно добавлять молоко, продолжая помешивать, до получения однородной массы. Варить соус бешамель в течение 5 минут на медленном огне до загустения. Снять с огня и добавить специи и травы по вкусу. Если не планируется подавать соус сразу же, закрыть кастрюлю пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности соуса не образовалась пленка.



01



02



03



ТОМАТНЫЙ СОУС (01 и 02)

Любому повару необходим хороший рецепт вкусного томатного соуса. Это основа множества различных блюд: соусов для пасты, начинок для пиццы, разнообразных рагу и даже супов.

Число порций: 4
Приготовление: 5 минут
Тепловая обработка: 50 минут



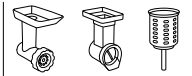
- 2 луковицы
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- 100 мл оливкового масла
- 1 кг спелых томатов или 800 г консервированных томатов сорта «Дамские пальчики»
- 1 ч.л. сушеного орегано
- ¼ ч.л. хлопьев чили (по желанию)
- 1 лавровый лист
- 1 веточка розмарина
- 2 ст.л. томатной пасты
- щепотка сахара (по желанию)
- соль и свежемолотый черный перец

Овощи и чеснок натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой кастрюле нагреть оливковое масло и обжаривать овощи и чеснок 5 минут до размягчения. Томаты протереть через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Переложить в сковороду, добавив травы и томатную пасту. По желанию добавить щепотку сахара. Приправить и варить на медленном огне 45 минут до загустения соуса и усиления аромата.

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ (03, 04 и 05)

Соус болоньезе – это мясной соус для спагетти с кусочками мяса и овощей, традиционно подаваемый к лапше тальятелле. Его также можно брать в качестве начинки для лазаньи, каннеллони или равиоли. Рецепт Хестона Блюменталя вдохновил меня добавить в соус бадьян.

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 1 час 15 минут



- 75 г сыровяленной грудинки панчетта
- 250 г постной говядины
- 2 ст.л. оливкового масла
- 25 г сливочного масла
- 1 красная луковица
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь
- 1 зубчик чеснока
- 1 плод бадьяна
- 100 г консервированных резаных томатов
- 400 г консервированный томатов сорта «Дамские пальчики»
- 50 мл говяжьего бульона
- 50 мл красного вина
- 2 лавровых листа
- 2 веточки тимьяна
- соль и свежемолотый черный перец

Панчетту нарезать на тонкие полоски. Половину оливкового и сливочного масла нагреть в большой сковороде с толстым дном и обжаривать панчетту до золотисто-коричневого цвета. Ложкой с отверстиями вынуть панчетту из сковороды и отложить в сторону. Говядину нарезать на полоски и пропустить через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Переложить фарш в сковороду и обжаривать до золотисто-коричневого цвета. Вынуть из сковороды и тоже отложить.

Овощи и чеснок измельчить на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В сковороде нагреть оставшееся оливковое и сливочное масло и обжаривать овощи и бадьян 5 минут до размягчения. Добавить резаные томаты, говяжий бульон, красное вино и обжаренное мясо. Томаты размять вилкой. Приправить по вкусу и варить 1 час на медленном огне, пока соус не загустеет и не приобретет характерный вкус и аромат. Извлечь бадьян и травы и использовать соус по своему усмотрению.

ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ (01, 02, 03 и 04)

Тесто для домашней пасты готовится легко и быстро. Обязательно готовьте его из итальянской муки с маркировкой «00», поскольку при использовании обычной муки тесто становится серым и непривлекательным.

Выход: 450 г
Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 1 час



- 300 г муки с маркировкой «00»
- 3 яйца
- 1 ст.л. оливкового масла

Муку, яйца и оливковое масло положить в чашу миксера. Медленно перемешать плоской взбивалкой на скорости 1 до получения однородной смеси. Заменить взбивалку на крюк для замешивания теста и увеличить скорость до 2. Вымешивать 5-8 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 1 час.

Подключить к миксеру роликовые ножи для приготовления пасты, спагетти и лазаньи и переключить регулировочную ручку в положение 1. Тесто разделить на 4 части, раскатать скалкой и медленно пропустить одну часть через валики на скорости 2. Сложить в три раза и еще раз пропустить через валики. Повторить эту процедуру четыре или пять раз.

Когда тесто перестает прилипать к рукам, перевести регулировочную ручку в положение 2 и пропустить тесто через валики. На этот раз тесто сворачивать не нужно. Прокатить тесто через устройство еще два или три раза до достижения нужной толщины. Повторить эту процедуру для остальных частей теста. Теперь тесто можно нарезать для приготовления пасты нужной формы.

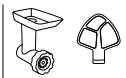




КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ШАФРАНОМ (01, 02 и 03)

На создание этого рецепта меня вдохновил французский шеф-повар Жозль Робюшон и его фирменное блюдо – картофельное пюре с большим количеством молока и сливочного масла. Рецепт не для слабонервных! Я решила отказаться от молока, но добавила шафран, который придает пюре поистине замечательный вкус.

Число порций: 4
Приготовление: 5 минут
Тепловая обработка: 20 минут



500 г рассыпчатого картофеля
125 г размягченного сливочного масла
2-3 капсулы с молотым шафраном
соль и свежемолотый белый перец

Картофель почистить и нарезать на ломтики одинакового размера. Варить картофель в подсоленной воде до готовности. Слить всю воду, положить картофель обратно в кастрюлю и поставить на слабый огонь для подсушивания. Картофель протереть в чашу миксера через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 4. Добавить сливочное масло и шафран и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2 до получения однородной гладкой массы. Приправить по вкусу и подавать к палтусу, сибасу или другой белой рыбе.

Дополнительные рецепты

Картофельное пюре с сыром

Исключить шафран и уменьшить количество сливочного масла до 25 г. Сливочное масло вмешать в картофель вместе с 200 г сыра канталь, натертого на мелкой терке. Приправить большим количеством черного перца. Это сырное пюре хорошо подходит к жареной баранине и овощам, приготовленным на пару.

Картофельное пюре с оливковым маслом

Исключить шафран и взять вместо сливочного масла 100 мл молока и 100 мл оливкового масла класса Extra Virgin. Приправить черным перцем по вкусу. Это пюре особенно хорошо сочетается с морепродуктами.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ (04 и 05)

В этом рецепте песочного теста сливочного масла берут в два раза меньше, чем муки. Поэтому оно идеально подходит для соленых и сладких пирогов. Во втором случае выберите рецепт сладкого теста. Это тесто всегда готовят методом хлебных крошек.

Выход: примерно 300 г
(достаточно для 1 большого пирога или 6 маленьких тарталеток)
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 30 минут



200 г муки
¼ ч.л. соли
2 ст.л. сахарной пудры (для сладкого песочного теста)
100 г холодного масла
1 взбитое яйцо
1 ч.л. лимонного сока
1-2 ст.л. ледяной воды

Муку, соль и сахарную пудру (для сладкого рецепта) положить в чашу миксера. Масло нарезать кубиками и положить туда же. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки.

Добавить яйцо, лимонный сок и ледяную воду. Продолжать взбивать до получения однородного теста. Тесто выложить на присыпанную мукой поверхность и еще немного вымесить руками. Придать форму шара, завернуть в пищевую пленку и охлаждать не менее 30 минут.

РАССЫПЧАТОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (01 и 02)

В состав этого рассыпчатого песочного теста входит большое количество сливочного масла, поэтому оно идеально подходит для приготовления печенья. Готовится методом взбивания. К основному рецепту можно добавлять цедру лимона, семена ванили, молотые орехи и даже мелко нарубленную зелень, например, розмарин или тимьян.

Выход: примерно 350 г
(достаточно для 1 большого пирога или 6 маленьких тарталеток)
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 2 часа



100 г размягченного сливочного масла
75 г сахарной пудры
1 яичный желток
½ ч.л. ванильного экстракта
150 г муки

Масло и сахарную пудру взбить в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2 до получения кремообразной однородной массы. Добавить яичный желток и ваниль и перемешивать 10 секунд. Добавить просеянную муку и перемешать на скорости 1. Выложить на присыпанную мукой поверхность и сформировать шар. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать не менее 2 часов.

ЛИМОННОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ФЕНХЕЛЕМ (03, 04, и 05)

При добавлении кукурузной муки песочное печенье становится более хрустящим. Песочное печенье можно хранить в пластмассовом контейнере неделю. При желании можно использовать соленое масло, благодаря чему печенье приобретает изысканный и необычный солоноватый привкус.

Выход: 24-30 шт.
Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 1 час
Тепловая обработка: 15 минут



225 г размягченного сливочного масла
тертая цедра 2-х лимонов
115 г сахара
1 ч.л. семян фенхеля
225 г пшеничной муки
115 г кукурузной муки

Духовку предварительно нагреть до 170°C или до отметки 3 на газовой плите. Масло и цедру лимона положить в чашу миксера. Сахар и семена фенхеля измельчить в кофемолке. Добавить в чашу миксера и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 6 до получения светлой воздушной смеси.

Пшеничную и кукурузную муку просеять и всыпать в чашу миксера. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2 до получения гладкого теста. Выложить из чаши и сформировать шар. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 1 час, или же пока тесто не станет достаточно твердым для раскатки.

На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто и ножом или выемками вырезать разные фигурки. Выложить на противень, застеленный жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом). Выпекать 15 минут до получения золотистого цвета. Для охлаждения переложить на решетку.

Дополнительные рецепты

Маковое песочное печенье

Вместо цедры лимона и семян фенхеля взять 1 столовую ложку мака.

Имбирное песочное печенье

Вместо цедры лимона и семян фенхеля взять 50 г измельченных засахаренных стеблей имбиря.





01



02



03

ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (01)

Пресное слоеное тесто готовить проще, чем дрожжевое слоеное тесто, но оно имеет тот же аромат сливочного масла и так же аппетитно хрустывает. Пресное слоеное тесто легко замораживается.

Выход: примерно 400 г
Приготовление: 20 минут
Охлаждение: 2 часа



225 г пшеничной муки
щепотка соли
150 г сливочного масла
приблизительно 100 мл холодной воды

Муку и соль просеять в чашу миксера. 45 г сливочного масла нарезать кубиками и распределить по поверхности муки. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. На скорости 1 постепенно добавлять в смесь воду до получения мягкого теста. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать в течение 30 минут.

На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в форме прямоугольника размером 30 на 10 сантиметров. 35 г сливочного масла нарезать очень мелкими кубиками и равномерно распределить по поверхности верхних двух третей пласта теста. Оставить достаточное расстояние до краев. Нижнюю треть прямоугольника завернуть вверх на слой масла, а затем верхнюю треть завернуть на первые два слоя. Два открытых края получившегося конверта прижать скалкой, чтобы сливочное масло не выдавилось. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 10 минут.

Повернуть тесто на пол-оборота. Еще раз раскатать и завернуть, не добавляя на этот раз сливочного масла. Охлаждать 10 минут. Еще два раза раскатать и завернуть тесто, каждый раз добавляя по 35 г сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками. Завернуть и охлаждать 10 минут. Последний раз раскатать и завернуть тесто, не добавляя сливочного масла. Завернуть и охлаждать не менее 1 часа. Тесто готово.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО (02 И 03)

Во время выпекания заварное тесто увеличивается в объеме в два раза, поэтому при отсаживании его на противень следует оставлять достаточно места. Если во время выпечки заварного теста вылить в духовку стакан воды, образуется пар, и тесто лучше поднимается. Из заварного теста можно готовить сладкую и соленую пикантную выпечку.

Выход: 300 г
(достаточно для приготовления 30 небольших заварных пирожных или 15 эклеров)
Приготовление: 15 минут



150 г муки
1 ч.л. сахара
½ ч.л. соли
100 г сливочного масла
125 мл молока
125 мл воды
4 яйца

Муку, сахар и соль просеять в миску или на лист жиронепроницаемой бумаги (например, пергамент). Сливочное масло и молоко смешать с водой и нагревать на медленном огне, пока масло не растает. Увеличить огонь. Как только жидкость закипит, одним движением быстро всыпать всю муку. Тщательно перемешать до получения однородной массы. Продолжать перемешивать на медленном огне, пока тесто не начнет отставать от краев посуды и не образует ком. Это займет примерно 30 секунд.

Снять кастрюлю с огня и переложить содержимое в чашу миксера. Остужать 2 минуты. Перемешивая массу плоской взбивалкой на скорости 4, постепенно добавлять яйца до получения блестящего на вид теста. Возможно, для этого потребуются не все яйца. Готовое тесто должно медленно стекать с деревянной ложки.

ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ (01 И 02)

Готовить тесто для штруделя несложно, поскольку можно не волноваться о том, что тесто окажется слишком плотным. Но для его раскатки необходима большая рабочая поверхность. Из этого теста можно готовить сладкие и соленые пикантные штрудели или заменять им слоеное тесто.

Выход: для приготовления 1 штруделя
Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 30 минут



300 г муки
1 ч.л. соли
2 яичных желтка
3 ст.л. подсолнечного масла
125 мл воды

Муку и соль просеять в чашу миксера и перемешать крюком для замешивания теста на скорости 1. Яичные желтки и подсолнечное масло смешать с водой. Добавить к муке и перемешать крюком для замешивания теста на скорости 1. Вымешивать смесь до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавить 2 столовые ложки воды. Продолжить вымешивать на скорости 4 в течение 4-5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закрыть и отставить на 30 минут.

ЗАВАРНОЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ (03 И 04)

Хотя европейские кулинары чаще называют этот крем на французский манер – crème anglaise, придуман он был в Англии. Это классический сладкий соус, вкус и аромат которого можно варьировать, добавляя разнообразные наполнители и ароматизаторы.

Выход: 350 мл
Приготовление: 10 минут
Настаивание: 20 минут
Тепловая обработка: 15 минут



250 мл молока
250 мл жирных сливок
1 стручок ванили
5 яичных желтков
50 г сахара

Молоко и сливки довести до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снять с огня и настаивать 20 минут. Яичные желтки и сахар взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 в течение 2 минут до получения густой светлой смеси.

Повторно довести молоко и сливки до кипения, извлечь стручок ванили и медленно влить во взбитые желтки. Перемешать смесь венчиком на скорости 1 до образования однородной массы. Вновь перелить крем в кастрюлю и нагревать на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Готовый крем образует пленку на деревянной ложке. Подавать горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелить в чашу и закрыть пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

Дополнительные рецепты Заварной крем с лавровым листом и апельсинами

Вместо стручка ванили добавить в смесь молока и сливок цедру 1 апельсина и 2 свежих лавровых листа. Далее следовать основному рецепту.

Заварной крем с шафраном и флердоранжем

Вместо стручка ванили добавить в смесь молока и сливок большую щепотку шафрановых нитей и следовать основному рецепту. В конце приготовления добавить в крем флердоранжевую эссенцию по вкусу.



01



02



03



04



ЗАВАРНОЙ КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ (01 и 02)

Это классический заварной кондитерский крем, вкус и аромат которого можно варьировать по вкусу. Им можно начинять пироги, булочки из заварного теста, торты, а также использовать в муссах.

Выход: 500 г
Приготовление: 10 минут
Настаивание: 20 минут
Тепловая обработка: 5 минут



500 мл молока
1 стручок ванили
6 яичных желтков
125 г сахара
40 г пшеничной или кукурузной муки

Молоко довести до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снять с огня и настаивать 20 минут. В чаше миксера венчиком на скорости 6 взбить яичные желтки и сахар в течение 2 минут, пока смесь не посветлеет и не загустеет. Всыпать просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивать до образования однородной массы.

Вновь довести молоко до кипения, извлечь стручок ванили и медленно влить во взбитую смесь. Перемешать смесь венчиком на скорости 1 до образования однородной массы. Крем перелить обратно в кастрюлю и варить на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать. Варить крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая. Снять с огня, переложить в глубокую посуду и закрыть пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.



НАСТОЯЩЕЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ (03 и 04)

Это основной рецепт, который прекрасно подходит для приготовления мороженого с любыми вкусами. Ниже я привожу несколько дополнительных рецептов.

Число порций: 4-6
Приготовление: 5 минут
Настаивание: 30 минут
Тепловая обработка: 15 минут
Замораживание: ночь



1 стручок ванили
300 мл молока
4 больших яичных желтка
100 г сахара
300 мл жирных сливок

Стручок ванили расщепить и извлечь семена. Семена и сам стручок положить в кастрюлю. Добавить молоко и довести до кипения. Немедленно снять с огня, закрыть крышкой и отставить в сторону на 30 минут для настаивания.

В чаше миксера венчиком на скорости 6 взбить яичные желтки и сахар до образования густой светлой массы. Вновь довести молоко до кипения, вылить в смесь желтков с сахаром и взбивать на скорости 4 до получения однородной смеси.

Ополоснуть кастрюлю и перелить в нее получившуюся смесь для ванильного мороженого. Нагревать на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет и не начнет прилипать к ложке. Смесь процедить в глубокую посуду и закрыть пищевой пленкой, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Охлаждать.

После полного остывания перемешать крем и перелить в устройство для приготовления мороженого. Взбивать смесь на скорости 2 до почти полного загустения. Ложкой переложить получившуюся массу в морозостойкий контейнер и оставить на ночь в морозильной камере. На следующий день за 20 минут до подачи на стол переложить мороженое в холодильник, чтобы оно стало мягче.

Дополнительные рецепты

Карамельное мороженое

Взять двойной объем сахара и приготовить карамель, добавив 75 мл воды. Молоко настаивать с ванилью, не расщепляя стручок. Перелить молоко в карамельную массу, соблюдая осторожность: смесь будет разбрызгиваться и затвердевать. Осторожно нагреть смесь для размягчения карамели, а затем следовать основному рецепту

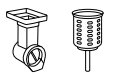
Мороженое с белым шоколадом

Приготовить крем по основному рецепту, взяв не 4, а 6 яичных желтков. Затем натереть 125 г белого шоколада, вылить в него смесь и перемешать до образования однородной массы. Процедить, охладить и далее следовать основному рецепту.

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ (01, 02 и 03)

Это рецепт мягкого крема ганаш для начинок или глазировки. Чтобы приготовить густой ганаш для шоколадных трюфелей, следует увеличить объем шоколада на треть.

Выход: 250 мл
Приготовление: 2 минуты
Тепловая обработка: 5 минут



150 г горького шоколада (70%)
100 мл жирных сливок

Шоколад натереть на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4 и переложить в жаропрочную глубокую посуду. Сливки довести до кипения на медленном огне. Влить сливки в шоколад и подождать 2 минуты, а затем аккуратно перемешивать, пока шоколад не растает. Остудить.

Дополнительные рецепты

Ганаш с молочным шоколадом и мускатным орехом

Вместо горького шоколада взять 165 г молочного шоколада и добавить от 1/4 до 1/2 чайной ложки свежемолотого мускатного ореха.

Ганаш с белым шоколадом и розовым ликером

Вместо горького шоколада взять 175 г белого шоколада и в остывший, но еще теплый ганаш влить 1 или 2 столовых ложки розового ликера.





01



02



03

Взбитые сливки с джин-тоником ^(01 и 02)

Это своего рода «английский ответ» на французский рецепт взбитых сливок с ванилью и сахаром. Они одновременно острые, пьянящие, густые и пушистые. Вместо джина и игристого вина можно добавить любой крепкий алкоголь, ликер или вино по вкусу. Сливки можно подавать на стол немедленно или хранить в холодильнике 2-3 дня.

Число порций: 4
Выстаивание: 2 часа
Тепловая обработка: 5 минут



сок 1 лимона
тертая цедра 2-х лимонов
2 ст.л. высококачественного джина
50 г сахара
200 мл жирных сливок
100 мл сладкого игристого вина

Лимонный сок, цедру, джин и сахар положить в миску и перемешивать до растворения сахара. Отставить по меньшей мере на 2 часа.

Сливки взбить в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой пены. Продолжая взбивать на скорости 4, постепенно добавлять игристое вино, но не слишком быстро, чтобы сливки не расслоились. Уменьшить скорость до 2 и добавить смесь лимона и сахара. Продолжать взбивать до получения густой и пышной массы.

Итальянские меренги с розовым перцем ⁽⁰³⁾

В отличие от французских меренг, которые готовят с обычным сахаром, для приготовления итальянских меренг берут горячий сахарный сироп. К основному рецепту меренг можно добавлять любые специи и ароматические добавки по вкусу. Меренги можно слепить попарно, взяв в качестве прослойки взбитые сливки, взбитые сливки с вином (стр. 28) или шоколадный ганаш (стр. 27).

Выход: 24-30 шт.
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 1 час 30 минут



120 г сахара
1 ч.л. жидкой глюкозы (можно приобрести в аптеке)
1 ч.л. крупномолотого розового перца
2 больших яичных белка
2 ст.л. воды

Духовку предварительно нагреть до 110°C или до отметки 1/4 на газовой плите. Сахар, глюкозу, розовый перец и воду поместить в кастрюлю с толстым дном. Довести до кипения на медленном огне, периодически помешивая до растворения сахара. Нагревать сироп до температуры 115°C на сахарном термометре. Это займет 5-7 минут.

В это время в чаше миксера венчиком взбить яичные белки, начиная со скорости 4 и повышая до скорости 8. Взбивать до получения пены, образующей мягкие пики. Уменьшить скорость до 2 и медленно влить тонкой струйкой сахарный сироп. Сироп не должен попадать на венчик, а только в белки. Взбивать, пока не будет добавлен весь сироп, а масса не станет плотной и блестящей. Продолжать взбивать до полного остывания массы.

Переложить массу ложкой в кондитерский мешок с маленькой насадкой в форме звезды и выдавить на силиконовый коврик небольшие меренги. Выпекать 1 час 30 минут, пока меренги не станут сухими на ощупь и будут легко сниматься с силиконового коврика. Выключить духовку, но оставить меренги в духовке до полного остывания. Хранят меренги в герметичной банке.

Миндальное печенье Монблан ^(01, 02 и 03)

В это небольшое миндальное печенье можно добавлять разнообразные наполнители и использовать различные прослойки. Вкус миндального печенья в этом рецепте напоминает вкус классического французского десерта Монблан, который готовится из хрустящих меренг со взбитыми сливками и сладким каштановым пюре.

Выход: 40 штук
Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 15 минут
Тепловая обработка: 25 минут



1 стручок ванили
4 яичных белка
щепотка винного камня
25 г сахара
225 г сахарной пудры
125 г молотого миндаля
200 г сладкой каштановой пасты для прослойки

Духовку предварительно нагреть до 150°C или до отметки 2 на газовой плите. На дно двух противней постелить жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент) или силиконовые коврики. Стручок ванили расщепить, достать семена и положить их в чашу миксера. Добавить яичные белки и взбивать венчиком на скорости 4 до получения пены. Увеличить скорость взбивания до 8, добавить винный камень и продолжать взбивать до получения пены, образующей мягкие пики. Уменьшить скорость взбивания до 4 и добавить сахар, а затем опять увеличить скорость до 8 и взбивать до получения густой пены.

Сахарную пудру и молотый миндаль дважды просеять, а затем аккуратно вмешать в белковую массу большой металлической ложкой. Получившееся тесто выглядит гладким и блестящим. Тесто переложить в кондитерский мешок с простой насадкой диаметром 1 см и выдавить на противни шарики диаметром 2 см. Оставлять между шариками 2,5 см, поскольку тесто увеличивается в объеме при выпекании. Шарик теста на противень можно также выкладывать чайной ложкой. Для приготовления 40 миндальных печений с прослойкой необходимо испечь 80 маленьких лепешек. Выстаивать 15 минут.

Выпекать печенье 20-35 минут. Печенье готово, когда оно поднялось и кажется на ощупь сухим и твердым. Остужать 2-3 минуты, после чего снять с бумаги. После полного остывания соединить лепешки попарно, прослаивая каштановым пюре.



01



02



03

Мятный дайкири с малиновым мороженым и розовым ликером

В оригинальный дайкири входит ром, сок лайма и сахарный сироп. Однако для приготовления этого незаурядного коктейля можно выбрать любые фрукты в сочетании с разнообразными травами и наполнителями.

Число порций: 2

Приготовление: 10 минут



125 г малины

2 ст.л. розового ликера

6 крупных листьев мяты

4 ст.л. белого рома

1 ст.л. розовой воды

сок 2 лаймов

1 шарик малинового сорбе

подается со льдом

Малину положить в блендер и измельчить на скорости перемешивание . Малиновое пюре протереть через мелкое сито и переложить обратно в блендер. Добавить остальные ингредиенты и взбивать на скорости сжижение  до получения однородной массы. Разлить в два бокала для коктейля, наполненных льдом, и подавать немедленно.



МАРГАРИТА С КРАСНЫМИ АПЕЛЬСИНАМИ И ЧИЛИ

Коктейль Маргарита обычно готовят с соком лайма, но красный апельсин сорта королевек придает ему кисло-сладкий привкус и более яркий цвет. Лучше всего подойдет свежевыжатый сок. Благодаря сиропу чили коктейль приобретает интригующую остроту.

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут

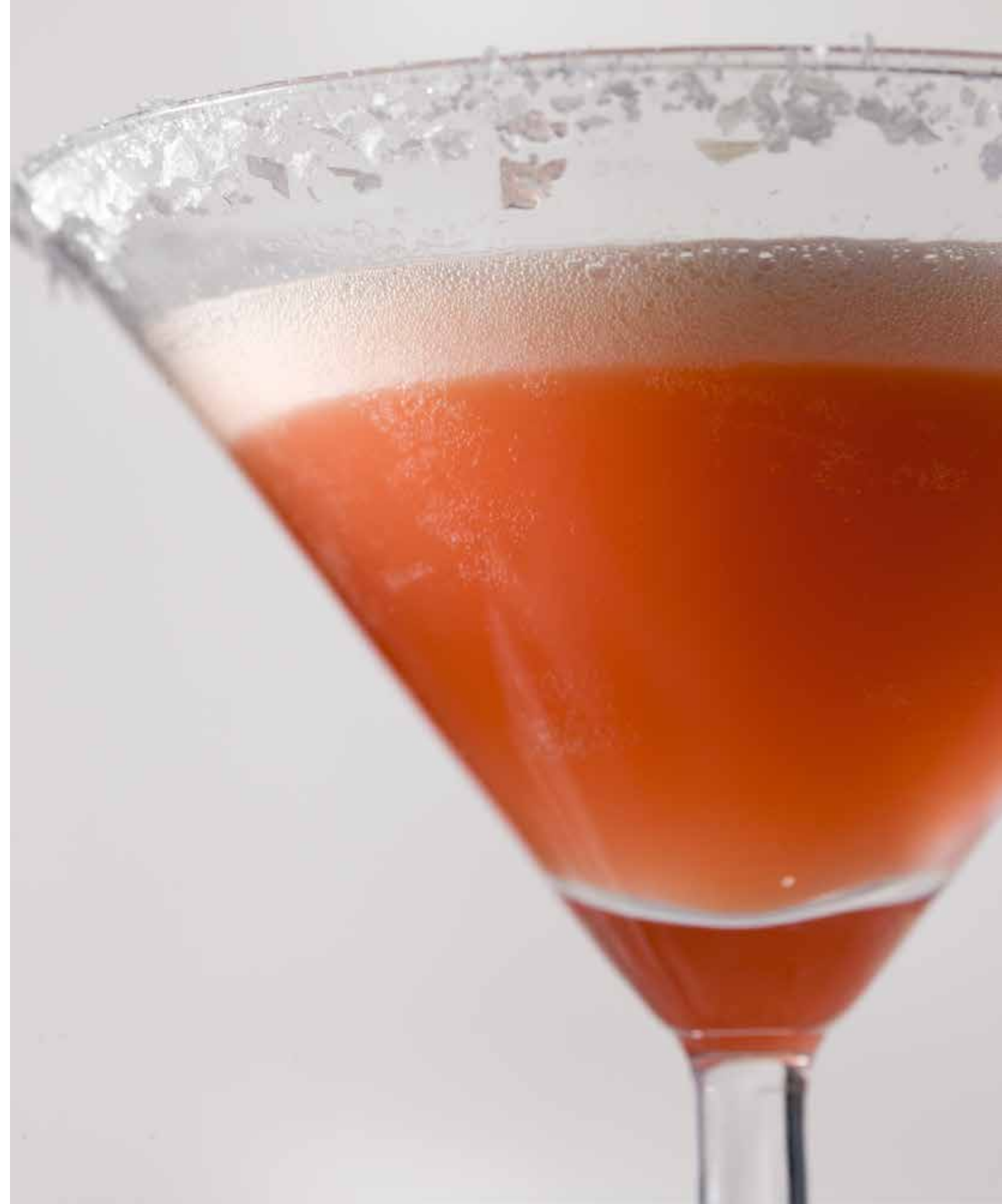


1 лайм
крупная морская соль
60 мл текилы
60 мл ликера Трипл Сек (например, Куантро)
80 мл сока лайма
120 мл сока красных апельсинов сорта королевек
18 кубиков льда

Сироп чили:
200 г сахара
100 мл воды
1-2 перчика чили «птичий глаз»

Сначала приготовим сироп чили. Сахар, нарезанный ломтиками чили и воду поместить в кастрюлю. Медленно довести до кипения и варить на медленном огне 5 минут. Половинкой лайма смочить ободки четырех бокалов для коктейля. Обмакнуть в соль и отставить в сторону.

Текилу, ликер Трипл Сек, 2 столовые ложки сиропа чили, сок лайма и сок красных апельсинов налить в блендер и добавить колотый лед. Измельчать на скорости сжижение  до получения однородной массы. Перелить в подготовленные бокалы и подавать немедленно.



ЛИМОНАД С РОЗОВОЙ ВОДОЙ И ЛИМОННОЙ МЯТОЙ

*Ничто не утолит жажду лучше, чем лимонад собственного приготовления.
Свежий вкус лимонада побудит вас обращаться к этому рецепту вновь и вновь.*

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 5 минут
Настаивание: 15 минут



100 г сахара
6 веточек лимонной мяты
1 лист лайма
100 мл воды
6-8 сочных лимонов
1 ст.л. розовой воды
500 мл холодной воды

Сахар, лимонную мяту и лист лайма положить в небольшой ковшик с водой. Медленно довести до кипения и помешивать до полного растворения сахара. Варить 5 минут на медленном огне, пока сироп не начнет загустевать. Снять с огня и настаивать 15 минут, а затем охладить.

Выжать лимонный сок в соковыжималке для цитрусовых на скорости 4. Необходимо 250 мл сока. Лимонный сок перемешать с охлажденным и процеженным мятным сиропом и добавить холодную воду. Добавить розовую воду и перед подачей как следует охладить.



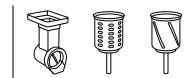
БРУСКЕТТЫ С ЧЕСНОКОМ И ГРИБАМИ

Брускетты – это итальянские тосты, натертые чесноком, на которые можно положить обжаренные на гриле или сырые овощи, сыр и травы. Их хорошо подавать в качестве закуски.

Число порций: 6

Приготовление: 5 минут

Тепловая обработка: 20 минут



6 головок лука-шалот
4 зубчика чеснока
450 г грибов
3 ст.л. оливкового масла
100 мл белого сухого вина
3 ст.л. мелко нарезанного розмарина
6 ст.л. маскарпоне
12 ломтиков чиабатты
тертый пармезан для украшения
соль и свежемолотый черный перец

Лук-шалот и 3 зубчика чеснока измельчить на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Грибы нарезать слайсером. В большой сковороде нагреть оливковое масло и обжаривать лук-шалот и чеснок 5 минут до размягчения. Добавить грибы и обжаривать 10 минут на сильном огне до золотистого цвета.

Добавить вино и уменьшить огонь. Добавить маскарпоне и розмарин, перемешать, приправить по вкусу и снять с огня.

Поджарить ломтики чиабатты и разрезать пополам последний зубчик чеснока. Натереть одну сторону всех тостов срезом чеснока. Положить на хлеб грибную смесь и украсить несколькими стружками пармезана. Подавать немедленно.



Тосты с шоколадной тапенадой

Тапенада – это прованское пюре из оливок, в которое традиционно добавляют каперсы и анчоусы. В этом рецепте я их заменила на горький шоколад.

Число порций: 6

Приготовление: 10 минут



60 г горького шоколада (70%)

300 г черных маслин без косточек

1 веточка тимьяна

5 ст.л. оливкового масла

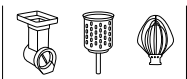
24 ломтика багета

100 г зрелого козьего сыра

свежемолотый черный перец

Шоколад растопить. Оливки и листья тимьяна измельчить в смешивание . Не выключая блендер, постепенно влить оливковое масло и растопленный шоколад до получения легко намазываемой массы. Приправить перцем, переложить в глубокую посуду, закрыть и охладить. Слегка обжарить ломтики багета с обеих сторон до получения хрустящей корочки и сверху намазать тапенаду. Посыпать измельченным козьим сыром и подавать немедленно.





Число порций: 6
Приготовление: 40 минут
Выстаивание: ночь
Подъем теста: 1 час
Тепловая обработка: 35 минут

100 г гречневой муки
100 г пшеничной муки
7 г сухих дрожжей
1 ст.л. сахара
½ ч.л. соли
300 мл теплого молока
2 яйца
50 г растопленного сливочного масла
для жарки

Для маринованного в свекле лосося:
400 г филе лосося без кожи
1 ½ ст.л. морской соли
2 ч.л. сахара
3 ст.л. нарезанного укропа
75 мл водки
125 г вареной свеклы
200 г сметаны
черная икра или черная икра пинагора
для подачи на стол

Блинчики со сметаной и маринованным в свекле лососем

Эти дрожжевые гречневые блинчики традиционно подают со сметаной и икрой. Но они не менее вкусны с копченым или маринованным лососем.

Это блюдо начинают готовить за день до подачи на стол, замариновав лосося в свекле. Филе лосося ополоснуть и просушить бумажным полотенцем. Соль, сахар и укроп смешать и натереть смесью филе. Положить в неглубокую посуду и залить водкой. Закрыть и поставить в холодильник как минимум на 4 часа или на ночь. Один раз перевернуть.

На следующий день свеклу натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Рыбу извлечь из маринада и добавить свеклу. Положить рыбу обратно в маринад и держать в холодильнике еще 6 часов.

Гречневую и пшеничную муку, дрожжи, сахар и соль положить в чашу миксера. Отделить желтки от белков. Молоко и яичные желтки добавить в сухие ингредиенты и перемешивать венчиком на скорости 4 до получения гладкого теста. Закрыть и поставить для подъема при комнатной температуре на 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Переложить тесто в другую посуду. Чашу миксера и венчик вымыть и тщательно вытереть. Яичные белки взбить венчиком на скорости 8 до получения плотной пены, а затем вмешать в тесто.

В большой сковороде на среднем огне нагреть немного растопленного сливочного масла. Выложить на сковороду 4 порции теста (примерно 1½ столовых ложки на каждый блинчик). Жарить блинчики 45 секунд с одной стороны, осторожно перевернуть и жарить еще 30 секунд. Снять со сковороды и переложить в слегка нагретую духовку, чтобы блинчики не остыли. Пожарить остальные блинчики, каждый раз смазывая сковороду растопленным сливочным маслом.

Лосось промыть и просушить. Нарезать кубиками размером 5 мм. При подаче гарнировать блинчики большим количеством сметаны, сверху положить рыбу. Украсить небольшим количеством черной икры или икры пинагора.



Холодный гуакамоле с сальсой из томатов черри

Чтобы удивить своих гостей во время летней вечеринки, приготовьте гуакамоле в виде пикантного мороженого. Такой оригинальный способ подачи позволяет смягчить жгучий вкус перца чили.

Число порций: 4-6
Приготовление: 30 минут
Замораживание: ночь



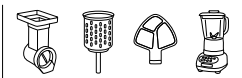
350 г мякоти спелого авокадо
1 перчик чили «птичий глаз»
1 зубчик чеснока
сок 2 лаймов
тертая цедра 1 лайма
2 ст.л. мелко нарезанной кинзы
½ ч.л. соли
1 ст.л. сахара
200 мл жирных сливок
соленые кукурузные чипсы для подачи на стол

Сальса:
4 пера зеленого лука
½ красной луковицы
12 томатов черри
1 ст.л. оливкового масла
сок ½ лайма
1 ст.л. мелко нарезанной кинзы
соль и свежемолотый черный перец

Мякоть авокадо положить в блендер. Из перца чили удалить семена и положить стручок в блендер. Добавить чеснок, сок и цедру лайма, кинзу, соль, сахар и сливки. Измельчать на скорости пюре  до получения однородной массы, в которой видны кусочки перца чили и кинзы. Переложить смесь в устройство для приготовления мороженого и взбивать на скорости 1 до почти полного загустения. Ложкой переложить получившуюся массу в морозостойкий контейнер и оставить на ночь в морозильной камере.

На следующий день за 30 минут до подачи на стол переложить мороженое в холодильник, чтобы оно стало мягче. В это время нарезать зеленый лук, красный лук и томаты черри. Смешать с оливковым маслом, соком лайма и кинзой. Приправить по вкусу. Переложить мороженое в бокалы для коктейля, а сверху полить томатной сальсой. Подавать с кукурузными чипсами.





Число порций: 6-8
Приготовление: 25 минут
Охлаждение: 10 минут
Замораживание: 4 часа

2 огурца
1 ч.л. соли
1 ч.л. сушеного орегано
450 г греческого йогурта
2 измельченных зубчика чеснока
1 ст.л. белого винного уксуса
2 ст.л. оливкового масла первого
холодного отжима (класса Extra Virgin)
3 ст.л. мелко нарезанной мяты
свежемолотый черный перец

Огуречная гранита (по желанию):
50 г сахара
200 мл воды
1 ст.л. мелко нарезанной мяты
1 кг огурцов
1 ст.л. лимонного сока
щепотка соли
подсушенные ломтики питы для подачи
на стол

Соус тцатцики с огуречной гранитой

Этот восхитительный греческий соус можно подать с хлебом как самостоятельное блюдо. Или же его можно включить в тарелку-ассорти в сочетании с Тарамасалата (стр. 46) и Баклажанной икрой (стр. 48). Соус тцатцики будет выглядеть более элегантно, если разложить его по бокалам и украсить огуречной гранитой и хрустящими ломтиками питы.

Огурцы натереть в чашу миксера на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сверху посыпать солью и орегано и оставить на 10 минут до образования сока. Слить излишки сока, переложить огурцы в сито и аккуратно удалить оставшуюся жидкость.

Переложить обратно в чашу миксера, добавить йогурт и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2. Добавить чеснок, уксус, оливковое масло и мяту. Хорошо перемешать и приправить по вкусу. Охлаждать 10 минут и подавать к столу.

При желании приготовить огуречную граниту. Сахар положить в кастрюлю с водой. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Добавить мяту и варить на медленном огне 2-3 минуты. С огурцов срезать кожуру и удалить семечки. Измельчить в блендере на скорости сжижение . Протереть массу через сито в морозостойкий контейнер, добавить мятный сироп, лимонный сок и соль. Охладить, потом замораживать 2 часа, пока края граниты не затвердеют.

Вилкой разломать образовавшийся лед и как следует перемешать. Опять поставить в морозильную камеру на 30 минут, а затем опять измельчить лед вилкой и перемешать. Повторять эту процедуру замораживания и перемешивания, пока гранита не образует воздушную массу. Выложить на тцатцики. Подавать с подсушенными ломтиками питы.



ТАРАМАСАЛАТА

Этот домашний паштет из копченой тресковой икры намного вкуснее, чем магазинный вариант цвета розовой жевательной резинки. А приготовить его – пара пустяков.

Число порций: 8

Приготовление: 15 минут

Охлаждение: 1 час



50 г ломтиков белого хлеба

4 ст.л. теплой воды

200 г тарамы (копченой тресковой икры)

150 мл оливкового масла

сок 1 лимона

мелко нарезанный лук-резанец для украшения (по желанию)

соль и свежемолотый черный перец

С хлеба срезать корки и разломать на небольшие кусочки. Залить водой и оставить на 10 минут. Хлеб переложить в блендер и быстро измельчить на скорости смешивание . Добавить тараму и еще раз перемешать до образования однородной массы.

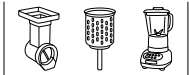
Не выключая блендер, постепенно добавлять оливковое масло и лимонный сок до получения однородного пюре. Если паштет получился слишком густым, добавить одну или две столовых ложки горячей воды. Переложить в глубокую посуду и приправить по вкусу. Соли не должно быть слишком много. Закрыть и охлаждать 1 час. Непосредственно перед подачей на стол быстро перемешать и по желанию посыпать луком-резанцем. Подавать с питой.



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

Это нежное пюре из баклажанов, называемое также «мелидзаносалата», можно включить в тарелку-ассорти в сочетании с Тарамасалата (стр. 46) и соусом Тцатцики (стр. 44).

Число порций: 8
Приготовление: 5 минут
Тепловая обработка: 1 час



500 г баклажан
2 измельченных зубчика чеснока
1 ч.л. марокканской смеси специй Рас-эль-ханут
2 ст.л. оливкового масла
50 г лука-шалот
½ ч.л. острой приправы Харисса
50 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)
2 ст.л. лимонного сока
100 г томатов сорта «Дамские пальчики» (очищенных от шкурки и семечек и нарезанных кубиками)
1 ст.л. мелко нарезанной кинзы
соль и свежемолотый черный перец

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Баклажаны разрезать пополам вдоль и кончиком ножа сделать в мякоти крестообразные надрезы. Чеснок распределить по поверхности, посыпать смесью Рас-эль-ханут и сбрызнуть 1 чайной ложкой оливкового масла. Сложить две половинки баклажана вместе и завернуть в фольгу. Запекать от 45 минут до 1 часа, или же пока баклажаны на ощупь не станут мягкими.

В это время измельчить лук-шалот на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В сковороде нагреть оставшееся оливковое масло и обжаривать лук-шалот 5-10 минут. Добавить приправу Харисса и снять с огня.

Баклажаны развернуть и выскоблить мякоть в блендер. Добавить лук-шалот и измельчать на скорости пюре  до получения однородной массы. Не выключая блендер, добавлять по капле оливковое масло, пока пюре не станет очень гладким и нежным. Добавить лимонный сок.

Ложкой переложить баклажанную икру в глубокую посуду, добавить нарезанные кубиками томаты и кинзу и перемешать. Приправить по вкусу и подавать с подсушенными ломтиками питу.

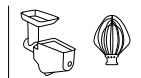


Воздушный хумус

Именно так в двадцать первом веке и следует подавать хумус. В любом случае, это рецепт непременно стоит попробовать. Однако для любителей классики я привожу и классический рецепт.

Число порций: 6

Приготовление: 15 минут



400 г консервированного нута
1 зубчик чеснока
150 мл жирных сливок
1 ст.л. тахины (кунжутной пасты)
20 г оливкового масла
½ ч.л. соли
¼ ч.л. паприки
½ ч.л. молотого тмина

С нута слить жидкость, но не выливать. Промыть нут под холодной проточной водой и протереть вместе с чесноком в чашу миксера насадкой-протиркой на скорости 4. В сливки добавить 50 мл жидкости от нута и довести до кипения. Добавить сливки, а также тахину, оливковое масло, соль, паприку и тмин в пюре нута и перемешать венчиком на скорости 4. Перелить в сифон на 500 мл и заправить двумя баллончиками с газом. Тщательно встряхнуть, разлить по стаканам и подавать немедленно.

Хумус с тахиной: классический рецепт

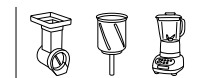
Слить жидкость с нута и вылить. Промыть нут под холодной проточной водой. Нут и чеснок измельчить в пюре, как описано выше, добавив тахину, соль, паприку и тмин. Установить плоскую взбивалку. Отказаться от сливок, но увеличить количество оливкового масла до 100 мл. Перемешивать 1 минуту на скорости 4. Добавить сок 1 лимона и горсть мелко нарезанной кинзы и еще раз перемешать. Подавать с подсушенными ломтиками питы.



ХОЛОДНЫЙ КАБАЧКОВЫЙ СУП С БАЗИЛИКОМ И ЛИМОННЫМ МАСЛОМ

Холодный суп прекрасно освежает в жаркий летний день. Его можно готовить из разных овощей и трав: к примеру, попробуйте зеленый горошек с мятой или спаржу с лимонным тимьяном. Любители острого могут добавить несколько капель соуса Табаско.

Число порций: 4
Приготовление: 5 минут
Тепловая обработка: 20 минут
Охлаждение: ночь



2 кабачка
2 ст.л. оливкового масла
1 пучок базилика
2 ст.л. оливкового масла с ароматом лимона плюс немного масла для спрыскивания
50 г обжаренных кедровых орешков
4 кубика льда
25 г красной икры для украшения
соль и свежемолотый черный перец

Кабачки нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой кастрюле нагреть оливковое масло и обжаривать кабачки 5 минут. Залить водой, довести до кипения и варить еще 5 минут до размягчения. Остужать 15 минут.

Вылить содержимое кастрюли в блендер, добавить базилик, лимонное масло и кедровые орешки. смешивание  до получения однородной массы. Возможно, для этого придется разделить массу на несколько частей. Приправить по вкусу и охладить. Разлить суп по охлажденным тарелкам или бокалам, положив в каждую порцию кубик льда. Украсить красной икрой и сбрызнуть лимонным маслом.



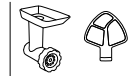
ГАСПАЧЧО

Гаспаччо – это классический холодный суп. Самый вкусный гаспаччо получается из спелых летних овощей. Его можно заправлять любыми овощами по вкусу: нарезанными огурцами, оливками, каперсами и т.д.

Число порций: 4-6

Приготовление: 15 минут

Охлаждение: ночь



750 г спелых томатов сорта «Дамские пальчики»

1 красный перец

1 красная луковица

½ огурца

2 зубчика чеснока

100 мл томатной пасты

несколько капель соуса Табаско

4 ст.л. оливкового масла

2 ст.л. бальзамического уксуса

100 мл холодной воды

2 сваренных вкрутую яйца

8 перьев зеленого лука

12 корнишонов

½ желтого перца

100 г вареной ветчины, нарезанной мелкими кубиками

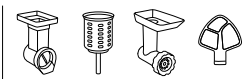
оливковое масло первого холодного отжима (класса Extra Virgin) для подачи на стол

соль и свежемолотый черный перец

Томаты, перец, лук и огурцы нарезать крупными кусками. Протереть овощи и чеснок в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Добавить томатную пасту, соус Табаско, оливковое масло, бальзамический уксус и воду. Тщательно перемешать плоской взбивалкой на скорости 4. Приправить по вкусу. Поставить на ночь в холодильник, чтобы суп как следует остыл и приобрел характерный вкус и аромат.

На следующий день мелко нарезать яйца, зеленый лук, корнишоны и желтый перец. Разлить гаспаччо по охлажденным тарелкам и добавить несколько капель оливкового масла Extra Virgin. Выложить овощи на поверхность супа.





Число порций: 8
Приготовление: 20 минут
Охлаждение: 1-2 дня
Тепловая обработка: 2 часа

3 головки лука-шалот
3 зубчика чеснока
125 г грибов
3 ст.л. сливочного масла
450 г свиной грудинки одним куском без шкуры и костей
175 г свиного филе
175 г куриной печени
150 г сыровяленой грудинки панчетта одним куском
2 ст.л. мелко нарезанной петрушки
1 ст.л. мелко нарезанного шалфея
1 ст.л. мелко нарезанного тимьяна
2 ст.л. мелко нарезанного базилика
2-3 ст.л. итальянского бренди Vecchia Romagna
10-12 ломтиков нежирного бекона без шкурки
чатни из слив, груш и изюма (стр. 138) для подачи на стол
соль и свежемолотый черный перец

ДЕРЕВЕНСКИЙ СВИНОЙ ПАШТЕТ С ГРИБАМИ И СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

Для самостоятельного приготовления паштета придется немного постараться, но результат оправдает все ваши усилия. Этот ароматный паштет можно подавать не только с чатни, но и с итальянской фруктовой горчицей, то есть фруктами, консервированными в горчичном сиропе.

Духовку предварительно нагреть до 170°C или до отметки 3 на газовой плите. Лук-шалот, чеснок и грибы измельчить на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В сковороде растопить сливочное масло и обжаривать лук-шалот, чеснок и грибы на сильном огне 10 минут до размягчения. Охладить.

Свиную грудинку, свиное филе, куриную печень и панчетту пропустить через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 1. Установить плоскую взбивалку, добавить грибную смесь, травы, бренди Vecchia Romagna и перемешать на скорости 2. Приправить по вкусу.

Дно и стенки керамической посуды на 1 литр выложить ломтиками бекона так, чтобы края свисали по краям. Ложкой переложить мясной фарш в подготовленную посуду и утрамбовать. Завернуть края бекона поверх фарша и закрыть крышкой или двумя слоями фольги.

Поставить в противень с бортиками, наполовину заполненный горячей водой, и запекать в духовке от 1 часа 45 минут до 2 часов. Готовый паштет отстает от стенок посуды, а шпажка, воткнутая в центр, остается чистой после извлечения.

Извлечь посуду с паштетом из противня и охлаждать 1 час. Снять крышку или фольгу, закрыть чистой фольгой и поставить под гнет. Полностью остудить и, не убирая гнет, поставить в холодильник на 1-2 дня. Перед подачей согреть паштет до комнатной температуры. Паштет можно нарезать на ломтики и подавать с чатни. Употребить в течение 2-3 дней.

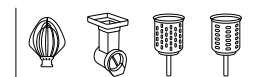


САЛАТ РЕМУЛАД С СЕЛЬДЕРЕЕМ, ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

Этот хрустящий салат прекрасно подходит к жареным на гриле свиным отбивным или поджаренным ломтикам копченого лосося.

Число порций: 6

Приготовление: 15 минут



5 ст.л. майонеза васаби (стр. 18)

5 ст.л. крем-фреша

1 ст.л. лимонного сока

600 г сельдерея

2 красных яблока

2 ст.л. мелко нарезанной петрушки

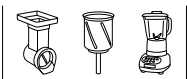
50 г измельченных орехов пекан

соль и свежемолотый белый перец

Майонез васаби, крем-фреш и лимонный сок положить в чашу миксера и взбивать венчиком на скорости 6. Приправить по вкусу.

Сельдерей почистить и нарезать на крупные куски. Натереть сельдерей в чашу миксера на средней терке в роторной овощерезке на скорости 4. Немедленно переложить натертый сельдерей в соус. Вырезать сердцевину яблок, натереть на крупной терке и добавить в салат. Добавить петрушку, орехи пекан и подавать к столу.





Число порций: 6
Приготовление: 25 минут
Маринование: ночь
Тепловая обработка: 1 час

1 головка репчатого лука
1 морковь
1 стебель сельдерея
1 лимон
600 г филейной части телятины одним куском
1 лавровый лист
2 бутона гвоздики
½ л сухого белого вина, лучше итальянского
1 ч.л. морской соли
½ л воды

Заправка:
200 г консервированного тунца без жидкости
4 филе анчоусов
2 ст.л. каперсов
2 яичных желтка
сок ½ лимона
250 мл оливкового масла
2 ст.л. белого соуса из трюфелей
горсть каперсов для украшения
свежемолотый черный перец

ВИТЕЛЛО ТОННАТО С ТРЮФЕЛЯМИ

Это блюдо можно сделать еще более изысканным, взяв вместо соуса из трюфелей 15 г мелко нарубленных свежих черных трюфелей.

Лук, морковь, сельдерей и лимон нарезать в большую посуду слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить телятину, лавровый лист и гвоздику. Залить белым вином, закрыть крышкой и поставить на ночь в холодное место. Время от времени переворачивать маринующееся мясо.

На следующий день переложить содержимое в большую кастрюлю. Добавить соль и воду. Довести до кипения, уменьшить огонь и закрыть крышкой. Варить на медленном огне от 45 минут до 1 часа до готовности телятины. Остудить, не вынимая из кастрюли.

Приготовить заправку. Первые 5 ингредиентов положить в блендер и обрабатывать на скорости смешивание . Постепенно добавлять оливковое масло, пока заправка не станет густой и блестящей на вид. Немного разбавить заправку, добавив 3 столовые ложки бульона, в котором варилась телятина. В конце приготовления добавить в заправку соус из трюфелей и перемешать на скорости перемешивание . По желанию добавить еще лимонного сока.

Извлечь телятину из бульона и нарезать на очень тонкие ломтики. Выложить на тарелки для подачи на стол. Сверху ложкой выложить заправку. Украсить несколькими каперсами и подавать.



САЛАТ ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕННОЙ САЛЬСОЙ, ЖАРЕНОЙ СВЕКЛОЙ И КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

Попробуйте этот ароматный итальянский соус с бараниной на гриле, жареной свининой или палтусом на пару. Его можно приготовить как из чищеного картофеля, так и из картофеля «в мундире».

Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 20 минут



250 г мелкой свеклы
2 ст.л. оливкового масла
500 г молодого картофеля
200 г копченого угря
соль и свежемолотый черный перец

Зеленая сальса:
1 зубчик чеснока
2 ст.л. каперсов
2 ст.л. корнишонов
3 филе анчоусов
½ ст.л. дижонской горчицы
горсть петрушки
1 пучок базилика
1 пучок мяты
125 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)
1 ст.л. красного винного уксуса

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Свеклу почистить и нарезать на дольки. Слегка перемешать с оливковым маслом, приправить по вкусу и переложить в глубокий противень. Запекать 30 минут до размягчения.

Приготовить зеленую сальсу. Первые 5 ингредиентов положить в блендер. С трав оборвать листья и добавить туда же. Измельчать на скорости перемешивание  до образования кашицы. Не выключая блендер, добавлять по капле оливковое масло, пока полностью не впитается. Добавить уксус и приправить.

При необходимости картофель нарезать на кусочки одинакового размера и варить в подсоленной воде до готовности. Слить и немедленно перемешать с двумя третями сальсы. Оставшуюся сальсу смешать со свеклой. Ложкой выложить на тарелки и положить сверху ломтики копченого угря.



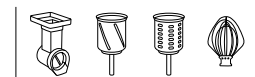
САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, СВЕКЛЫ И КЛЮКВЫ

Этот салат становится еще вкуснее на следующий день, приобретая характерный вкус и аромат. Подавайте к холодному мясу или сыру.

Число порций: 6

Приготовление: 20 минут

Охлаждение: ночь



½ маленького кочана краснокочанной капусты

1 средняя свекла

1 маленькая головка красного лука

50 г грецких орехов

50 г сушеной клюквы

Заправка:

1 ст.л. лимонного сока

4 ст.л. красного винного уксуса

1 ст.л. меда

4 ст.л. масла грецкого ореха

6 ст.л. оливкового масла

½ ч.л. тмина

соль и свежемолотый черный перец

С кочана капусты снять верхние листья и вырезать кочерыжку. Капусту нарезать в дуршлаг слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Тщательно промыть под холодной проточной водой, пока вода не станет прозрачной. Слить всю воду и переложить капусту в глубокую посуду.

Почистить свеклу и красный лук. Натереть в посуду с капустой на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Грецкие орехи обжарить и крупно измельчить. Орехи и клюкву добавить в капустный салат.

Приготовить заправку. Все ингредиенты положить в чашу миксера и перемешивать венчиком на скорости 4 до получения однородной массы. Вылить в капустный салат, слегка перемешать и перед подачей на стол поставить на ночь в холодильник.



САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ С МЯТОЙ, КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ЛИМОНОМ

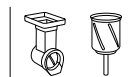
При приготовлении этого свежего летнего салата можно вместо мяты взять базилик или майоран, а вместо феты – рикотту.

Число порций: 4

Приготовление: 5 минут

Тепловая обработка: 10 минут

Маринование: 15 минут



4 маленьких кабачка

1 стручок неострого красного перца чили

1 зубчик чеснока

2 ст.л. оливкового масла

4 ст.л. оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)

сок ½ лимона

1 пучок мяты

100 г сыра фета

соль и свежемолотый черный перец

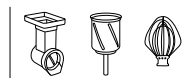
Кабачки, чили и чеснок измельчить слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Смазать кабачки оливковым маслом и жарить на сковороде до золотисто-коричневого цвета, чтобы кабачки начали размягчаться. Оливковое масло класса Extra Virgin смешать с лимонным соком, мяту мелко нарезать и добавить в заправку. Добавить нарезанный ломтиками перчик чили и чеснок, приправить по вкусу и вылить заправку в кабачки. Мариновать 15 минут, затем посыпать измельченным сыром фета и подавать к столу.



ТОРТИЛЬЯ С СЫРОКОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ ЧОРИЗО, ШАФРАНОМ И ПЕТРУШКОЙ

Тортилья – это толстый испанский омлет, который готовят на медленном огне. Хотя традиционно его готовят только с картофелем и репчатым луком, я к ним добавила испанскую сырокопченую колбасу Чоризо, шафран и петрушку. Они не просто добавляют особый аромат. Благодаря им тортилья заиграет всеми цветами радуги.

Число порций: 6-8
Приготовление: 15 минут
Выстаивание: 15 минут
Тепловая обработка: 15 минут



150 г пикантной колбасы Чоризо
600 г чищеного картофеля
1 крупная луковица
150 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)
6 яиц
2 капсулы с молотым шафраном
3 ст.л. мелко нарезанной петрушки
соль и свежемолотый черный перец

Чоризо почистить и нарезать в чашу миксера слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Нарезать ломтиками картофель и лук. В большой глубокой сковороде нагреть 1 чайную ложку оливкового масла и обжарить Чоризо до золотисто-коричневого цвета. Ложкой с отверстиями переложить колбасу со сковороды на бумажное полотенце для стекания жира. Слить использованное масло и протереть сковороду.

В сковороде нагреть 100 мл оливкового масла и обжаривать картофель и лук 10-15 минут до золотисто-коричневого цвета. Овощи должны стать мягкими. Снять с огня и охлаждать 15 минут.

Яйца, шафран и петрушку взбить в чаше миксера венчиком на скорости 2. Добавить колбасу, картофель, лук и оливковое масло, на котором они жарились, и перемешать. Приправить по вкусу. В глубокой сковороде нагреть оставшееся оливковое масло и вылить яичную смесь. Жарить на медленном огне 10 минут, пока тортилья почти полностью не прожарится. Осторожно сдвинуть тортилью на большую тарелку и закрыть сверху большой крышкой. Перевернуть тортилью на крышку и сдвинуть обратно на сковороду. Жарить еще 5 минут. Перед подачей на стол охладить до комнатной температуры.



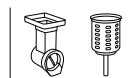
КАПУСТНЫЙ САЛАТ ПО-АЗИАТСКИ

Этот вкусный салат из белокочанной капусты является прекрасным гарниром к мясу или рыбе, жареным на решетке. Кроме того, на его основе можно приготовить легкий обед, добавив вареную курицу.

Число порций: 6

Приготовление: 15 минут

Охлаждение: ночь



500 г белокочанной капусты
100 г моркови
75 г лука-шалот
2 ст.л. мелко нарезанной кинзы
2 ст.л. мелко нарезанной мяты
50 г обжаренного соленого арахиса
соль и свежемолотый черный перец

Заправка:

50 г сахара

75 мл рисового винного уксуса

сок 1 лайма

2 ст.л. сладкого соуса чили

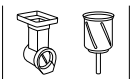
2 ст.л. рыбного соуса

1 измельченный зубчик чеснока

Сначала готовим заправку. Сахар и уксус положить в кастрюлю. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Снять с огня и добавить сок лайма, соус чили, рыбный соус и чеснок.

С капусты снять жесткие верхние листья, вырезать кочерыжку и разрезать кочан вертикально на доли. Морковь почистить, головки лука-шалот разрезать на половинки. Капусту, морковь и лук-шалот натереть в чашу миксера на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить заправку, приправить по вкусу и как следует перемешать. Закрывать и поставить на ночь в холодное место. Перед подачей на стол добавить в капустный салат травы и посыпать сверху крупно измельченным арахисом.





Число порций: 4-6
Приготовление: 20 минут + ночь на
размачивание сухой фасоли
Тепловая обработка: 40 минут

400 г консервированной красно-белой
фасоли или 200 г сухой красно-белой
фасоли
2 моркови
1 маленький стебель лука-порея
2 маленьких кабачка
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
4 ст.л. оливкового масла
4 веточки розмарина
400 г консервированных резаных
томатов
4 ст.л. томатной пасты, лучше из
сушеных на солнце томатов
1,5 л воды
100 г спагетти
свеженатертый пармезан для подачи
на стол
соль и свежемолотый черный перец

Гремоллада:
2 зубчика чеснока
½ пучка петрушки
тертая цедра 1 лимона

МИНЕСТРОНЕ С ТРАДИЦИОННОЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПРИПРАВой ГРЕМОЛАДА

Минестроне – это совершенно самодостаточное блюдо, которое обычно подают с хрустящими хлебцами или ароматным чесночным хлебом. При желании вместо красно-белой фасоли можно взять белую.

Если используется сухая фасоль, тщательно промыть и залить большим количеством холодной воды. Размачивать ночь. На следующий день слить всю воду, положить в кастрюлю и залить свежей водой. Довести до кипения, еще раз слить воду и залить холодной водой. Еще раз довести до кипения и варить на медленном огне 15 минут. Затем слить воду и отставить. При использовании консервированной фасоли слить жидкость и тщательно промыть.

Овощи и чеснок нарезать в чашу миксера слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой кастрюле нагреть оливковое масло, добавить овощи и обжаривать 5 минут. Мелко нарезать розмарин, добавить половину в сковороду и обжаривать еще одну минуту. Добавить томаты и томатную пасту, воду и довести до кипения. Варить на медленном огне 20 минут. Снять с огня, когда овощи будут почти готовы.

Разломать спагетти на маленькие кусочки и положить в кастрюлю, где варится фасоль. Варить еще 5-10 минут до состояния «аль денте» (при раскусывании середина остается твердой). Добавить оставшийся розмарин и снять кастрюлю с огня. Приправить по вкусу и отставить на несколько минут. В это время приготовить приправу. Чеснок и петрушку мелко нарезать и смешать с цедрой лимона. Минестроне разлить по тарелкам и сбрызнуть приправой. Подавать с сыром пармезан.



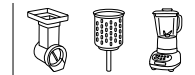
ГОРОХОВЫЙ СУП С МАЙОРАНОМ И МАСКАРПОНЕ

Суп из зеленого горошка традиционно готовят весной. Если вместо маскарпоне взять рикотту и заменить майоран базиликом, суп получится менее калорийным.

Число порций: 6

Приготовление: 10 минут

Тепловая обработка: 25 минут



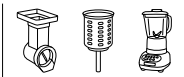
2 крупных головки лука-шалот
2 зубчика чеснока
50 г сливочного масла
800 г замороженного зеленого горошка
1 л куриного или овощного бульона
125 г маскарпоне
3 ст.л. нарезанного майорана
6 ломтиков сыровяленной грудинки панчетта
3 куска белого хлеба
6 крупных королевских морских гребешков
1 ст.л. оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец

Лук-шалот и чеснок измельчить на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой кастрюле нагреть половину сливочного масла и жарить лук и чеснок 5 минут до размягчения. Добавить горошек, перемешать и жарить еще 1 минуту.

Добавить бульон, довести до кипения и готовить 5 минут до размягчения горошка. Остужать 10 минут. Перелить содержимое кастрюли в блендер, добавить маскарпоне и майоран. сжижение  до получения однородной массы. Возможно, для этого придется разделить массу на несколько частей. Приправить по вкусу. Поставить в теплое место, чтобы суп не остыл.

В сковороде нагреть оставшееся сливочное масло и жарить панчетту до образования хрустящей корочки, затем переложить на кухонное полотенце для стекания жира. С хлеба срезать корки и нарезать кубиками размером 1 см. Обжарить хлеб в жиру, в котором жарилась панчетта, до золотисто-коричневого цвета. Каждый морской гребешок разрезать вдоль на три тонких ломтика. В сковороде нагреть оливковое масло и обжаривать морские гребешки 10-15 секунд на каждой стороне. Разлить суп по тарелкам и сверху насыпать гренки. Осторожно выложить на поверхность супа гребешки и хрустящие ломтики панчетты.





Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 1 час

750 г тыквы
4 ст.л. оливкового масла
1 красная луковица
2 зубчика чеснока
½ ч.л. раскрытых стручков кардамона
500 мл овощного бульона
тертая цедра 1 апельсина
горсть листьев шалфея
соль и свежемолотый черный перец

Миндальная крошка:
40 г сухого миндального печенья
50 г молотого миндаля
¼ ч.л. молотой корицы
20 г сливочного масла

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ХРУСТЯЩИМИ ЛИСТЬЯМИ ШАЛФЕЯ И МИНДАЛЬНОЙ КРОШКОЙ

Тыквенный суп – это традиционное зимнее блюдо, позволяющее почувствовать настоящий домашний уют. Его подают с хрустящей крошкой и обжаренными листьями шалфея, благодаря которым суп становится гуще и ароматнее.

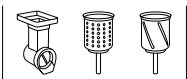
Сначала приготовим миндальную крошку. Крупно измельчить миндальное печенье и смешать с миндалем и корицей. В небольшой сковороде растопить масло и обжаривать миндальную смесь до золотисто-коричневого цвета. Остудить.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Очистить тыкву и удалить семена. Нарезать на ломтики. Сбрызнуть 1 столовой ложкой оливкового масла и жарить в духовке 30-40 минут или до полной готовности.

Лук и чеснок измельчить на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой сковороде нагреть 2 столовые ложки оливкового масла и обжарить лук и чеснок до размягчения. Нарезать мякоть тыквы на кубики и положить в сковороду. Туда же добавить стручки кардамона. Влить овощной бульон и варить на медленном огне до размягчения овощей.

Половником перелить суп в блендер. Добавить цедру апельсина и перемешивать на скорости пюрирования до получения однородной массы. Приправить по вкусу. Поставить в теплое место, чтобы суп не остыл. В небольшой сковороде нагреть последнюю столовую ложку оливкового масла и обжаривать листья шалфея, пока они не станут хрустящими. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира. Разлить суп по тарелкам и сверху посыпать миндальной крошкой. Украсить хрустящими листьями шалфея и немедленно подавать.





Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 40 минут

750 г репчатого лука
4 ст.л. сливочного масла
2 ст.л. муки
750 мл негустого говяжьего бульона
1 ст.л. мелко нарезанного тимьяна
соль и свежемолотый черный перец

Тосты с травами и сыром
60 г сыра грюйер
1 ст.л. мелко нарезанного лука-резанца
1 ст.л. мелко нарезанной петрушки
1 ч.л. мелко нарезанного чеснока
1 ст.л. мелко нарезанного лука-шалот
4 ст.л. растопленного сливочного масла
4 толстых ломтя багета

ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП С ТОСТАМИ С ТРАВАМИ И СЫРОМ

Этот густой зимний суп является классическим рецептом французской кухни. Интересного результата можно добиться, приготовив суп из красного лука и заменив часть бульона красным вином. Вместо тимьяна приправьте розмарином.

Духовку предварительно нагреть до 200° или до отметки 6 на газовой плите. Сначала приготовить тосты с травами и сыром. Сыр натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Отложить. Перемешать травы, чеснок и лук-шалот с растопленным сливочным маслом. Смазать ломти багета травяным маслом и запекать в духовке 5-10 минут.

Репчатый лук нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Растопить сливочное масло в большой кастрюле и обжаривать лук на медленном огне 25 минут, закрыв крышкой. Присыпать лук мукой и продолжать жарить до золотисто-коричневого цвета, постоянно помешивая. Добавить говяжий бульон, хорошо перемешать и варить 10 минут. Приправить по вкусу.

Добавить в суп тимьян и разлить по жаропрочным суповым тарелкам. Распределить сыр на поверхности тостов и осторожно выложить тосты на поверхность супа. Поставить тарелки с супом под предварительно нагретый гриль пока сыр не расплавится. Подавать немедленно.



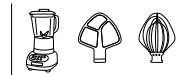
СУФЛЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СЫРОМ СТИЛТОН

Считается, что готовить суфле невероятно сложно, но в действительности все не так страшно. Просто взбейте яичные белки до получения плотной пены и быстро вмешайте их в тесто. В противном случае из них выйдет весь воздух, и суфле не поднимется. Пока суфле выпекается, за ним надо внимательно следить и ни в коем случае не отвлекаться даже на телефонные разговоры!

Число порций: 6

Приготовление: 25 минут

Тепловая обработка: 25 минут



масло и натертый пармезан для смазывания формочек

500 г цветной капусты

25 г сливочного масла

25 г муки

150 мл молока

½ ч.л. перечной смеси Эспелете

25 г мягкого сыра

3 яйца

75 г сыра Стилтон (или Irish Cashel Blue)

2 яичных белка

соль

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. 4 формочки объемом 175 мл слегка смазать маслом и присыпать тертым пармезаном. Цветную капусту разрезать на соцветия и варить или готовить на пару 8-10 минут до размягчения. Остудить, а затем измельчить в блендере на скорости перемешивание  до получения почти однородного пюре. Переложить в чашу миксера.

В маленьком ковшике растопить сливочное масло, добавить муку и перемешать. Готовить на медленном огне 2 минуты, а затем постепенно добавить молоко. Нагревать еще 2 минуты, пока соус не загустеет и не начнет прилипать к ложке. Снять с огня и приправить солью и перечной смесью Эспелете. Переложить в чашу миксера и добавить мягкий сыр. Перемешать плоской взбивалкой на скорости 2.

Отделить белки от желтков, вбить яичные желтки в цветную капусту на скорости 4. Вымыть и тщательно вытереть чашу миксера и взбивать яичные белки венчиком на скорости 4 до получения плотной пены. Осторожно вмешать в цветную капусту, одновременно добавляя измельченный сыр Стилтон. Ложкой переложить в подготовленные формочки. Выпекать суфле 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Готовое суфле должно хорошо подняться. Подавать немедленно.





Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Охлаждение: 30 минут
Тепловая обработка: 10 минут

2 пера зеленого лука
2 ст.л. мелко нарезанной кинзы
2 ст.л. рыбного соуса
1 перчик чили «птичий глаз»
2 веточки лемонграсса
2,5 см свежего имбиря
1 большой яичный белок
250 г свежего белого крабового мяса
1 взбитое яйцо
3 ст.л. панировочных сухарей
3 ст.л. кокосовых стружек
подсолнечное масло для жарки
дольки лайма для подачи на стол

Сальса:
1 спелый, но твердый плод манго
2 томата сорта «Дамские пальчики»
150 г консервированной кукурузы
1 красная луковица
1 стручок неострого зеленого перца чили
сок 2 лаймов
2 ст.л. мелко нарезанной кинзы

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ С САЛЬСой ИЗ МАНГО И СЛАДКОЙ КУКУРУЗЫ

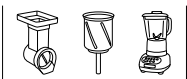
При приготовлении крабовых котлет крабовое мясо часто сочетают с белой рыбой, креветками или картофелем. В моем рецепте используется только белое крабовое мясо в сочетании с ароматными травами и специями.

Сначала приготовим сальсу. Манго почистить, удалить косточку и нарезать кубиками размером 5 мм. Из томатов удалить семечки и нарезать кубиками размером 5 мм. С кукурузы слить жидкость. Красный лук мелко нарезать. Из перца чили удалить семена и мелко нарезать. Смешать все ингредиенты сальсы, закрыть и охладить.

Первые 7 ингредиентов котлет положить в миксер и перемешать на скорости перемешивание . Крабовое мясо, яйцо, панировочные сухари и кокос положить в чашу миксера. Добавить подготовленную зелень и перемешать плоской взбивалкой на скорости 2. Охлаждать 30 минут до загустения.

Влажными руками сформировать из крабовой смеси 8 котлет среднего размера (или 16 маленьких). В сковороду с толстым дном налить на 1 см подсолнечное масло и жарить крабовые котлеты по 2 минуты с каждой стороны (маленькие – по 1 минуте) до образования золотисто-коричневой хрустящей корочки. Подавать немедленно, гарнировав сальсой и украсив дольками лайма.





Число порций: 4
Приготовление: 30 минут
Охлаждение: 30 минут
Тепловая обработка: 45 минут

1 порция песочного теста для пирогов
(стр. 22)
250 г моркови
300 мл морковного сока
300 мл воды
150 мл жирных сливок
1 яйцо
1 яичный желток
50 мл оливкового масла
150 г лисичек
соль и свежемолотый черный перец

Прованская заправка:
75 г нарезанной мелкими кубиками
моркови
175 мл оливкового масла
1 веточка шалфея
½ ч.л. соли
100 мл белого бальзамического уксуса
200 мл вина Сотерн
300 мл морковного сока
2 ч.л. мелко нарезанного шалфея
1 ст.л. обжаренных кедровых орешков

МОРКОВНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ЛИСИЧКАМИ И КИСЛО-СЛАДКОЙ ПРОВАНСКОЙ ЗАПРАВКОЙ ИЗ МОРКОВИ

Эти тарталетки идеально подходят к легкому обеду или в качестве изысканной закуски. Начинку можно приготовить из любого овощного пюре, но не забывайте подобрать подходящие травы.

Песочное тесто раскатать и выложить в формочки для тарталеток размером 4 x 8 см. Проколоть тесто вилкой и охлаждать 30 минут. Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Закрывать тесто жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом) и насыпать фасоль. Выпекать тарталетки 15 минут, удалить бумагу и фасоль и выпекать еще 5 минут. Уменьшить температуру в духовке до 170°C или до отметки 3 на газовой плите.

Морковь нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Варить морковь в смеси морковного сока и воды, пока морковь не станет мягкой, а жидкость почти вся не испарится. Пюре  морковь в блендере, добавить сливки и продолжать измельчение до получения однородного пюре. Добавить яйцо и яичный желток и приправить по вкусу. Выложить в тарталетки и запекать 15-20 минут. Остужать 10 минут.

Лисички обжарить в 50 мл оливкового масла. Приправить и держать в теплом месте. Приготовить заправку. Нарезанную морковь обжарить в 50 мл оливкового масла до размягчения, добавить веточку шалфея, соль и бальзамический уксус. Тушить до уменьшения объема в два раза. Добавить Сотерн и тушить, пока объем не уменьшится на две трети. Добавить морковный сок и продолжать тушить, пока объем опять не уменьшится на две трети. Добавить оставшееся оливковое масло, нарезанный шалфей, кедровые орешки и перемешать. Приправить по вкусу. Подавать морковные тарталетки с обжаренными лисичками и теплой прованской заправкой



ЛОТАРИНСКИЙ ПИРОГ

Этот знаменитый пирог, родина которого - историческая французская область Эльзас-Лотарингия, обычно готовят без сыра.

Число порций: 4-6
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 50 минут

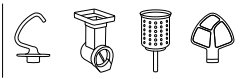


1 порция песочного теста для пирогов (стр. 22)
25 г сливочного масла
250 г копченого бекона, нарезанного кубиками
4 яйца
150 мл молока
150 мл жирных сливок
щепотка свежемолотого мускатного ореха
2 ст.л. нарезанного лука-резанца
соль и свежемолотый черный перец

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Раскатать тесто до формы круга и выложить в смазанную жиром форму для пирога диаметром 23 см. Вилкой проколоть основание в нескольких местах и закрыть жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом). Засыпать фасолью и выпекать 15 минут. Затем удалить фасоль и бумагу. Уменьшить температуру в духовке до 180°C или до отметки 4 на газовой плите.

Приготовить начинку. Сливочное масло растопить в большой сковороде и обжарить бекон до золотисто-коричневого цвета. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира, а затем выложить в основание пирога. Яйца, молоко, сливки, мускатный орех и лук-резанец перемешать в чаше миксера венчиком на скорости 4. Залить этой смесью бекон и запекать 35-45 минут до образования золотисто-коричневой корочки и запекания начинки. Подавать теплым, или же остудив до комнатной температуры, с зелеными листьями салата.





Число порций: 10
Приготовление: 1 час
Выстаивание: 1 час
Тепловая обработка: 1 час 20 минут

500 г муки
1 ч.л. соли
2 ст.л. оливкового масла
приблизительно 300 мл воды

Начинка из шпината:
1 кг свежего шпината
2 ст.л. оливкового масла
1 маленькая головка красного лука
1 пучок майорана
75 г обжаренных кедровых орешков
1 черствая буханка чиабатты
100 мл молока
75 г сыра пармезан
8 яиц
500 г рикотты
6 ст.л. оливкового масла
50 г сливочного масла
соль и свежемолотый черный перец

ПАСХАЛЬНЫЙ ПИРОГ

Этот пикантный итальянский пирог, который пекут на пасху в Лигурии, содержит яйца, традиционный символ пасхи. Если вместо традиционного теста взять слоеное, то готовить такой пирог будет еще проще и быстрее.

Муку и соль просеять в чашу миксера. Перемешать крюком для замешивания теста на скорости 1, затем медленно добавить оливковое масло и воду до получения однородного теста. Продолжать вымешивать на скорости 2 в течение 3 минут до получения чрезвычайно гладкого и эластичного теста. Разделить на 12 частей, сформировать шарики и выложить на присыпанное мукой кухонное полотенце. Закрыть влажным кухонным полотенцем и выстаивать 1 час.

Приготовить начинку. У шпината оборвать стебли и тщательно вымыть. Обжарить шпинат в 1 столовой ложке оливкового масла, пока немного не осядет. Слить всю жидкость, отжать и нарезать. Репчатый лук мелко нарезать и обжаривать в 1 столовой ложке оливкового масла. Добавить в шпинат. Туда же добавить мелко нарезанный майоран и кедровые орешки. Перемешать. С хлеба срезать корки и разломать на кусочки. Замочить в молоке.

Репчатый лук мелко нарезать и обжаривать в 1 столовой ложке оливкового масла. Добавить 2 столовые ложки тертого пармезана. Из хлеба отжать лишнюю жидкость и добавить в смесь яиц и рикотты. Добавить шпинат и перемешать на скорости 4.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Форму для выпекания со съемным дном диаметром 20-22 см смазать жиром. На присыпанной мукой поверхности раскатать один из шариков теста, растягивая руками во всех направлениях, как при раскатке теста для штруделя. Выложить на дно формы, чтобы тесто свисало с краев. Смазать оливковым маслом. Повторить с 5 другими шариками теста, смазывая каждый слой оливковым маслом.

Ложкой переложить начинку в форму, разровнять и смазать оливковым маслом. Сделать в начинке 6 углублений. В каждое углубление положить немного сливочного масла, а сверху выбить яйцо, стараясь не нарушить желток. Посолить и поперчить, а сверху посыпать оставшимся пармезаном.

Раскатать оставшиеся шарики теста и сложить поверх начинки, смазывая каждый слой оливковым маслом. Оставшееся масло положить небольшими кусочками по краям и завернуть свешивающиеся края. Смазать оливковым маслом и осторожно проткнуть в двух-трех местах для выхода пара. Выпекать 1 час 15 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать теплым или остудить до комнатной температуры.





Выход: 2 пиццы
Приготовление: 20 минут
Выстаивание: 1 час
Тепловая обработка: 20 минут

15 г свежих дрожжей
250 мл теплой воды
щепотка сахара
1 ст.л. оливкового масла
400 г пшеничной хлебопекарной муки
½ ст.л. соли

Начинка:
1 маленький кабачок
1 желтый перец
125 г грибов
3 ст.л. оливкового масла
1 банка артишоков в оливковом масле
½ порции томатного соуса (стр. 20)
или 400 г консервированных резаных томатов
1 ч.л. сушеного орегано
горсть черных оливок
250 г копченой моцареллы
мелкие листья базилика для украшения
соль и свежемолотый черный перец

ДЕРЕВЕНСКАЯ ПИЦЦА

В эту пиццу можно добавлять любые ингредиенты в любом количестве: колбасу Чоризо, анчоусы, каперсы, вареную ветчину, сушеные томаты, вареные яйца и т.д.

Дрожжи раскрошить в мерный стакан и добавить воду, сахар и оливковое масло. Перемешать до растворения дрожжей и отставить на 10 минут до начала брожения. Муку и соль добавить в чашу миксера. Перемешать плоской взбивалкой на скорости 2.

Установить крюк для замешивания теста и постепенно добавлять смесь с дрожжами на скорости 2. Вымешивать 1 минуту, пока тесто не примет форму шара. Закрывать влажным кухонным полотенцем и расстаивать 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Приготовить начинку. Кабачки нарезать кубиками, перец – тонкими ломтиками, мелко нарезать грибы. Оливковое масло нагреть в большой сковороде и обжарить овощи на сильном огне. Снять с огня, когда овощи будут почти готовы. Слить жидкость с артишоков. Добавить в овощи и приправить по вкусу. Остудить.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Обмять тесто и быстро вымесить на скорости 2. Разделить на две порции и тонко раскатать каждую часть до формы круга. Два противня для пиццы смазать жиром и выложить тесто. По краям пиццы сделать небольшое утолщение.

Томатный соус или резаные томаты распределить по поверхности теста, а сверху выложить овощи. Посыпать орегано и оливками, сверху выложить кубики моцареллы. Выпекать 15-20 минут до готовности теста. Сыр должен приобрести золотисто-коричневый цвет и начать пузыриться. Украсить листьями базилика и сразу же подавать.



ЛАПША С БОТТАРГОЙ

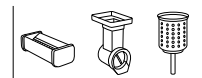
Боттарга – это копченая, подсушенная и прессованная икра, обычно тунца или кефали. Она очень острая и соленая, поэтому для оживления блюда нужны всего лишь пара капель лимонного сока и щепотка острого перца чили.

Число порций: 4

Приготовление: 20 минут

Высушивание: 30 минут

Тепловая обработка: 10 минут



1 порция теста для пасты (стр. 21), раскатанного до толщины 5

40 г боттарги

120 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)

¼ ч.л. хлопьев чили

1 ст.л. мелко нарезанной петрушки

2 ст.л. лимонного сока

Установить на миксере насадку для нарезки спагетти и пропустить через него тесто для пасты на скорости 2, поддерживая одной рукой полоски пасты, проходящие через насадку. Разложить полоски в один слой на чистом кухонном полотенце или подвесить их на сушилке для пасты. Сушить 30 минут, а затем использовать. Или слегка обсыпать мукой и хранить в герметичной банке.

Боттаргу измельчить на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4 и отложить в сторону. Оливковое масло нагреть в сковороде с толстым дном и обжаривать хлопья чили на медленном огне 1 минуту. Снять с огня и добавить петрушку.

Отварить пасту в большом количестве подсоленной воды до состояния «аль денте» (при раскусывании середина остается твердой). Слить воду и переложить в сковороду с оливковым маслом и специями. Добавить боттаргу и перемешать, пока оливковое масло и боттарга не размешаются равномерно. Добавить лимонный сок и подавать немедленно.



ЛАПША ТАЛЬЯТЕЛЛА С КРАБОВЫМ МЯСОМ, ЛИМОНОМ И СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

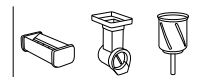
Легкий аромат свежей пасты прекрасно оттеняет пряное и пикантное крабовое мясо. Помните, что к пасте и ризотто с морепродуктами сыр подавать не принято.

Число порций: 4

Приготовление: 20 минут

Высушивание: 30 минут

Тепловая обработка: 15 минут



1 порция теста для пасты (стр. 21), приправленного 1 ст.л. перечной смеси Эспелете и раскатанного до толщины 6

125 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока

2 стручка неострого красного перца чили

300 г свежего белого крабового мяса

2 ст.л. мелко нарезанной петрушки

1 ст.л. мелко нарезанного эстрагона

2 ст.л. мелко нарезанного укропа

1 ст.л. мелко нарезанной мяты

1 ст.л. мелко нарезанного лука-резанца

сок 1-2 лимонов

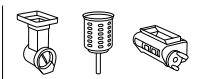
соль и свежемолотый черный перец

Установить на миксере насадку для нарезки лапши и пропустить через него тесто для пасты на скорости 2, поддерживая одной рукой полоски пасты, проходящие через насадку. Разложить полоски в один слой на чистом кухонном полотенце или подвесить их на сушилке для пасты. Подсушить, а затем использовать в приготовлении. Или слегка обсыпать мукой и хранить в герметичной банке.

Оливковое масло нагреть в сковороде с толстым дном. Чеснок и лук-резанец нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Обжаривать чеснок и лук-резанец 5 минут, пока они не начнут приобретать золотистый оттенок. Снять с огня и настаивать 10 минут. Добавить крабовое мясо, травы и лимонный сок по вкусу. Приправить солью и перцем.

Отварить лапшу тальятелла в большом количестве подсоленной воды до состояния «аль денте» (при раскусывании середина остается твердой). Слить, оставив в кастрюле 1-2 чайных ложки жидкости. Добавить тальятеллу и крабовый соус и перемешать, пока соус не размешается равномерно. Подавать немедленно.





Число порций: 4
Приготовление: 45 минут
Выстаивание: 30 минут
Тепловая обработка: 15 минут

100 г лука-шалот
1 пучок зеленого лука
2 зубчика чеснока
50 г сливочного масла
горсть петрушки
200 г каштановых грибов
200 г грибов шиитаке
200 г вешенок
100 мл вермута Noilly Prat
1 порция теста для пасты (стр. 21), приготовленного с 10 г мелко измельченных сушеных белых грибов и раскатанного до толщины 8
125 г сливочного масла
1 пучок шалфея
свеженатертый пармезан для подачи на стол
соль и свежемолотый черный перец

ГРИБНЫЕ РАВИОЛИ С ШАЛФЕЕМ

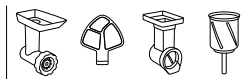
При приготовлении равиоли можно экспериментировать с разными начинками. Чтобы добиться настоящего осеннего настроения, мы добавим в тесто сушеные белые грибы, а начинку приготовим из трех сортов грибов.

Лук-шалот, зеленый лук и чеснок измельчить на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливочное масло растопить в большой сковороде и обжаривать овощи 5 минут до размягчения. Грибы измельчить на крупной терке. Добавить в сковороду и жарить на сильном огне, пока жидкость не выпарится, а грибы не начнут приобретать золотистый оттенок. Дегласировать вермутом Noilly Prat, уварить и остудить. Мелко нарезать петрушку и добавить в грибную смесь. Приправить по вкусу.

На присыпанную мукой поверхность выложить пласты теста для пасты. Штампом для вырезания теста диаметром 5 см с простым или волнистым краем вырезать кружочки. Переложить грибную смесь в кондитерский мешок с большой простой насадкой и выдавить по чайной ложке смеси на половину кружочков теста. Начинку можно также выложить чайной ложкой. Смочить края остальных кружочков теста и положить поверх начинки, закрыв ее. Защипать края теста, убедившись, что внутри не осталось воздуха, иначе равиоли порвутся во время приготовления. Посыпать равиоли мукой и подождать 30 минут.

Варить равиоли в большом количестве подсоленной воды на медленном огне 3-4 минуты, или же до состояния «аль денте» (при раскусывании тесто в середине остается твердым). В это время сливочное масло растопить на среднем огне. Оборвать листья шалфея. Добавить в сливочное масло и обжаривать, пока листья не станут хрустящими. Слить с равиоли всю жидкость и полить сливочным маслом с шалфеем. Подавать немедленно с мелко натертым сыром пармезан.





Число порций: 4-6
Приготовление: 40 минут
Выстаивание: 30 минут
Тепловая обработка: 10 минут

100 г копченого лосося
150 г маринованного лосося по-шведски в укропной заливке
200 г мягкого сыра
¼ ч.л. кайенского перца
тертая цедра 1 лимона
2 ст.л. мелко нарезанного укропа
1 яйцо
1 порция теста для пасты (стр. 21), приправленного 1 ст.л. зерен горчицы и раскатанного до толщины 7
2 стебля лука-порей
50 г сливочного масла
100 мл вермута Noilly Prat
250 мл крем-фреша
1 ст.л. зерен горчицы
соль и свежемолотый черный перец

ГОРЧИЧНЫЕ ТОРТЕЛЛИНИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

В тортеллини, как и в равиоли, можно положить любую начинку по вкусу. Просто выберите по-настоящему ароматные ингредиенты.

Маринованного и копченого лосося пропустить в чашу миксера через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 4. Установить плоскую взбивалку, добавить мягкий сыр, кайенский перец, цедру лимона, половину укропа и яйцо и перемешать на скорости 2. Приправить по вкусу.

Выложить пласты теста для пасты на присыпанную мукой поверхность и нарезать на квадраты размером 6-7 см. Переложить рыбную начинку в кондитерский мешок с большой простой насадкой и выдавить по чайной ложке смеси в центр каждого квадратика. Начинку можно также выложить чайной ложкой. Смочить края теста водой и свернуть пополам, чтобы получились треугольники теста с начинкой внутри. Загнуть края вокруг начинки и защипать. Должны получиться пельмени в виде митры (головного убора епископа). Посыпать тортеллини мукой и отставить на 30 минут для подсушивания.

В это время лук-порей нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливочное масло растопить в ковшике и обжаривать лук-порей 5 минут до размягчения. Добавить вермут Noilly Prat и уварить, чтобы объем уменьшился в два раза. Добавить крем-фреш и уваривать до загустения. Снять с огня, добавить горчицу и оставшийся укроп. Приправить по вкусу и поставить в теплое место, чтобы соус не остыл.

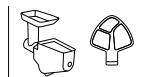
Варить тортеллини в большом количестве подсоленной воды на медленном огне 3-4 минуты до состояния «аль денте» (при раскусывании тесто в середине остается твердым). Слить жидкость и положить обратно в кастрюлю. Добавить соус из лука-порей, осторожно перемешать и немедленно подавать. Сверху посыпать кайенским перцем.



ТЫКВЕННЫЕ КЛЕЦКИ С ПЕСТО ИЗ РУККОЛЫ И КОЗЬЕГО СЫРА

Эти клецки готовятся не из картофеля, а из тыквы, и поэтому их отличает необыкновенно мягкий вкус и аромат. К ним превосходно подходит песто из рукколы, но их можно подавать и с песто из других трав.

Число порций: 4
Приготовление: 45 минут
Охлаждение: ночь
Тепловая обработка: 10 минут



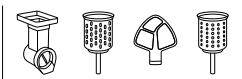
750 г тыквы
2 ст.л. сливочного масла
175 г муки
1 яичный желток
1 порция песто из рукколы и козьего сыра (стр. 19)
растопленное масло и тертый пармезан для подачи на стол
соль и свежемолотый черный перец

Тыкву почистить и нарезать на крупные куски. Запекать тыкву 30 минут в духовке при 200 °С или на отметке 6 газовой плиты, затем измельчить насадкой-протиркой на скорости 4. Переложить тыквенное пюре в кастрюлю со сливочным маслом и варить на сильном огне, пока из тыквы не испарится лишняя влага. Переложить обратно в чашу миксера и добавить муку и яичный желток. Приправить по вкусу и перемешать плоской взбивалкой до получения мягкого теста. Поставить на ночь в холодное место.

На следующий день выложить тесто на сильно посыпанную мукой поверхность и сформировать длинную колбаску толщиной примерно 1,5 см. Нарезать на кусочки длиной 2 см и слегка придавить клецки вилкой, чтобы получить характерный рисунок.

В большой кастрюле довести до кипения подсоленную воду и варить клецки порциями. Слить всю жидкость и держать в теплом месте, пока готовятся остальные. Когда все клецки сварены, тщательно смазать их растопленным сливочным маслом, а затем добавить песто. Подавать немедленно, посыпав пармезаном.





Число порций: 4-6
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 35 минут

600 г свежего шпината
75 г лука-шалот
100 г грецких орехов
40 г сливочного масла
2 ст.л. бренди
400 г рикотты
2 яйца
75 мл жирных сливок
щепотка свежемолотого мускатного ореха
100 г сыра пекорино романо
75 г сыра пармезан
½ порции теста для пасты (стр. 21),
раскатанного до толщины 7
1 порция томатного соуса (стр. 20)
соль и свежемолотый черный перец

КАННЕЛЛОНИ СО ШПИНАТОМ, РИКОТТОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Шпинат и рикотта – это классическое сочетание для всех вегетарианских блюд с пастой. В моем рецепте это сочетание только выигрывает в результате добавления хрустящих грецких орехов и солоноватого сыра.

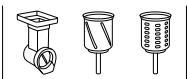
Шпинат вымыть и срезать все твердые стебли. Быстро бланшировать в подсоленной кипящей воде, затем немедленно погрузить в ледяную воду и отжать излишек жидкости. Шпинат мелко нарезать.

Лук-шалот и грецкие орехи измельчить на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. В большой сковороде растопить сливочное масло и обжаривать лук и грецкие орехи 5 минут до золотисто-коричневого цвета. Дегласировать бренди, добавить шпинат и перемешать. Переложить содержимое сковороды в чашу миксера. Рикотту, яйца, сливки и мускатный орех добавить в шпинатную массу и перемешать плоской взбивалкой на скорости 2. Приправить по вкусу. Пармезан и пекорино романо натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Две трети сыра положить в шпинатную массу.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Пласты теста для пасты выложить на присыпанную мукой поверхность и нарезать на прямоугольники размером 15 на 7 см. Вам потребуется примерно 12 прямоугольников. Варить прямоугольники теста по несколько штук в большом количестве подсоленной воды 30 секунд. Переложить в холодную воду с небольшим количеством оливкового масла, а затем на чистое кухонное полотенце для стекания жидкости. Закрывать полотенцем, чтобы тесто не высохло.

Положить примерно 2 столовых ложки начинки из шпината на длинный край прямоугольника теста. Смочить края и завернуть начинку вовнутрь. Положить рулетик открытым краем вниз в смазанный жиром жаропрочный лоток. Повторить то же с остальной начинкой и прямоугольниками теста. Полить томатным соусом и посыпать оставшимся сыром. Запекать 25 минут до образования золотисто-коричневой корочки и пузырения сыра.





Число порций: 4
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 30 минут

1 кг спаржи, лучше белой, но зеленая тоже подойдет
12 перьев зеленого лука
25 г сливочного масла
100 мл шампанского
2 свежесваренных омара (лобстера) по 600 г
3 ст.л. крем-фреша
3 ст.л. растительного масла
100 г сельдерея
50 г моркови
800 мл бульона, в котором варились омары
400 мл жирных сливок
50 г растопленного сливочного масла
½ порции теста для пасты (стр. 21), приправленного 3 капсулами молотого шафрана и раскатанного до толщины 7
2 ст.л. мелко нарезанного эстрагона
морская соль и свежемолотый черный перец

КАННЕЛЛОНИ С ОМАРАМИ И СПАРЖЕЙ

Каннеллони часто готовят с мясной или овощной начинкой, но они получаются ничуть не хуже с морепродуктами, например, омарами или крабами.

Спаржу почистить и нарезать на маленькие кружочки слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Нарезать зеленый лук. Спаржу и зеленый лук обжарить в сливочном масле до размягчения. Добавить шампанское и варить на сильном огне 5 минут до размягчения спаржи и выпаривания жидкости. Остудить. Разломать панцири и клешни омаров и извлечь мясо. Нарезать мясо омаров кубиками размером 1 см и перемешать со спаржей. Добавить крем-фреш и приправить по вкусу.

Растительное масло нагреть в большой сковороде и обжарить панцири омаров на сильном огне. Сельдерея и морковь натереть на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4, добавить в сковороду и жарить 5 минут до размягчения. Добавить бульон, в котором варились омары, и сливки и варить, пока объем не уменьшится в два раза. Соус процедить.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Пласты теста для пасты выложить на присыпанную мукой поверхность и нарезать на прямоугольники размером 12 на 6 см. Варить прямоугольники теста в большом количестве подсоленной воды 30 секунд. Переложить в холодную воду с небольшим количеством оливкового масла, а затем на чистое кухонное полотенце для стекания жидкости. Закрывать полотенцем, чтобы тесто не высохло.

Положить примерно 2 столовых ложки начинки из омара на один край прямоугольника теста. Смочить края и завернуть начинку вовнутрь. Положить каннеллони открытым краем вниз в смазанный жиром жаропрочный лоток. Повторить то же с остальной начинкой и прямоугольниками теста. Полить растопленным сливочным маслом и запекать 20 минут, время от времени поливая сливочным маслом.

В это время на медленном огне нагреть соус из омаров и добавить эстрагон. Подавать каннеллони целиком или нарезать на ломтики и выложить на тарелку. Полить каннеллони соусом.



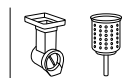
ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ

Эту классическую лазанью можно приготовить очень быстро, если ее компоненты подготовлены заранее. Это блюдо можно легко превратить в каннеллони болоньезе.

Число порций: 4-6

Приготовление: 30 минут

Тепловая обработка: 35 минут



½ порции теста для пасты (стр. 21), раскатанного до толщины 6

50 г сыра пармезан

1 порция соуса бешамель (стр. 19)

2 ст.л. мелко нарезанного розмарина

1 порция соуса болоньезе (стр. 20)

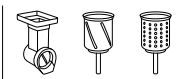
соль и свежемолотый черный перец

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Пласты теста для пасты выложить на присыпанную мукой поверхность и нарезать на прямоугольники размером 15 на 7 см. Вам потребуется примерно 12 прямоугольников. Варить прямоугольники теста по несколько штук в большом количестве подсоленной воды 30 секунд. Переложить в холодную воду с небольшим количеством оливкового масла, а затем на чистое кухонное полотенце для стекания жидкости. Закрыть полотенцем, чтобы тесто не высохло.

Пармезан натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить половину пармезана в соус бешамель и перемешать. Розмарин добавить в соус болоньезе и перемешать.

Положить прямоугольники теста на дно большого смазанного жиром лотка. Выложить половину соуса болоньезе, треть соуса бешамель и закрыть слоем прямоугольников теста. Повторить. Сверху полить оставшимся соусом бешамель и посыпать пармезаном. Запекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки и появления на сыре пузырьков.





Число порций: 4-6
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 20 минут

1 порция теста для пасты (стр. 21), где
1 яйцо заменено 4 ст.л. песто (стр. 19),
раскатанного до толщины 7
2 маленьких кабачка
1 красный перец
1 желтый перец
1 луковица флорентийского фенхеля
250 г томатов черри
4 ст.л. оливкового масла
25 г сыра пармезан
1 пучок майорана или базилика
2 ст.л. оливкового масла первого
холодного отжима (класса Extra Virgin)
250 г рикотты
оливковое масло первого холодного
отжима для сбрызгивания
соль и свежемолотый черный перец

ОТКРЫТАЯ ЛАЗАНЬЯ С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ И РИКОТТОЙ С ТРАВАМИ

Заменяв томатный соус томатами черри и не запекая лазанью в духовке, можно приготовить менее калорийное блюдо, превосходно подходящее для лета.

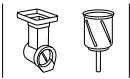
Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Выложить пласты теста для пасты на присыпанную мукой поверхность и нарезать на прямоугольники размером 12 на 10 см. Варить прямоугольники теста в большом количестве подсоленной воды 30 секунд. Переложить в холодную воду с небольшим количеством оливкового масла, а затем на чистое кухонное полотенце для стекания жидкости. Закрывать, чтобы тесто не высохло и не остыло.

Кабачки, перец и фенхель нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Овощи положить в глубокий противень и полить оливковым маслом. Запекать овощи 15 минут, пока они не начнут размягчаться. Добавить томаты черри и запекать еще 5 минут. Вынуть из духовки.

Пармезан натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Крупно нарезать майоран или базилик. Пармезан, майоран или базилик и оливковое масло класса Extra Virgin перемешать с рикоттой. Приправить по вкусу.

На каждую тарелку положить прямоугольник теста для пасты, а сверху выложить запеченные овощи. Положить несколько шариков рикотты и закрыть еще одним прямоугольником теста. Повторить эти слои и сверху сбрызнуть оливковым маслом класса Extra Virgin. Подавать немедленно.





Число порций: 6-8
Приготовление: 50 минут
Выстаивание: 2 часа
Тепловая обработка: 1 час 5 минут

1 лосось на 2 кг, потрошенный и очищенный от чешуи
1 головка репчатого лука
1 лимон
2 стебля сельдерея
½ луковицы флорентийского фенхеля
горсть стеблей петрушки
2 лавровых листа
400 мл шампанского
750 мл воды

Маринованные огурцы:
3 крупных головки лука-шалот
3 крупных огурца
50 г мелкой морской соли
500 г сахара
500 мл белого винного уксуса
1 ст.л. желтых зерен горчицы
1 ч.л. зерен кориандра
10 горошин черного перца
2 лавровых листа

Лосось в шампанском с маринованными огурчиками

Превосходный выбор основного блюда для званого обеда – приготовленный целиком лосось. Подайте его с домашним лимонным майонезом или чесночным соусом.

Сначала приготовим маринованные огурцы. Лук-шалот и огурцы нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Уложить овощи слоями в решете, посыпая каждый слой солью. Положить сверху тарелку и гнет. Оставить на 2 часа, затем отжать как можно больше жидкости.

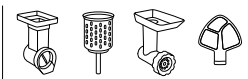
Сахар, белый винный уксус, специи и лавровый лист довести до кипения в большой кастрюле. Помешивать до растворения сахара. Добавить отжатые овощи и варить на медленном огне 1 минуту, не закрывая крышкой. Снять с огня, слить овощи, не выливая при этом маринад. Ложкой переложить овощи в горячие стерилизованные банки. Повторно довести маринад до кипения и уваривать 15 минут, а затем вылить в банки с овощами. Полностью остудить и закупорить банки.

Лосося ополоснуть и просушить бумажным полотенцем. Не снимать кожу: она не позволит рыбе развалиться во время приготовления. Репчатый лук, лимон, сельдерей и фенхель нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Положить в рыбоварку или большую кастрюлю. Туда же положить стебли петрушки, лавровый лист и налить шампанское. Налить воду и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить на медленном огне 10 минут.

Выложить на овощи лосося, опять довести до кипения и варить на медленном огне из расчета 10 минут на 450 г веса. Снять рыбоварку или кастрюлю с огня. Остудить лосося, не вынимая его из соуса.

Вынуть остывшего лосося из рыбоварки или кастрюли и осторожно снять кожу, а также выбросить глаза и жабры. Ножницами надрезать позвоночную кость у головы и хвоста, а затем осторожно снять мякоть с кости. Подавать с маринованными огурцами.





Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Маринование: 15 минут
Охлаждение: 1 час
Тепловая обработка: 5 минут

1 маленькая головка красного лука
2 зубчика чеснока
1 ч.л. молотого тмина
1 ч.л. паприки
2 капсулы с молотым шафраном
¼ ч.л. кайенского перца
4 ст.л. лимонного сока
6 ст.л. оливкового масла
1 пучок кинзы
½ пучка петрушки
600-700 г свежего тунца
соль и свежемолотый черный перец

Лимонный кускус:
200 г кускуса
75 г изюма
250 мл горячего куриного бульона
75 г чищенных фисташек
1 консервированный лимон (можно
купить в марокканском магазине)
4 ст.л. оливкового масла первого
холодного отжима (класса Extra Virgin)
сок одного лимона
горсть кинзы

КОТЛЕТЫ ИЗ ТУНЦА С МАРОККАНСКИМ СОУСОМ ЧЕРМУЛА И ЛИМОННЫМ КУСКУСОМ

Чермула – это марокканский соус из трав, используемый в качестве маринада, а также приправы для салатов, кускуса или котлет из тунца. Эти котлеты нельзя жарить слишком долго: при длительной жарке тунец становится менее сочным, а чермула – менее ароматной.

Сначала приготовим соус чермула. Репчатый лук и чеснок натереть в чашу миксера на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить специи, лимонный сок и 3 столовые ложки оливкового масла. Отставить на 15 минут.

Приготовить лимонный кускус. Кускус и изюм положить в глубокую посуду и залить горячим бульоном. Закрыть и отставить на 15 минут, или же пока кускус и изюм не впитают весь бульон. Разрыхлить кускус вилкой. Фисташки и кожуру консервированного лимона (мякоть можно выбросить) крупно нарезать. Добавить в кускус. Добавить оливковое масло класса Extra Virgin и приправить лимонным соком. Кинзу мелко нарезать и добавить в кускус. Приправить по вкусу.

Тунец протереть в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Добавить три четверти соуса чермула. Установить плоскую взбивалку и перемешивать на скорости 3 до образования однородной смеси. Приправить по вкусу. Кинзу и петрушку мелко нарезать. Добавить в рыбный фарш и перемешать на скорости 1. Сформировать из тунцовой смеси 4 котлеты и положить в холодное место на 1 час. Перед началом жарки согреть до комнатной температуры.

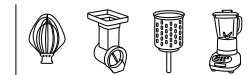
Нагреть оставшееся оливковое масло в сковороде с антипригарным покрытием и жарить котлеты из тунца на сильном огне 1-2 минуты с каждой стороны до образования золотисто-коричневой корочки, однако внутри они должны остаться полусырыми. Подавать немедленно с кускусом и оставшимся соусом чермула.



РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И МЯТНЫМ ГОРОХОВЫМ ПЮРЕ

Вот как я предлагаю готовить это национальное английское блюдо. Вместо традиционных кусочков картофеля я предпочитаю длинные брусочки и предлагаю гарнировать это блюдо мятным гороховым пюре.

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 35 минут



100 г пшеничной муки
100 г кукурузной муки
½ ч.л. соли
200-300 мл холодного светлого пива
600 г филе белой рыбы, например, камбалы или палтуса
подсолнечное масло для фритюра
1 порция картофеля фри (стр. 128) для гарнира
крупная морская соль и белый бальзамический уксус

Гороховое пюре:
2 головки лука-шалот
25 г сливочного масла
300 г замороженного зеленого горошка
½ пучка мяты
большая щепотка сахара
150 мл белого сухого вина
150 мл жирных сливок
соль и свежемолотый черный перец

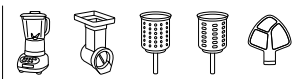
Соль, пшеничную и кукурузную муку просеять в чашу миксера. Понемногу добавлять светлое пиво, перемешивая венчиком на скорости 4, до получения гладкого теста. Закрыть крышкой и охладить.

Лук-шалот мелко натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4 и обжарить на сливочном масле до размягчения. Добавить горошек, половину листьев мяты и сахар. Приправить по вкусу, добавить белое вино и закрыть сковороду крышкой. Тушить на медленном огне 30 минут до размягчения горошка.

Со сковороды снять крышку, налить сливки и готовить на среднем или сильном огне, пока не выпарится вся жидкость. Снять с огня и переложить в блендер. Перетереть на скорости пюре  до получения гладкой массы. Добавить оставшуюся мяту и перетереть еще раз таким образом, чтобы оставались видны кусочки мяты. Держать в теплом месте.

Подсолнечное масло нагреть во фритюрнице до 180°C. Рыбу нарезать на 8 кусочков и полностью обмакнуть в тесто. Жарить двумя порциями 2-3 минуты до образования хрустящей золотисто-коричневой корочки. Снять со сковороды ложкой с прорезями и переложить на бумажное полотенце для стекания жира. Затем посыпать морской солью и сбрызнуть белым бальзамическим уксусом. Подавать с гороховым пюре и картофелем фри.





Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Маринование: 1 час
Тепловая обработка: 10 минут

1 ½ ст.л. зерен кориандра
1 ст.л. тмина
1 ст.л. паприки
1 перчик чили «птичий глаз»
2 крупных зубчика чеснока
свежий имбирь длиной 5 см
2 ст.л. лимонного сока
1 ч.л. индийской смеси специй гарам масала
¼ ч.л. куркумы
200 мл натурального йогурта
4 порции филе лосося по 175 г
1 ст.л. арахисового масла
дольки лайма для подачи на стол
соль и свежемолотый черный перец

Салат:
75 г свежего кокоса
¼ огурца
1 стручок неострого зеленого перца чили
½ ч.л. соли
2 ст.л. мелко нарезанной мяты
2 ст.л. изюма
2 ст.л. подсолнечного масла
1 ч.л. черных зерен горчицы

ЛОСОСЬ ТАНДУРИ С САЛАТОМ ИЗ СВЕЖЕГО КОКОСА, ОГУРЦОВ И МЯТЫ

Лосось получается намного более ароматным, если его мариновать несколько часов или целую ночь. В этом маринаде можно также замариновать курицу или морепродукты. Салат можно приготовить из разных овощей и фруктов, например, сырых томатов, моркови, манго или даже сушеных фиников.

Зерна кориандра и тмин обжарить в сухой сковороде, пока они не начнут пахнуть. Снять со сковороды и остудить, затем мелко измельчить в ступке или кофемолке.

Перемешать со следующими 8 ингредиентами в блендере на скорости перемешивание  и приправить солью и перцем. Филе лосося ополоснуть и просушить бумажным полотенцем. Положить в неглубокую посуду и залить маринадом, втирая его руками в рыбу. Закрыть и мариновать не менее 1 часа. Время от времени поливать рыбу маринадом.

Приготовить салат. Кокос натереть в чашу миксера на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Из огурца удалить семечки и натереть на крупной терке. Из перца чили удалить семена и мелко нарезать. Положить в чашу миксера. Туда же добавить соль, мяту и изюм. Перемешать плоской взбивалкой на скорости 1 до получения однородной смеси. Растительное масло нагреть в небольшом ковшике и обжарить зерна горчицы, пока они не начнут лопаться. Добавить в салат и перемешать еще раз на скорости 2.

Духовку предварительно нагреть до 240°C или до отметки 8 на газовой плите. Запекать рыбу 8-10 минут до готовности, но не передерживать в духовке. Подавать с салатом, дольками лайма и вареным рисом.



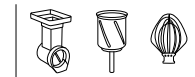
ОБЖАРЕННЫЙ СИБАС С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ ИЗ КРАСНЫХ АПЕЛЬСИНОВ

Голландский соус к рыбе – это, по сути, горячий майонез, в который традиционно добавляют лимонный сок. Но вместо лимона можно брать любые цитрусовые, например, розовый грейпфрут или лайм.

Число порций: 4-6

Приготовление: 5 минут

Тепловая обработка: 20 минут



1 головка лука-шалот

100 мл свежесжатого сока красных апельсинов сорта королек

1 ст.л. меда (по желанию)

4 яичных желтка

250 г теплого растопленного сливочного масла, лучше осветленного

сок одного лимона

4-6 порций филе сибаса с кожей по 150 г

1 ст.л. оливкового масла

1 ст.л. сливочного масла

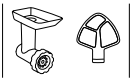
соль и свежемолотый белый перец

Лук-шалот нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Положить в небольшой ковш, добавить сок красных апельсинов и мед, если он используется, довести до кипения и уваривать до уменьшения объема в два раза. Процедить в чашу миксера.

Добавить яичные желтки и взбивать венчиком на скорости 8 до получения пены. Не выключая комбайн, добавить в чашу миксера растопленное сливочное масло: сначала по капле, а когда соус начнет густеть, тонкой струйкой. Приправить солью и перцем и выжать лимонный сок. Закрыть крышкой, чтобы соус не остыл.

Посолить и поперчить филе сибаса только с внутренней стороны. Оливковое и сливочное масло нагреть в сковороде с антипригарным покрытием, обжарить рыбу кожей вниз на сильном огне до готовности, но не пережаривать. Перевернуть и жарить 15 секунд с другой стороны. Выложить филе сибаса кожей вверх на теплые тарелки, приправить по вкусу и полить соусом рыбу и вокруг нее. Подавать с зеленой спаржей, вареной на пару, или жареным на гриле фенхелем.





Число порций: 6
Приготовление: 30 минут
Вымачивание: 30 минут
Охлаждение: 20 минут
Тепловая обработка: 20 минут

3 куска белого черствого хлеба
150 мл молока
500 г постной говядины
500 г свинины
1 красная луковица
1 крупное яйцо
1 ½ ч.л. молотого душистого перца
2 ст.л. подсолнечного масла
60 г сливочного масла
1-2 ст.л. муки
400 мл куриного бульона
200 г сметаны
тертая цедра 1 лимона
1-2 ст.л. сметанного соуса с хреном
соль и свежемолотый черный перец

Клюквенный соус:
500 г клюквы (или брусники)
1 мелко нарезанная головка красного лука
тертая цедра и сок 1 лимона
125 мл воды
200 г сахара

ФИНСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С ХРЕНОМ И КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

Эти фрикадельки приправлены популярным в Финляндии душистым перцем. Его аромат напоминает гвоздику, мускатный орех, корицу и черный перец. Вместо душистого перца можно взять смесь этих специй.

Сначала приготовим клюквенный соус. Клюкву положить в кастрюлю. Добавить репчатый лук, цедру и сок лимона и воду. Довести до кипения и варить на медленном огне 15 минут до загустения соуса. Добавить сахар и помешивать до растворения, затем снять с огня и остудить до комнатной температуры.

С хлеба срезать корки и замочить мякиш в молоке на 30 минут, пока все молоко не впитается. Говядину, свинину и репчатый лук пропустить в чашу миксера через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Добавить яйцо, душистый перец и размоченный хлеб. Установить плоскую взбивалку и перемешивать на скорости 4 до получения однородной смеси. Приправить по вкусу и поставить на 20 минут в холодное место.

Из фарша сформировать шарики размером с грецкий орех. Растительное масло и 40 г сливочного масла нагреть в большой сковороде и обжаривать фрикадельки, пока они не прожарятся и не приобретут золотисто-коричневый цвет. Держать в теплом месте. Пожарив все фрикадельки, слить почти весь жир. Добавить в сковороду оставшееся сливочное масло, муку и перемешать. Пассировать заправку для соуса 2 минуты до образования золотистого цвета, добавить в бульон и перемешивать до получения однородного соуса. Добавить сметану, цедру лимона и сметанный соус с хреном по вкусу, а затем тщательно перемешать. Переложить фрикадельки в сковороду и залить соусом. Подавать с клюквенным соусом и вареным рисом.



БИТОЧКИ С СОУСОМ ИЗ МАСКАРПОНЕ И ТОМАТОВ

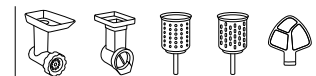
В эти итальянские фрикадельки обычно добавляют семена фенхеля и лимон. Но почему бы не попробовать сочетание корицы и базилика или розмарина и апельсинов? Можно отказаться от маскарпоне и подать фрикадельки с мягким пьемонтским сыром фонтина, сыром таледжио или с фетой.

Число порций: 4

Приготовление: 20 минут

Охлаждение: 20 минут

Тепловая обработка: 30 минут



50 г черствого белого хлеба

4 ст.л. молока

400 г постной говядины

50 г сыра пармезан

½ маленькой головки красного лука

1 зубчик чеснока

3 ст.л. оливкового масла

1 ч.л. семян фенхеля

тертая цедра 1 лимона

1 яйцо

½ порции томатного соуса (стр. 20), приправленного 2 ст.л. мелко нарезанного базилика

125 г маскарпоне

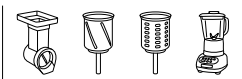
соль и свежемолотый черный перец

С хлеба срезать корки и залить мякиш молоком. Вымачивать 10 минут, пока все молоко не впитается. Переложить в чашу миксера. Говядину пропустить в чашу миксера через мясорубку с насадкой для мелкого измельчения на скорости 4.

Пармезан натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Репчатый лук и чеснок измельчить на средней терке. В сковороде нагреть 1 столовую ложку оливкового масла и обжаривать лук и чеснок 5 минут до размягчения. Охлаждать 5 минут, затем добавить в чашу миксера, где находятся пармезан, семена фенхеля, цедра лимона и яйцо. Установить плоскую взбивалку и перемешивать на скорости 4 до получения однородной смеси. Приправить по вкусу и поставить на 20 минут в холодное место.

Из фарша сформировать шарики размером с томаты черри. Оставшееся оливковое масло нагреть в большой сковороде и обжаривать фрикадельки, пока они не прожарятся и не приобретут золотисто-коричневый цвет. Томатный соус нагреть на медленном огне, добавить маскарпоне и перемешать. Добавить во фрикадельки и подавать со спагетти или лапшой.





Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 25 минут

150 г рисовой вермишели
1 красный перец
1 желтый перец
125 г стручкового гороха
1 головка репчатого лука
1-2 красных перчика чили «птичий глаз»
2 веточки лемонграсса
2 зубчика чеснока
чищенный имбирь длиной 2,5 см
25 г макадамии
2 ст.л. арахисового масла
1 ч.л. куркумы
300 г филе куриных грудок
600 мл кокосового молока
400 мл куриного бульона
12 сырых чищенных креветок среднего размера
3-4 ст.л. рыбного соуса
сок 1 лайма
1 пучок кинзы

ЛАКСА С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Лакса – это малазийское блюдо из вермишели, нечто среднее между супом и рагу: овощи, морепродукты и мясо в острой густой подливке. Чтобы придать подливке характерный цвет и аромат, в нее обычно добавляют куркуму.

Рисовую вермишель положить в глубокую посуду, залить кипящей водой и отставить в сторону для замачивания. Перец и стручковый горох нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4.

Установить крупную терку и измельчить репчатый лук. Отставить в сторону. Чили, нарезанный лемонграсс, чеснок, имбирь и макадамии измельчить в блендере на скорости перемешивание . Растительное масло нагреть в сковороде вок и обжаривать лук 5 минут до размягчения. Добавить смесь специй и куркуму и жарить еще 2 минуты. Куриное филе нарезать полосками или небольшими кусочками. Положить в сковороду вок и обжаривать еще 3 минуты.

Налить кокосовое молоко и куриный бульон и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить на медленном огне 10 минут до готовности куриного мяса. Добавить овощи и креветки, варить еще 3 минуты до готовности креветок и размягчения овощей.

Добавить рыбный соус и сок лайма. Кинзу мелко нарезать и добавить в лаксу. Тщательно слить вермишель и разложить на 4 суповые тарелки. В вермишель поварешкой налить лаксу и подавать.





Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 1 час

2 ст.л. оливкового масла
4 куриных окорочка без кожи
1 крупная луковица
2 зубчика чеснока
½ ч.л. молотой корицы
1 ч.л. молотого кориандра
1 ч.л. молотого тмина
большая щепоть шафрановых нитей
150 г кураги
50 г изюма без косточек
600 мл куриного бульона
200 г консервированных резаных томатов
400 г консервированного нута
1 пучок кинзы
50 г обжаренной миндальной стружки
соль и свежемолотый черный перец

Морковный салат:
5 ст.л. оливкового масла
сок ½ - 1 лимона
1 ст.л. флердоранжевой эссенции
1 ст.л. померанцевого меда
500 г моркови
1 ст.л. мелко нарезанной кинзы
аргановое масло по вкусу

ТАЖИН ИЗ КУРИЦЫ С КУРАГОЙ И КИСЛО-СЛАДКИМ МОРКОВНЫМ САЛАТОМ

Тажин – это марокканское рагу, которое готовят в необычной посуде конической формы, которая также называется «тажин». В результате длительного процесса приготовления курица становится настолько мягкой, что прямо тает во рту.

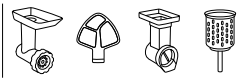
Нагреть 1 столовую ложку оливкового масла в кастрюле с толстым дном и обжарить курицу со всех сторон. Вынуть из кастрюли. Репчатый лук и чеснок натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Обжаривать в 1 столовой ложке оливкового масла 5 минут до размягчения. Добавить корицу, кориандр и тмин и обжаривать еще минуту.

Положить курицу обратно в кастрюлю и добавить шафран, половину кураги, изюм, бульон и томаты. Довести до кипения, уменьшить огонь и закрыть кастрюлю крышкой. Варить на медленном огне 40 минут до готовности курицы.

В это время приготовить морковный салат. Первые 4 ингредиента положить в чашу миксера и перемешивать венчиком на скорости 4 до образования однородной массы. Морковь натереть в чашу миксера на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Смешать с заправкой и добавить кинзу. Приправить по вкусу, добавив несколько капель арганового масла.

В готовый тажин добавить нут, с которого следует предварительно слить жидкость, и оставшуюся курагу. Варить на медленном огне еще 10 минут до размягчения кураги. Кинзу мелко нарезать и добавить в тажин. Снять с огня. Ложкой разложить по тарелкам и посыпать миндалем. Подавать с морковным салатом.





Число порций: 4-6
Приготовление: 15 минут
Охлаждение: 1 час
Тепловая обработка: 40 минут

800 г постного бифштекса
4 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. дижонской горчицы
1 ст.л. вустерского соуса
¼ - ½ ч.л. соуса Табаско
60 г корнишонов
60 г репчатого лука
60 г каперсов
4-6 очень свежих желтков
экологически чистых яиц
2 ст.л. мелко нарезанной петрушки
соль и свежемолотый черный перец

Картофель фри:
1 кг рассыпчатого картофеля
арахисовое масло для фритюра
крупная морская соль

БИФШТЕКСЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Американцы ошибочно называют картофель фри «французским картофелем», хотя родина его – Бельгия. Не будет преувеличением сказать, что это национальное бельгийское блюдо. Только не забудьте дважды обжарить картофель во фритюре, и тогда результат превзойдет все ожидания.

Срезать с мяса весь жир и хрящи и нарезать кубиками. Мясо дважды пропустить через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4 в чашу миксера, чтобы получить фарш достаточно мелкого помола.

Установить плоскую взбивалку и добавить оливковое масло, горчицу, вустерский соус и соус Табаско по вкусу на скорости 1 до получения однородной смеси. Приправить по вкусу, разделить на 4-6 частей и сформировать бифштексы. Прикрыть и охлаждать 1 час. Корнишоны, репчатый лук и каперсы измельчить на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Положить в отдельные миски.

Картофель почистить и нарезать на ломтики толщиной 1 см, а затем на бруски толщиной 5 мм. Залить холодной водой и оставить на 1 час. Затем слить с картофеля жидкость и просушить чистым полотенцем. Растительное масло нагреть во фритюрнице до 170°C. Жарить картофель во фритюре 3-5 минут до размягчения, однако по цвету он должен оставаться светлым. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира и полностью остудить.

Непосредственно перед подачей на стол повторно нагреть растительное масло до 190°C и жарить картофель 2-4 минуты до образования золотисто-коричневой хрустящей корочки. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира и посыпать морской солью. Выложить бифштексы по-американски на тарелки и сделать в каждом из них небольшое углубление. Осторожно выложить в центр каждого бифштекса яичный желток. Гарнировать корнишонами, репчатым луком, каперсами и петрушкой. Подавать с картофелем фри.



БАРАНИНА В ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ С МЯТНЫМ ПЕСТО С ФИСТАШКАМИ

Это блюдо из баранины превосходно подходит для званого обеда. Его легко приготовить и, что не менее важно, его можно приготовить заранее. Пресное слоеное тесто можно заменить песочным или взять тесто для бриошей.

Число порций: 8

Приготовление: 30 минут

Охлаждение: 15 минут

Тепловая обработка: 20 минут

4 порции бараньего филе весом 225 г и длиной примерно 10 см

125 г сливочного масла

½ порции мятного песто с фисташками (стр. 19)

1 порция пресного слоеного теста (стр. 24)

1 яичный желток

175 мл бараньего бульона

75 мл вина Марсала

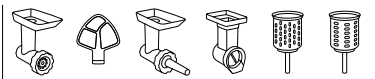
соль и свежемолотый черный перец

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Разрезать каждую порцию бараньего филе пополам. В большой сковороде растопить 50 г сливочного масла и приправить баранину. Обжаривать порции баранины на сильном огне по 30 секунд с каждой стороны. Переложить на решетку для стекания жира, но не выливать его.

Раскатать пресное слоеное тесто и разрезать его на 8 прямоугольников размером 20 на 10 см. Выложить прямоугольники теста на присыпанную мукой поверхность. Смазать поверхность каждого прямоугольника 1 чайной ложкой песто. Обсушить куски баранины бумажным полотенцем и выложить на прямоугольники теста. Смазать каждый кусок баранины еще одной чайной ложкой песто и завернуть в тесто. Смочить края теста холодной водой и придавить, чтобы получились конвертики. Перевернуть конвертики и нарисовать сверху узор. Охлаждать 15 минут.

Яичный желток смешать с 1 столовой ложкой воды и смазать конвертики с бараниной. Выпекать 12-14 минут до образования золотисто-коричневой корочки. В это время сок от жарки баранины вылить в небольшой ковшик. Добавить бараний бульон и Марсалу. Уварить, чтобы объем уменьшился в два раза, добавить оставшееся сливочное масло и взбивать, пока соус не загустеет и не станет блестящим на вид. Подавать конвертики с бараниной с соусом из Марсалы и печеными томатами.





Выход: 8 маленьких колбасок
Приготовление: 30 минут
Вымачивание: 30 минут
Тепловая обработка: 10 минут

1 кг свиной грудинки без кожи и костей
4 ч.л. испанской копченой паприки
пиментон
1 ч.л. хлопьев чили
1 ст.л. семян фенхеля
120 см натуральной или искусственной оболочки для сосисок
4 ст.л. оливкового масла
соль и свежемолотый черный перец

Чечевица:
150 г сыровяленной грудинки панчетта или копченого бекона
2 головки красного лука
2 зубчика чеснока
250 г грибов
200 г зеленой или коричневой чечевицы
½ порции томатного соуса (стр. 20), приправленного большой щепотью нитей шафрана
4 ст.л. мелко нарезанной петрушки

ОСТРЫЕ КОЛБАСКИ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Эти копченые колбаски превосходно сочетаются с рагу из зеленой чечевицы, сыровяленной грудинки панчетта и грибов с томатами и шафраном. К ним также можно подать картофельное пюре с шафраном (стр. 22) и подливку из печеного красного перца.

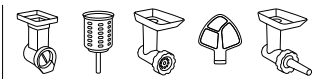
Свинину нарезать кубиками размером 5 см и как следует охладить. Пропустить через мясорубку с насадкой для крупного измельчения на скорости 4 в чашу миксера, затем еще раз пропустить через мясорубку, установив насадку для мелкого измельчения. Добавить специи и перемешать плоской взбивалкой на скорости 4. Приправить по вкусу.

Замочить натуральную оболочку для сосисок на 30 минут, а затем тщательно ополоснуть. Большую трубку насадки для набивки колбас смазать жиром и плотно натянуть на нее оболочку. Привязать край. Свиной фарш пропустить через насадку на скорости 4, перекручивая оболочку и формируя небольшие колбаски по мере продвижения вперед. Охладить.

Панчетту нарезать и обжарить в большой сковороде до золотисто-коричневого цвета и вытапливания жира. Репчатый лук и чеснок натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить панчетту и обжаривать в 1 столовой ложке оливкового масла 5 минут до размягчения.

Грибы измельчить на крупной терке. Добавить в сковороду и обжаривать еще 5 минут. Добавить промытую чечевицу, залить кипящей водой, чтобы слегка прикрывала содержимое, и варить на среднем огне 20 минут до готовности чечевицы. Добавить томатный соус и петрушку, нагреть и приправить по вкусу. В сковороде нагреть оливковое масло и жарить колбаски до золотисто-коричневого цвета. Колбаски должны полностью прожариться. Подавать с чечевицей.





Число порций: 3-4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 15 минут

300 г постного свиного филе
150 г телячьих эскалопов или постной говядины
3 головки лука-шалот
25 г свежих белых хлебных крошек
½ ч.л. молотого имбиря
½ ч.л. молотого кориандра
¼ ч.л. молотого тмина
½ ч.л. свежемолотого мускатного ореха
щепотка молотого кардамона
1 ст.л. мелко нарезанной петрушки
60 см натуральной или искусственной оболочки для сосисок
растительное масло для жарки
медовая горчица для подачи на стол
соль и свежемолотый белый перец

Гарнир из квашеной капусты:
250 г квашеной капусты
1 головка репчатого лука
2 зеленых стебля сельдерея
½ красного перца
½ зеленого перца
½ ч.л. тмина
100 г сахара
100 мл белого винного уксуса

НЕМЕЦКИЕ ЖАРЕННЫЕ КОЛБАСКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Эти колбаски популярны далеко за пределами Германии. Чтобы создать атмосферу настоящей немецкой пивной, подавайте их с гарниром из квашеной капусты.

Сначала приготовим гарнир. С квашеной капусты слить всю жидкость и положить ее в стеклянную посуду. Репчатый лук, сельдерей и перец натереть на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить в квашеную капусту. Добавить тмин и перемешать. Сахар и уксус поместить в небольшой ковшик и нагреть на медленном огне, помешивая до растворения сахара. Довести до кипения, немедленно снять с огня и вылить в квашеную капусту с овощами. Хорошо перемешать, закрыть и отставить в сторону.

С мяса срезать жир и нарезать мякоть кубиками размером 5 см. Как следует охладить и пропустить через мясорубку в чашу миксера: первый раз с насадкой для крупного измельчения на скорости 4, а затем с насадкой для мелкого измельчения. Лук-шалот мелко нарезать и положить в посуду с хлебными крошками, специями и петрушкой. Перемешать плоской взбивалкой на скорости 4. Приправить по вкусу.

Замочить натуральную оболочку для сосисок на 30 минут, а затем тщательно ополоснуть. Большую трубку насадки для набивки колбас смазать жиром и плотно натянуть на нее оболочку. Привязать край. Свиной фарш пропустить через насадку на скорости 4, перекручивая оболочку и формируя колбаски по мере продвижения вперед. Растительное масло нагреть в сковороде и жарить колбаски 10 минут до золотисто-коричневого цвета. Колбаски должны полностью прожариться. Подавать с квашеной капустой и медовой горчицей.

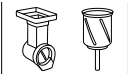


КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН
ДОФИНУА СО СМОРЧКАМИ

01 и 04

Эта сливочная картофельная запеканка обладает изумительным вкусом и прекрасно подойдет к жареному мясу или мясу на гриле. Взяв вместо сливок и молока куриный бульон и добавив две головки репчатого лука, можно приготовить менее калорийное блюдо – картофель Буланжер.

Число порций: 6
Приготовление: 15 минут
Настаивание: 15 минут
Тепловая обработка: 1 час 15 минут



500 мл жирных сливок
250 мл молока
30 г сушеных сморчков
1 кг картофеля «восковых» сортов (с низким содержанием крахмала)
2 зубчика чеснока
25 г размягченного сливочного масла
соль и свежемолотый черный перец

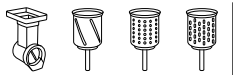
Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Сливки и молоко довести до кипения, залить сморчки и отставить на 15 минут для настаивания. Слить сливки в кувшин и мелко нарезать сморчки. Картофель почистить и нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Зубчики чеснока разрезать пополам и натереть дно и стенки большого жаропрочного лотка. Смазать сливочным маслом. Картофель и сморчки выложить слоями в подготовленный лоток, щедро приправляя каждый слой специями. Вылить в овощи сливки. Закрыть фольгой и запекать 1 час до размягчения картофеля. Снять фольгу и запекать еще 15 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

КАПУСТНО-КАРТОФЕЛЬНЫЕ РОСТИ

02 и 03

Рецептов этих картофельных котлет существует великое множество. В них можно добавить другие овощи, сыр, травы или даже ломтики бекона, крабового мяса, копченой рыбы и т.д. Росты, приготовленные по моему рецепту, будут прекрасным гарниром к жареным колбаскам с клюквенным пюре (стр. 120).

Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 10 минут



75 г савойской капусты
50 г чеддера
450 г картофеля «восковых» сортов (с низким содержанием крахмала)
25 г сушеной клюквы
2 ч.л. мелко нарезанного шалфея
2 ст.л. муки
1 яйцо
25 г растопленного сливочного масла
2 ст.л. растительного масла
соль и свежемолотый черный перец

Капусту нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Чеддер натереть на мелкой терке, а картофель – на средней терке. Из картофеля выжать как можно больше жидкости.

Картофель, капусту и сыр положить в глубокую посуду. Добавить клюкву, шалфей, муку и яйцо. Приправить по вкусу. Перемешать двумя вилками и сформировать 8 или 12 котлет. Нагреть сливочное и растительное масло на среднем огне в сковороде с антипригарным покрытием. Жарить росты по несколько штук до образования золотисто-коричневой корочки, перевернув на другую сторону в середине жарки.



01



02



04



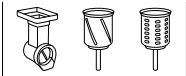
03

ТУШЕНАЯ КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА
С КРАСНЫМ ВИНОМ СО СПЕЦИЯМИ

01 и 04

Это кисло-сладкое блюдо из капусты – прекрасный гарнир к жареному гусю, утиным грудкам, бекону и другим жирным мясным блюдам. Оно становится еще вкуснее на следующий день, приобретая характерный вкус и аромат. В состав смеси специй обычно входит корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика. Кроме того, в нее можно добавить кориандр и душистый перец.

Число порций: 4-6
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 2 часа



500 г краснокочанной капусты
1 красная луковица
75 г сливочного масла
3 ст.л. светло-коричневого сахара
1 крупное яблоко
100 г сушеной клюквы
375 мл красного фруктового вина
сок 1 апельсина
½ ч.л. смеси специй
4 ягоды можжевельника
1 ст.л. бальзамического уксуса
соль и свежемолотый черный перец

С кочана снять внешние листья и вырезать кочерыжку. Капусту и лук нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливочное масло растопить в сковороде с толстым дном и обжарить лук до размягчения. Добавить капусту и хорошо перемешать, посыпать сверху сахаром.

С яблок снять кожуру и вырезать сердцевину, натереть на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Переложить в сковороду. Туда же добавить клюкву, вино, апельсиновый сок и специи. Жарить, пока овощи немного не осядут, а затем закрыть крышкой и тушить на медленном огне 2 часа до полной готовности. Добавить бальзамический уксус, приправить по вкусу и подавать.

ЧАТНИ ИЗ СЛИВ, ГРУШ И ИЗЮМА

02 и 03

Этот чатни необходимо настаивать два месяца, и только потом использовать. Его подают к сыру, индийскому карри и мясным пирогам.

Выход: 1,2 кг
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 1 час 30 минут



450 г красных слив
450 г груш
225 г репчатого лука
50 г свежего имбиря
225 г изюма без косточек
тертая цедра ½ апельсина
тертая цедра ½ лимона
570 мл яблочного уксуса
350 г подогретого светло-коричневого сахара
½ ч.л. молотой корицы
¼ ч.л. молотого имбиря
¼ ч.л. молотой гвоздики
2 ч.л. соли

Сливы разделить на половинки и удалить косточки. С груш снять кожуру и вырезать сердцевину. Нарезать сливы, груши и лук слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Имбирь почистить и натереть на средней терке. Фрукты, лук и имбирь положить в большую кастрюлю с толстым дном и добавить остальные ингредиенты. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Увеличить огонь и готовить 1 час 30 минут до загустения чатни. Периодически помешивать. Ложкой переложить чатни в горячие стерилизованные банки и закупорить.



01



02



04



03

ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ

01 и 03

В цельнозерновую муку сорта Granary добавляют зерна пшеницы для производства солода. Именно они придадут нашему зерновому хлебу приятный ореховый вкус, который подчеркивается грецкими орехами и ореховым маслом. Если такую муку купить не удастся, возьмите вместо нее смешанную хлебопекарную муку.

Выход: 2 буханки
Приготовление: 15 минут
Подъем теста: 2 часа
Выпекание: 40 минут



150 г грецких орехов
1 кг цельнозерновой муки сорта Granary
1 ч.л. соли
7 г сухих дрожжей
2 ст.л. масла грецкого ореха
5 ст.л. верескового меда
525 мл теплой воды

Грецкие орехи подсушить и крупно измельчить. Муку, соль и дрожжи смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2. Ореховое масло и мед смешать с водой. Установить крюк для замешивания теста и постепенно вмешать эту смесь в муку на скорости 2. Замешивать 1 минуту и переложить тесто в смазанную маслом глубокую посуду. Обмазать тесто растительным маслом и поставить для подъема в теплое место на 1 час, или же пока не увеличится в объеме в два раза.

Добавить в тесто грецкие орехи и перемешать крюком для замешивания теста на скорости 1, а затем вымешивать еще 1 минуту. Если тесто получилось слишком липким, добавить немного муки. Разделить тесто на две части и выложить в две формы для выпекания хлеба весом 1 кг. Закрыть влажным кухонным полотенцем и расSTAивать 1 час, или же пока тесто не поднимется выше края формы.

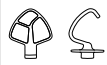
Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Выпекать буханки 10 минут, уменьшить температуру до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Выпекать еще 30 минут, или же до тех пор, пока при постукивании по нижней корке не будет слышен глухой звук. Остудить на решетке.

ХЛЕБ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА С КОЗЬИМ СЫРОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ТИМЬЯНОМ

02 и 04

При приготовлении этого хлеба не требуется время на подъем теста, поскольку его готовят на пахте с добавлением пищевой соды. Однако его следует подавать к столу в тот же день, а еще лучше теплым, прямо из духовки.

Выход: 1 буханка
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 35 минут



250 г пшеничной муки
250 г цельнозерновой муки
1 ч.л. соли
1 ч.л. питьевой соды
1 ст.л. мелко нарезанного тимьяна
6 мелко нарезанных перьев зеленого лука
300-350 мл пахты
100 г зрелого козьего сыра

Духовку предварительно нагреть до 230°C или до отметки 8 на газовой плите. Оба вида муки, соль и соду просеять в чашу миксера, всыпав туда и то, что осталось в сите. Тимьян и зеленый лук добавить в муку. Постепенно вмешивать пахту плоской взбивалкой на скорости 2 до получения гладкого теста. Может потребоваться не вся пахта.

Установить крюк для замешивания теста, добавить измельченный козий сыр и вымешивать на скорости 2 до получения мягкого теста, отстающего от стенок чаши. Сформировать круглую лепешку толщиной 2,5 см, кончиком ножа сделать в верхней поверхности глубокий крестообразный надрез и выложить на смазанный жиром противень. Выпекать 15 минут, уменьшить температуру в духовке до 200°C или до отметки 6 на газовой плите, а затем выпекать еще 15-20 минут. Постучав по нижней корке готового хлеба, вы услышите глухой звук. Подавать теплыми или охлажденными до комнатной температуры, но употреблять в день приготовления.



01



02



04



03



Выход: 1 большая буханка
Приготовление: 15 минут
Подъем теста: 2 часа 10 минут
Брожение: 2-3 дня
Тепловая обработка: 40 минут

125 г цельнозерновой спельтовой муки
250 г пшеничной хлебопекарной муки
1 ½ ч.л. соли
1 ч.л. сухих дрожжей
175 мл теплой воды

Закваска:
250 г цельнозерновой спельтовой муки
7 г сухих дрожжей
300 мл воды

ХЛЕБ ИЗ СПЕЛЬТОВОЙ МУКИ НА ЗАКВАСКЕ

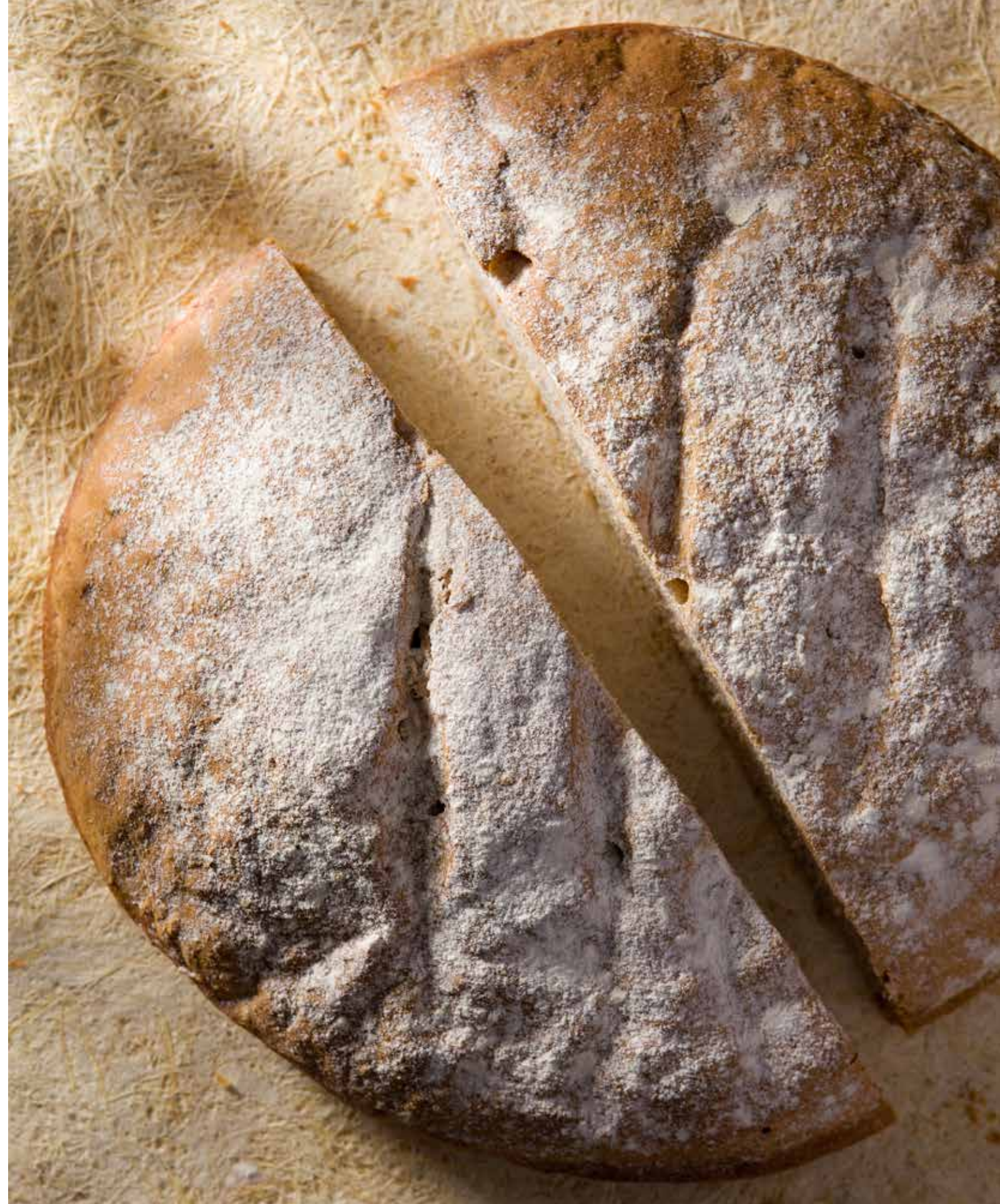
Для приготовления хлеба из теста на закваске сначала делают закваску, которая бродит несколько дней, что придает тесту характерный кисловатый вкус. Закваску, оставшуюся от приготовления, можно хранить в холодильнике и использовать повторно. Для этого в закваску добавляют 125 мл воды и 125 г хлебопекарной муки и оставляют бродить при комнатной температуре от 12 до 24 часов, а затем используют или убирают в холодильник.

Сначала приготовим закваску. Спельтовую муку просеять в чашу миксера, высыпав туда же все, что осталось в сите. Вмешать дрожжи, добавить воду и перемешать плоской взбивалкой на скорости 2. Перелить в миску, неплотно прикрыть и держать 2-3 дня в теплом месте без сквозняков. Перемешивать закваску дважды в день. Готовая закваска имеет приятный кисловатый запах.

Два сорта муки и соль просеять в чашу миксера. Добавить дрожжи. Налить в кувшин 250 мл закваски и добавить теплую воду. Постепенно вмешивать смесь в муку крюком для замешивания теста на скорости 1 до получения гладкого теста. Вымешивать на скорости 2 в течение 3 минут до получения гладкого эластичного теста. Закрыть пищевой пленкой и поставить на 1 час в теплое место для подъема, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Тесто обмять и подождать 10 минут. Придать тесту круглую или овальную форму и выложить на смазанный жиром противень. Сделать в верхней поверхности несколько надрезов. Закрыть промасленной пищевой пленкой и расстаивать 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите и поставить на дно духовки неглубокую емкость с водой. Тесто слегка обсыпать мукой. Выпекать 10 минут, затем уменьшить температуру духовки до 200°C или до отметки 6 на газовой плите, а затем выпекать еще 30-40 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Постучав по нижней корке готового хлеба, вы услышите глухой звук.



Фокачча с томатами черри и базиликом

01 и 03

Это мой собственный рецепт итальянского хлеба фокачча. Его традиционно готовят с оливковым маслом и обильно посыпают крупной морской солью для придания аппетитного хруста.

Выход: 2 шт.
Приготовление: 15 минут
Подъем теста: 2 часа
Тепловая обработка: 25 минут



- 30 г свежих дрожжей
- 400 мл теплой воды
- щепотка сахара
- 800 г пшеничной хлебопекарной муки
- 1 ст.л. соли
- 125 мл оливкового масла
- 12 сушеных на солнце томатов
- 1 пучок базилика
- 24 красных томата черри (или 12 красных и 12 желтых томатов черри)
- оливковое масло класса Extra Virgin и крупная морская соль

Дрожжи раскрошить в мерный стакан и добавить теплую воду. Добавить сахар, перемешать и оставить на 10 минут до начала брожения. Добавить оливковое масло. Муку и соль перемешивать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2 в течение 30 секунд. Установить крюк для замешивания теста и постепенно вмешать смесь с дрожжами до получения мягкого теста. Вымешивать 2 минуты на скорости 1. Закрывать влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час 30 минут, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Мелко нарезать сушеные томаты и базилик. Тесто обмять и вымешивать крюком для замешивания теста на скорости 1, добавляя сушеные томаты и базилик. Разделить тесто на две части и сформировать две круглые лепешки толщиной 1,5 см. Переложить на смазанные жиром противни и кончиками пальцев сделать в каждой лепешке 12 углублений. Вдавить в каждое углубление томат черри, закрыть влажным кухонным полотенцем и расстаивать 30 минут, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Сбрызнуть лепешки оливковым маслом и посыпать солью. Выпекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Постучав по нижней корке готовой фокаччи, вы услышите глухой звук.

Пита с тмином и кинзой

02 и 04

Эти ближневосточные лепешки можно наполнять разнообразными начинками или разорвать на кусочки, подсушить и подавать к соусам и салатам.

Выход: 12 шт.
Приготовление: 15 минут
Подъем теста: 2 часа
Тепловая обработка: 10 минут



- 15 г свежих дрожжей
- 300 мл теплой воды
- 1 ст.л. сахара
- 1 ½ ст.л. оливкового масла
- 500 г пшеничной хлебопекарной муки
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. молотого тмина
- 1 пучок кинзы

Дрожжи раскрошить в чашу миксера и добавить воду. Вмешать сахар и оливковое масло. Оставить на 10 минут до начала брожения. Муку, соль и тмин перемешать и постепенно добавлять в дрожжи крюком для замешивания теста на скорости 2, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Продолжать вымешивать 2 минуты до получения гладкого и эластичного теста. Закрывать влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Кинзу мелко нарезать. Тесто обмять и посыпать сверху кинзой. Вымешивать 2 минуты крюком для замешивания теста на скорости 2, пока кинза не распределится в тесте равномерно. Тесто разделить на 12 частей и раскатать круглые лепешки диаметром 15 см. Выложить на фольгу, закрыть и расстаивать 1 час.

Духовку предварительно нагреть до 260°C или до отметки 9 на газовой плите и поставить два противня для нагревания. Переложить лепешки на горячие противни, сбрызнуть водой и выпекать 8-10 минут. Подавать в тот же день.



01



02



04



03

СОЛЕННЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ

01 и 02

Такие соленые крендельки в Германии называют «претцели» и часто подают к пиву. Вместо кунжута их можно обсыпать маком или крупной морской солью.

Выход: 10-12 шт.
Приготовление: 20 минут
Подъем теста: 30 минут
Тепловая обработка: 20 минут



500 г муки
щепотка соли
28 г сухих дрожжей
40 г сахара
75 г размягченного свиного жира
125 мл теплого молока
125 мл теплой воды
1 яйцо
1 ст.л. кунжута

Муку, соль, дрожжи, сахар и свиной жир смешать в чаше миксера плоской взбивалкой теста на скорости 2. Добавить молоко и воду и вымешивать крюком для замешивания теста до получения гладкого теста. Закрыть влажным кухонным полотенцем и поставить на 30 минут в теплое место для подъема.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или отметки 6 на газовой плите. Вымешивать тесто крюком для замешивания теста на скорости 1, пока оно не станет плотным, податливым и эластичным и не начнет отставать от стенок чаши. Разделить на 10 или 12 частей. Из каждой части сформировать шарик, а затем придать форму яйца. Каждый такой овал раскатать между ладонями движениями вперед-назад, чтобы получить жгуты длиной примерно 40 см и толщиной 2,5 см по центру и 5 мм на концах. Взять два конца каждого жгута и скрестить. Еще раз скрестить концы и прикрепить по обе стороны от более толстой части жгута. Повторить для остальных крендельков.

Крендельки выложить на смазанные жиром противни. Яйцо смешать с 1 столовой ложкой воды и смазать крендельки. Обсыпать сверху кунжутом и выпекать 20 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

ШВАБСКИЕ ПЛЕТЕННЫЕ БУЛОЧКИ

03 и 04

Эти пикантные немецкие плетеные булочки часто подают теплыми с домашним вареньем или медом к завтраку.

Выход: 8 шт.
Приготовление: 15 минут
Подъем теста: 1 час 20 минут
Тепловая обработка: 30 минут



150 г сливочного масла
200 мл молока
500 г муки
7 г сухих дрожжей
2 ст.л. сахара
1 ч.л. молотой корицы
1 ч.л. молотого кардамона
2 яйца
щепотка соли
сахарная пудра для обсыпки

Сливочное масло и молоко положить в небольшой ковш и нагревать на медленном огне, пока масло не растает. Перелить в чашу миксера и добавить остальные ингредиенты, кроме сахарной пудры. Вымешивать крюком для замешивания теста на скорости 2 в течение 3 минут до получения однородной массы. Закрыть и поставить на 1 час в теплое место для подъема.

Духовку предварительно нагреть до 170°C или до отметки 3 на газовой плите. Разделить тесто на 24 части. Из каждой части сформировать тонкий жгут длиной примерно 20 см и обсыпать сахарной пудрой. Положить три жгута рядом, верхние концы сжать вместе. Заплести в косичку, сжав по окончании нижние концы. Повторить то же с остальными жгутами из теста. Выложить на противни и расстивать 20 минут до выпекания. Печь швабские булочки 25-30 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать теплыми.



01



02



04



03

ХАЛА С ВАНИЛЬЮ И МАКОМ

Этот сдобный праздничный хлеб подается либо в виде плетенки в еврейскую субботу, либо круглым на еврейский новый год.

Выход: 2 шт.
Приготовление: 20 минут
Подъем теста: 2 часа
Тепловая обработка: 35 минут



1 стручок ванили
225 мл молока
15 г свежих дрожжей
625-700 г муки
1 ч.л. соли
75 г растопленного сливочного масла
3 ст.л. меда
3 яйца
1 яичный желток
2 ч.л. мака

Стручок ванили разделить пополам вдоль и выскоблить семена. Положить семена в кастрюлю с молоком и довести до кипения. Снять с огня и отставить в сторону. Молоко должно быть чуть теплым. Дрожжи раскрошить, добавить в молоко и перемешивать до растворения.

625 г муки и соль перемешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2 в течение 15 секунд. Установить крюк для замешивания теста и на скорости 2 постепенно добавить смесь с дрожжами. Вымешивать 1 минуту. Добавить растопленное сливочное масло, мед и яйца и вымешивать еще одну минуту. Добавить оставшиеся 75 г муки, по 25 г за раз, и вымешивать, пока тесто не будет отставать от стенок чаши. Вымешивать на скорости 2 в течение 2 минут до получения гладкого эластичного теста. Переложить в смазанную жиром посуду и обмазать растительным маслом. Закрыть влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Обмять тесто и разделить на 6 частей. Скатать из каждой части тонкий жгут длиной 35 см. Из трех жгутов сплести косичку, концы подвернуть вниз и положить на смазанный маслом противень. Повторить с остальным тестом. Закрыть влажным кухонным полотенцем и расстаивать 1 час, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Яичный желток смешать с 1 столовой ложкой холодной воды. Смазать тесто и посыпать сверху маком. Выпекать 30-35 минут.





Выход: 2 шт.
Приготовление: 2 часа
Подъем теста: 2 часа 30 минут
Тепловая обработка: 30 минут

100 г изюма без косточек
50 г смородины
50 г измельченных цукатов
тертая цедра 1 лимона
1 ч.л. молотого кардамона
щепотка черного перца
2 ч.л. ванильного экстракта
2 ст.л. темного рома
7 г сухих дрожжей
1 ч.л. сахара
500 г муки
150 мл теплого молока
½ ч.л. соли
3 ст.л. светло-коричневого сахара
50 г сливочного масла
2 взбитых яйца
300 г марципана
растопленное масло для смазывания
сахарная пудра для обсыпки

Штоли

Родина этого сладкого немецкого праздничного кекса – Дрезден. Традиционно готовят сразу два штоли: один дарят друзьям, а второй оставляют себе.

Изюм, смородину, цукаты, цедру лимона, специи и ром положить в глубокую посуду. Оставить замачиваться на 2 часа. Дрожжи, сахар, 125 г муки и молоко смешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2. Закрыть влажным кухонным полотенцем и отставить на 1 час до начала активного брожения.

Добавить оставшуюся муку, соль, коричневый сахар, нарезанное кубиками масло и взбитые яйца и вымешивать крюком для замешивания теста на скорости 2 до получения пластичного теста. При необходимости добавить немного молока. Вымешивать еще 3 минуты, затем опять закрыть и поставить на 1 час для подъема, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Тесто слегка перемешать, обсушить фрукты, добавить в тесто и перемешать крюком для замешивания теста на скорости 1, но не слишком долго. Выложить на присыпанную мукой поверхность и разделить на две части. Раскатать из каждой части овал толщиной примерно 1 см. Марципан раскатать на две одинаковые колбаски, длина которых соответствует длине лепешек. В каждой лепешке скалкой сделать углубление и положить туда марципан. Сложить лепешки пополам и соединить края молоком. Положить штоли на смазанные жиром противни, закрыть влажным кухонным полотенцем и расстаивать 30 минут.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать тесто молоком и выпекать 30 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Охладить штоли на решетке, смазать растопленным маслом и густо обсыпать сахарной пудрой.





Выход: 12 шт.
Приготовление: 25 минут
Подъем теста: 2 часа 30 минут
Тепловая обработка: 15 минут

15 г свежих дрожжей
2 ст.л. сахара
щепотка шафрановых нитей
3 ст.л. теплой воды
2 яйца
200 г муки
щепотка соли
100 г сливочного масла
100 г шоколадной крошки
1 яичный желток для смазывания

Бриоши с шафраном и шоколадом

Бриоши – это сдобные булочки, в состав которых входят яйца и сливочное масло. Они прекрасно подходят для завтрака, но их можно также подавать к обеду или ужину. Однако в последнем случае вместо шоколада используют тертый сыр.

Дрожжи раскрошить в мерный стакан, добавить половину сахара, шафран и воду. Перемешивать до растворения и оставить на 5-10 минут до начала брожения. Добавить яйца. Муку, соль и оставшийся сахар перемешать в чаше миксера крюком для замешивания теста на скорости 2 в течение 15 секунд.

Увеличить скорость до 3 и постепенно вмешивать смесь с дрожжами до получения гладкого теста. Продолжать вымешивать 2-3 минуты. Добавить сливочное масло и шоколадную крошку и вымешивать еще 3 минуты до получения однородного теста. Тесто переложить в смазанную маслом посуду, закрыть влажным кухонным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час 30 минут, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Смазать жиром 12 формочек для бриошей размером 8 на 5 см. На присыпанной мукой поверхности быстро вымесить тесто руками и разделить на 12 частей. От каждой части теста отделить примерно треть и отложить в сторону. Из больших частей сформировать шарики. Положить в смазанные маслом формы и сделать сверху углубление. Сформировать шарики из оставшихся меньших частей теста и положить их поверх теста в формочках. Закрыть и расстаивать 1 час.

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Яичный желток смешать с 1 столовой ложкой воды. Смазать бриоши и выпекать примерно 12-15 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Сразу же выключить духовку и подавать бриоши теплыми со сливочным маслом.





Выход: 18-20 шт.
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: ночь
Подъем теста: 2 часа
Тепловая обработка: 10 минут

250 г муки
1 ч.л. соли
25 г сахара
15 г свежих дрожжей
100 мл молока
1 крупное яйцо
40 г размягченного сливочного масла
100 г мелкого сахара
1 ст. ложка чайных листьев
«Английский завтрак»
400 г апельсинового джема
подсолнечное масло для фритюра

Пончики с апельсиновым джемом

Благодаря начинке из горьковатого апельсинового джема и сахарной глазури, окрашенной чаем, эти традиционные американские пончики для завтрака приобретают «английский» колорит. Подавайте пончики теплыми (или как можно более свежими) с густыми топлеными сливками или маскарпоне.

Муку, соль и сахар просеять в чашу миксера и перемешивать крюком для замешивания теста на скорости 2 в течение 10 секунд. В центре сделать углубление. Дрожжи раскрошить и смешать с молоком. Вылить в углубление в муке и туда же добавить яйцо. Перемешать на скорости 2 и продолжать вымешивать на скорости 4, пока тесто не примет форму шара. Постепенно вмешать сливочное масло до получения гладкого теста. Если тесто получилось слишком жидким, добавить немного муки. Переложить тесто в смазанную маслом посуду, закрыть пищевой пленкой и поставить на ночь в холодильник.

На следующий день тесто обмять и быстро вымесить руками на присыпанной мукой поверхности. Разделить тесто на две части и сформировать два длинных жгута толщиной 3-4 см. Жгуты разрезать на кусочки по 20 г и выложить на смазанные жиром противни, оставляя достаточное расстояние между ними. Закрывать промасленной пищевой пленкой и расстаивать в теплом месте 1-2 часа, или же пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Мелкий сахарный песок и чайные листья измельчить в кофемолке и высыпать на большую плоскую тарелку. Наполнить кондитерский мешок с узкой насадкой апельсиновым джемом. Подсолнечное масло нагреть во фритюрнице до 190°C. Пончики жарить по несколько штук до золотисто-коричневого цвета. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира, а затем выдавить немного джема внутрь пончиков. Быстро обвалять пончики в смеси сахара и чая и держать в теплом месте, пока готовятся остальные. Пончики будут очень хороши на десерт, если их подать с горячим шоколадным соусом и шариком ванильного мороженого.





Выход: 12-15 шт.
Приготовление: 10 минут
Подъем теста: 2 часа
Охлаждение: 1 час 10 минут
Тепловая обработка: 15 минут

350 г муки
¾ ч.л. соли
1 ст.л. сахара
7 г сухих дрожжей
175-200 мл теплой воды
175 г охлажденного сливочного масла
1 взбитое яйцо для смазывания

КРУАССАНЫ

Настоящий парижский завтрак невозможен без чашечки кофе с молоком и круассанов. Но эти булочки в форме полумесяца не менее хороши со сладкой или пряной начинкой, например, с сыром маскарпоне и консервированным инжиром или же с сыром бри и томатным чатни.

Муку и соль просеять в чашу миксера. Добавить сахар и дрожжи. Перемешивать 15 секунд крюком для замешивания теста на скорости 1. В муке сделать углубление и влить молоко. Перемешать на скорости 1, увеличить скорость до 2 и вымешивать 2 минуты до получения гладкого теста. Закрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место для подъема на 1 час, или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Тесто обмять и вымешивать вручную на присыпанной мукой поверхности до получения гладкого теста. Завернуть в кухонное полотенце и охлаждать 10 минут. Масло положить между двумя слоями пищевой пленки и раскатать до формы прямоугольника. Сложить пласт масла пополам и раскатать еще раз. Повторять, пока масло не станет мягким, оставаясь при этом холодным. Раскатать до формы прямоугольника размером 15 на 10 см.

Тесто выложить на присыпанную мукой поверхность и раскатать до формы прямоугольника 30 на 15 см. Развернув его короткой стороной к себе, выложить по центру пласт масла. Нижнюю треть пласта теста завернуть вверх на слой масла, а затем верхнюю треть – на первые два слоя теста. Открытые края прижать скалкой, чтобы масло не выдавливалось. Повернуть тесто на пол-оборота по часовой стрелке.

Еще два раза раскатать до формы прямоугольника и завернуть. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 30 минут. Еще три раза раскатать, завернуть и повернуть, а затем охлаждать 30 минут.

Два противня смочить водой. Охлажденное тесто раскатать до формы прямоугольника 45 на 30 см. Разрезать на 6 одинаковых квадратов со стороной 15 см, а затем разрезать их по диагонали. Свободно закрутить рогалики, начиная с основания треугольников, и закрепить углы взбитым яйцом. Выложить на противни уголками вниз, загибая концы и придавая узнаваемую форму полумесяца. Слегка смазать круассаны взбитым яйцом, закрыть промасленной пищевой пленкой и расстаивать в теплом месте 1 час, или же пока не увеличатся в объеме в два раза.

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Опять смазать круассаны взбитым яйцом и печь 3 минуты. Уменьшить температуру до 190°C или до отметки 5 на газовой плите и печь 10-12 минут до получения хрустящих круассанов золотистого цвета. Подождать несколько минут и переложить на решетку для остывания. Подавать теплыми или холодными.





Число порций: 4
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 10 минут

100 г ананаса
1 манго
1 папайя
2 киви
2 хурмы (восточная или японская хурма)
8 плодов физалиса
8 ягод клубники
мука для присыпания
сахарная пудра для подачи на стол

Соус:
125 г сахара
250 мл воды
1 ст.л. японского зеленого порошкового чая Матча
1 ст.л. сладкого японского рисового вина Мирин

Тесто для темпуры:
1 крупное яйцо
200 мл ледяной воды
125 г муки
щепотка соли
2 кубика льда
арахисовое масло для фритюра

ТЕМПУРА ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ С СОУСОМ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ МАТЧА

Тесто для темпуры подрумянивается не так быстро, как другие виды теста, поэтому, чтобы получить хрустящую корочку, его нужно достаточно долго жарить во фритюре. Темпура, приготовленная по этому рецепту, будет прекрасно сочетаться с шариком мангового сорбе (стр. 166).

Все фрукты, кроме физалиса и клубники, очистить от кожуры. Ананасы, папайю и манго нарезать дольками. Киви и хурму нарезать ломтиками толщиной ½ см. Раскрыть листья физалиса.

Приготовить соус. Сахар и зеленый чай Матча залить водой и довести до кипения на медленном огне. Дождаться растворения сахара, а затем варить сироп на медленном огне до загустения. Добавить вино Мирин.

Приготовить тесто. Яйцо разбить в чашу миксера, добавить воду и перемешать венчиком на скорости 4. Установить плоскую взбивалку, добавить муку и соль и перемешать все ингредиенты на скорости 1. Положить в тесто кубики льда.

Оливковое масло нагреть до температуры 180°C в сковороде вок или фритюрнице. Присыпать фрукты мукой и окунуть их в тесто. Стряхнуть излишки теста и жарить фрукты по несколько штук в горячем масле 1-2 минуты. Переложить на бумажное полотенце для стекания жира, присыпать сахарной пудрой и подавать с соусом.



ХВОРОСТ С ФЛЕРДОРАНЖЕМ И ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДНЫМ ГАНАШЕМ

Это жареное во фритюре испанское печенье традиционно макают в горячий шоколад и подают на завтрак. Я советую поэкспериментировать с различными ароматизаторами и наполнителями и не ограничиваться только лишь завтраком.

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Выстаивание: 1 час
Тепловая обработка: 10 минут



350 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)
½ ч.л. молотой корицы
½ ч.л. соли
1 яйцо
300-350 мл молока
2 ст.л. флердоранжевой эссенции
100 г сахара
½ ч.л. перечной смеси Эспелете
растительное масло для фритюра
1 порция шоколадного ганаша (стр. 27)
100 мл горячего молока
¼ ч.л. молотого душистого перца
тертая цедра 1 клементина
1-2 ст.л. темного рома

Муку, корицу и соль просеять в чашу миксера. В центре сделать углубление. Взбить яйца и 250 мл молока. Вылить в углубление в муке и перемешать венчиком на скорости 4. На скорости 6 постепенно добавлять оставшееся молоко до получения однородного теста, легко выдавливаемого из кондитерского мешка. Может понадобиться не все молоко. Тесто переложить в кондитерский мешок с насадкой в форме звезды диаметром 1 см.

В сковороде вок или фритюрнице нагреть растительное масло до 190°C. Из кондитерского мешка отсадить тесто в виде длинных спиралей и жарить 4-6 минут до готовности и образования золотисто-коричневой корочки. Щипцами или ложкой с отверстиями переложить хворост со сковороды на бумажное полотенце для стекания жира. Сразу же сбрызнуть флердоранжевой эссенцией. Разрезать спирали на кусочки длиной 10 см и держать в теплом месте, пока жарятся остальные. Смешать сахар и перец Эспелете. По окончании жарки посыпать хворост сахаром с пряностями.

Приготовить шоколадный ганаш, как описано на стр. 27, добавив горячее молоко, душистый перец и цедру клементина. Добавить ром по вкусу и макать хворост в получившийся соус.



ШАФРАНОВЫЙ СОРБЕ ИЗ МАСКАРПОНЕ С КАРАМБОЛОЙ В САХАРНОМ СИРОПЕ

Я предлагаю рецепт простого, но изысканного десерта, который произведет неизгладимое впечатление на ваших гостей. Молочный сорбе, уютно пахнущий шафраном, прекрасно сочетается с карамболой в сахарном сиропе.

Число порций: 4
Приготовление: 5 минут
Тепловая обработка: 15 минут
Замораживание/маринование: ночь



250 г маскарпоне
1 капсула с молотым шафраном
250 г сахара
500 мл молока

Карамбола в сахарном сиропе:
2 крупных сочных плода карамболы
100 г сахара
150 мл воды
щепоть шафрановых нитей
сок 1 лимона

Этот десерт готовят заранее, начиная с сорбе из маскарпоне. Все ингредиенты положить в чашу миксера и перемешивать венчиком на скорости 4 до получения однородной массы. Перелить в устройство для приготовления мороженого и взбивать на скорости 2 до почти полного загустения. Ложкой переложить получившуюся массу в морозостойкий контейнер и поставить на ночь в морозильную камеру для замораживания.

Карамболу нарезать ломтиками и положить в кастрюлю с толстым дном. Добавить половину сахара. Налить воду и довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Варить на медленном огне 5 минут. Карамбола должна стать мягкой, но сохранять свою форму. Слить сироп и отставить в сторону.

В сироп добавить оставшийся сахар и шафран. Варить до загустения. Карамболу положить обратно в сироп и добавить лимонный сок. Варить на медленном огне 1 минуту, снять с огня и поставить на ночь в холодное место. На следующий день согреть до комнатной температуры и подавать с сорбе из маскарпоне.



КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С ЛАЙМОМ

Вкус лайма просто божественно сочетается со вкусом кокоса. Подавайте этот изысканный десерт с карпаччо из ананасов (стр. 168) или перевернутым пирогом Татан с ананасами и перцем Эспелете (стр. 202).

Число порций: 4-6
Приготовление: 15 минут
Замораживание: ночь



200 мл жирных сливок
400 мл кокосового молока
150 г сахара
75 мл сока лайма
тертая цедра 2 лаймов
2 ст.л. белого рома

Накануне приготовления поместить устройство для приготовления мороженого в морозильную камеру. На следующий день налить в кастрюлю сливки, кокосовое молоко и добавить 100 г сахара. Нагревать на медленном огне до растворения сахара, затем остудить и заморозить. Положить в кастрюлю оставшийся сахар, сок и цедру лайма. Нагревать на медленном огне до растворения сахара и продолжать варить на медленном огне до загустения. Остудить и заморозить.

Когда обе смеси наполовину замерзнут, смешать их в чаше миксера венчиком на скорости 6 и перелить в устройство для приготовления мороженого. Добавить ром и взбивать на скорости 2 до почти полного загустения. Переложить в морозостойкий контейнер и поставить на ночь в морозильную камеру для замораживания.



МАНГОВЫЙ СОРБЕ С СИРОПОМ ЧИЛИ

Перец чили добавляет яркую нотку, восхитительно оттеняя сладкий вкус манго и освежающую прохладу сорбе

Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 1 час
Замораживание: ночь



3 спелых манго
2 лимона
250 г сахарной пудры

Сироп чили:
250 г сахара
300 мл воды
3 крупных стручка перца чили

Накануне приготовления поместить устройство для приготовления мороженого в морозильную камеру. На следующий день манго очистить от кожуры и вырезать косточку. Мякоть нарезать крупными кусками. Протереть в чашу миксера насадкой-протиркой на скорости 4. Туда же выжать лимонный сок соковыжималкой для citrusовых на скорости 6. Добавить сахарную пудру и перемешивать венчиком на скорости 4 в течение 2 минут до растворения сахара и получения однородной массы. Охлаждать 1 час.

Переложить манговое пюре в устройство для приготовления мороженого. Установить било и взбивать на скорости 2 до почти полного загустения сорбе. Переложить в морозостойкий контейнер и поставить на ночь в морозильную камеру для замораживания.

Приготовить сироп чили. В воду положить сахар и довести до кипения на медленном огне, помешивая до полного растворения сахара. Кипятить 1 минуту. Из стручков перца чили удалить семена и нарезать на очень тонкие полоски. Добавить в сироп и варить на медленном огне еще 25 минут. Снять с огня, когда полоски перца станут прозрачными, и оставить на ночь настаиваться.

На следующий день разложить шарики мангового сорбе по креманкам и сверху полить сиропом чили.





Число порций: 6
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 10 минут
Замораживание/маринование: ночь

450 г спелых чищенных бананов
100 г сахарной пудры
½ ч.л. свежемолотого мускатного ореха
3 ст.л. кленового сиропа
3 ст.л. темного рома
300 мл жирных сливок

Карпаччо из ананасов:
300 г сахара
2 плода бадьяна
1 стручок ванили
1 палочка корицы
½ ч.л. сычуаньского перца горошком
щепоть шафрановых нитей
400 мл воды
50 мл белого рома
1 спелый ананас

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С РОМОМ, КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ПИКАНТНЫМ КАРПАЧЧО ИЗ АНАНАСОВ

Это один из самых простых рецептов мороженого: просто смешайте банановое пюре и взбитые сливки. А карпаччо из свежих ананасов приятно оживит однородную кремообразную массу. Чтобы сделать десерт по-настоящему изысканным, подавайте его с шварцвальдскими вишневыми пирожными (стр. 188).

Этот десерт готовят заранее и начинают с бананового мороженого. Бананы протереть в чашу миксера насадкой-протиркой на скорости 4. Добавить сахарную пудру, мускатный орех, кленовый сироп и ром и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 4 до получения однородной массы. Переложить в другую посуду.

Вымыть и тщательно вытереть чашу миксера, затем взбить сливки венчиком на скорости 6 до получения пены, образующей мягкие пики. Осторожно перемешать с банановым пюре и ложкой переложить в морозостойкий контейнер. Поставить на ночь в морозильную камеру.

Приготовить карпаччо из ананасов. Сахар, бадьян, расщепленный стручок ванили, корицу, сычуаньский перец и шафран положить в кастрюлю. Добавить воду и довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Варить на медленном огне 15 минут и добавить ром. Снять с огня.

Ананас очистить от кожуры и удалить «глазки». Разрезать ананас на четыре части вертикально, затем каждую четверть нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Выложить ломтики в неглубокую посуду и залить сиропом. Закрыть и поставить на ночь в холодное место. На следующий день согреть ананасы до комнатной температуры и подавать с банановым мороженым.



СЛИВОВЫЙ ДЕСЕРТ С КАРКАДЕ И ИМБИРНЫМ ПЕСОЧНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Такой десерт на основе фруктового пюре подается обычно со взбитыми сливками. Добавив маскарпоне и Куантро, мы превратим его в десерт «для взрослых». Очень вкусное пюре получается также из ревеня, выращенного в полной темноте, благодаря чему он становится ярко-розовым и очень нежным на вкус.

Число порций: 4-6
Приготовление: 5 минут
Настаивание: 15 минут
Тепловая обработка: 35 минут



400 г красных слив
100-125 г акациевого меда
1 палочка корицы
300 мл жирных сливок
3 ст.л. Куантро
2 ст.л. сахарной пудры
100 г маскарпоне
тертая цедра 2 клементинов
1 порция имбирного песочного печенья (стр. 23) для подачи на стол

Сироп каркаде:
5 г сухих цветков каркаде (гибискуса)
250 мл воды
100 г сахара

Сначала приготовим сироп каркаде. Цветы каркаде положить в кастрюлю с водой. Довести до кипения, немедленно снять с огня, закрыть крышкой и настаивать 15 минут. Процедить, отмерить 200 мл отвара каркаде и добавить сахар. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Уваривать до загустения и охладить.

Из слив удалить косточки и нарезать кусочками размером 2,5 см. Положить в кастрюлю, добавить мед и корицу. Варить 20 минут до размягчения фруктов. Остудить.

Сливы, Куантро и сахарную пудру взбить в чаше миксера венчиком на скорости 6 до получения пены, образующей мягкие пики. Добавить маскарпоне и цедру клементинов и быстро перемешать. Осторожно соединить с фруктами. Ложкой разложить по бокалом или креманкам и полить сиропом каркаде. Подавать с песочным печеньем.





Число порций: 4
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 15 минут

4 яйца
щепотка соли
250 г сахара
500 мл молока
1 яичный желток
1 ст.л. кофейных зерен сорта
«Эспрессо»
2 ст.л. кленового сиропа
50 мл холодной воды
75 г орехов пекан

ЯИЧНЫЕ СНЕЖКИ С КОФЕ, КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ОРЕХОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Европейские кулинары часто называют эти яичные снежки по-французски: œufs à la neige и îles flottantes (что означает «плавающие острова»). Оба названия – попытка описать невероятную легкость этих воздушных шариков из взбитых белков.

Отделить желтки от белков. Белки взбить венчиком на скорости 6 до получения пенистой массы. Желтки не выбрасывать. Добавить соль и продолжать взбивать на скорости 8 до получения пены, образующей мягкие пики. Постепенно добавить 50 г сахара, по 1 столовой ложке за раз, каждый раз тщательно перемешивая.

В плоскую кастрюлю налить молоко и довести до кипения на медленном огне. Из взбитых белков сформировать «снежки» овальной или любой неправильной формы. Осторожно опустить несколько снежков в молоко и варить 2-3 минуты, или же пока не увеличатся в объеме в два раза и не начнут держать форму. Ложкой с отверстиями переложить снежки из кастрюли на бумажное полотенце для стекания жидкости. Должно получиться 8-12 снежков в зависимости от размера.

Процедить молоко в другую кастрюлю и еще раз довести до кипения. Оставшиеся яичные желтки и еще один желток положить в чашу миксера. Добавить мелко молотые кофейные зерна и 75 г сахара. Взбивать венчиком на скорости 6 до образования светлой густой смеси. Молоко медленно влить в желтки и взбивать на скорости 2 до образования однородной массы. Перелить смесь обратно в кастрюлю и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения. Готовый крем начинает прилипать к деревянной ложке. Добавить кленовый сироп, перемешать и остудить.

Приготовить карамель. 125 г сахара положить в кастрюлю с толстым дном и нагревать на медленном огне до растворения сахара. Увеличить огонь и варить карамель до густого золотисто-коричневого цвета. Время от времени помешивать для получения равномерного цвета. Осторожно добавить воду. Старайтесь держаться на некотором расстоянии от кастрюли, поскольку карамель при этом будет шипеть и разбрызгиваться. Продолжать варить на медленном огне, постоянно помешивая, до получения гладкой и текучей карамельной массы. Крупно измельчить орехи пекан и добавить в карамель.

Ложкой выложить кофейный крем в глубокие тарелки, положив в каждую два или три снежка. Сверху полить ореховой карамелью и подавать на стол.



МАЛИНОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТИРАМИСУ С КАРДАМОНОМ

Основной ингредиент этого знаменитого итальянского десерта – итальянский мягкий сыр маскарпоне. В тирамису его сочетают с кофе и крепким алкоголем. Но можно последовать моему примеру и немного изменить привычные специи и ароматизаторы.

Число порций: 8
Приготовление: 25 минут
Охлаждение: 4-6 часов



8 яиц
75 г сахарной пудры
500 г маскарпоне
тертая цедра 1 апельсина
2 ч.л. молотого кардамона
3 ст.л. флердоранжевой эссенции
щепотка соли
500 мл горячего эспрессо
100 мл шоколадного ликера
30-36 шт. печенья Савоярди (дамские пальчики)
375 г малины
4 ст.л. мелко молотых какао-бобов

Отделить желтки от белков. Яичные желтки и сахарную пудру взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 8 до образования густой светлой массы. Уменьшить скорость до 4 и добавить маскарпоне. Добавить цедру апельсина, кардамон и флердоранжевую эссенцию. Быстро перемешать до получения однородной массы и ложкой переложить в большую посуду.

Чашу миксера и венчик вымыть и тщательно вытереть. Яичные белки взбить с солью на скорости 8 до получения плотной пены. Аккуратно соединить с маскарпоне.

Добавить эспрессо и шоколадный ликер и перемешать. Половину печенья Савоярди пропитать кофе и выложить на большое блюдо. Сверху выложить половину маскарпоне и малины.

Пропитать остальное печенье кофе и выложить поверх малины. Сверху выложить оставшуюся часть маскарпоне и малины. Сверху обсыпать какао-бобами. Охлаждать 4-6 часов и подавать к столу.



ОРЕХОВЫЙ КРЕМ-МУСС С БОБАМИ ТОНКА

Бобы тонка обладают сложным пряным ароматом, напоминающим миндаль, анис и ваниль с легким оттенком карамели и табака. Они прекрасно сочетаются с землистым запахом фундука.

Число порций: 4-6

Приготовление: 10 минут



6 очень свежих яичных желтков

50 г сахарной пудры

1 ч.л. молотых бобов тонка

6 ст.л. орехового ликера Франжелико (Frangelico)

2 ст.л. обжаренных и измельченных ядер фундука

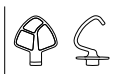
Яичные желтки, сахарную пудру, бобы тонка и ликер Франжелико взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 8 в течение 5 минут до получения светлой густой массы. Увеличить скорость до 10 и взбивать еще 5-7 минут, пока смесь не увеличится в объеме в три раза и почти не утратит текучесть. Немедленно разложить по 6 бокалам, посыпать обжаренным фундуком и немедленно подавать.



ИТАЛЬЯНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ БИСКОТТИ С СУШЕНОЙ ВИШНЕЙ, ФИСТАШКАМИ И СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ

Это сухое итальянское печенье выпекают дважды, о чем свидетельствует название: бискотти в переводе с итальянского означает «дважды готовое». Традиционно бискотти едят, обмакивая в тосканское десертное вино Вин Санто, но оно будет ничуть не хуже с чашечкой капуччино или горячего шоколада.

Выход: примерно 60 шт.
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 45 минут



300 г муки
1 ½ ч.л. пекарского порошка
150 г сахара
1 ч.л. молотого сычуаньского перца
3 яйца
75 г сушеной вишни
75 г чищенных фисташек

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Муку, пекарский порошок, сахар и сычуаньский перец перемешать в чаше миксера плоской взбивалкой на скорости 2 в течение 15 секунд.

Установить крюк для замешивания теста, добавить яйца и перемешивать на скорости 4 до получения однородного теста. Добавить вишню и фисташки и продолжать вымешивать на скорости 2, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Тесто разделить на две части.

На слегка присыпанной мукой поверхности сформировать из каждой части теста колбаски толщиной 4-5 см. Выложить колбаски теста на смазанный жиром противень и выпекать 20-25 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Вынуть из духовки, охлаждать 10 минут, затем нарезать на ломтики толщиной 1 см и выложить на противень. Выпекать 10 минут и выложить на решетку для остывания.





ПИРОЖНЫЕ «ПАВЛОВА» СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, ТРОПИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ И ЖАСМИНОМ

Число порций: 8
Приготовление: 10 минут
Тепловая обработка: 1 час

4 яичных белка
щепотка соли
220 г сахара
2 ст.л. листьев жасминового чая
2 ч.л. кукурузной муки
1 ч.л. белого винного уксуса
1 манго
1 папайя
1 карамбола
2 киви
4 спелых инжира
двойной объем взбитых сливок с джин-тоником (стр. 28), где джин заменен
1 стручком ванили и 2 ст.л. ликера
Мидори
1 гранат
4 ст.л. жасминового сиропа

Этот десерт назван в честь балерины Анны Павловой, пачка которой напомнила Огюсту Эскофье воздушное безе. При его приготовлении есть один секрет: чтобы добиться сочетания хрустящей внешней оболочки и мягкой сердцевины, в тесто следует добавить кукурузную муку и уксус. Мидори – это дынный ликер.

Духовку предварительно нагреть до 170°C или до отметки 3 на газовой плите. Яичные белки и соль взбивать венчиком на скорости 4 до получения пенистой массы и продолжать взбивать на скорости 8 до получения пены, образующей мягкие пики. Сахар и жасминовый чай измельчить в кофемолке. Добавлять к белкам по 1 столовой ложке. Следующую ложку сахара можно добавлять, только когда предыдущая порция полностью растворится в белковой массе. Когда смесь станет блестящей, увеличить скорость до 10 и продолжать добавлять сахар. После добавления всего сахара тесто для меренг превращается в плотную блестящую пену.

Снять венчик, просеять в меренги кукурузную муку и добавить уксус. Перемешать тесто большой металлической ложкой. Выложить массу на два силиконовых коврика в виде 8 круглых лепешек диаметром 10 см. Сделать в каждой лепешке углубление для начинки. Поставить меренги в духовку, немедленно уменьшить огонь до 130°C или до отметки 1/2 на газовой плите. Выпекать 1 час. Готовые меренги становятся сухими на ощупь и легко снимаются с силиконовых ковриков. Выключить духовку, но оставить меренги внутри до полного остывания, приоткрыв дверцу. Тогда меренги не растрескаются.

При необходимости снять кожуру с фруктов и нарезать дольками или ломтиками. Ложкой выложить сливки в углубления в меренгах. Сверху украсить фруктами. Разломать гранат и семечками обсыпать десерт. Полить жасминовым сиропом и подавать немедленно.





Число порций: 4-6
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 30 минут
Замораживание: 4 часа

100 мл молока
300 мл жирных сливок
1 ст.л. японского зеленого порошкового чая Матча
50 г сахара
3 крупных яичных желтка
100 г белого шоколада
2 пластинки желатина

Гранита из бузины:
150 г сахара
400 мл воды
125 мл настойки бузины
сок ½ лимона

ДЕСЕРТ БАВАРУА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ С ГРАНИТОЙ ИЗ БУЗИНЫ

Десерт Баваруа – это сливочное желе, нечто среднее между десертом Панна котта и муссом. При его приготовлении очень важно полностью остудить заварной крем и только потом добавлять его во взбитые сливки. Но при этом крем не должен зажелироваться, иначе в десерте образуются комки.

Молоко, 100 мл сливок, зеленый чай Матча и ½ столовой ложки сахара положить в кастрюлю и довести до кипения, помешивая до растворения чая Матча и сахара. Яичные желтки и оставшийся сахар взбить в чаше миксера венчиком на скорости 4 до образования густой светлой массы. В желтки вылить горячее молоко и взбивать на скорости 2 до получения однородной смеси.

Переложить смесь в кастрюлю и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения крема. Готовый заварной крем прилипает к ложке. Белый шоколад натереть. Желатин замочить в холодной воде. После загустения заварного крема снять с огня и вылить в шоколад. Перемешивать до получения гладкой массы, затем отжать желатин, добавить его в крем с белым шоколадом и перемешать. Смесь процедить через сито в глубокую посуду и закрыть пищевой пленкой, чтобы на поверхности не образовалась пленка. Охлаждать, пока крем полностью не остынет и не начнет желироваться.

Приготовить граниту из бузины. Сахар и 150 мл воды поместить в кастрюлю. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Снять с огня и перелить 250 мл сахарного сиропа в мерный стакан. Добавить настойку бузины, лимонный сок и 250 мл воды. Тщательно перемешать и перелить в плоский морозоустойчивый контейнер. Замораживать 2 часа, пока края граниты не затвердеют.

В это время оставшиеся 200 мл сливок взбить в чаше миксера венчиком на скорости 6 до получения пены, образующей мягкие пики. Осторожно добавить крем из белого шоколада и разложить по чашкам или бокалам. Держать в холодном месте до образования желе. Или оставить всю смесь в большой посуде и для подачи на стол выкладывать шариками.

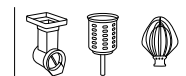
Когда края граниты затвердеют, вилкой разломать образовавшийся лед и как следует перемешать. Опять поставить в морозильную камеру на 30 минут, а затем опять измельчить лед вилкой и перемешать. Повторять эту процедуру замораживания и перемешивания, пока гранита не образует воздушную массу. Подавать к десерту Баваруа.



Горшочки с шоколадным кремом и мятой

Эти крошечные шоколадные горшочки готовятся легко и удивительно быстро. А вы получаете бесчисленные возможности для экспериментов с разными начинками.

Число порций: 4
Приготовление: 5 минут
Настаивание: 20 минут
Тепловая обработка: 10 минут
Охлаждение: 2 часа



300 мл сливок для кофе
½ пучка свежей мяты
200 г горького шоколада (70%)
2 крупных яичных желтка
3 ст.л. мятного ликера
25 г сливочного масла
засахаренные листья мяты для украшения
по желанию 8 штук любого печенья для подачи на стол

Сливки и мяту положить в небольшую кастрюлю и довести до кипения. Немедленно снять с огня, закрыть крышкой и настаивать 20 минут. Процедить сливки обратно в кастрюлю. Мяту выбросить.

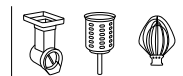
Шоколад натереть в чашу миксера на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливки повторно довести до кипения и вылить в шоколад. Перемешать до получения однородной смеси, добавить яичные желтки и мятный ликер и перемешать венчиком. Немного остудить, добавить сливочное масло и опять перемешать. Разлить по маленьким горшочкам или бокалам и охладить. До подачи на стол согреть до комнатной температуры и украсить засахаренными листьями мяты. Подавать с печеньем.



Шоколадный мусс с китайским черным чаем Лапсанг Сушонг и односолодовым виски

Для приготовления шоколадного мусса существует большое число рецептов: со сливочным маслом и без, со сливками или алкоголем. В этом рецепте я решила остановиться на сочетании горького шоколада, черного китайского чая Лапсанг Сушонг с ароматом дымка и торфянистого односолодового виски.

Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Охлаждение: ночь



150 г горького шоколада (70%)
50 г сливочного масла
50 г сахара
½ ст.л. листьев чая Лапсанг Сушонг
3 крупных яйца
2 ст.л. односолодового виски
щепотка соли
крупно молотые какао-бобы для подачи на стол

Шоколад натереть в жаропрочную посуду на крупной терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить сливочное масло и растопить на водяной бане. Перемешать до получения однородной массы и отставить в сторону.

Сахар и чай тщательно измельчить в кофемолке. Отделить желтки от белков. Яичные желтки, виски и сахар с чаем взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой светлой массы. Осторожно соединить с растопленным шоколадом.

Вымыть и тщательно вытереть чашу миксера и венчик, затем взбить яичные белки и соль на скорости 8 до образования плотной пены. Аккуратно соединить с шоколадной смесью. Ложкой переложить в креманки или на тарелки и поставить на ночь в холодное место. Или же перелить в большую посуду и для подачи выложить шариками. Непосредственно перед подачей на стол посыпать измельченными какао-бобами.





Число порций: 8
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 15 минут

250 г горького шоколада (70%)
250 г сливочного масла
2 ст.л. вишневого ликера
225 г сахара
2 боба тонка
5 яиц
5 яичных желтков
50 г муки

Вишневый соус:
800 г консервированной вишни морель
4 ст.л. вишневого ликера

Крем из маскарпоне:
1 стручок ванили
250 г маскарпоне
50 мл молока
200 г сметаны
2 ст.л. вишневого ликера
50 г сахарной пудры

ШВАРЦВАЛЬДСКИЕ ВИШНЕВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

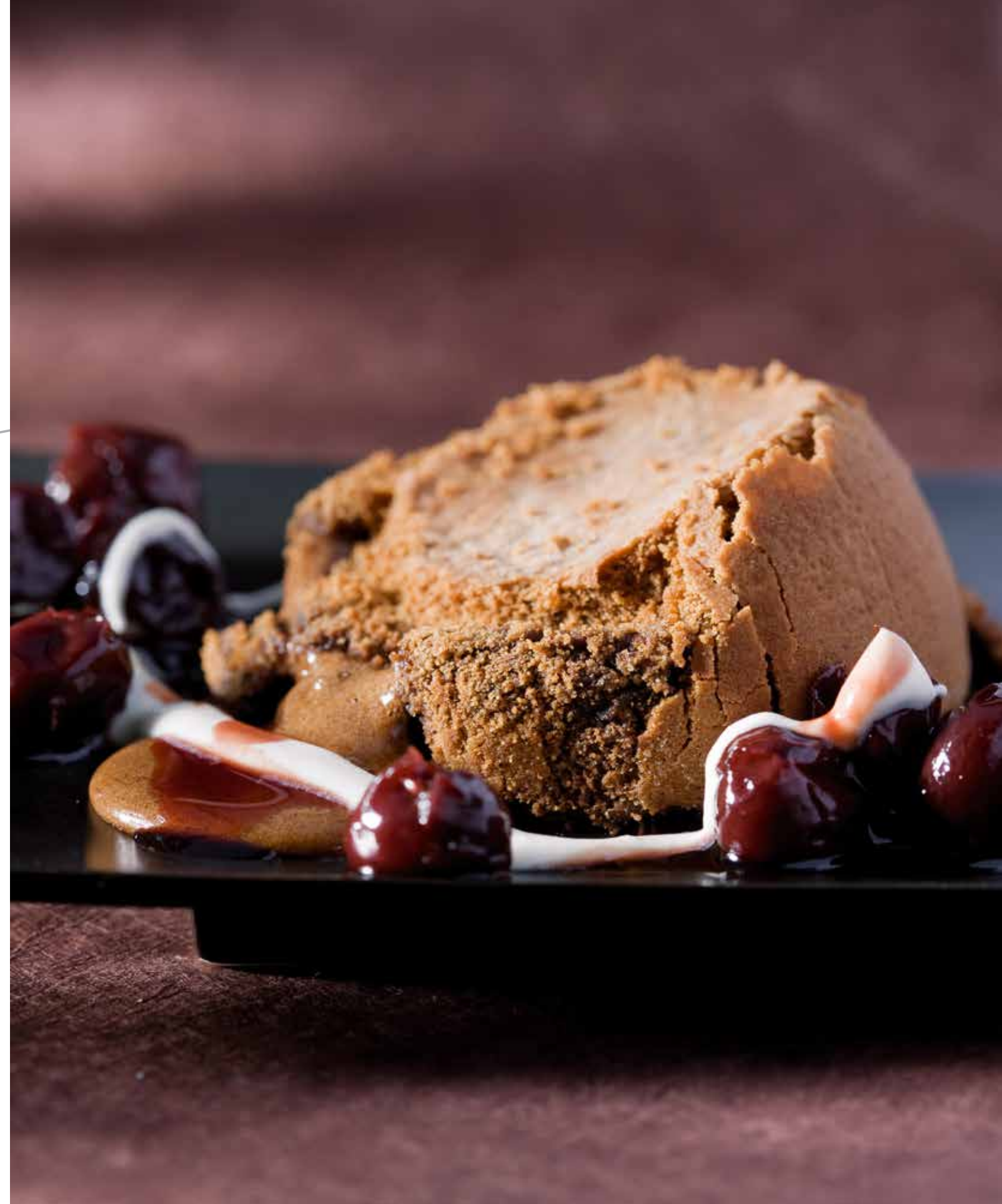
Шварцвальдский вишневый торт – это знаменитый немецкий десерт, в котором великолепно сочетаются сочные вишни и пьянящий аромат вишневого ликера. Здесь я предлагаю собственную версию этого классического рецепта.

Сначала приготовим вишневый соус. С вишни слить жидкость, но не выливать ее, и переложить половину вишни в глубокую посуду. Залить вишневым ликером и настаивать 20 минут. Затем слить с вишни сок и отставить в сторону. В слитый вишневый сок добавить вишневый ликер. Довести до кипения и варить до получения густого сиропа. Влить в оставшуюся вишню и отставить в сторону.

Приготовить крем из маскарпоне. Стручок ванили расщепить и извлечь семена. Добавить в маскарпоне, влить молоко и перемешать. Сметану, вишневый ликер и сахарную пудру смешать венчиком на скорости 6. Вмешать в ванильный маскарпоне и охладить.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или отметки 6 на газовой плите. Расплавить шоколад и масло, предварительно добавив вишневый ликер. Сахар и бобы тонка измельчить в кофемолке до мелкой пудры. Яйца, яичные желтки и сахарную пудру с бобами тонка взбить в чаше миксера венчиком на скорости 8 до образования густой светлой массы. Осторожно соединить с расплавленным шоколадом. Просеять в тесто муку и быстро перемешать.

Выложить половину шоколадного теста в 8 смазанных жиром и присыпанных мукой формочек объемом 200 мл. Наверх осторожно положить по 3 вишенки, вымоченных в вишневом ликере, и закрыть оставшимся тестом. Выпекать 10-12 минут. На готовом бисквите образуется корочка, но внутри он остается мягким. Подождать 1 минуту, достать из формы и подавать с вишневыми соусом и кремом из маскарпоне.





Число порций: 8
Приготовление: 20 минут
Охлаждение: 1 час
Тепловая обработка: 30 минут

100 г размягченного сливочного масла
100 г сахарной пудры
2 крупных яичных желтка
225 г пшеничной муки
25 г какао-порошка
щепотка соли
сметана для подачи на стол
какао-порошок для обсыпки

Шоколадная начинка:
300 г кураги
75 мл воды
3 ст.л. лимонного сока
200 г высококачественного молочного шоколада
100 г горького шоколада (85%)
200 г сливочного масла
2 яйца
2 яичных желтка
50 г сахара
1 ½ ч.л. свежемолотого сычуаньского перца

ТАРТАЛЕТКИ С ШОКОЛАДОМ, АБРИКОСАМИ И СЫЧУАНЬСКИМ ПЕРЦЕМ

Шоколад хорошо сочетается с любыми фруктами, которые традиционно кладут в пироги, такими как абрикосы, малина или клубника. Но с не меньшим успехом тарталетки можно приготовить с грушами, бананами или манго.

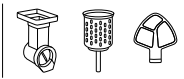
Сливочное масло и сахар положить в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой на скорости 2 до получения воздушной светлой массы. Постепенно добавлять яичные желтки и взбивать до получения однородной массы. Добавить муку, какао-порошок и соль и перемешивать на скорости 4, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши. Завернуть в пищевую пленку и охлаждать 30 минут. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности, разрезать на 8 частей и выложить в смазанные жиром формочки диаметром 8 см. Проколоть дно вилкой и охлаждать 30 минут.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Положить в тарталетки бумагу для хлебопекарных форм и насыпать фасоль. Выпекать 20 минут. Удалить бумагу и бобы и охладить.

В это время приготовить абрикосовое пюре. Абрикосы мелко нарезать, добавить воду и варить 5 минут на медленном огне. Добавить лимонный сок и перетирать в блендере на скорости пюре  до получения гладкой массы. Выложить абрикосовое пюре в остывшие тарталетки.

Растопить вместе шоколад и сливочное масло. Яйца, яичные желтки, сахар и сычуаньский перец взбить в чаше миксера венчиком на скорости 8 до образования густой светлой массы. Осторожно соединить с растопленным шоколадом и ложкой выложить в тарталетки. Запекать 8 минут при температуре 180°C или на отметке 4 на газовой плите. За это время начинка полностью не зажелируется, но этот процесс продолжится по мере остывания. Подавать тарталетки со сметаной теплыми, или же остудив до комнатной температуры. Перед подачей на стол посыпать какао-порошком.





Число порций: 6
Приготовление: 15 минут
Охлаждение: 30 минут
Тепловая обработка: 25 минут

50 г марципана
75 г сахарной пудры
2 ст.л. сушеных цветов лаванды
50 г размягченного сливочного масла
2 яичных желтка
2 ст.л. какао-порошка
50 г молотого миндаля
2 ст.л. шоколадного ликера
1 порция заварного кондитерского крема (стр. 26), приготовленного с добавлением 50 г молотого горького шоколада (70%)
1 порция пресного слоеного теста (стр. 24)
1 яйцо
1 ст.л. сахарной пудры
1 порция заварного ванильного крема (стр. 25), приготовленного с 2 ст.л. сушеных цветов лаванды, для подачи на стол

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ, ШОКОЛАДОМ И ЛАВАНДОЙ

Подавайте эти французские миндальные пирожки теплыми с фисташковым мороженым или же, остудив до комнатной температуры, с лавандовым заварным кремом.

Марципан натереть в чашу миксера на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сахарную пудру и лаванду измельчить в кофемолке. Добавить в чашу миксера к сливочному маслу. Взбивать плоской взбивалкой на скорости 2 до получения светлой воздушной массы. Добавить яичные желтки по одному за раз, вмешать какао-порошок, миндаль и шоколадный ликер. Наконец, вмешать 100 мл заварного кондитерского крема по 1 столовой ложке за раз (оставить оставшийся кондитерский крем для другого блюда). Закрыть крышкой и охладить.

Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности. Вырезать 12 кружков диаметром 10 см и выложить шесть из них на противень, застеленный жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом). Распределить шестую часть начинки по поверхности каждого из кружков, отступив 2 см от края. Смазать края водой и положить оставшиеся кружки теста поверх начинки. Придавить края, чтобы начинка не вытекла, после чего вилкой нарисовать волнистые линии по краям пирожков. Охлаждать 30 минут.

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Смешать яйцо и 1 столовую ложку воды и смазать пирожки. Кончиком ножа нарисовать линии от центра пирожка к краям, чтобы получился рисунок колеса телеги. В центре сделать небольшое отверстие для выхода пара и выпекать 20 минут, пока пирожки не поднимутся и на них не образуется золотисто-коричневая корочка. Посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку еще на 5 минут. Извлечь пирожки из духовки и остужать 10 минут. Подавать с лавандовым заварным кремом.



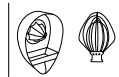
Лимонно-ванильный пирог

Это классический французский пирог, где лимоны и ваниль можно заменить на красные апельсины сорта королек и тимьян или же на зеленый чай и лаймы. Рассыпчатое песочное тесто готовить сложнее, чем песочное тесто для пирогов. Если пласт теста порвется при выкладывании в форму, просто сделайте «заплатки» из остатков теста.

Число порций: 8

Приготовление: 15 минут

Тепловая обработка: 1 час 10 минут



1 порция рассыпчатого песочного теста (стр. 23), приготовленного с 2 ст.л. сушеных цветов лаванды
2-3 лимона
1 стручок ванили
4 яйца
1 яичный желток
200 г сахара
200 мл жирных сливок
сахарная пудра для обсыпки (по желанию)
густые топлёные сливки (или маскарпоне) для подачи на стол

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто и выложить в форму для теста со съёмным дном диаметром 23 см. Проткнуть тесто вилкой, застелить жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом) и засыпать фасолью. Выпекать 12 минут. Удалить бумагу и фасоль и выпекать еще 15 минут.

В это время натереть цедру лимонов и отставить в сторону. Разрезать лимоны пополам и выдавить сок в соковыжималке для цитрусовых на скорости 6. Расщепить стручок ванили и удалить семена. Яйца, яичный желток, сахар, цедру лимонов и семена ванили взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой светлой массы. Добавить лимонный сок и перемешать на скорости 2, затем осторожно добавить сливки. Перелить в горячую основу для пирога. Уменьшить температуру в духовке до 130°C или до отметки 1/2 на газовой плите. Выпекать пирог 40 минут, пока на начинке сверху не образуется твердая корочка. Остудить, а затем при желании посыпать сахарной пудрой. Подавать с густыми топлёными сливками или маскарпоне.





ОРЕХОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ГРУШАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ

Число порций: 6-8
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 30 минут
Тепловая обработка: 1 час 15 минут

1 порция сладкого песочного теста (стр. 22)
125 г размягченного сливочного масла
125 г сахара
2 взбитых яйца
25 г муки
125 г молотого фундука
1 порция мороженого с белым шоколадом (стр. 27) для подачи на стол

Сливы в красном вине:
½ бутылки Божоле
125 мл красного портвейна
250 мл свежавыжатого апельсинового сока
цедра 2 апельсинов
цедра 1 лимона
1 лавровый лист
2 ч.л. зерен кориандра
1 веточка розмарина
1 палочка корицы
1 боб тонка
250 г сахара
3-4 спелых, но твердых груш

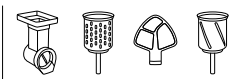
Ореховый крем – это смесь сливочного масла, сахара и молотых орехов (обычно миндаля). Его можно взять в качестве основы при приготовлении разнообразных фруктовых пирогов. Груши, отваренные в красном вине, приобретают великолепный глубокий красный цвет, изумительно оттеняющий мягкую нежную мякоть.

Сначала приготовим груши в красном вине. Все ингредиенты, кроме груш, положить в большую кастрюлю и довести до кипения на медленном огне. Помешивать до растворения сахара. Уменьшить огонь и варить 10 минут на медленном огне. Груши очистить от кожуры и удалить сердцевину, но оставить черенки. Разрезать груши пополам и положить в сироп. Закрывать жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом) и варить на медленном огне 20-30 минут до размягчения. Извлечь из сиропа и остудить. Уварить оставшуюся жидкость до густого сиропа, процедить и остудить.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром 6-8 форм для тарталеток диаметром 10 см. Тесто раскатать и выложить в формы для тарталеток. Охлаждать 30 минут. Сливочное масло и сахар положить в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой на скорости 4 до получения воздушной светлой массы. Постепенно вбивать яйца на скорости 6 до получения однородной массы. Вмешать в кремообразную смесь муку на скорости 2, а затем добавить фундук. Ложкой переложить ореховый крем в формы для тарталеток.

Груши разрезать вдоль на тонкие ломтики, чтобы при нажатии их можно было разложить в форме веера. Положить в каждую форму по половинке груши и выпекать 30-35 минут до застывания орехового крема. Остудить на решетке и подавать теплыми или комнатной температуры с мороженым и сиропом из красного вина. Тарталетки можно также подавать с кремом из белого шоколада, не готовя из него мороженое.





Число порций: 8
Приготовление: 15 минут
Охлаждение: 50 минут
Тепловая обработка: 30 минут

350 г муки
щепотка соли
1 ст.л. сахарной пудры
60 г сливочного масла
60 г очень холодного свиного жира
60 г зрелого сыра чеддер
2 взбитых яйца
2-3 ст.л. молока
1 порция ванильного заварного крема (стр. 25), где ваниль заменена ½ ч.л. свежемолотого мускатного ореха, для подачи на стол

Начинка из яблок:
750 г яблок столовых сортов (например, Cox's Orange Pippin, Gala или Pink Lady)
1,25 кг яблок для тепловой обработки (например, сорта Bramley)
50 г сливочного масла
100 г сахара
тертая цедра 2-х апельсинов
тертая цедра 2-х лимонов
2 ст.л. мелко нарезанного тимьяна
1 ст.л. манки с горкой

Яблочный пирог с тимьяном и чеддером

Яблочный пирог во всех его вариациях – это, вероятно, самый распространенный фруктовый пирог. Пирог, приготовленный по моему рецепту, приобретает своеобразный пикантный вкус благодаря сыру чеддер. Как ни удивительно, он прекрасно сочетается с яблоками и тимьяном.

Муку, соль и сахарную пудру просеять в чашу миксера. Сливочное масло и свиной жир нарезать кубиками. Чеддер натереть на средней терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливочное масло, свиной жир, чеддер, 1 яйцо и муку перемешать плоской взбивалкой на скорости 2. Добавить молоко и продолжать вымешивать до получения однородного теста. Готовое тесто отстает от стенок чаши. Быстро вымесить на слегка присыпанной мукой поверхности, завернуть в пищевую пленку и охлаждать 30 минут.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Сливочное масло растопить в большой кастрюле и обжаривать яблоки и сахар 5 минут до начала размягчения. Снять с огня и слить с яблок образовавшийся сок. Не выливать. В яблоки добавить цедру апельсина и лимона и тимьян. Перемешать.

Тесто разделить на две части, одна должна быть в два раза больше другой. Большую часть теста раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности и выложить в форму для выпекания со съемным дном диаметром 18-20 см и глубиной 8 см. Проколоть тесто вилкой и охлаждать 20 минут.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Закрывать подготовленное тесто жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом) и насыпать фасоль. Выпекать 25 минут. Удалить бумагу и фасоль и печь еще 5-10 минут.

Увеличить температуру в духовке до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Присыпать корж манной крупой и выложить яблоки. Раскатать вторую часть теста до формы круга диаметром чуть больше 18-20 см. Положить поверх яблок, подравнять края и слегка прижать. Смазать верхний слой оставшимся яйцом и прорезать в центре небольшое отверстие для выхода пара во время выпекания. Выпекать 25-30 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Отставить на 20 минут. Подавать с мускатным заварным кремом и процеженным яблочным соком.



Яблочный штрудель с ежевикой и миндалем

Традиционно в этот немецкий пирог кладут только яблоки, но я решила разнообразить их ежевикой. Можно также взять чернику или даже заменить яблоки на вишню, груши или бананы. Восхитительным дополнением к этому блюду послужит шоколад, пропитывающий фрукты во время выпекания

Число порций: 8-10

Приготовление: 20 минут

Тепловая обработка: 40 минут



125 г свежих белых хлебных крошек

100 г сливочного масла

750 г яблок сорта Cox's Orange Pippin

150 г ежевики

125 г светло-коричневого сахара

50 г обжаренной миндальной стружки

1 ч.л. молотой корицы

1 порция теста для штруделя (стр 25)

100 г растопленного сливочного масла

жидкий мед для глазури

Миндальный крем:

500 мл жирных сливок

6 ст.л. Амаретто

6 ст.л. меда

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Хлебные крошки обжарить в сливочном масле до получения хрустящих сухариков золотисто-коричневого цвета. Яблоки очистить от кожуры и нарезать в чашу миксера слайсером в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Добавить хлебные крошки, ежевику, сахар, миндаль и корицу. Перемешать вручную, пока все ломтики яблок не будут покрыты крошками хлеба.

Присыпать мукой очень чистую салфетку или кусок ткани. Осторожно раскатать и растянуть тесто руками до получения квадрата со стороной 60 см. Острым ножом или ножницами выровнять край.

Смазать тесто растопленным сливочным маслом, оставив немного масла для смазывания штруделя. Выложить начинку равномерно на поверхность теста и скрутить рулет, помогая себе салфеткой. Переложить на смазанный маслом противень и смазать оставшимся растопленным сливочным маслом. Выпекать 40 минут, пока штрудель не пропечется полностью и на нем не образуется золотисто-коричневая корочка. В это время взбить сливки в чаше миксера венчиком на скорости 6 до получения пены, образующей мягкие пики. Не выключая комбайн, добавить ликер Амаретто и мед. Перед подачей на стол глазировать штрудель медом. Подавать теплым с миндальным кремом.



ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ТАТАН С АНАНАСАМИ И ПЕРЦЕМ ЭСПЕЛЕТЕ

Перевернутый пирог Татан традиционно готовят из слоеного теста. Но по моему глубокому убеждению правила нужны, только чтобы их нарушать, поэтому я обычно беру для него сладкое песочное тесто. Благодаря смеси перцев Эспелете пирог приобретает восхитительную остроту. Он изумительно сочетается с шариком лаймового мороженого (стр. 164).

Число порций: 6
Приготовление: 20 минут
Выстаивание: 20 минут
Тепловая обработка: 20 минут

250 г сахара
300 мл воды
6 ломтиков ананаса толщиной 1,5 см
1 ч.л. семян фенхеля
1 стручок ванили
1 палочка корицы
1 порция сладкого песочного теста (стр. 22)
50 г сливочного масла
2 ч.л. перечной смеси Эспелете

Сначала приготовим ананас. 100 г сахара положить в кастрюлю с водой. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Добавить ломтики ананаса, семена фенхеля, ваниль и корицу. Варить 15 минут до размягчения ананаса. Ломтики ананаса как следует обсушить.

На дно 6 форм для пирога Татан диаметром 10 см положить жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент) и смазать бумагу сливочным маслом. Раскатать тесто до толщины 2 мм и вырезать 6 кружков диаметром 10 см. Оставшийся сахар положить в кастрюлю с толстым дном. Варить на медленном огне до образования светлой карамелистой массы и снять с огня.

Сливочное масло нарезать кубиками и добавить в карамель, помешивая массу, пока масло полностью не впитается. Налить в каждую форму тонкий слой карамели и посыпать перечной смесью Эспелете. Выложить сверху ломтики ананаса и закрыть тестом. Подоткнуть тесто, чтобы оно полностью закрыло фрукты. Выстаивать 20 минут.

Духовку предварительно нагреть до 230°C или до отметки 8 на газовой плите. Выпекать пироги 18-20 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Достать пироги из духовки и подождать 1 минуту, а затем извлечь из формы. Перевернуть пироги вверх ногами, чтобы тесто оказалось внизу, а ананасы сверху. Вылить весь оставшийся сок на фрукты и немедленно подавать.



ЧИЗКЕЙК С ТЫКВОЙ И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

Предлагаю вам свою версию излюбленного десерта американцев: тыквенного пирога. Это прекрасный пример того, какие замечательные десерты можно приготовить из овощей. Чтобы усилить аромат тыквы и кабачка, их можно предварительно запечь.

Число порций: 6-8

Приготовление: 30 минут

Тепловая обработка: 1 час 15 минут



400 г тыквы или кабачка (вес подготовленного продукта)

125 г растопленного сливочного масла

200 г печенья из муки грубого помола

50 г орехов пекан

25 г засахаренных стеблей имбиря

400 г маскарпоне

250 г рикотты

100 г светло-коричневого сахара

4 яйца

100 мл жирных сливок

2 ст.л. кленового сиропа плюс сироп для подачи на стол

1 ст.л. муки

½ ч.л. молотой корицы

½ ч.л. молотого имбиря

¼ ч.л. молотой гвоздики

¼ ч.л. молотого мускатного ореха

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Нарезать тыкву дольками. Выложить на противень и запекать 30 минут или до полного размягчения тыквы. Слегка остудить, а затем перетереть в пюре в чашу миксера насадкой-протиркой на скорости 4.

Форму для выпекания со съемным дном диаметром 24 см смазать 25 г сливочного масла. Печенье из муки грубого помола мелко измельчить в блендере на скорости измельчение . Добавить оставшееся сливочное масло. Измельчить орехи пекан и стебли имбиря в блендере на скорости перемешивание , используя кнопку пульсации. Смешать печенье и сливочное масло, выложить на дно формы и охладить.

Добавить в тыквенное пюре остальные ингредиенты и перемешать плоской взбивалкой на скорости 4 до получения однородной массы. Вылить в форму и выпекать 15 минут. Затем уменьшить температуру в духовке до 130°C или до отметки 1/2 на газовой плите. Выпекать примерно 1 час, или же пока на начинке сверху не образуется твердая корочка. Выключить духовку и охладить чизкейк, не вынимая из духовки. Нарезать на треугольные куски и подавать, полив кленовым сиропом.





Число порций: 4
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 30 минут

½ порции заварного теста (стр. 24)
1 яичный желток
2 ч.л. молока
1 порция шоколадного ганаша (стр. 27)
100 мл жирных сливок для ганаша
50 г засахаренных фиалок для украшения

Крем из маракуйи
6 плодов маракуйи
½ порции заварного кондитерского крема (стр. 26)
100 мл жирных сливок
3 ст.л. фиалкового ликера

ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ ИЗ МАРАКУЙИ И ФИАЛКОВОГО ЛИКАРА

Может показаться, что сочетать маракуйю и фиалку – это не самая удачная идея, но, как ни странно, они прекрасно дополняют друг друга. Безусловно, если это сочетание не слишком вас привлекает, можно отказаться от фиалкового ликера или заменить его любым другим ароматом.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. На дно одного или двух противней постелить жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент). Заварное тесто ложкой переложить в кондитерский мешок с простой насадкой диаметром 1 см и отсадить на противни небольшие шарики теста диаметром примерно 4 см. Между шариками теста следует оставлять достаточно места, поскольку заварные булочки во время выпекания увеличатся в объеме. Смешать яичный желток и молоко и смазать булочки.

Выпекать 5 минут, затем открыть дверцу духовки на несколько секунд, чтобы вышел пар, а на заварных булочках образовалась хрустящая корочка. Выпекать еще 10-15 минут, пока булочки не поднимутся и на них не образуется золотисто-коричневая корочка. Сделать небольшое отверстие в основании заварных булочек и выложить на противень вверх ногами. Поставить обратно в духовку и оставить на 2 минуты для подсыхания. Остудить заварные булочки на решетке.

Приготовить крем из маракуйи. Маракуйю разрезать пополам, выскоблить мякоть и добавить в заварной кондитерский крем. Переложить крем в чашу миксера, добавить фиалковый ликер и перемешивать венчиком на скорости 6 до получения массы, образующей мягкие пики. Осторожно соединить с маракуйей.

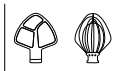
Непосредственно перед подачей на стол заполнить булочки кремом из кондитерского мешка. Приготовить шоколадный ганаш по рецепту на странице 27, взяв больше жирных сливок. На каждую тарелку выложить несколько профитролей и полить сверху теплым шоколадным ганашем. Посыпать засахаренными фиалками и немедленно подавать.



МАЛИНОВЫЕ БЛИНЧИКИ ИЗ РИКОТТЫ С БАНАНАМИ И МЕДОВЫМ МАСЛОМ

Американские блинчики меньше и толще французских блинов. Они изумительно впитывают всевозможные ароматы. Мед с трюфелями обладает необычным ароматом, но он прекрасно сочетается с бананами и чуть солоноватыми блинчиками.

Число порций: 4
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 20 минут



300 г рикотты
200 мл молока
4 яйца
1 ч.л. ванильного экстракта
175 г муки
2 ч.л. пекарского порошка
щепотка соли
125 г малины
4 банана
топленое или осветленное сливочное масло для жарки

Медовое масло с трюфелями:
100 г размягченного сливочного масла
50 г меда с трюфелями

Рикотту и молоко поместить в чашу миксера. Желтки отделить от белков. Добавить желтки в рикотту и перемешать плоской взбивалкой на скорости 4 до получения однородной массы. Добавить ваниль, муку и пекарский порошок и перемешивать на скорости 2 до получения гладкого теста. Переложить в другую посуду.

Чашу миксера вымыть и тщательно вытереть. Яичные белки и соль взбивать венчиком на скорости 8 до получения пены. Аккуратно добавить в тесто. Всыпать малину. Приготовить медовое масло с трюфелями, тщательно перемешав сливочное масло и мед.

В большой сковороде на среднем огне нагреть немного растопленного сливочного масла. Выложить на сковороду 4 порции теста (примерно 1½ столовых ложки на каждый блинчик). Жарить блинчики 1 минуту, осторожно перевернуть и жарить еще 1 минуту. Снять блинчики со сковороды и переложить в теплую духовку, чтобы не остыли. Пожарить остальные блинчики, каждый раз смазывая сковороду растопленным сливочным маслом. Подавать с чищенными и нарезанными ломтиками бананами и медовым маслом с трюфелями.





Число порций: 4
Приготовление: 10 минут
Охлаждение: 1 час
Тепловая обработка: 30 минут

100 г муки
щепотка соли
1 ст.л. сахара
3 яйца
125 мл молока
125 мл воды
1 ст.л. мака
топленое масло для жарки

Соус:
100 г сливочного масла
50 г сахара
тертая цедра и сок 2 апельсинов
тертая цедра и сок 1 лимона
2 ст.л. ликера Гран Марнье (Grand Marnier)
6 плодов маракуйи
1 ст.л. лимонного или флердоранжевого меда
2 ст.л. ликера Лимончелло (Limoncello)
1 ст.л. белого рома
1 порция мороженого с белым шоколадом (стр. 27) для подачи на стол

Блины Комеди-Франсез

В детстве это был мой любимый десерт. Я его слегка изменила, добавив лимон и маракуйю, чтобы уравновесить сладкий вкус апельсинов.

Муку, соль и сахар просеять в чашу миксера. Постепенно вмешать яйца, молоко, воду и мак венчиком на скорости 2. Увеличить скорость до 4 на 1 минуту, чтобы тесто получилось совершенно гладким. Охлаждать 1 час.

Сковороду для блинов диаметром 15 см смазать топленным маслом и выложить восьмую часть теста на сковороду, поворачивая ее, чтобы тесто растеклось по всей поверхности. Жарить 1 минуту, осторожно перевернуть и обжарить с другой стороны. Снять со сковороды и держать в теплом месте, пока жарятся остальные блины. Прокладывать между блинами листы жиронепроницаемой бумаги (например, пергамента). Всего приготовить 8 блинов.

Приготовить соус. Сливочное масло, сахар, цедру и сок citrusовых и ликер Гран Марнье поместить в большую посуду, в которую смогут поместиться все блины. Маракуйю разрезать пополам и выскоблить мякоть в кастрюлю. Нагревать на медленном огне, пока сливочное масло не растопится, а сахар не растворится. Увеличить огонь и варить 2 минуты.

Положить блин в кастрюлю, погрузить в соус и сложить в четыре раза. Повторить с остальными блинами, а затем полить медом, ликером Лимончелло и ромом. Быстро поджечь, дожидаться, когда пламя погаснет, и подавать с мороженым.





Число порций: 8
Приготовление: 15 минут
Выстаивание: 1 час
Тепловая обработка: 25 минут

85 г сливочного масла
150 г бельгийского горького шоколада (70%)
375 мл молока
1 ч.л. ванильного экстракта
½ ч.л. молотой гвоздики
285 г муки
2 ст.л. сахара
25 г какао-порошка
¼ - ½ ч.л. соли
7 г сухих дрожжей
3 яйца
щепотка соли

Бананы в карамели:
4 крупных банана
25 г сливочного масла
25 г сахара
8 шариков мороженого Спекюлас для подачи на стол

БЕЛЬГИЙСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С БАНАНАМИ В КАРАМЕЛИ

Сочетание вафель и шоколада – это и есть настоящий бельгийский десерт. Можно вместо бананов взять груши, манго или клубнику. Мороженое Спекюлас – это традиционное бельгийское мороженое. Его можно заменить любым мороженым со специями: с корицей, гвоздикой, мускатным орехом или имбирем.

Растопить сливочное масло и 50 г шоколада. Снять с огня и добавить молоко, ваниль, гвоздику и оставшийся шоколад, предварительно мелко его измельчив. Муку, сахар, какао-порошок, соль и дрожжи просеять в чашу миксера. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 1 в течение 30 секунд.

Отделить желтки от белков. Установить венчик и вмешать в муку шоколадную смесь и яичные желтки на скорости 6 до получения густого однородного теста. Переложить в большую посуду, закрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 1 час.

Чашу миксера и венчик вымыть и тщательно вытереть. Яичные белки и соль взбить на скорости 8 до получения плотной пены. Вмешать яичные белки в тесто большой металлической ложкой.

Нагреть вафельницу, следуя инструкциям изготовителя устройства. Налить в вафельницу достаточно теста, чтобы полностью закрыть основание тонким слоем, закрыть и печь вафли 3-4 минуты. Готовые вафли легко снимаются с вафельницы. Переложить вафли в теплое место, чтобы не остыли, и продолжать печь остальные вафли.

Приготовить бананы в карамели. Бананы нарезать вдоль или толстыми ломтиками. Сливочное масло нагреть в кастрюле с толстым дном. Добавить бананы и сахар. Готовить на сильном огне, пока бананы не пропитаются карамелью, но будут сохранять форму. Подавать с теплыми вафлями и мороженым Спекюлас.



Пряники

Эти пикантные немецкие пряники часто готовят на рождество. Их можно выпекать разной формы, продевать через них ленточки и вешать эти съедобные украшения на новогоднюю елку.

Выход: 24 шт.

Приготовление: 35 минут

Охлаждение: ночь

Тепловая обработка: 15 минут



250 мл акациевого меда
175 г темно-коричневого сахара
1 яйцо
1 ст.л. темного рома
тертая цедра 1 апельсина
300 г муки
1 ч.л. какао-порошка
½ ч.л. молотой корицы
¼ ч.л. молотого кориандра
¼ ч.л. молотого кардамона
¼ ч.л. молотой гвоздики
¼ ч.л. свежемолотого мускатного ореха
½ ч.л. соли
½ ч.л. пекарского порошка
50 г мелко нарезанных апельсиновых цукатов
50 г мелко измельченного обжаренного фундука
1 яичный желток
обжаренная миндальная стружка для украшения

Мед нагревать в ковшике до начала закипания. Снять с огня и добавить сахар, яйца, ром и цедру апельсина. Муку, какао-порошок, соль и пекарский порошок положить в чашу миксера. Добавить медовую смесь и перемешать плоской взбивалкой на скорости 2 до получения однородной смеси. Добавить цукаты и фундук и поставить на ночь в холодное место.

На следующий день предварительно нагреть духовку до 190°C или до отметки 5 на газовой плите. Разделить тесто на 4 части и работать одновременно только с одной частью, держа остальные в холодном месте. На поверхности, густо присыпанной мукой, раскатать тесто до пласта толщиной ½ см. Вырезать кружочки диаметром 5 см или любые другие формы и выложить на противни, застеленные жиронепроницаемой бумагой (например, пергаментом). Положить на каждый пряник несколько стружек миндаля. Яичный желток смешать с 1 столовой ложкой воды и смазать пряники. Выпекать 12-15 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Для охлаждения переложить на решетку.



Булочки с лемонграссом и пахтой

Если добавить в тесто пекарский порошок, то булочки получатся очень воздушными, но тогда их надо съесть в тот же день. Такие булочки традиционно подают с густыми топлеными сливками и вареньем к чаю. Если не удастся купить топленые сливки, вместо них можно взять маскарпоне.

Выход: 8-10 шт.

Приготовление: 10 минут

Тепловая обработка: 12 минут



225 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)

¼ ч.л. пекарского порошка

щепотка соли

2 веточки лемонграсса

50 г сахара

75 г размягченного сливочного масла

1 крупное яйцо

2-3 ст.л. пахты

топленые сливки и персиковое или абрикосовое варенье для подачи на стол

Духовку предварительно нагреть до 220°C или до отметки 7 на газовой плите. Противень слегка смазать растительным маслом. Муку, пекарский порошок и соль просеять в чашу миксера. С лемонграсса снять верхние грубые листья, а остальные листья мелко нарезать. Измельчить в кофемолке, предварительно добавив сахар. Добавить в посуду со сливочным маслом и перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. Продолжать перемешивать на скорости 2, постепенно добавляя яйца и пахту, пока тесто не образует однородную массу и не начнет отставать от стенок посуды.

Выложить на присыпанную мукой поверхность и быстро выместить. Раскатать пласт теста толщиной 2 см. Ножом для разрезания теста вырезать кружочки диаметром 6 см, предварительно обмакнув нож в муку. Выложить на противень и смазать пахтой. Раскатать остатки теста и вырезать кружочки. Выпекать 10-12 минут, или же пока булочки не поднимутся, и на них не образуется золотисто-коричневая корочка. Подавать теплыми, или остудив до комнатной температуры, с топлеными сливками и вареньем.



ПУДИНГ ИЗ ТЯГУЧЕЙ СЛИВОЧНОЙ КАРАМЕЛИ С ИМБИРЕМ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Это превосходное угощение: тягучее, сладкое и очень вкусное. Пудинг лучше всего подавать теплым с густыми топлеными сливками или банановым мороженым (стр. 168).

Число порций: 8

Приготовление: 15 минут

Тепловая обработка: 35 минут



50 г размягченного сливочного масла

125 г светло-коричневого сахара

2 яйца

2 ст.л. светлой патоки

½ ч.л. молотого имбиря

175 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)

175 г сушеных фиников без косточек

300 мл горячей воды

1 ч.л. питьевой соды

50 г засахаренных стеблей имбиря

Сливочный карамельный соус:

100 г светло-коричневого сахара

100 г сливочного масла

100 мл жирных сливок

2 ст.л. соленого сливочного карамельного соуса

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром и присыпать мукой 8 формочек объемом 200 мл. Сливочное масло и сахар положить в чашу миксера и перемешать плоской взбивалкой на скорости 6 до получения воздушной светлой массы. Добавить яйца по одному за раз, каждый раз тщательно перемешивая. Добавить светлую патоку, имбирь и муку и перемешать на скорости 2 до получения гладкого теста.

Финики положить в кастрюлю с водой. Довести до кипения и варить на медленном огне 5 минут. Снять с огня и добавить пищевую соду. Протереть финики, стебли имбиря и сироп, в котором варились финики, в блендере на скорости пюре , затем вмешать в тесто плоской взбивалкой на скорости 4. Вылить тесто в подготовленные формы и выпекать 30 минут, пока на пудинге не образуется твердая корочка.

В это время приготовить сливочный карамельный соус. В маленьком ковшике нагреть на медленном огне сахар и сливочное масло и перемешивать до получения однородной массы. Добавить сливки и карамельный соус и перемешать. Пудинги выложить из форм и полить карамельным соусом. Подавать немедленно.





Выход: 9 шт.
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 30 минут

100 г белого шоколада
100 г сливочного масла
125 г сахара
семена из 1 стручка ванили (см. ниже)
2 яйца
60 г муки
25 г кедровых орешков
75 г белой шоколадной крошки
50 г сушеной клюквы

Клюквенный соус:
1 стручок ванили
200 г сахара
250 мл воды
175 г клюквы

ПИРОЖНЫЕ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КЛЮКВОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Это оригинальный вариант традиционных американских шоколадных пирожных, которые обычно готовят с горьким шоколадом. Вместо клюквы можно взять засахаренные кусочки ананаса, курагу или вишню.

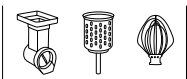
Сначала приготовим клюквенный соус. Стручок ванили расщепить и извлечь семена. Отложить их в сторону. Расщепленный стручок ванили положить в кастрюлю с сахаром и водой. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Добавить клюкву и варить 5-10 минут, чтобы ягоды лопнули. Слить сироп, но не выливать. Уварить сироп. Он должен стать достаточно густым, чтобы не стекать с ягод. Вылить в клюкву, перемешать и охладить.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром квадратный противень 18 на 18 см и постелить на дно жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент). Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане. Перемешать до получения однородной массы и снять с огня.

Приготовить пирожные. Яйца, сахар и семена ванили взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой светлой массы. Постепенно вмешать смесь шоколада и сливочного масла. Муку просеять в чашу миксера и перемешать на скорости 4. Добавить кедровые орешки, шоколадную крошку и сухую клюкву.

Перелить тесто в подготовленный противень и выпекать 30 минут, пока на бисквите не образуется корочка. Остудить, затем достать из противня и нарезать на квадратные пирожные. Подавать с клюквенным соусом.





Выход: 12 шт.
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 35 минут

150 г моркови
100 г светло-коричневого сахара
175 мл подсолнечного масла
2 крупных яйца
225 г пшеничной муки
¾ ч.л. пекарского порошка
щепотка соли
1 ч.л. молотого кардамона
тертая цедра 1 лимона
50 г чищенных и бланшированных
фисташек
50 г мелко нарезанной кураги

Засахаренная морковь:
75 г моркови
75 г сахара
2 ст.л. лимонного сока
2 ст.л. воды

Глазурь из мягкого сыра:
100 г мягкого сыра
250 г сахарной пудры
1-2 ч.л. лимонного сока
½ стручка ванили

МОРКОВНЫЕ КЕКСЫ С ФИСТАШКАМИ И АБРИКОСАМИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ МЯГКИМ СЫРОМ

Морковные кексы никогда не выходят из моды, и это еще одно доказательство того, что десерт из овощей – это не самая безумная идея. Вместо засахаренной моркови его можно украсить морковками из марципана.

Духовку предварительно нагреть до 200°C или до отметки 6 на газовой плите. Смазать жиром 12 маленьких формочек для маффинов или вложить в них бумажные вкладыши. Морковь почистить и натереть в глубокую посуду на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4.

Сахар, растительное масло и яйца положить в чашу миксера и взбивать венчиком на скорости 6 до получения воздушной светлой массы. Добавить муку, пекарский порошок, соль, кардамон и цедру лимона и перемешать до получения однородной массы. Вмешать тертую морковь, фисташки и курагу, ложкой переложить в формочки и выпекать 20 минут. Для охлаждения переложить на решетку.

Приготовить засахаренную морковь. Морковь почистить и натереть на мелкой терке в роторной овощерезке с тремя ножами на скорости 4. Положить морковь в ковшик с сахаром, лимонным соком и водой. Медленно довести до кипения, помешивая до полного растворения сахара. Затем варить на сильном огне 5 минут, пока сироп не загустеет, а кусочки моркови не станут прозрачными.

Приготовить глазурь из мягкого сыра. Мягкий сыр и сахарную пудру перемешать в чаше миксера венчиком на скорости 4. Добавить лимонного сока по вкусу, затем извлечь семечки из стручка ванили и вмешать их на скорости 2. Остывшие кексы покрыть глазурью и украсить засахаренной морковью.





Число порций: 6
Приготовление: 25 минут
Тепловая обработка: 25 минут
Выстаивание: 20 минут

100 г горького шоколада (70%)
65 г сливочного масла
4 яйца
1 ч.л. ванильного экстракта
щепотка соли
85 г сахара
65 г муки

Абрикосовый конфитюр:
125 г сахара
1 ст.л. померанцевого меда
200 мл воды
125 г кураги
2 ст.л. флердоранжевой эссенции
несколько капель лимонного сока

Шоколадная глазурь:
125 г горького шоколада (70%)
85 г сливочного масла
1 ст.л. померанцевого меда
1 ст.л. сушеных лепестков календулы
для украшения

ПИРОЖНЫЕ «НОВЫЙ ЗАХЕР»

«Захер» – это, возможно, самый известный шоколадный десерт. И подобно любой классике, он неизбежно становится объектом для многочисленных экспериментов. Я предлагаю приготовить восхитительные пирожные для любителей цветочных ароматов.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром и присыпать мукой 6 формочек объемом 175 мл. Растопить шоколад и сливочное масло. Желтки отделить от белков. Вмешать яичные желтки в растопленный шоколад. Добавить ваниль.

Яичные белки и соль взбить в чаше миксера венчиком на скорости 4 до образования пены. Увеличить скорость до 8 и взбивать до образования густой пены. Постепенно добавить сахар, пока масса не станет плотной и блестящей. Аккуратно ввести белковую массу в шоколадную смесь. Просеять муку и вмешать в тесто. Ложкой переложить тесто в подготовленные формочки и осторожно постучать по рабочей поверхности, чтобы удалить пузырьки воздуха. Выпекать 20-25 минут. Шпатель, воткнутая в центр готового бисквита, остается чистой после извлечения. Остудить, не вынимая из формочек.

В это время приготовить абрикосовый конфитюр. Сахар и мед положить в кастрюлю с водой. Нагреть на медленном огне, помешивая до полного растворения сахара. Добавить курагу и довести до кипения. Варить на медленном огне примерно 25 минут, пока курага не станет мягкой и полупрозрачной и не увеличится в объеме. Снять с огня, плотно прикрыть крышкой и отставить на 20 минут.

Кексы остудить и срезать верхушку, чтобы выровнять верхний край. Выложить вверх ногами на решетку. Приготовить глазурь, растопив шоколад и сливочное масло и смешав с медом. Охладить до 32°C-33°C. Добавить в абрикосовый конфитюр флердоранжевую эссенцию и лимонный сок по вкусу. Полить кексы сиропом от абрикосов, полностью покрыть глазурью и обсыпать лепестками календулы. Подавать немедленно или охлаждать 30 минут, пока глазурь не затвердеет. Подавать кексы с абрикосовым конфитюром. Финальным аккордом в этой абрикосовой симфонии станет шарик абрикосового сорбе.



ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

Маффины получаются более воздушными, если тесто вымешивать не слишком долго. В австралийском варианте этих классических американских кексов вместо орехов пекан берут макадамию, а вместо ванили – цедру лайма.

Выход: 12 шт.

Приготовление: 10 минут

Тепловая обработка: 25 минут



220 г муки

2 ч.л. пекарского порошка

200 г сахара

1 ч.л. ванильного экстракта

250 мл сметаны

60 г растопленного сливочного масла

1 яйцо

60 мл кленового сиропа

50 г измельченной соленой сливочной карамели

30 г крупно измельченных орехов пекан

100 г черники

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром 12 больших формочек для маффинов или вложить в них бумажные вкладыши. Муку, пекарский порошок и сахар просеять в чашу миксера. В центре сделать углубление.

Ваниль, сметану, сливочное масло, яйцо и кленовый сироп смешать в мерном стакане и вылить в углубление. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2 в течение 20 секунд до получения однородной смеси. Осторожно добавить карамель, орехи пекан и чернику. Формочки для маффинов заполнить тестом на три четверти и выпекать 20-25 минут, пока маффины не поднимутся и на них не образуется корочка. Остужать 10 минут, а затем выложить на решетку. Употребить в тот же день или заморозить и съесть позднее.





Число порций: 10
Приготовление: 20 минут
Тепловая обработка: 35 минут
Выстаивание: 2 часа

100 г горького шоколада (70%)
115 г размягченного сливочного масла
150 г сахара
2 яйца
75 мл фиалкового ликера
200 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)
1 ч.л. пекарского порошка
1 ч.л. ванильного экстракта
50 г белой шоколадной крошки

Шоколадная глазурь:
100 г белого шоколада
25 мл фиалкового ликера
50 г засахаренных фиалок

Мраморный шоколадный кекс

Кекс называется так, поскольку одна половина теста готовится с добавлением белого шоколада, а вторая половина – темного. Оба вида теста при выпечке перемешиваются, что создает эффект мрамора.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром форму для кекса диаметром 23 см. Шоколад растопить. Сливочное масло и сахар положить в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой на скорости 4 в течение 1 минуты до получения светлой воздушной массы. Добавить яйца по одному за раз, а затем ликер, каждый раз тщательно перемешивая. Если смесь выглядит творожистой, добавить столовую ложку муки.

Муку и пекарский порошок просеять в глубокую посуду, добавить в смесь и перемешивать на скорости 4 в течение 1 минуты до получения однородной массы. Ложкой переложить половину теста в другую посуду и добавить ванильный экстракт и белую шоколадную крошку. К тесту в чаше миксера добавить растопленный шоколад и перемешать плоской взбивалкой на скорости 1 до получения однородного цвета.

Тесто выкладывать в форму ложкой, чередуя темное и светлое. Разровнять поверхность ложкой и выпекать 35 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Остудить, не вынимая из формы, но ножом отделив кекс от краев.

В это время приготовить шоколадную глазурь. Растопить белый шоколад, предварительно добавив фиалковый ликер. Крупно измельчить засахаренные фиалки. Если кекс поднялся неравномерно, ножом срезать лишнее, чтобы выровнять верхний край. Кекс достать из формы, перевернуть, залить шоколадной глазурью и обсыпать фиалками. Подождать 2 часа до застывания шоколада, а затем нарезать.





Число порций: 6-8
Приготовление: 30 минут
Тепловая обработка: 1 час 5 минут

250 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)
1 ст.л. пекарского порошка
½ ч.л. соли
300 г сахара
2 ст.л. чайных листьев сорта Earl Grey
125 мл растительного масла
5 яичных желтков
тертая цедра 1 лимона
тертая цедра 2 лаймов
100 мл лимонного сока
8 яичных белков
½ ч.л. винного камня

Крем из маскарпоне:
500 г маскарпоне
4 ст.л. сахарной пудры
1 ч.л. мелко молотых чайных листьев сорта Earl Grey
тертая цедра 1 лимона
50 г измельченный фисташков

Воздушный лимонный кекс с чаем EARL GREY

Этот американский кекс получается очень воздушным, ведь в нем сливочное масло заменено растительным, и к тому же добавлено больше яичных белков. Когда готовишь такое райское угощение, его трудно испортить густым кремом из маскарпоне. И нет никаких сомнений, что лучше всего к нему подать чашечку чая Earl Grey.

Духовку предварительно нагреть до 170°C или до отметки 3 на газовой плите. Муку, пекарский порошок и соль просеять в чашу миксера. 100 г сахара и чай Earl Grey измельчить в кофемолке таким образом, чтобы в смеси были видны кусочки чайных листьев. Перемешать с мукой и оставшимся сахаром. Сделать в центре углубление и добавить растительное масло, яичные желтки, а также цедру лимона и лаймов. Перемешивать плоской взбивалкой на скорости 2 в течение 30 секунд. Добавить лимонный сок, увеличить скорость до 6 и взбивать 1 минуту. Переложить тесто в другую посуду.

Чашу миксера вымыть и тщательно вытереть. Яичные белки и винный камень взбивать венчиком на скорости 8 до получения плотной пены. Тесто осторожно влить в яичные белки (а не наоборот), перемешать и перелить в форму для кексов диаметром 25 см, не смазывая ее жиром. Выпекать 55 минут, затем увеличить температуру в духовке до 180°C или до отметки 4 на газовой плите и выпекать еще 10 минут. Выложить кекс вверх ногами на решетку и охлаждать, не вынимая из формы.

Приготовить крем из маскарпоне. Маскарпоне положить в чашу миксера и вмешать смесь сахарной пудры и чая Earl Grey плоской взбивалкой на скорости 4 до получения однородной смеси. Добавить цедру лимона и фисташки. Ножом осторожно отделить края кекса от формы и выложить на решетку. Подавать с кремом из маскарпоне и фисташками.





Число порций: 10
Приготовление: 15 минут
Тепловая обработка: 40 минут

4 яйца
2 ст.л. кофейных зерен сорта
«Эспрессо»
175 г сахара
щепотка соли
150 г молотого миндаля

Сироп Самбука:
300 мл свежеприготовленного эспрессо
100 г сахара
2 палочки корицы
4 бутона гвоздики
4 измельченных стручка ванили
1 расщепленный стручок ванили
1 боб тонка
1 апельсин
2 ст.л. итальянского анисового ликера
Самбука

КОФЕЙНАЯ БАБА С ЛИКЕРОМ САМБУКА

Этот кекс в форме тюрбана известен во всех странах центральной Европы под разными названиями: эльзасский кекс, гугельхупф и т.д. В него часто кладут сливочное масло и дрожжи, но я предпочитаю более легкую версию, чтобы кекс впитал как можно больше сиропа.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Смазать жиром форму для бабы диаметром 22 см. Отделить белки от желтков и положить яичные желтки в чашу миксера. Кофейные зерна намолоть в кофемолке, однако их не следует измельчать слишком мелко, иначе кекс не приобретет желаемую окраску «в крапинку». Кофе, половину сахара и яичные желтки взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой светлой массы. Перелить в другую посуду.

Вымыть чашу миксера и венчик и тщательно вытереть, затем взбить яичные белки и соль до получения плотной пены, увеличивая скорость во время взбивания. Постепенно добавить оставшийся сахар, пока белковая масса не станет плотной и блестящей. Соединить белковую массу со взбитыми желтками, затем добавить миндаль. Ложкой переложить в подготовленную форму и выпекать 30-40 минут до получения пружинистого бисквита.

В это время приготовить сироп Самбука. Кофе, сахар и специи положить в кастрюлю. Картофельным ножом снять апельсиновую кожуру и положить к остальным продуктам. Медленно довести до кипения и уваривать до загустения сиропа. Слегка остудить, добавить ликер Самбука и остудить полностью.

Вынуть бабу из духовки. Выложить на решетку и остудить. Нарезать на куски и полить сверху сиропом. При желании можно подавать со взбитыми сливками.



КЕКС ИЗ КРАСНЫХ АПЕЛЬСИНОВ С ПОЛЕНТОЙ И РОЗМАРИНОМ

Благодаря апельсиновому пюре этот необычный кекс полностью пропитывается сиропом. Его можно несколько дней хранить в герметичной посуде или даже заморозить. При желании вместо поленты можно использовать манную крупу или рисовую муку.

Число порций: 8
Приготовление: 1 час
Тепловая обработка: 1 час



2 красных апельсина сорта королек
6 яиц
250 г сахара
125 г поленты (кукурузной крупы)
125 г молотого миндаля
2 ст.л. мелко нарезанного розмарина
1 ст.л. пекарского порошка
творог для подачи на стол

Медовый сироп:
8-12 красных апельсинов сорта королек
200 мл акациевого меда

Апельсины вымыть и положить в кастрюлю. Залить водой и варить на медленном огне 1 час, или же пока апельсины не станут мягкими. Слить всю жидкость, разрезать пополам и удалить косточки. Положить апельсины в блендер и измельчить на скорости пюре .

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Форму для выпекания со съемным дном диаметром 20 см смазать жиром и застелить пергаментом. Яйца и сахар взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до образования густой светлой массы. Установить плоскую взбивалку и добавить апельсиновое пюре на скорости 2. Затем добавить поленту, розмарин и пекарский порошок. Ложкой переложить тесто в подготовленную форму и выпекать от 45 минут до 1 часа, пока кекс не поднимется и на нем не образуется корочка. Остудить, не вынимая из формы.

В это время приготовить медовый сироп. В соковыжималке на скорости 6 выдавить 400 мл сока красных апельсинов. Вылить в кастрюлю с медом и довести до кипения, а затем уварить до образования сиропа. Шпатель проделать отверстия по всей поверхности кекса. Медленно вылить сироп и дать пропитаться. Когда весь сироп впитается перевернуть кекс. Подавать с творогом.



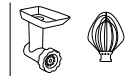
ОРЕХОВЫЙ КЕКС С КОНЬЯКОМ

Этот пропитанный сиропом кекс с грецкими орехами изумительно сочетается с чашечкой эспрессо. Если Метакса кажется вам слишком крепким напитком, вместо коньяка можно взять любое десертное вино, например, Вин Санто или шерри.

Число порций: 8

Приготовление: 20 минут

Тепловая обработка: 40 минут



200 г грецких орехов

2 яйца

125 мл оливкового масла первого холодного отжима (класса Extra Virgin)

100 г сахара

125 мл греческого йогурта

185 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)

щепотка соли

1 ч.л. молотой гвоздики

Сироп Метакса:

100 мл горного меда

1 палочка корицы

3 бутона гвоздики

1 апельсин

50 мл греческого бренди Метакса

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Форму для выпекания со съемным дном диаметром 20 см смазать жиром и застелить пергаментом. Измельчить 175 г грецких орехов в мясорубке с насадкой для крупного измельчения на скорости 4. Яйца, оливковое масло и сахар взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 6 до получения светлой пены. Добавить йогурт и перемешать на скорости 2. Просеять в чашу миксера муку, соль и гвоздику и перемешать на скорости 1. Добавить грецкие орехи и ложкой переложить в подготовленную форму. Украсить оставшимися орехами и выпекать 40 минут, пока на кексе не образуется корочка.

В это время приготовить сироп. Мед, корицу и гвоздику положить в ковшик. Картофельным ножом снять апельсиновую кожуру и положить к остальным ингредиентам. Нагреть на медленном огне и добавить Метаксу. Остудить.

Вынуть кекс из духовки и проколоть отверстия по всей поверхности. Медленно вылить сироп и дать пропитаться. Когда весь сироп впитается перевернуть кекс. Подавать с греческим йогуртом, подслащенным медом.





Число порций: 12
Приготовление: 40 минут
Тепловая обработка: 30 минут
Охлаждение: 3 часа

175 г размягченного сливочного масла
175 г сахара
1 ч.л. молотого кардамона
3 яйца
175 г блинной муки (содержащей разрыхлитель)
25 г молотого миндаля
2 ст.л. розовой воды
1 порция ганаша с белым шоколадом (стр. 27), где розовый ликер заменен семенами из 1 стручка ванили

Розовая глазурь:
2 больших яичных белка
¼ ч.л. винного камня
¼ ч.л. соли
125 мл розового сиропа
125 г сахара
несколько капель красного пищевого красителя
1 ст.л. розового ликера
50 г съедобных украшений в виде серебряных бусин
50 г крупно измельченных засахаренных лепестков роз
лепестки 1-2 розовых роз, не подвергавшихся химической обработке
розовые свечки для украшения (по желанию)

ТОРТ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ «РОЗОВЫЙ ВОСТОРГ»

Готовя торт на день рождения, дайте полную волю своей фантазии. Поскольку торт содержит свежее сливочное масло, сливки и яйца, его необходимо съесть в тот же день. Отказавшись от свечек, именинный торт можно превратить в свадебный.

Духовку предварительно нагреть до 180°C или до отметки 4 на газовой плите. Две формы для выпекания коржей диаметром 18 см слегка смазать жиром и положить на дно жиронепроницаемую бумагу (например, пергамент). Сливочное масло, сахар и молотый кардамон положить в чашу миксера и взбивать плоской взбивалкой на скорости 4 до получения светлой воздушной массы. Постепенно добавлять взбитые яйца и 1 столовую ложку муки, тщательно перемешивая после добавления каждой порции.

Добавить оставшуюся муку и молотый миндаль и быстро перемешать. Добавить 1-2 столовые ложки воды, чтобы тесто легко стекало с ложки. Ложкой переложить тесто в подготовленные формы и выровнять поверхность. Выпекать 25-30 минут. Готовые коржи должны подняться, приобрести золотисто-коричневый цвет и быть пружинистыми на ощупь. Слегка остудить и перевернуть на решетку. Равномерно пропитать оба коржа розовой водой. Охладить и снять жиронепроницаемую бумагу.

Приготовить ганаш с белым шоколадом. Остудить, затем поставить на 3 часа в холодное место, или же пока ганаш не будет легко намазываться.

Распределить ганаш по поверхности одного коржа, а сверху положить второй корж. Слегка придавить. Приготовить розовую глазурь. Первые 3 ингредиента взбивать в чаше миксера венчиком на скорости 8 до получения массы, образующей мягкие пики. Постепенно добавлять розовый сироп, сахар и красный пищевой краситель, пока белковая масса не станет плотной и блестящей. Добавить розовый ликер и распределить глазурь по поверхности торта, создавая водовороты и неровности, благодаря которым торт выглядит более привлекательно. Поверх глазури посыпать серебряными бусинами, засахаренными и свежими розовыми лепестками. Дождаться застывания глазури и только тогда вставить свечки, если они нужны.

Совет. Если вы не едите сырые яйца, глазировку можно подвергнуть тепловой обработке. Первые 5 ингредиентов положить в глубокую посуду и поставить в кастрюлю с кипящей водой. Активно взбивать ручным миксером 5-7 минут, пока масса не станет плотной и блестящей. Далее следовать основному рецепту.





АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Алфавитный
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

- Б**
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
- Взбитые сливки с джин-тоником 28
 - Заварное тесто 24
 - Заварной ванильный крем 25
 - Заварной кондитерский крем 26
 - Итальянские меренги с розовым перцем 28
 - Картофельное пюре с шафраном 22
 - Лимонное песочное печенье с фенхелем 23
 - Майонез 18
 - Миндальное печенье Монблан 29
 - Настоящее ванильное мороженое 26
 - Песочное тесто для пирогов 22
 - Песто 19
 - Пресное слоеное тесто 24
 - Рассыпчатое песочное тесто 23
 - Соус бешамель 19
 - Соус болоньезе 20
 - Тесто для пасты 21
 - Тесто для штруделя 25
 - Томатный соус 20
 - Шоколадный ганаш 27

- Блины сладкие и пикантные**
- Блинчики со сметаной и маринованным в свекле лососем 40
 - Блины Комеди-Франсез 210
 - Малиновые блинчики из рикотты с бананами и медовым маслом 208

- Блюда из яиц**
- Ореховый крем-мусс с бобами тонка 176
 - Пирожные «Павлова» со взбитыми сливками, тропическими фруктами и жасмином 180
 - Яичные снежки с кофе, кленовым сиропом и ореховой карамелью 172

- Булочки и пирожные**
- Булочки с лемонграссом и пахтой 216
 - Морковные кексы с фисташками и абрикосами, глазированные мягким сыром 222
 - Пирожные из белого шоколада с клюквой и кедровыми орешками 220
 - Пирожные «Новый Захер» 224
 - Пудинг из тягучей сливочной карамели с имбирем и соленой карамелью 218
 - Черничные маффины с соленой карамелью и орехами pekan 226

- И**
Изделия из теста
- Бельгийские шоколадные вафли с бананами в карамели 212
 - Профитроли с кремом из маракуйи и фиалкового ликера 206
 - Хворост с флердоранжем и горячим шоколадным ганашем 160
 - Чатни из слив, груш и изюма 138
 - Яблочный штрудель с ежевикой и миндалем 200

- К**
Кексы и торты
- Воздушный лимонный кекс с чаем Earl Grey 230
 - Кекс из красных апельсинов с полентой и розмарином 234
 - Кофейная баба с ликером Самбука 232
 - Мраморный шоколадный кекс 228
 - Ореховый кекс с коньяком 236
 - Торт на день рождения «Розовый восторг» 238

- М**
МОРОЖЕНОЕ СЛАДКОЕ И ПИКАНТНОЕ
- Банановое мороженое с ромом, кленовым сиропом и пикантным карпаччо из ананасов 168
 - Кокосовое мороженое с лаймом 164
 - Манговый сорбе с сиропом чили 166
 - Холодный гуакамоле с сальсой из томатов черри 42
 - Шафрановый сорбе из маскарпоне с карамболой в сахарном сиропе 162

- Мясо**
- Баранина в хрустящем тесте с мятным песто с фисташками 130
 - Биточки с соусом из маскарпоне и томатов 122
 - Бифштексы по-американски с картофелем фри 128
 - Вителло тоннато с трюфелями 60
 - Деревенский свиной паштет с грибами и свежими травами 56
 - Лакса с курицей и морепродуктами 124
 - Немецкие жареные колбаски с квашеной капустой 134
 - Острые колбаски с чечевицей в томатном соусе 132
 - Тажин из курицы с курагой и кисло-сладким морковным салатом 126
 - Тортилья с сырокопченой колбасой Чоризо, шафраном и петрушкой 68
 - Финские фрикадельки с хреном и клюквенным соусом 120

- Н**
Напитки
- Лимонад с розовой водой и лимонной мятой 34
 - Маргарита с красными апельсинами и чили 32
 - Мятный дайкири с малиновым мороженым и розовым ликером 30

- Несладкие пироги**
- Лотарингский пирог 86
 - Морковные тарталетки с лисичками и кисло-сладкой прованской заправкой из моркови 84
 - Пасхальный пирог 88

- О**
ОВОЩНЫЕ И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА
- Брускетты с чесноком и грибами 36
 - Воздушный хумус 50
 - Деревенская пицца 90
 - Капустно-картофельные рости 136
 - Картофельный гратен Дофинуа со сморчками 136
 - Суфле из цветной капусты с сыром Стилтон 80
 - Тосты с шоколадной тапенадой 38
 - Тушеная краснокочанная капуста с красным вином со специями 138
 - Тыквенные клецки с песто из рукколы и козьего сыра 100

- П**
ПАСТА
- Горчичные tortellini с копченым лососем и луком-пореем 98
 - Грибные равиоли с шалфеем 96
 - Каннеллони с омарами и спаржей 104
 - Каннеллони со шпинатом, рикоттой и грецкими орехами 102
 - Лазанья болоньезе 106
 - Лапша с боттаргой 92
 - Лапша тальятелла с крабовым мясом, лимоном и свежими травами 94
 - Открытая лазанья с жареными овощами и рикоттой с травами 108

- Печенье**
- Итальянское печенье Бискотти с сушеной вишней, фисташками и сычуаньским перцем 178
 - Пряники 214

Алфавитный
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Р

- РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**
- Котлеты из тунца с марокканским соусом чермула и лимонным кускусом 112
 - Крабовые котлеты с сальсой из манго и сладкой кукурузы 82
 - Лосось в шампанском с маринованными огурчиками 110
 - Лосось тандури с салатом из свежего кокоса, огурцов и мяты 116
 - Обжаренный сибас с голландским соусом из красных апельсинов 118
 - Рыба с картофелем фри и мятным гороховым пюре 114

С

- САЛАТЫ**
- Капустный салат по-азиатски 70
 - Салат из кабачков с мятой, красным перцем чили и лимоном 66
 - Салат из краснокочанной капусты, свеклы и клюквы 64
 - Салат из молодого картофеля с зеленой сальсой, жареной свеклой и копченым угрем 62
 - Салат ремулад с сельдереем, яблоками и орехами пекан 58

- СЛАДКИЕ ПИРОГИ**
- Лимонно-ванильный пирог 194
 - Ореховые тарталетки с грушами в красном вине 196
 - Перевернутый пирог Татан с ананасами и перцем Эспелете 202
 - Тарталетки с шоколадом, абрикосами и сычуаньским перцем 190
 - Чизкейк с тыквой и кленовым сиропом 204
 - Яблочный пирог с тимьяном и чеддером 198

- Соусы**
- Кабачковая икра 48
 - Соус тцатцики с огуречной гранитой 44
 - Тарамасалата 46

- Супы**
- Гаспаччо 54
 - Гороховый суп с майораном и маскарпоне 74
 - Минестроне с традиционной итальянской приправой гремолада 72
 - Тыквенный суп с хрустящими листьями шалфея и миндальной крошкой 76
 - Французский луковый суп с тостами с травами и сыром 78
 - Холодный кабачковый суп с базиликом и лимонным маслом 52

Ф

- ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ**
- Малиново-апельсиновый тирамису с кардамоном 174
 - Сливовый десерт с каркаде и имбирным песочным печеньем 170
 - Темпура из тропических фруктов с соусом из зеленого чая Матча 158

Х

- ХЛЕБ**
- Бриоши с шафраном и шоколадом 152
 - Зерновой хлеб с грецкими орехами и медом 140
 - Круассаны 156
 - Пита с тмином и кинзой 144
 - Пончики с апельсиновым джемом 154
 - Соленые крендельки 146
 - Фокачча с томатами черри и базиликом 144
 - Хала с ванилью и маком 148
 - Хлеб из пресного теста с козьим сыром, зеленым луком и тимьяном 140
 - Хлеб из спельтовой муки на закваске 142
 - Швабские плетеные булочки 146
 - Штоли 150

Ш

- ШОКОЛАДНЫЕ ДЕСЕРТЫ**
- Горшочки с шоколадным кремом и мятой 184
 - Десерт Баваруа из белого шоколада и зеленого чая с гранитой из бузины 182
 - Слоеные пирожки с миндальным кремом, шоколадом и лавандой 192
 - Шварцвальдские вишневые пирожные 188
 - Шоколадный мусс с китайским черным чаем Лапсанг Сушонг и односолодовым виски 186

Благодарности

Copyright © 2013

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

™Зарегистрированный товарный
знак/™Товарный знак/Форма миксера
является зарегистрированным товарным
знаком компании KitchenAid U.S.A.
©2013. Все права защищены.

Russian version

Все права защищены. Никакая часть этого издания
не может быть воспроизведена, сохранена в
автоматической информационно-поисковой системе
или распространена 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.

Автор текста
Верле де Потер (Veerle de Pooter)
и компания KitchenAid™

Автор фотографий
Тони ле Дюк (Tony Le Duc)

Иллюстрации на страницах 8-11
компания KitchenAid™

Оформление
Ней де Донкер (Nej De Doncker)

Помощь при создании оригинал-макета
студия Lu’cifer

Печать и подготовка к печати
Symeta - Belgium
www.symeta.com

Перевод
компания Home Office

Напечатано на бумаге
Arctic Volume
(с маркировкой FSC/экологически безопасная)

Переплетные работы
Metallium Silver

Напечатано шрифтом
Meta Pro type

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 более чем к тридцати кулинарным книгам, и за последние
двадцать пять лет несколько раз удостоивался международных наград за свои
поразительные кулинарные образы. Он принимал участие в нескольких выставках,
демонстрируя свои необычные кулинарные композиции, часто напечатанные на бумаге
большого формата. В начале своей творческой карьеры Тони часто фотографировал
продукты, разложенные на бетонных, деревянных или бумажных конструкциях.
Впоследствии он разработал «технику парения», используя трехуровневые конструкции из
оргстекла для создания иллюзии того, что ингредиенты парят в воздухе. В 2001 году Тони
увлекся экспериментами с изображением продуктов питания очень крупным планом.

Начиная с 2004 года он сам издал несколько кулинарных книг, разработав собственную
новаторскую концепцию, где одинаково важны фотографии, размещение материалов на
странице, содержание, качество печати и выбор бумаги.

www.tonyleduc.be

Верле де Потер (род. 1973)
родилась в семье поваров-любителей: ее отец и дед увлеченно творили шедевры на
домашней кухне. Однако страсть Верле к кулинарии по-настоящему раскрылась, только когда
она уехала из дома изучать английский язык. Она была вегетарианкой, и предлагаемая еда
так ее разочаровала, что она начала готовить сама. Поработав немного помощником шеф-
повара в одном из ведущих лондонских ресторанов, Верле вернулась в Бельгию, где стала
профессиональным шеф-поваром и автором статей на кулинарные темы. Верле регулярно
пишет статьи для нескольких крупных бельгийских газет и еженедельников. Кроме того, она
работает личным поваром одного из министров бельгийского правительства и готовит для
артистов на внутренней кухне ведущего концертного зала Брюсселя. Начиная с 2000 года
она принимала участие в нескольких совместных проектах с Тони ле Дюком. Кулинарный
стиль самоучки Верле отмечен страстью к свежим травам, экзотическим специям и
цветочным ароматам. Его отличительная особенность – слияние классики и современных
мотивов. «KitchenAid™ - поваренная книга» – это ее первая кулинарная книга.

http://hotcakesandhighheels.blogspot.com

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.
Он работает арт-директором в издательстве Kluwer Publishers, преподает в высшей
школе дизайна Sint Lucas Pavilion и являлся арт-директором и внешним куратором
проекта «Антверпен – книжная столица мира 2004». Последние десять лет Ней активно
занимается интеграцией изобразительного искусства, конструирования изделий и
дизайна, тесно сотрудничая со многими архитекторами и художниками. Его собственная
студия дизайна в основном занимается оформлением книжной продукции. В 2006 году
Ней разработал серию из 26-и альманахов под общим названием «Город букв», которые
являются результатом сотрудничества между писателями и представителями разных
жанров изобразительного искусства. В 2007 году Ней опубликовал книгу «Экстаз текста»
(Textasy), которую он создал для американского дизайнера шрифтов и каллиграфа Броди
Нойеншвандера. В том же самом году совместно с Тони ле Дюком он выступает соавтором
кулинарной книги «Славински» (Slawinski), написанной в память о противоречивом
бельгийском шеф-поваре Вилли Славински.

www.nej.be



*Моему отцу, Яну де Потер,
В душе бунтарю
И авантюристу на кухне*

Миксер KitchenAid's™ Artisan™ – это прибор, о котором мечтает каждый повар. Высокопроизводительный аппарат – дополнительная пара рук на кухне, помощник в приготовлении пищи. Поставляется в комплекте со стандартными аксессуарами – венчиком, крюком для замешивания теста и лопаткой для перемешивания. Однако на этот фирменный прибор можно устанавливать многочисленные дополнительные насадки, которые превращают миксер в устройство для приготовления пасты, соковыжималку, мясорубку, устройство для приготовления мороженого, овощерезку или даже устройство для приготовления колбас.

Наша «**ПОВАРЕННАЯ КНИГА: KITCHENAID™**», содержащая более 120 современных рецептов из разных стран мира, специально создавалась с учетом возможностей миксера Artisan™. Она наглядно демонстрирует, что и сегодня этот культовый миксер так же незаменим на кухне, как и почти столетие назад, когда он только появился в продаже.

Рецепты аппетитных блюд, собранные в этой книге, были придуманы и опробованы Верле де Потер. Эффектные фотографии для нее сделал Тони ле Дюк, а Ней де Донкер создал современный оригинал-макет.

“Миксер KitchenAid's™ Artisan™ –
это мечта повара в каждом доме.

Это не просто легенда. Великолепный дизайн миксера
полностью функционален ... получил одобрение целых
поколений поваров, обладающих чувством стиля.”

АДЕЛИН СУАР, МАРИ КЛЕР МЕЗОН

Эта копия не предназначена для продажи.
Издание « **ПОВАРЕННАЯ КНИГА: KITCHENAID™** » предоставляется
только при покупке миксера KitchenAid™ Artisan™.
Наслаждайтесь кулинарией!

RUSSIAN VERSION