

Фатима Дзалаева

Кулинарная книга

Ф.К. Дзалаева

КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Электронное текстовое издание

Санкт-Петербург
Наукоемкие технологии
2023

© Дзалаева Ф. К., 2023
ISBN 978-5-907618-84-8

УДК 641.5
ББК 36.99
Д43

Дзалаева, Ф.К.

Д43 Кулинарная книга [Электронный ресурс] / Ф.К. Дзалаева. – Санкт-Петербург: Наукоемкие технологии, 2023. – 356 с. – URL: https://publishing.intelgr.com/archive/Kulinarnaya-kniga.pdf.

ISBN 978-5-907618-84-8

В книге собраны кулинарные рецепты разных стран, которые автор лично проверяла, обучаясь в кулинарных школах мира. Автор надеется, что рецепты будут полезны и подарят много приятных моментов.

УДК 641.5
ББК 36.99

ISBN 978-5-907618-84-8 © Дзалаева Ф.К., 2023

Справочное издание

Дзалаева Фатима Казбековна

Кулинарная книга

Электронное текстовое издание

Знак информационной продукции согласно
Федеральному закону №436-ФЗ 29.12.2010 г.
12+

Подписано к использованию 15.09.2023 г.
Объем издания – 29,4 МБ

Издательство «Наукоемкие технологии»
ООО «Корпорация «Интел Групп»
197372, Санкт-Петербург, пр. Богатырский, дом 32, к. 1 лит. А, пом. 6Н.
https://publishing.intelgr.com
E-mail: publishing@intelgr.com
Тел.: +7 (812) 945-50-63

ISBN 978-5-907618-84-8

Содержание

Базовый поварской курс 10

1. Кейки. Яйца 10
2. Заварное тесто 11
3. Печенья. Пищевые добавки 13
4. Тесто для круассанов/бриошь. Мука 16
5. Выпечка изделий из слоеного теста. Историческая справка 18
6. Мильфей, тарт Татен, ромовая баба. Сахар 19
7. Хлеб. Дрожжи 21
8. Десерт на тарелке. Знаменитые французские кондитеры 23
9. Паве. Шоколад 25
10. Опера. Сливочное масло и другие жиры 28
11. Мороженое. Молоко, сливки 30
12. Лимонный ТАРТ 34
13. Грушевый тарт «Бурдалу» 36
14. Шоколадно-банановый тарт 37
15. Суп «Потаж культиватер» (огородный суп) 39
16. Зеленый салат с заправкой «Венегрет» 41
17. Куриное филе «Супрем» с соусом «Супрем» и рисом «Пилаф» 42
18. Эльзасский яблочный тарт 44
19. Овощи в греческом стиле 45
20. Медальон из телятины «Дюрок» 46
21. Шоколадно-апельсиновый мусс 48
22. Французский луковый суп 49
23. Соте из курицы по-охотничьи и картофель «Кокот» 50
24. Тарт «Татен» 52
25. Крем-суп Дюбари 53
26. Вишисуаз 55
27. Суп «Турэн» 56
28. Гаспачо 57
29. Мидии «Брюле Дуа» 58
30. Мешочки из лосося 59
31. Суфле GrandMatnier 61
32. Бруйяд с копченым лососем 62
33. Говядина «Веллингтон» с соусом «Борделез» и гратаном «Дофинуа» 63
34. Панна-котта из трех ароматов 65
35. Марсельский рыбный суп 66
36. Фаршированные овощи «Пти фарси Нисуаз» 68
37. Тонкий яблочный пирог 70
38. Телячьи почки с картофелем по-лионски 71
39. Рисовый пудинг 73
40. Салат из морепродуктов в прованском стиле 74
41. Салат из корнеплодов 75
42. Запеченная курица с глазированными овощами 76
43. Хлебный пудинг 78
44. Ремулад из корня сельдерея с креветками 79
45. Филе говядины с соусом «Беарнез» и картофель «Пон-неф» 80
46. Клубничный мусс «Московит» 82
47. Террин из овощей с козьим сыром 83
48. Папильот из сибаса 85
49. Креп-сюзет 87

50. Яйцо пашот с печенью птицы 89
51. Кок-о-ван 90
52. Груша в слоеном тесте с кремом «Вильямин» Le Corton Blue Paris 92
53. Киш Лорен 93
54. Рыбные кнели с соусом «Нантуа» 94
55. Шоколадный фондан 96
56. Фламиш 97
57. Фрикассе из индейки с тайским рисом (курица, индейка, кролик) 98
58. Павлова 100
59. Парфе из печени птицы 101
60. Кролик в горчичном соусе 102
61. Питивье (город во Франции) 103
62. Рийет из лосося 104
63. Свиная корейка «Поэле» 105
64. Крем в горшочках 107
65. Карпаччо из лосося 108
66. Телятина «Маренго» 109
67. Грушевый тарт «Бурдалу» 110
68. Крестьянский террин 112
69. Форель «Меньер» с картофелем на пару 114
70. Профитроли 115
71. Салат «Ландез» (юго-восток Франции) 116
72. Фаршированная перепелка 117
73. Клафути 119
74. Французский омлет 120
75. Каре ягненка в хрустящей корочке 121
76. Брауни 123
77. Севиче из сибаса (из перу) 124
78. Стейк из лосося и брокколи в паназиатском стиле 125
79. Тайский паровой кекс KA NOM SALEE 126
80. Креветки в темпуре с соусом Тар-тар 128
81. Цыпленок карри с белым рисом 130
82. Аляска 131
83. Писальдер 133
84. Судак в кляре с соусом «Тар-тар» 134
85. Апельсиновый сабайон с фруктовым салатом 135
86. Тартар из говядины 136
87. Паста 137
88. Яблочный крамбл 139
89. Яблочный крамбл 140
90. Рыбный бульон «Фюме» 141
91. Филе дорадо с соусом «Вьерж» и цветной капустой 142
92. Малиново-шоколадная пирамидка (бризе сабле) 144
93. Салат «Цезарь» в паназиатском стиле 145
94. Ризотто с белыми грибами 146
95. Миндальное паве 147
96. Сырное суфле 148
97. Жареная утиная грудка, груша в вине и соус “Бигарад” 149
98. Йогуртовый кекс 151
99. Темный телячий бульон 152
100. Эклеры (Éclairs) * 153

Базовый кондитерский курс 154
101. Лимонный тарт 156
102. Грушевый тарт Tarte aux poires 157
103. Шоколадно-банановый тарт 158
104. Лимонный пирог (Lemon Cake) 159
105. Пряник (Pain d'epices) 160
106. Четыре четверти (Quatre quart) 161
107. Хлеб из сухофруктов 162
108. Солёный пирог с фетой, сладким перцем и чёрными оливками 163
109. Крокамбуш 164
110. Кошачий язычки 165
111. Диамант 166
112. Черепица 167
113. Мадлен 168
114. Финансье с фундучной мукой 169
115. Белый хлеб (венский хлеб на молоке) 170
116. Гриссини 171
117. Фокачча песто 172
118. Хлеб с оливками 173
119. Слоеное тесто на круассаны 174
120. Дрожжевое тесто «Бриошь» 175
121. Слоёное тесто «Детрамп» 176
122. Круассаны 177
123. Шоколадные булочки 178
124. Пирожное «Пари-Брест» (Париж -Брест-Париж) 179
125. Заварное тесто 180
126. Тарты. Песочное тесто. 181
127. Улитки 182
128. Бриошь с миндальным кремом 183
129. Слоеные пирог с камамбером 184
130. Ромовая баба 185
131. Пироженое «Мильфей» 186
132. Тарт «Татен» 187
133. Крем-брюле 188
134. Панна-кота 189
135. Плавающий остров 190
136. Шоколадный фондан 191
137. Шоколадный торт 192
138. Метисс 194
139. Торт «Опера» 195
140. Торт Аляска 197
141. Замороженная бомба с ванильным суфле 198
Грузинская кухня 200
142. Пхали 200
143. Сациви 201
144. Суп харчо 202
145. Чакапули (грузинское) 203
146. Лавсандале 204
147. Соус к рыбе 205
148. Салат из говядины 206
149. Харчо 207
150. Мгновенный хачапури на сковородке 208
151. Лобои из красной фасоли 209

Кулинарная книга 2013-2019 210
Холодные закуски 210
152. Закуска молдавская 210
153. Салат из помидоров по-арабски 211
154. Салат по-египетски 212
155. Икра из хлеба и чеснока 213
156. «Красная икра» 214
157. Салат по-ковбойски 215
158. Бутерброды «Веснушка» 216
159. Салат из креветок, рукколы, авокадо и вяленых томатов 217
160. Дорада по лигурийски (4 порции) 218
161. Апельсиновый пирог по рецепту бренд-шефа на 4 порции 219
162. Соус Болоньезе (4 порции) 220
163. Крема Каталана 221
164. Стейк с соусом из красного вина 222
165. Средиземноворская паэлья Маринера 223
166. Тальятелла с белыми грибами 224
167. Стейк под соусом из зеленого перца 225
168. Тирамису (4 порции) 226
169. Пхали 227
170. Суп-крем из тыквы 228
171. Лимонный пудинг (6 порций) 229
172. Рецепт Пасхального кулича от Юлии Высоцкой 230
173. Бургер из баранины на чиабатте 231
174. Стейк с соусом Бернез на 4 порции 232
Первые блюда 233
175. Окрошка 233
176. Окрошка молочная 234
177. Окрошка 235
178. Суп с галушками 236
179. Суп с макаронами 237
180. Бульон с яйцом (чешская кухня) 238
181. Борщ московский 239
182. Приготовление Стэйка 240
183. Салат с ростбифом на 4 порции 241
184. Домашний морковный пирог 242
Испанский клуб 243
185. Зеленая чечевица с чоризо и луком-пореем 243
186. Паэлья с курицей 244
187. Гаспачо по-андалузски 245
188. Тыквенный суп-пюре 246
189. Острые тыквенные семечки 247
Секреты Сицилии 248
190. Чесночные креветки 248
191. Суп Минестроне 249
192. Канноли по-сицилийски 250
193. Грудки куриные + фри 251
194. Тунец Blue finn (yellow finn) 252
195. Голубцы 253
Курс Джузеппе Д`анжело (Boscolo Academy) 254
196. Ризотто с креветками и спаржей или Акверелло (на курсе делали с ним) 254
197. Лосось с цуккини и голландским соусом 255

198. Салат от Татьяны Викторовны 256
Вторые блюда 257
199. Отбивная свиная 257
200. Бифштекс 258
201. Битки с жареным картофелем 259
202. Цыплята табака 260
203. Быстрая курица 261
204. Антрекот 262
205. Ягодный пай 263
206. Тушеная капуста с черносливом 265
207. Котлеты из пикши 266
208. Пирожки сёмгой (форелью) 267
209. Лобио 268
210. Харчо 269
211. Эклеры 270
212. Абрикосовый венок 271
213. Ореховые трубочки 273
214. Шоколадно-ванильный торт со сливочным кремом 274
215. Сырники 275
216. Осетинские пироги 276
217. Соус Бешамель 277
218. Пахлава с фисташками 278
219. Мясо с картошкой в горшочках 279
220. Хинкали 280
221. Осьминог с хумусом 281
222. Греческий салат с жареным сыром 282
223. Заварные блины на кефире 283
224. Зимние маффины с клюквой и орехами 284
225. Твороженное печенье 285
226. Борщ (от мамуленьки) 286
227. Плов 287
228. Сливочное мороженное 288
229. Диетическая шарлотка 289
230. Твороженные кексы 290
231. Вишнёвый пирог с корицей 291
232. Манник с яблоками 292
233. Сырники с манной крупой 293
234. Сырники с ванильным сахаром 294
235. Французский крафути с вишней 295
236. Твороженная запеканка с черникой 296
237. Твороженная запеканка с ягодами 297
238. Рисовый пудинг с лимонной цедрой 298
239. Пирог с малиной и смородиной 299
240. Суп «Патаж культиватер» 300
241. Харчо из курицы с орехами 302
242. Сёмга под соусом «Песто» 303
243. Соус для печенного картофеля 304
244. Суп из шампиньонов с перловкой 305
245. Украинский борщ с салом 306
246. Капустный пирог с яйцами 307
247. Чахохбили с курицей 308
248. Сациви 309

249. Норвежский сливочный суп с сёмгой....310
250. Суп с лососем и болгарским перцем....311
251. Запечённые яблоки с орехами, изюмом, мёдом и корицей....312
252. Ризотто с белыми грибами....313
253. Плов....314
254. Куриные котлеты....315
255. Лимонник....316
256. Сметанник с хурмой....317
257. Шурпа....318
258. Бефстроганов....319
259. Мидии в винном соусе....320
260. Чечевичный суп....321
261. Смесь для здоровья вместо сахара....322
262. Крабы в сливочном соусе....323
263. Шаурама АГАДИР....324
264. Блины....325
265. Шаурма соус....326
Вьетнамская кухня....327
266. Фо Бо....327
267. Том Ям....328
268. Курица с соевыми ростками и устричным соусом....329
269. Дим сам....330
270. Начинки для Дим сам....331
271. Жареный спринг-ролл с курицей и креветкой....332
272. Спринг-ролл с овощами....333
273. Яичная лапша....334
274. Удон с говядиной....335
275. Рис с крабом и яйцом....336
276. Баранина в устричном соусе....337
Японская кухня....338
277. Филадельфия....338
278. Калифорния....339
279. Суши....340
Арабская кухня....341
280. Соус Томат....341
281. Соус к шаурме белый....342
282. Соус для шаурмы....343
283. Тушеная курица с нутом....344
284. Цветная капуста с соусом тхина....345
285. Мутабаль....346
286. Шаурма (3 соуса)....347
287. Соус Томат....348
288. Соус к шаурме белый....349
289. Соус для шаурмы....350
290. Тушеная курица с нутом....351
291. Тефтели из телятины в глазури из тамаринда....352
292. Мезе. Салат из огурцов с йогуртом....353
293. Мезе. Салат из моркови с миндалем....354
294. Мезе. Салат с печеным перцем....355
295. Kefta Tagine....356

Базовый поварской курс

1. Кейки. Яйца

Скорлупка яйца покрыта протеиновой оболочкой, своеобразной кожицей, которая служит естественным барьером на пути проникновения бактерий. Мыть яйца нельзя, иначе удаляется эта защита, а всевозможные бактерии с поверхности водой не удаляются. В этом случае яйцо начинает по принципу воронки всасывать внутрь все то, что осталось на поверхности. Это прямой путь к инфицированию. При необходимости яйцо протирается сухой тканью, на предприятиях яйца очищаются также струей сжатого воздуха. Скорлупа - структура пористая, что позволяет осуществлять газообмен со внешней средой. Из этого следует, что яйца нельзя хранить рядом с сильнопахнущими продуктами рыба, сыры), иначе они впитывают запахи. Но это же свойство используется при приготовлении омлета с трюфелем: яйца закрываются с грибом в герметичной посуде на несколько дней, потом используются для омлета.

Для чего нужны яйца в кондитерском деле?

1. Яйцо целиком. Способствует загущению, однородности и затвердеванию продукта в печи, увеличивает объем кремов и теста. Обладает характерным вкусом. 2. Белок. Взбитый в пену, привносит легкость в структуру кремов, теста и бисквитов. Быстро схватывается от воздействия температуры, что помогает затвердеванию продукта при выпечке. 3. Желток. Добавляет цвета изделиям, насыщенности, а также тонкости вкуса для кремов и мороженого. Служит для загущения кремов и создания эмульсии. Вопрос: знаете ли, что такое эмульсия? Ответ : Смесь из жиров и воды. Желток, благодаря содержащемуся в нем лецитину, позволяет эмульсии не расслаиваться на составляющие.

Что происходит с желтком при попадании на него сахара?

Желток яйца содержит фосфо-липидные частицы, которые при взаимодействии с сахаром провоцируют химическую реакцию с выделением тепла. Это тепло заставляет коагулироваться (сворачиваться) желток, что приводит к образованию жестких, нерастворимых в дальнейшем комочков.

Яйцо может содержать в себе различные бактерии. Основная часть бактерий находится в желтке. Самая опасная из них - сальмонелла. Все продукты (крема, бисквиты), содержащие в себе желток, должны быть подвергнуты термической обработке для обеззараживания и для увеличения срока годности продукта. Болезнетворные бактерии погибают при температуре 70°.

Поэтому крем англез мы нагреваем до 85° (после приготовления хранится в холодильнике 2 дня максимум). Заварной крем после закипания проваривается 2 минуты. В креме сабайон взбитые желтки завариваются сахарным сиропом температуры 120°.

После приготовления любой крем нужно максимально быстро охладить. Почему? Наиболее благоприятный температурный промежуток для развития бактерий: 30-35°. Охлаждая продукт быстро, вы сокращаете длительность этого промежутка, уменьшая тем самым количество возможных бактерий.

Вес яйца условно принимается за 50 граммов, из которых вес белка составляет 30 граммов, желтка - 20 граммов. 872 Белки и желтки можно хранить отдельно.

Белки прекрасно замораживаются, не теряя при этом своих свойств. При замораживании закрыть пленкой в контакт (для предотвращения образования корочки). Желтки хранятся только в холодильнике не более 4 дней. На поверхность желтков обычно наливается немного воды, чтобы предотвратить ссыхание. Хранение в закрытой посуде.

Вопросы для самопроверки:
1. Почему нельзя мыть яйца?
2. Что происходит при контакте желтков с сахаром?
3. Какая опасная бактерия может содержаться в яйцах? И где?
4. Вес яйца, белка, желтка?
5. Температура приготовления для крем англеза?
6. Температура гибели болезнетворных бактерий? Наиболее благоприятный температурный промежуток для размножения бактерий?
7. Как хранят желтки?
8. Как называется взбитая смесь белки+сахар?

2. Заварное тесто

Ваниль. XII в. - ваниль известна ацтекам, которые использовали ее для добавления в какао. Однако они не занимались ее выращиванием из-за неподходящего климата, а покупали в соседних регионах.
1504 г - ваниль попадает сначала в Испанию, а потом во Францию.
Цветы ванили очень сложны для опыления, по сути, естественным образом их опыляет один вид пчелы, который распространен только в Центральной Америке, эндемичный вид (нет в других регионах). В 1841 году один 12- летний раб изобрел и начал применять метод искусственного опыления цветов (история сохранила его имя: Эдмон Альбиус). Этот метод до сих пор используется в странах-производителях ванили, до сих пор искусственное опыление цветков - это работа, выполняемая исключительно вручную. Причем выполняться она должна исключительно рано утром (срок жизни цветка - несколько часов в начале дня) и в сухую погоду (дождь препятствует образованию завязей).

Страны-производители: Ваниль лучшего качества родом с Мадагаскара (60%), Коморские острова (Индонезия), остров Реюньон (бурбонская ваниль, раньше остров носил имя Бурбон), Мексика.
Урожай собирается вручную, собирать можно только стручки, достигшие полной зрелости (в год с одного дерева собирают около 50 стручков). Собирают стручки зелеными, а потом досушивают до достижения привычного, черного, цвета. Из 4 кг зеленых стручков получается 1 кг черных стандартных. Процесс сушки ванили достаточно длительный: сначала ее высушивают в течение недели 3-5 часов в день на солнце, потом досушивают в тени 2 месяца. Если на поверхности выступают белые кристаллы - это признак высокого качества и тонкого аромата. Стручок ванили в длину должен быть не менее 15 см (чем длиннее, тем выше качество) и должен без труда, не ломаясь, закручиваться вокруг пальца.
Лучший способ длительного хранения стручков ванили в домашних условиях - заморозка.

Формы ванили в кондитерском деле:
- стручки. Самая классическая и естественная форма.
- жидкий экстракт. Может быть получен двумя способами: настаиванием стручков в алкоголе или настаиванием в сахарном сиропе.
- в порошке. Используются высушенные, перемолотые в тонкую пудру стручки. Порошок может быть 100% натуральным или с добавлением сахара (в этом случае содержание ванили должно быть не меньше 25%).
- ванильный сахар - смесь сахара и ванили (содержание ванили должно быть не менее 10%).
- ванилин. Ванилин - это естественный компонент ванильного стручка, который и придает характерный, сложный аромат. Ванилин может быть получен из остатков свекловичного сахарного производства не химическим способом. Некоторые производители ставят в этом случае пометку «натуральный».

Ванилин может быть полностью продуктом химической индустрии. Его использование ограничивают. Ванилин не может быть использован при производстве мороженого, йогуртов и сливок.

Особенности приготовления заварного теста:
- Во время первого этапа приготовления нужно, с одной стороны, высушит дегидратировать на огне смесь молока, масла, соли, сахара и муки, то есть удалить часть воды и превратить крахмал муки в empois, своего рода «клей», очень плотный по консистенции. Потом, с другой стороны, тесто снова увлажняется путем добавления яиц, чтобы получилась нужная консистенция для отсаживания финальных изделий.
- Полученное тесто содержит большое количество воды: той, что осталась от молока, и воды, входящей в состав яиц. Именно эта вода будет играть важную роль во время второго этапа приготовления.
- Как только начался процесс выпечки теста в духовке, вода начинает трансформироваться в пар. В это же самое время яйца, входящие в состав теста, начинают коагулироваться (застывать), образуя плотный внешний слой (корочку), которая будет удерживать пар.
- Пар, который стремится испариться, «раздувает» тесто, заставляет его увеличиваться в объеме. Тесто в это же время становится плотнее, приобретая окончательную форму и объем.

Историческая справка:
Идею изобретения заварного теста приписывают итальянскому повару Екатерины Медичи по фамилии Попелини. Тесто в виде маленьких одинаковых шариков выкладывали с помощью ложек на противень. После выпечки их наполняли фруктовым желе. Изделия назывались poupelins. Долгое время это тесто назвали pate a chaud из-за специфической техники приготовления (высушивание на огне). Но потом название трансформировалось в pate a choux.

Окончательный вариант заварного теста (в том виде, в котором мы знаем его сейчас) был доработан и распространен великим Антуаном Каремом (1783- 1883). Именно ему пришла в голову идея начинять готовые изделия или заварным кремом или кремом шантильи, а также собирать из маленьких шу пирамиды, croque-en-bouche. Именно под этим названием пирамиды из шу известны по всей Франции (изначально, croque-en-bouche - это фрукты в горячей карамели). Карем был также создателем профитролей (шу, наполненные ванильным мороженым и политые горячим шоколадным соусом).

Эклер. Исторические книги упоминают о появлении эклеров в традиционном для нас виде (изделие вытянутой формы в виде «пальца», покрытое блестящей глазурью, фонданом) в окрестностях Лиона около 1850 г. Нет точной версии, почему именно такое название. Но, надо заметить, актер не меняет своего имени в других странах: в англо-саксонских странах он тоже называется éclair.

Пари-Брест. Большая Гастрономическая Энциклопедия Ларусс относит создание этого десерта к 1891 г., времени проведения знаменитой велогонки Париж-Брест, прообраза современной Тур де Франс. Кондитер (по другой версии пекарь), перед чьими окнами проходила велогонка, создал десерт в виде велосипедного колеса в честь этого знаменательного события. Гонки давно уже нет, но десерт продолжает входить в классическую линейку patisserie francaise. Традиционно крем, входящий в состав Пари-Бреста, - масляный крем. Сейчас, для облегчения структуры, часто используют крем муслин (смесь заварного крема с масляным).

<u>Вопросы для самопроверки:</u>
1. Какие основные техники опыления цветков ванили?
2. Регионы-производители ванили?

3. В каких формах ваниль может использоваться в кондитерском деле?
4. Лучший способ длительного хранения ванили?
5. В чем особенность заварного теста?
6. Что происходит с тестом в духовке?
7. Что такое профитроли?
8. Что символизирует форма Пари-Бреста?

3. Печенья. Пищевые добавки

Добавки - это вещества, добавляемые в пищевой продукт чтобы изменить и улучшить его характеристики.

Основные добавки, используемые в пищевой промышленности:
1. Пищевые красители.
2. Кислоты: нужны для улучшения пищевой ценности продуктов, предотвращают засахаривания, улучшают структуру теста.
3. Загустители: улучшают структуру, придают плотную консистенцунр. Самые известные - желатин, агар-агар, пектин, гуммиарабик (аравийская камедь), которая используется, в основном, как стабилизатор для мороженого и сорбетов.
4. Эмульгаторы: обеспечивают устойчивость эмульсии (смесь воды и жиров), помогают достигать однородности структуры.
5. Антиоксиданты и стабилизаторы (сорбитол): предотвращают порчу и быстрое прогоркание продуктов при прямом контакте с воздухом.
6. Консерванты. Защищают продукты от развития микроорганизмов, замедляют порчу. Бывают естественного происхождения (соль, алкоголь, сахар, уксус, жир) и химического.

Международная классификация добавок:
E100 - красители
E200 - консерванты
E300 - антиоксиданты
E400 - эмульгаторы, стабилизаторы, загустители
E500 - регуляторы PH (карбонат соды)
E600 - корректоры вкуса
E700 - антибиотики
E1100 - энзимы
E1400 - модифицированные крахмалы

Красители
Существуют двух категорий:
- натуральные : минерального, растительного или животного происхождения.
- синтетические: продукт химической промышленности. Красители всегда вводятся в продукт поэтапно, за несколько раз. Существуют специальные красители для шоколада (обычно смешанные с маслом-какао) и красители для сахара (смесь с алкоголем).

Кислоты
- Лимонная кислота в естественном виде присутствует в многочислен фруктах и растениях (лимоны, вишня, красная смородина), часто используется при приготовлении мармелада.
- Винный камень - облегчает желирование продукта, используется для подкисления сахарных сиропов.
- Уксус - может заменять глюкозу в приготовлении сахарных сиропов.

- Е300 аскорбиновая кислота, витамин С. Часто добавляется в муку для улучшения структуры теста. Антиоксидант. Естественным образом содержится в свежих овощах и фруктах.

Загустители
Три основные продукта:
- желатин : содержится в костях и коже свиней. Продается в листовой форме или в виде порошка. Желирующая способность выражается в Блумах. Есть три вида желатина: Золотой, Серебряный и Бронзовый (золотой - самый сильный). В соленой и кислой среде желатин несколько теряет свои желирующие свойства. Киви и ананасы содержат вещество, препятствующее действию желатина, поэтому их лучше проваривать в сиропе или использовать консервированными. В сладкой среде, напротив, желатин усиливает свои свойства. Желатин всегда замачивают в холодной воде, растворяют в теплой. Нельзя добавлять желатин в жидкость, температура которой выше 60°, иначе он теряет свои желирующие свойства. Из этого следует, что никогда нельзя доводить желатин до кипения. Кондитеры используют воду для замачивания в пропорции 5:1 (на 10 гр желатина 50 гр воды), это позволяет максимально раскрывать это свойства. Желатинт застывает в холодильнике.
- агар-агар - вещество, получаемое из водорослей с Дальнего Востока. Полностью натуральное, подходит для вегетарианцев. Продается в виде порошка. Перед использованием лучше растворить в холодной воде. он начал действовать его нужно несколько минут проварить в воде жидкости. Это основное отличие агар агара от желатина. Также агар агар не обязательно убирать в холодильник для застывания, он схватывается и при комнатной температуре.
- пектин Получаю способом из яблочных выжимок. 13 естественном виде содержится в красной смородине и не, пионах, абрикосах. Продастся в виде порошка, и с желтоватым оттенком. Используется для стабилизации продуктов.
Бывает:
-желтый пектин. Используют для при -NH приготовления конфитюров.

Эмульгаторы
Е322 Лецитин. Это вещество богатое по содержанию фосфора. В естественном виде содержится в желтке яйца и в нерафинированном соевом масле. Помимо эмульгирующих обладает также антиоксидантными свойствами. Продается в виде пасты. Способствует более длительному хранению продуктов, замедляет прогоркание, улучшает качество и однородность продуктов.

Антиоксиданты
Е420 Сорбитол. В естественном виде содержится в рябине, чернике, сидре. Улучшает текстуры и однородность продукта без добавления цвета (макарунсы, кейки, карамель, ганаши, мармелад).

Историческая справка:
Мадленки. История создания, как и для многих других видов изделий, теряется в легендах. В любом случае, появление мадленок относят к городу Коммерси, в департаменте Лотарингия, а женщину-повара, которая начала первая печь изделия, звали, естественно, Мадлен.

Версия 1. Уже в Средние века пекли маленькие бриоши в ракушках от гребешков (Saint-Jacques) для раздачи паломникам на пути к аббатству Компостель (Saint-Jacques de Compostel). Отсюда и появилась характерная для печений форма.

Версия 2. В XVII веке кардинал Ретца, Поль де Гонди, был сослан в свои родовые земли в Коммерси. В 1661 году его служанке (которую звали Мадлен Симонин) пришла в голову идея

изменить тесто для жарки во фритюре, чтобы создать новое лакомство. Эти печенья попробовала впоследствии герцогиня де Догвилль, которая способствовала их распространению при дворе. Вскоре изделия стали известны под именем «мадленки из Коммерси».

Версия 3. Век спустя, бывший король Польши Станислав (чья дочь позже вышла замуж за французского короля Людовика XV) однажды вечером затребовал себе быстрый десерт. И одна из поварих, которую звали, конечно же, Мадлен, приготовила ему эти печенья, которые успели за прошедшее время несколько подзабыть. Король влюбился в мадленки, что в дальнейшем и способствовало их популяризации.

Рецепт окончательно стабилизировался в середине XIX века. Всплеском своей популярности они обязаны Марселю Прусту, который долго, с многочисленными подробностями описывает их в романе «В поисках утраченного времени». Есть в современном французском языке устойчивое выражение «мадленка Пруста», - то есть, события, запахи, ощущения, которые переносят в детство, вызывают в памяти дорогие сердцу воспоминания.

Символ буржуазной кухни, во второй половине двадцатого века мадленки были несколько подзабыты. Однако сейчас, благодаря и экспериментам молодых шефов и классическим предложениям именитых домов Парижа, мадленки переживают Ренессанс. Поговаривают, что вскоре они будут так же популярны, как и макарунсы в свое время.

Финансье. В Средние века монахини ордена Визитации пекли маленькие, мягкие, овальной формы печенья с выраженным миндальным ароматом. Как и большинство выпечки с таким вкусом, печенья были несколько подзабыты после Ренессанса. Поскольку при дворе Екатерины Медичи и дальнейших правителей были распространены отравленные «подарки» или подача на пирах отравленных кушаний. Самым доступным ядом в те времена был мышьяк, а у мышьяка ощутимый привкус горького миндаля. Поэтому, опасаясь за свою жизнь, люди избегали еды с таким ароматом. И эта привычка осталась на века.

Только в 1980 году, кондитер Ласн (Lasne), снова начал изготавливать эти печенья. Поскольку его кондитерская находилась недалеко от парижской Биржи, и частыми клиентами были финансисты, работающие там, которые забегали наскоро перекусить и спрашивали выпечку, которая не пачкала бы руки. Ему пришла в голову идея изменить овальную форму на форму скошенного прямоугольника, которая бы напоминала форму золотого слитка. Так и родились печенья финансье.

<u>Вопросы для самопроверки:</u>
1. Для чего нужны добавки?
2. Какие основные виды добавок существуют?
3. Основные виды загустителей?
4. Соотношение воды и желатина для замачивания?
5. Принципиальная разница между агар-агаром и желатином?
6. Из чего добывают пектин?
7. Где содержится лецитин?
8. Сорбитол, к какому классу добавок относится?

4. Тесто для круассанов/бриошь. Мука

Пшеница - одна из наиболее древних и самых распространенных злаковых культур на планете. Родом она с средиземноморского востока (Турция, Сирия, Иран, Ирак, Египет), где культура росла в естественном диком виде.
В Китае узнали пшеницу позднее (300 г до н. з.), а в Америку пшеница попала только с первыми колонизаторами, после 1520 г.

Химический состав пшеничного зерна: Улеводы (крахмал) - 70-72%
Белки (глютен) - 10-12%
Жиры - 1-2%
Минеральные вещества (фосфор, магний, железо, цинк, медь) - 0,5 - 1%
Витамины: B1, B2, PP, E.

Разновидности:
- Пшеница мягких сортов. Большая часть французской муки. Пригодна для выпечки хлеба.
- Пшеница твердых сортов. Используется в основном для приготовления пасты.

Типы муки.
Во Франции основная характеристика муки (цифры, которые указываются на пакете) - зольность. Зольность муки - это количество минеральных веществ. содержащихся в ней. Чем в муке примесей (остатков зерна), тем белее мука, и тем больше отистой» она считается. Зольность определяют после сжигания (100 гр абсолютно сухой муки при 900 в течение часа). При таких условиях мука сгораст, остаются только некоторые виде пепла вещества, содержащиеся в ней. это количество пепла, чем меньше цифра. стоящая на упаковке, тем более "чистая" мука. Так, например, в муке типа 45, процентное содержание минеральных веществ на 100 граммов, меньше 0,5% (или на 100 г меньше 0,5 г веществ минеральных веществ).

Для хлеба нанболее распространена мука типа 55,65. Мука типа 80,110 - полузерновая, 150 и больше - злаковый хлеб.
Поэтому покупая цельнозерновой хлеб, пучше, потможности, с пометкой БНО, все удобрения, вредные вещества концентрируются именно в оболочке зерна.

Крахмал и глютен.
Как можно увидеть их физически? Сделать простое тесто (150 г. муки + 85 г воды) и промывать его под тонкой струей воды. Завершить эксперимент, когда вытекающая вода больше не окрашена в белый цвет. Пастообразная желтоватая масса, оставшаяся в руках, - глютен. Белая вода - вода, с растворенным в ней крахмалом.

Свойства глютена:
- Очень эластичен. Чем больше его «складывают», тем жестче он становится, придавая тем самым структуру, плотность тесту. Эластичность важна при расстойке теста. Благодаря глютену, пузырьки углекислого газа не могут вырваться из теста (и в то же самое время не лопаются внутри), что способствует в дальнейшем объемному, легкому мякишу хлеба.
- Он клеится. Слово происходит от латинского «glu» - клей. Обойный клей раньше делали на основе муки. Поэтому его ели блокадники Ленинграда.
- При воздействии температуры (выпечки) глютен значительно увеличивается в объеме.
- Немного поджаренный, имеет запах запеченной курицы, поскольку глютен - протеин (белок), настоящее растительное мясо.
- Из глютена были получены первые усилители вкуса (глютаматы).
- Глютен содержит вредное здоровья младенцев вещество глиадин.

Свойства крахмала:
- Крахмал тяжелый. Спустя какое-то время, он опускается на дно емкости.
- Если крахмал нагреть он трансформируется в желеобразную массу (empois) которая застывает при охлаждении. Именно это свойство используется при приготовлении заварного крема (то, что придает текстуру крему), а также это свойство крахмала придает текстуру хлебу.
- Если поджарить сухой крахмал, он становится сладким на вкус: идет реакция образования простейшего сахара - декстрозы.
- В присутствии йода крахмал синеет.

В кондитерском деле используется, в основном, кукурузный крахмал. Несмотря на то, что химическая формула идентична с картофельным C6H1005, чтобы почувствовать разницу, достаточно взять в руки по щепотке.

Почему сейчас модна/популярна безглютеновая диета?
Есть болезнь целиакия - нарушение пищеварения, вызванное повреждением ворсинок тонкой кишки пищевыми продуктами, содержащими глютен. Ведет к расстройству нормального функционирования организма.

Один из самых известных людей, страдающий этой болезнью, - Новак Джокович (теннисист, первая ракетка мира в одиночном разряде), который после смены диеты, стал чемпионом мира по теннису.
И есть повышенная чувствительность организма к пшеничной муке. В доисторические времена первый хлеб - это лепешки, сделанные из смеси трав и диких злаковых. В Средние века, пшеничную муку смешивали с бобовой, и белый хлеб был прерогативой праздничных застолий. Очень недавно (в истории человечества) люди стали так часто употреблять хлеб, целиком состоящий из пшеничной муки.

После Второй Мировой Войны были выведены сорта пшеницы с повышенным содержанием глютена, что позволяло увеличить производительность с одного и того же земельного участка, хлеб обходился дешевле, хранился дольше. Глютен придает хлебу легкость, делая более выгодной себестоимость. Иногда в муку добавляют отдельно глютен. Часто в состав промышленного хлеба входят различные модифицированные крахмалы. Не стоит забывать, что глютен - это клейковина. Учитывая, что в промышленном производстве часто используют дрожжи вместо закваски, не оставляют достаточно времени хлеб на расстойке, то в результате в организм человека попадает очень плотная, вязкая масса, с большим количеством дрожжей. Пищеварительный тракт часто не справ с такой нагрузкой, выдавая различные сбои: от аллергии, до расстройства пищеварения На настоящий момент 55 болезней (включая аутоиммунные заболевания) ассоциируются с непереносимостью повышенной чувствительностью к глютену.

Поэтому при уменьшении удалении продуктов, содержащих глютен, многие люди отмечают улучшение качества жизни: проходит хроническая усталость, появляется бодрость, улучшается качество сна, восстанавливается нормальная работа пищеварения, проходят аллергии неясной этиологии, проходят (становятся более редкими) мигрени.

<u>Вопросы для самопроверки:</u>
1.Регионы исторического произрастания пшеницы?
2. Разновидности пшеницы? Какая для чего используется?
3. Химический состав зерна пшеницы.
4. Зольность, что это за понятие?

5. Глютен, его особенности и свойства.
6. Крахмал, свойства особенности
7. Как можно эмпирическим путем увидеть крахмал?

5. Выпечка изделий из слоеного теста. Историческая справка

Слоеное тесто: История рождения слоеного теста теряется в легендах: есть версия, что принцип изобрел художник XVII в. Клод Желе, который в юности работал кондитером. Некоторые считают, что лавры создателя принадлежат некому Feuillet, который жил в эту же эпоху. Третьи относят создание этого типа теста к плодотворному окружению Екатерины Медичи.

На самом деле, можно проследить следы слоеного теста, которые ведут в Античность. Греки, которые много работают со слоеным тестом и поныне, были первыми изобретателями. Этот способ работы с тестом, который заключается в переслаивании слоями масла (что и дает удивительный объем при выпечке изделий), перешел в Рим, потом снова вернулся в Византию (столицу восточной римской империи в конце Античности). Широко распространенный в те годы десерт из слоеного теста, медового крема с валерианой, можно считать предшественником современного мильфея.

Арабские набеги в первой половине Средних веков помогли распространиться слоеному тесту по всему средиземноморскому бассейну (марокканская пастила, тунисский вариант этого теста) и европейской части континента: гасконский пастис и feuilleté по-каталански. В центральной части Европы, занятой тогда арабами, рецепт слосного теста трансформировался в штрудель.

В эпоху Ренессанса панара Екатерины Меличи сделали изделия из слоеного теста очень популярными, модными (то есть легенда не совсем врет), и с тех пор рецепт широко используются, повсеместно не зная больше периодов забвения.

Слоенос тесто — это основа бОльшей части выпечки, подавасмой к завтраку, мильфея, «колоднев любви», питивье или королевской галеты, волованов.

Круассаны. Дрожжевая слоеная выпечка родом из Австрии и Польши (круассаны и кутсльхопфы). Круассаны знаменуют собой поражение турков, которые осаждали Вену в 1683г. Осаждающие нашли, что осада длится слишком долго, и однажды ночью предпринили попытку неожиданного штурма австрийских укреплений. Однако они не учли того, факта, что пекари (булочники) всегда начинают работать еще затемно. Они услышали готовящиеся приготовления к штурму и успели по тревоге поднять весь город. Вена устояла. В качестве своеобразной привилегии австрийским пекарям позволено было печь хлеб в виде полумесяца, что и символизировало их вклад в оборону города.

100 лет спустя Мария Антуанетта, родом из Вены, популяризировала при французском королевском дворе круассаны. Но первый круассан из слосного теста появился лишь в начале двадцатого века. А повсеместное распространение во Франции получил к 20м гг, став символом парижского завтрака.

Косичка из бриона. Плетеные хлебные изделия по всему континенту. Их форма восходит корнями к древним культурным обычаям. Когда умирал муж, то его жена в знак скорби отрезала свои курсы и клала в могилу с телом. Идея жертвования волосами привела впоследствии к символическому произведению этой традиции в хлебе, как основе основ

6. Мильфей, тарт Татен, ромовая баба. Сахар

Еще на заре своего существования человечество употребляло в пищу сладкие фрукты, мед и сладкие коренья.

XI в - сахар все еще остается очень дорогим продуктом питания и употребляется скорее, как специя. XVI в - тростниковый сахар известен во всем мире. После открытия Америки производство начинает развиваться быстрыми темпами.
1806 г - Наполеон вводит континентальную блокада, которая запрещает английским кораблям доставлять товары во все европейские порты. Недостаток тростникового сахара, единственного в своем роде на рынке, начинает ощущаться. Начинаются поиски продукта, способного заменить тростник. Были получены первые образцы из сахарной свеклы. Уже в 1812 году Императору был представлен хлеб, приготовленный на сахаре из сахарной свеклы. А первый рабочий сахарного производства (Бенжамен Делессэр), которому удалось получить сахар из свеклы такой же чистый» такого же высокого качества, как из сахарного тростника, был удостоен высшей государственной награды - ордена Почетного Легиона.

Основные страны-производители сахара из тростника - экватор и южнее. Сахарная свекла хорошо растет и в более северных странах.

Причины употребления сахара:
-сахар играет важную роль в питании человека.
- придает сладкий вкус и помогает раскрываться ароматам. Уменьшает кислый и горький вкусы.
- золотится при воздействии температуры. делать продукты более хрустящими.
- служит питательной средой для дрожжей в дрожжевом тесте. обеспечивает текстуры меренг, бисквитов.
- в виде сиропа нужен для пропитывания продуктов.
- декор (сахарная пудра, фондан, изделия из сахара).
-выступает консервантом: конфитюры, мармелады, желе

Основные виды сахара, кондитерском деле:
1. *Сахароза или сахар*. В естественном виде в сахарном тростнике и в сахарной свекле, откуда на производстве его извлекают. себя белье кристаллы без запаха. Так же вместе с другими сахарами (глюкоза. напр. встречается в овощах (морковь, лук) и фруктах (Сахароза место). состоящий в равных частях двух простых сахаров: глюкозы и фруктозы.

2. *Глюкоза*. В натуральном виде присутствует в меде и фруктах. Существует две разновидности:
- натуральный вид (фрукты)
-в виде густого, бесцветного сиропа, который носит название «сироп глюкозы". Получается промышленным способом с помощью гидролиза крахмалов (крахмалов кукурузы, пшеницы, картофеля) Именно в этом виде глюкоза используется в кондитерском деле. Но это не чистая

глюкоза. Сироп состоит из смеси декстрозы, мальтозы, сахара и воды. Пропорции могут варьироваться.

Роль и преимущества:
- препятствует или замелляет засахариванне в процессе приготовления или в финальном результате. Особенно это важно для различных видов сахарного сиропа: фонтаны, ликеры, сиропы разной концентрации.
-играет роль стабилизатора для мороженого и сорбетов
-увеличивает срок хранения продуктов. При этом продукты не засыхают. остаются мягкими по текстуре.
- предотвращает образование корочки на поверхности

3. *Инвертированный сахар или тримолин*. Продукт, получаемый с помощью гидролиза сахара и добавлением смеси фруктозы и декстрозы. Коммерческое название продукта - тримолин.

Роль и преимущества:
- позволяет поддерживать постоянный уровень влаги в продукте: особенно это важно при замораживании,
- продукт не пересыхает во время хранения.
- позволяет уменьшить или предотвратить процесс кристаллизации и образования гранул. - ул улучшает структуры теста.
- позволяет получать красивый цвет при приготовлении усиливает и сохраняет ароматы.

4. *Фондан*. Это белая паста, состоящая из мелких сахарных кристаллов, скрепленных между собой концентрированным сиропом. Получается путем перемешивания сахарного сиропа, состоящего из воды. сахара и сиропа глюкозы с лимонным соком. Сироп предварительно доводят до температуры 112-120 градусов в зависимости от области применения.

Историческая справка: Ромовая баба.
Ромовая баба - одно из немногих кондитерских изделий, чью историю возникновения можно рассказать с определенностью. Экс-король Польши, Станислав Лещински, который проживал в изгнании, получил в подарок из своей страны булочки-бриошь, которые, к сожалению, не перенесли долгого путешествия и засохли. Тогда его кондитеру Николя Стореру (Nicolas Stohrer) приходит в голову гениальная идея: восстановить мягкость булочек, вымочив их в вине Малага (другие источники утверждают, что это была водка) и начинив их изюмом и заварным кремом. Гораздо позднее малага была заменена ромом, а заварной крем - кремом шантильи. Лещински, который только закончил читать переведенные Сказки Тысяча и Одной Ночи, в восторге от вкуса, назвал новое пирожное Али-Баба (позже сокращенное до "баба"). Позже дочь Станислава Лещински, Мария, выходит замуж за французского короля Людовика XV, переезжает в Версаль, захватив в свите кондитера своего отца. Так началось распространение ромовых баб во Франции. В 1730 г Николя (торер покидает Версаль и открывает собственную кондитерскую в Париже, где она и находится до сих пор. Там продают лучшие ромовые бабы (и оригинальные али-баба) во всем городе. Не так давно кондитерская была удостоена чести посещения королевой Великобритании. Ромовые бабы были на пике моды в XIX и начале XX века. Сейчас этот десерт переживает некоторый спад, оставаясь, тем не менее, символом буржуазной кухни.

Тарт Татен: историки относят появление этого десерта к концу XIX века. Сестры Стефани и Каролин Татен владели ресторанчиком в Солони (отель-ресторан существует и до сих пор на

этом же месте) напротив железнодорожного вокзала, часто посещаемый многочисленными охотниками. Однажды в воскресенье, в день открытия охотничьего сезона, сестры готовили праздничный обед, куда входил яблочный пирог в качестве десерта. Одна из сестер (история не упоминает, какая именно) в забывчивости отправила в духовку одни яблоки, забыв выложить их на тесто. Когда она спохватилась и увидела свою ошибку, переделывать было уже поздно. Поэтому, не растерявшись, она раскатала пласт теста, укрыла им сверху яблоки и снова убрала в духовку. В результате яблоки получились очень нежными, хорошо карамелизированными, с чуть заметной горчинкой. Охотникам очень понравился такой вариант пирога.
В 1926 году рецепт этого десерта был распространен по всему Парижу известным кулинарным критиком Maurice-Edmond Sailland, работавшим под псевдонимом Курнонски. назывался «тарт мадемуазель Татен» Maxim's - стал первым рестораном в Париже, в чьей карте этот десерт. Сейчас тарт Татен - бессменная французская классика.

Мильфей. Первое упоминание о мильфее встречается в исторических документах в 1806 году. Рецепт был опубликован неким Руже, о котором ничего не известно. В 1867 году кондитерская Seugnot, которая находилась на rue du Bac в Париже, предлагает своим посетителям первые мильфси. Определенно, название происходит от процесса образования множества тончайших слоев в духовке, которые похожи на лепестки. Дюбоза, шеф- кондитера Seugnot, называли королем мильфеев.
Мильфей, так же, как и крем-брюле и эклер, - является символом французского кондитерского искусства. Многие молодые шеф-кондитеры переосмысливают рецепт, предлагая новые вкусы и варианты оформления этого десерта.

Вопросы для самопроверки:
1. Из чего получают сахар?
2. Что он дает при использовании?
3. Из чего состоит сахар (молекулярно)?
4. Основные виды сахара в кондитерском деле?
5. Глюкоза. Виды. Из чего состоит сироп глюкозы?
6. Что такое инвертированный сахар? Для чего он нужен?
7. Что такое фондан?
8. Легенда создания тарта Татен?

7. Хлеб. Дрожжи

Дрожжи были известны еще римлянам и грекам, но потом секрет их применения был утерян на века.
1665 г - одному парижскому пекарю приходит в голову идея добавить дрожжи в тесто при выпечке хлеба.
1856-1863 гг - работы Луи Пастера помогли значительно продвинуться в технологии получения дрожжей.
1960 г - изобретение так называемых «быстрых дрожжей», чье действие не замедляется с течением времени. Создание специальных дрожжей, предназначенных для сладкой слоеной выпечки "viennoiserie".

Свежие дрожжи — это микроскопические грибы, которые размножаются почкованием. В мучной, теплой и влажной среде начинается процесс ферментации. Воздух, вода и сахара, содержащиеся в тесте, позволяют дрожжам быстро размножаться. Как только дрожжи

введены в тесяо, они начинают питаться и производить углекислый газ. Пузырьки углекислого газа, стремясь вырваться наружу, приводят к увеличению объема теста. Тесто увеличивается в объеме до момента отправления в духовку. Ферментация улучшает вкус продукта. Избыток дрожжей, так же, как и чрезмерная ферментация, ухудшают вкус, придают тесту кислый оттенок. Ферментация прекращается при температуре пературе гибели дрожжей. После этого начинается непосредственно процесс выпечки изделий.

Сухие (дегидратированные) дрожжи — это дрожжи, из которых была удалена бОльшая часть воды (процесс идет при низкой температуре в герметичной среде). Получаемый продукт содержит 10% воды. Также он несколько теряет свою ферментативную способность, но остается полностью натуральным. Нужно следовать инструкциям по применению на и соблюдать срок годности. Изначально сухие дрожжи использовались на кораблях дальнего плавания из- за удобства хранения и долгого срока годности. Теперь же сухие дрожжи используются повсеместно.

Если для работы вы предпочитаете свежие дрожжи, то лучше выбирать российского производства. Так меньше риск, что продукт хранился/перевозился в ненадлежащих температурных условиях. Соотношение свежих к сухим дрожжам 2:1 (например, нужно 28 г свежих, или - 14 г сухих).

При выпечке хлеба используется также:
1. **Опара или poolish** — это пре-ферментация. Смесь муки, теплой воды и дрожжей (иногда добавляют немного сахара или меда для ускорения процесса). Используется только один раз.
2. **Закваска**, которой для созревания нужно минимум три дня. Процесс начинается в кислой среде (кефир, свежевыжатый яблочный или виноградный сок) без дополнительного добавления дрожжей. После трех дней начинают «кормить» забродившую массу смесью муки и воды. Закваска должна храниться в определенных температурных условиях и постоянно подкармливаться. Если ее не кормить, закваска закисает. При правильном соблюдении условий можно сказать, что закваска - вечна.

Разрыхлитель (пекарский порошок, химические дрожжи, baking powder). Разрыхлитель представляет собой порошок белого цвета и используется в выпечке для изготовления тортов/пирожных. Для разрыхлителя нужна влага и жар, чтобы он начал свое действие. действие заключается в том, что при соблюдении этих условий бикарбонад соды который обычно является обязательным компонентом разрыхлителя, начинает в течение короткого времени производить углекислый газ. Нельзя ни в коем случае добавлять разрыхлитель в какую-либо жидкость, чтобы не спровоцировать преждевременный выброс углекислого таза. Как же не нужно оставлять долго стоять тесто, в составе которого разрыхлитель. Так как влажность теста будет провоцировать образование пузырьков углекислого газа. мешая тем самым продуктам нормально увеличиваться в объеме в духовке. Жар температура в духовке активизируют процесс образования углекислого газа, тесто «вздувается» до момента, пока остальные ин коалигулируются и не зафиксируют имеющийся объем.

Принципиальная разница:
- дрожжи - живой продукт. Они выделяют углекислый газ в процессе ферментации, находясь в тесте. Этот процесс требует нескольких часов и проходит до момента выпечки. Ферментация придает особенный вкус и легкость продуктам.
- разрыхлитель тоже выделяет углекислый газ, но происходит это непосредственно при выпекании и в течение короткого периода времени. Разрыхлитель придает легкость изделиям,

никак не меняя их вкус. Он также позволяет добиться одинакового объема по всей поверхности, позволяет дольше сохранять свежесть готовых изделий.

Вопросы для самопроверки:
1. Что представляют из себя дрожжи?
2. Что происходит в процессе ферментации?
3. При какой температуре останавливается ферментация?
4. Чем сухие дрожжи отличаются от свежих?
5. Разница между опарой и закваской?
6. Что такое разрыхлитель?
7. Отличие действия разрыхлителя от действия дрожжей?
8. Соотношение сухих и свежих дрожжей?

8. Десерт на тарелке. Знаменитые французские кондитеры

Во Франции одним из показателей мастерства кондитера является выигрыш в конкурсе Meilleur Ouvrier de France (MOF), который дает право на пожизненное ношение французского триколора на воротнике кителя.

Gaston Le Notre (1920-2009)
Оба его родителя работали в ресторанах в Париже. Мать, Элеонора, была одной из первых профессиональных женщин-поваров, снискавших имя «шефа». Она, в частности, служила в семье Ротшильдов. Гастон рано вошел в кондитерский бизнес, и с самого начала ему сопутствовал успех. Говоря о Гастоне ле Нотре, часто употребляют слово «первый»:
- он первый открыл сеть первоклассных пекарен в Париже;
- первые пекарни-кафе и бистро во французских торговых центрах;
- первая французская профессиональная школа переподготовки шеф-поваров;
- первая линия замороженных десертов, которая поставлялась в бутики по всей Франции;
- первая хлебобулочная международная франшиза (в настоящее время действует в десятках странах, включая Германию, Японию, Гонконг, Кувейт). Хлеб выпекается на 60 замораживается в шоковой заморозке и таком виде отправляется к месту назначения.
- в 1964 году началось выездное обслуживание компанией Ле Нотр. Благодаря новым методам замораживания в процессе производства, включению желатина для стабилизации муссов, компания обслуживала не только свадьбы и банкеты, но и огромные выездные мероприятия на тысячи человек.

Каждое творение Гастона Ле Нотра поднимало кондитерское искусство во Франции на новый уровень. В 70-х гг он сосредоточился на модернизации выпечки, чтобы сделать десерты легче, приятнее, желаннее: взбивал сливки, облегчал муссы, большое внимание уделяя качеству используемых ингредиентов. Это было важной вехой в развитии кондитерского дела. Ле Нотр очень любил работать со своей семьей, вместе с дочерью Сильвией он написал 9 кулинарных книг, переведенных на английский, немецкий, японский языки. Было продано 9 миллионов копий. Именно Гастон Ле Порт является вдохновителем и прототипом характера Гюсто, шеф-повара в мультфильме «Рататуй» компании Pixar, снятом в 2007 году.

Jean-Paul Hevin (1957)
Один из самых известных шоколатье. В отличие от большинства шоколатье он не закупает готовый шоколад, а имеет собственные плантации в разных странах мира, что позволяет добиваться исключительного качества и оригинальности результатов. Уже в 26 лет он

занимает первое место на международномм конкурсе шоколатье, а три года спустя становится MOF.

Многие французские кондитеры и шоколатье популярны в Азии. И часто продажи на этом рынке составляют значительную долю прибыли в деятельности.
В 2004 году по версии солидного экономического обозревателя Жан-Поль Эвен был назван лучшим шоколатье в Японии. В 2014 году Дом Эвен поставлял около 60% всего производимого шоколада в Азию, из них 30 тонн в Японию.
В 1999 году Жан-Поль Эвен был первым, кто предложил гамму шоколада с сырами (козьим, рокфором, pont-l'eveque, epoisses) в качестве закуски на аперитив.
В 2005 году его макаруны были признаны лучшими в категории «классика». Мастер-шоколатье, любимец японцев, он удовлетворяет самый взыскательный вкус необычными сочетаниями вкусов, нежностью пралине, высоким качеством ганашей. Самые востребованные вкусы в линейке его продуктов: ганаш с личи и цветами апельсинового дерева, крем из лесных орехов с молочным шоколадом, шоколадная паста с миндалем в сочетании с черным шоколадом.

Pierre Herme (1961)
Пьер Эрме - достойный наследник четырех поколений эльзасских булочников и кондитеров, талантливый ученик короля французских кондитеров Гастона Ле Нотра, он начал изучать кондитерское дело в 14 лет. А уже в 20 лет был назначен главным кондитером французского бакалейного дома Fauchon. Пьера Эрмэ называют самым модным кондитером Парижа. Он для тех, кого не удивляют пирожные с лепестками розы или десерты с зеленой фасолью. Марка Pierre Herme - бренд haute patisserie.
Пьер Эрме является Кавалером Ордена Почетного Легиона за вклад в развитие кондитерского дела (самая высокая государственная награда Франции), а также:
- создатель и владелец двух кондитерских бутиков Pierre в Париже;
- хозяин кондитерского магазина и чайного салона в Токно;
- профессор Высшей Национальной кондитерской школы Франции;
- обладатель золотой медали Академии Шоколада
- автор двух книг, удостоенных титула Best Chef's Book во Франции и Америке.
Газеты и журналы наперебой восхищаются его талантами. Он удостоен таких восторженных эпитетов: "Пикассо десертов", «Император кухни», «Ролс-ройс шоколадных сенсаций», «Кондитер-король». Коллекции его бутиков обновляются по сезонам: осень-зима, весна-лето. Один из излюбленных материалов работы Пьера — это макарун.

Поэтому сотрудничество мэтра и компании Lipton, наверное, понятно и возможно только в Японии. Именно там Lipton выпустил холодный чай, каждая бутылка которого сопровождалась брелоком в форме одного восьми знаменитых пирожных бренда. Продукция в Японии популярна так же, как известное во всем мире пристрастие жителей страны к сумкам бренда Louis Vuitton.

Philippe Conticini (1963)
Сын рестораторов, Филипп Контичини в юности был увлечен кухней, учился на повара, но достаточно быстро свернул на кондитерскую стезю. Филипп Контичини считается одним из лучших кондитеров в мире. Пионер по переосмыслению традиционных французских десертов, он один из немногих шеф-кондитеров, чья соленая выпечка находится на очень высоком уровне.
В 1991 году был назван «кондитером года» во Франции.

В 1994 году изобрел принцип «верринов», десертов, подаваемых в прозрачных вертикальных стаканчиках так, чтобы гостю были видны все составляющие. После того, как он получил всевозможные премии и титулы, он стал со- основателем и шеф-кондитером в Patisserie des reves, Кондитерской мечты, где на витрине представлена переосмысленная классика французских десертов. Так же он запустил сайт, где все желающие могут делиться своими детскими воспоминаниями и фотографиями, связанными с выпечкой (nossouvenirsgourmands. fr).
2010 - Лучший Пари-Брест в Париже
2010 - bar a choux, где гости могут выбрать начинку для шу по своему желанию, поиграв с разными вкусами и текстурами
2013 - создание Cru Vanille, работа с разными воплощениями стручка ванили.

Emmanuel Ryon (1973)
Обладатель титула MOF в категории «мороженое» и чемпион мира в конкурсе кондитеров в 1999 году.
Эммануэль Рион работал с Анн-Софи Пик, создавая десерты для ее ресторанов и продолжая консультировать до сих пор. Самая известная веха в его карьере - 8-летняя работа шеф-кондитером в ресторане «Пушкин» Андрея Деллоса в Москве, Он создал очень характерный, узнаваемый стиль десертов, колоссальное внимание уделяя внешнему виду на тарелке. Он был первым, кто предложил десерты такого уровня и качества в российской столице. Когда контракт закончился, и должен был вернуться во Францию, Деллосу настолько хотелось продлить сотрудничество с ним, что он предложил сотрудничество в открытии ресторанов кондитерских в Париже и Порке. Эммануэль Рион разрабатывал карту для заведений.

Christophe Michalak (1974)
К 35 годам успел накопить уникальный опыт, пройдя путь от маленькой кондитерской в Пикардии до звания Чемпиона Мира по кондитерскому искусству и позиции шеф-кондитера в трехзвездочном ресторане Алана Дюкасса в легендарном отеле Plaza Athenee. Часто снимается на телевидении (член жюри популярных кулинарных шоу), имеет собственную программу.
Кристоф Мишалак приезжал в Москву в 2008 году в рамках Московского Салона Шоколада. Во время своего визита разработал карту десертов для «Кофемании».
О своих десертах: «Я создаю дизайн для своих пирожных подобно кутюрье, которые создают великолепные наряды для женщин. Красота и качество становятся в этом случае синонимами. Нет ничего более ценного, чем поймать взгляд гостя полный удовлетворения и предвкушения».

9. Паве. Шоколад

С VII по XII века майя, а потом ацтеки занимались выращиванием шоколада. Его называли «пищей богов», и шоколад был доступен только для жрецов, правителей и воинов. В то время какао-боб служил средством обмена (один кролик стоил 10 бобов, красивая рабыня - 100) и уплаты налогов. Также какао- бобы использовали для приготовления напитка под названием «тчоколатль», в который добавлялись мед, корица, красный перец и другие специи для ароматизации.
В XVI в Фердинан Кортес, испанский конкистадор, высаживается у берегов Мексики. И вскоре в Испанию отправляется первый корабль с грузом какао- бобов в трюме. Таким

образом, в Европу шоколад попадает впервые в Испанию, потом с шоколадом знакомятся в Италии. Именно испанцы первыми начинают добавлять в шоколад тростниковый сахар.
В 1615 г году Анна Австрийская, супруга Людовика XII, начинает пропагандировать шоколад при королевском дворце. Долгое время во Франции шоколад был привилегией знати и аристократов. И, может быть, именно поэтому до сих пор на мировом рынке французский шоколад известен своим качеством (и ценой).
1822 г - появляются первые посаженные плантации какао-деревьев в Африке.

1862 г - год рождения молочного шоколада. Его появлением мы обязаны Жану Тоблеру, швейцарцу, чей маленький завод находился по соседству с молочной фабрикой Генри Нестле. Благодаря такому соседству, ему пришла в голову идея смешать шоколад с молоком. Какао-дерево - относительно невысокое дерево, высотой 5-7 м. Его продолжительность жизни составляет 25-30 лет. Как и другие тропические деревья, на какао-дереве есть одновременно и бутоны, и цветы, и завязи в течение всего года. Однако только 1% цветов ведет к образованию полноценного какао-боба. Плоду нужно 5-7 месяцев до полного созревания. Шоколад, который получают из какао бобов, содержит минеральные вещества (калий, фосфор, магний), олиго-элементы, алкалоиды, вещества, обладающие выраженной физиологический активностью (кофеин, теобромин) и витамины.

Основные страны-производители какао бобов:
Исторически какао-дерево родом из Центральной Америки, и до сих пор лучшего качества какао-бобы оттуда.
В Африке: Кот-д Ивуар, Гана, Нигерия, Камерун
В Латинской и Центральной Америке: Бразилия, Эквадор, Колумбия.
В Азии: Индонезия, Малайзия.
Рынок какао-бобов (а значит и финальная стоимость продукта) подчинен урожайности (какао-бобы очень деликатны в выращивании), политики союзов стран-производителей какао-бобов, котировке различных терруаров и. наконец, стоимости вторичных продуктов: сахар, лецитин, ваниль и др. ароматизаторов.

Из какао-боба можно получить:
- пасту какао
- масло какао
- какао порошок
- шоколад
- оставшуюся оболочку боба высушивают, дробят и используют при приготовлении макарунсов, ганашей, конфет, пралине. Cacao nibs grup de cacao.

Кувертюр.
Кувертюр — это шоколад, в котором повышено содержание какао-масла (мин содержание 31% при содержании обезжиренного какао - 2,5 %). Две основные разновидности кувертюра:
- молочный
- темный

Кувертюр используется:
- для нанесения финального шоколадного слоя на конфеты
- для изготовления объемных фигур из шоколада (яйца, зайцы)
- для элементов декора
- для ганашей
- для кремов, муссов
- для финального покрытия (гляссажа) птифуров.

Условия хранения: шоколадные изделия должны храниться при температуре 15-20" и влажности 65%. Нельзя хранить шоколад в холодильнике, - он «седеет», что, впрочем, не влияет на его органолептические свойства. Шоколад нужно хранить вдалеке от сильнопахнущих продуктов, - он впитывает запахи.

Темперирование шоколада. Темперирование заключается в доведении шоколадной массы до определенных температур с тем, чтобы масло какао, в котором в подвешенном состоянии находятся молекулы сахара, какао, молочной пудры (в случае молочного шоколада), стабилизировалось, «застыло» равномерно. Когда масло какао жидкое, то молекулы, входящие в его состав, - мобильны. Когда масло в застывшем виде, - молекулы зафиксированы. Чтобы добиться стабильной кристаллической решетки, нужна стадия охлаждения шоколадной массы, поскольку в этот момент меняется молекулярная структура.

Цели темперирования:
1. Получить блестящую массу.
2. Получить ровную и гладкую текстуру.
3. Добиться необходимой для работы текучести.
4. Добиться минимального деформирования шоколада после его отсаживания по формам.

Температурные режимы:
1. Белый шоколад: топится (нагревается) до 36-38°, охлаждается до 26-27°, температура работы 28-29°
2. Темный шоколад: топится (нагревается) до 45-50°, охлаждается до 26-270 температура работы 31-32°.
3. Молочный шоколад: топится (нагревается) до 40-45", охлаждается до 26-27", температура работы 29-30°.

Методики темперирования:
1. **«Табляж»**. Шоколатье работает на мраморной поверхности. Выливается 2/3 массы на стол, распределяется до охлаждения и загустевания, возвращается в первоначальную емкость и нагревается до нужной температуры.
2. **Работа непосредственно в емкости**. Топится шоколад до нужной температуры, в емкость добавляется новый шоколад, вымешнваетея, чтобы вторая партия полностью растопилась, измеряется температура.

<u>Вопросы для самопроверки:</u>
1. Кто первым из европейцев открыл шоколад?
2. Кто изобрел молочный шоколад?
3. Дерево какао, что оно не себя представляет?
4. Где сейчас вырашивают какао бобы? Регионы, страны.
5.Какие продукты можно получить из какао на?
6. Что такое кувертюр?
7.Условия хранения шоколада?
8.Что происходит в процессе темперирования?
9.Какие свойства кувертюру придаёт темперирование?

10. Опера. Сливочное масло и другие жиры

Сливочное масло было известно человечеству еще в древности. Греки и римляне использовали его в качестве лекарства. В Средние века масло продавалось большими глыбами, и хранили его в глиняных горшках с соленой водой.
Определение «сливочное масло» относится к молочным продуктам, представляющим собой эмульсию воды в жировой составляющей, которые были получены физическим путем. Все составляющие сливочного масла должны быть молочного происхождения.
Сливочное масло 82% жирности наиболее часто употребляется в кондитерском деле. Состав масла 82% жирности: жиры - 82%, вода мах 16 %, сухне нежировые составляющие (лактоза и казеин) мах 296, витамины А и D Во Франции часто на прилавках встречается масло с пометкой A.O.P. (appellation d'origine protégée). Известные кондитерские дома тоже (ар предпочитают использовать такое масло, Масло с пометкой отвечает жестким критериям: территория происхождения, традиции изготовления Самые известные в линейке: beurre de Charentes, beurre des Deux Sevres, beurre d'Isigny.

Кондитеры используют для работы также полусоленое сливочное масло (пропорции соли 0,5-3% мах) и соленое масло (содержание соли от 3% и выше). Традиционно это выпечка регионов Нормандия и Бретань: четыре четверти, pate sablé Breton.

В кондитерском деле сливочное масло используют в разных формах:
1. Сливочное масло консистенции «помадка». Позволяет избежать комочков, придает насыщенность и тающую структуру кремом и соусом. Нельзя, чтобы это состояние масла трансформировалось в жидкое: иначе масло теряет свой характерный вкус и преимущества кремовой структуры. Используется: кейки, кошачьи язычки, масляный крем, миндальный крем, крем муслин.
2. Растопленное сливочное масло. Обеспечивает мягкость структуры и предотвращает пересыхание. Использование: бисквит женуаз, мадленки, хлеб, промасливание форм.
3. Осветленное (кларифицированное) сливочное масло - растопленное сливочное масло, из которого удалены примеси. При растапливании масла 1 часть составляющих поднимается на поверхность в виде пены (в основном, казеин), более тяжелая часть выпадает в виде осадка на дно. Масло фильтруется через ткань, тем самым удаляются все примеси. Осветленное сливочное масло можно нагревать до более высоких температур, чем обычное сливочное масло, и оно лучше хранится.

4. Сливочное масло «нуазетт»: масло, нагретое до такой температуры, чтобы осадок, выпавший на дно, начал приобретать карамельный оттенок. В этот момент масло отчетливо начинает пахнуть поджаренными лесными орехами, откуда, собственно, и название. Масло фильтруется от осадка. В кондитерском деле масло «нуазетт» обязательный компонент финансье. В кондитерском деле сливочное масло ценится за хорошую переносимость человеческим организмом, за свой особенный вкус. К тому же, этот продукт придает мягкость, хрусткость, рыхлость, насыщенность изделиям. Использование сливочного масла — это всегда критерий качества для Дома. Во Франции есть кондитерские "pur beurre", где для всех операций на кухне используется только сливочное масло,

Растительные масла.
Обычно в кондитерском деле используют кукурузное масло (как наиболее нейтральное на вкус) и подсолнечное масло для глясалей (как например, для Оперы) и для фритюра (хворост и тд).

Маргарин.
В 1869 году Наполеон III объявляет конкурс на создание продукта, способного заменить сливочное масло. Это было вызвано том, что цена на сливочное масло была очень высокой, и многие люди из низких социальных слоев просто не могли позволить себе этот продукт. К тому же, для моряков в дальнем плавании тоже было актуально иметь заменитель масла. Первый маргарин был создан фармацевтом, который ввел в обиход слово (от греч. "margaron" - "жемчужный белый»). В то время это была смесь бычьего сала и обезжиренного молока. Создатель не осозная всей финансовой перепективы открытия и довольно быстро продал патент на изобретение коммерсантам.
1872 г - государство авторизовывает первые продажи маргарина.
1910 г - открытие процесса гидрогенизации жиров, что позволило улучшить пластические свойства маргарина. Определение "маргарин" относится к продуктам, получаемым из смеси жиров, воды, молока или производных молока. Минимум 3% составляющих маргарина должны быть молочного происхождения. Жирность маргарина составляет обычно 80%.
Это заменитель сливочного масла, который, с одной стороны, позволяет получить более интересную для произвводителя себестоимость, с другой стороны, подходит для создания линейки кондитерских продуктов для людей, страдающих от повышенного уровня холестерина в крови.
Его используют для всех видов слоеного, дрожжевого и бездрожжевого, теста, для дрожжевого теста: бриоши, кейки, для кремов.
На ценнике круассана, приготовленного на сливочном масле, всегда будет стоять «croissant au beurre». Если это не так, то это повод задать вопрос продавцу, какой тип жира был использован.

Историческая справка:
В 2010 году торт Опера отметил свое 55 летие (год его создания 1955). Дом Dalloyau, который считается создателем Оперы, выпустил версию с белой глазурью. История гласит, что в 1955 году кондитер Дома Delloyau Cyriaque Gavillon выпустил очень авангардный для той поры торт. Опера была так необычна по своей форме и благодаря лаконичному декору что успех пришел не сразу. Го, чем она отличалась от остальной линейки изделий, это деликатное сочетание вкусов шоколада и кофе, раньше не смешивающихся в одном десерте. Гворение было названо в честь Оперы Гарнье, находившейся неподалеку, поскольку поверхность торта, абсолютно ровная и с матовым отблеском, напоминала сцену театра. А с другой стороны, имя было дано в честь танцовщиц Оперы Гарнье, которые забегали в кондитерскую. Пять пет спустя другой известный парижский дом Le Notre выпустил свою версию Оперы, и начал отстаивать свое право на изобретение этото десерта, Борьба продолжалась до 1988 года, пока статья в Le Monde не положила конец спорам. объявив, что первенство принадлежит Дому Dellovau.

Вопросы для самопроверки:
1. Состав сливочного масла.
2. В каких формах сливочное масло используется в кондитерском деле
3. В чем особенность масла «нуазетт»?
4. Какие растительные масла используются в кондитерском деле и для чего?
5 Почему масло заменяют маргарином?
6. Из чего состоит маргарин?
7. Какие преимущества использования сливочного масла в кондитерском деле?

11. Мороженое. Молоко, сливки

Молоко - белая жидкость с неявно выраженным ароматом и сладковатым вкусом.

Понятие «молоко» без уточнения относится по определению к коровьему молоку, для всех других видов обязательно должно быть указание, молоко какого животного имеется в виду. По умолчанию в кондитерском деле используется молоко коровье.

Молоко используется для приготовления различных продуктов:
- сливки. Нужно 10 л молока, чтобы получить 1 кг сливок
- сливочное масло. Нужно 22 л молока для получения 1 кг сливочного масла.
- сыр. Нужно 12 л молока, чтобы получить 1 кг эмменталя.
- йогурт. Нужно 1 л молока для получения л йогурта.

1 литр молока весит около 1030 гр.

Состав молока:
Вода - 87,5%
Жиры - 3,2-3,9%
Лактоза (углеводы) 4,6%
Казеин (белки) - 3,5%
Минеральные вещества: кальций, фосфор - 0,5%
Витамины - A, D

1. Жиры. Отделяемые от молока при помощи центрифуг, молочные жиры используются для приготовления сливочного масла и сливок. Жиры придают характерный масляный вкус изделиям и способствуют увеличению объема при взбивании сливок, а также нужны для приготовления некоторых видов мороженого.
2. Лактоза (углеводы). Придает сладковатый привкус молоку. Высокое содержание лактозы в молоке обеспечивает действие молочнокислых ферментов при приготовлении йогурта и сыров.
3**. Казеин (белок).** Это один из базовых белков, который сворачивается в кислой среде или под воздействием давления, что приводит к образованию сквашенного молока (образованне молочных сгустков). При работе с рецептом нельзя напрямую смешивать молоко с лимонным соком, иначе произойдет расслаивания смеси (казенн будет отделяться от воды).

Пастеризация.
Это процедура, которая нужна для удаления части микроорганизмов из молока. Молоко нагревается до 72-85°, такая температура поддерживается 15-20 секунд. Потом молоко быстро охлаждается до +4°. Пастеризация позволяет сохранить все органолептические свойства молока (вкус, аромат, цвет) и сохраняет витамины и минеральные вещества. Пастеризованное молоко хранится в холодильнике.

Стерилизация.
Эта процедура позволяет уничтожить все микроорганизмы и их токсины. Обработка состоит в нагревании до высоких температур, что позволяет увеличить срок хранения до 90, 150 дней.
- простая стерилизация.
- стерилизация при ультравысоких температурах (UHT). Молоко нагревается до 140-150° и резко охлаждается. После этого расфасовывается в асептические пакеты.
Стерилизованное таким образом молоко можно хранить при комнатной температуре вне прямого воздействия солнечных лучей и жары. Считастся, что такая обработка не меняет пищевой ценности молока и почти не меняет его вкус.

Причины использования молока:
- увлажняет тесто, облегчает увеличение в объеме (заставляет набухать крахмал, выделяет пар при выпечке в духовке).
- придаст характерный вкус и бархатистость.
- играет роль в приобретении цвета.
- хорошее сочетание вкусов с шоколадом и ванильн (шоколадные конфеты).
- образует кристаллы при приготовлении мороженого.

Сливки.
Наименование "сливки" относится только к продукту, получаемому из коровьего молока и содержащему на 100 г продукта минимум 30 г жиров. Наименование "статей légere" относится к сливкам, содержащим от 1 2 до 30 граммов жирности на 100 г продукта.
Сливки получают с помощью центрифуги, простым «раскручиванием» в ней молока. Без специальных приспособлений процесе образования сливок можно увидеть, дав молоку постоять какое-то время, Сливки будут подниматься на поверхность, откуда их можно собрать вручную.

Категории сливок.
I. Сырые сливки, не прошедшие никакой термической обработки. Со временем начинают естественным образом окисляться, а значит загустевать. Срок хранения не более 7 дней в холодильнике.

2. Пастеризованные сливки: «крем фреш». Сливка, которые были нагреты до 88°, такая температура поддерживается 15-20 сек, потом быстро охлаждаются. Крем-фрэш может быть:
- **жидким**. Это значит без добавления молочных ферментов, которые способствуют загустеванию.
- густым (или полу-густым), с добавлением ферментов.
- облегченным. Меньшее содержание жирности. Часто французский «крем фреш» сравнивают с российской сметаной. По консистенции они похожи, но нужно иметь в виду, что в сметане (вне зависимости от жирности) всегда есть характерный кисловатый привкус, тогда как «крем фреш» скорее сладковатые на вкус.

3. **Стерилизованные сливки**. Сливки, в которых убиваются все микроорганизмы благодаря термической обработке. В стерилизованные добав каррагинаны (стабилизатор, получаемый из красных морских водорослей) для стабилизации структуры. Хранятся такие сливки до 4 месяцев, и именно они используются для работы кондитерами

Причины использования сливок:
- сливки обеспечивают тающую структуру теста и кремов.
- придают нежность и тонкость ганашам (начинка для шоколадных конфет)
- делают структуру мороженого более лёгкой.

Есть две основные разновидности сливок:
1. Крем "фуэте", взбитые сливки без добавок.
2. Крем шантильи. Определение относится к сливкам с минимальной жирностью 30% и которые не содержат никаких других добавок, кроме сахарозы (сахара) и натуральных ароматизаторов (чаще всего - ваниль).

Историческая справка:
Часто славу этого изобретения приписывают Франсуа Ватель, распорядителю замка Шантильи, maitre d'hotel принца Конде. Нет никаких исторических документов, которые подтверждали бы этот факт. Еще в Италии в 15 веке повара взбивали сливки прутьями лозы, добиваясь особенного объема. Екатерина Медичи, выйдя замуж за французского короля Генри II, привезла этот секрет во Францию. Назывался этот продукт «neige de lait». Пе исключено, что Ватель использовал взбитые сливки во время знаменитого приема в 1671 году, когда принц Конде принимал у себя в гостях Людовика XIV. Возможно, легенда приписывает создание крема шантильи Вателю по аналогии с нехваткой продуктов для рыбного для (присм состоял из трех дней и трех тематических обедов. Два из них прошли очень успешно. Так, что Людовик пре пожил Вателю отправиться с ним в Версаль и занять место распорядителя на королевской кухне, что было неслыханной честью.

Но на третий - рыбный - день, произошло небольшое наводнение в окрестностях, и подводы не смогли доставить рыбу к королевскому столу. Тогда Ватель, не в силах вынести позора, совершил самоубийство). Легенда гласит, что Вателю не хватало сливок для приема, тогда ему в голову пришла спасительная идея: взбить сливки для увеличения объема. Король был очарован вкусом и легкостью продукта и спросил, как называется кушанье. Не растерявшись, Ватель ответил: «Крем Шантильи, Ваше Высочество» (по имени замка). История, конечно, очаровательна. Однако только в середине 20 века название «крем шантильи» становится общеупотребительным и обозначает взбитые сливки с сахаром. Возможно, отсылка на название замка служило синонимом изысканной, утонченной кухни. Многие рецепты хранят в тайне историю своего появления, что не мешает, однако же, возникновению многочисленных легенд и домыслов. Часто в гастрономии историческое имя служит усилителем удовольствия от тех картин, которые рождаются в воображении во время дегустации. Итак, отныне пробуя крем Шантильи, ничто не может помешать вам воображать пышные сады замка Шантильи и утонченность загородных приемов XVIII века.

История распространения мороженого:
Первые исторические документы, в которых упоминается употребление мороженого, относятся к эпохе Александра Македонского (327 г до н. э.). Для освежения гостей подавалась смесь из фруктов, вина и меда, которую практически замораживали, опуская глиняную посуду в емкости со снегом. В начале нашей эры римские императоры подавали своим гостям первые сорбеты, сделанные из снега, розовой воды, меда, фруктов и смолы.

К 1292 году Марко Поло приносит известия, что китайцы еще в 3000 г до н. э. в разгар лета готовили замороженное освежающее кушанье из молока, воды и других ингредиентов. Именно Марко Поло к концу XIII века привозит в Италию рецепт «настоящего» мороженого, приготовленного при помощи искусственного охлаждения, которое происходило не от воздействия снега, как до этого, а при помощи селитры, растворенной в воде. Эта полностью покрывала внешнюю поверхность тары, в которой содержалась смесь для замораживания. Сицилия была первым итальянским ретионом, в котором начали производить съедобное мороженое по китайским рецептам, используя лед и селитру для охлаждения.

Во Франции мороженое появляется благодаря Екатерине Медичи, супруге Генри П. короля Франции. Она привозит из своей страны на тэнового. апельсинового, лимонного «мороженого по-итальянски».

Королевским кондитером был некий Буеленти, который создал для короля мороженое на базе фруктового ликера и сахара, которое он замораживал в смеси льда с солью. В ту эпоху рецепт мороженого был государственной тайной.

К 1643 году появляется шоколадное и ванильное мороженое. Ватель, известный повар, удивлял королевский двор «сладкими замороженными сюрпризами, сравнимыми по плотности с мрамором». Чуть позже, Шарль I, взойдя на французский трон, взял себе в свиту французского кондитера Жерара Тирзена, которому пришла в голову идея добавлять в мороженое сливки и молоко. В обмен на ежегодную поставку 500 книг, кондитер поклялся хранить рецепт в секрете. Однако после того, как Шарля обезглавили, Тирзен отказался от своего обещания и продал рецепт под именем «неаполитанского мороженого», К этому же времени относится появление первого кафе- мороженого в Париже.

В 1660 году сицилиец Франческо Проколтелли, в Париж. Ресторан «Прокоп» становится первым местом, где гостям предлагалось более 80 сортов мороженого. «Прокоп» становится местом встречи аристократии Наполсона, а в дальнейшем лидеров Французской Революции, которые даже располагают в ресторане генеральный штаб. После революции произошла демократизация мороженого, и оно стало доступным для всех населения.

Вопросы самопроверки:

1. Состав молока?
2. Какие продукты получают из молока?
3. Благодаря чему происходит сквашивание молока?
4. В чем принципиальная разница между стерилизацией и пастеризацией?
5 Для чего используют молоко в кондитерском деле?
6 Какие бывают категории сливок?
7. Что такое "крем фреш"?
8. Откуда пришло мороженое?

12. Лимонный ТАРТ

Используемые техники:
Песочное тесто
Лимонный крем
Французская меренга
Чипсы из лимона

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Песочное тесто – порция на 4 человека		
Сливочное масло	г	275
Сахарная пудра	г	125
Миндальная пудра	г	125
яйцо	г	100
мука	г	450
Лимонный крем на 1 торт		
сливочное масло	г	300
яйцо	г	200
сахарная пудра (просеять)	г	180
лимонный сок	г	160
стручок ванили	шт	1
цедра одного лимона	шт	1
Французская меренга		
белки	г	100
сахар	г	150
сироп для проваривания чипсов из лимона		
вода	л	1
сахар	г	750

I. **Песочное тесто**
Сливочное масло смешать с сахарной пудрой в миксере.
Масло должно быть комнатной температуры до светлого состояния
Чашку можно подогреть грелкой. Взбиваем до белого цвета, затем добавляем миндальную муку и по одному яйцу. Взбиваем **1-2 минуты не более**. Должна получиться неоднородная (может быть наоборот однородная??) мокрая структура. Заворачиваем получившуюся массу в пищевую пленку и убираем на 30 минут в холодильник. Смешивать тесто с мукой нужно не более 1-2 минут иначе получится эффект «жженого теста» и оно будет сыпаться при раскатывании. Идеально если тесто будет стоять ночь. Часть теста можно заморозить. Хранить можно до 2 недель
II. Лимонный крем.
В сотейник кладем лимонный сок, цедру, ваниль (семена из стручка). Мешаем венчиком. t° 11. Довести до кипения, варим 10 минут.
P.S. хорошие стручки ванили хранят в холодильнике
В другой миске смешиваем венчиком яйца и сахар, добавляем горячий лимонный сок без цедры, процеженный через сито. Перемешиваем венчиком потом переливаем всю смесь в сотейник и мешаем ее венчиком все время (примерно 5-7 минут) при t° 11 до загустения и образования лопающихся пузырей. (масло+сах. пудра +какао) После этого начинаем вбивать **холодное** масло в этот крем с использованием погружного блендера прямо в сотейнике. Миксер лучше не использовать. Затем ставим крем в холодильник на противне, закрытом пищевой пленкой. Достаем тесто и на присыпанной мукой поверхности раскатываем до толщины 3-4 мм. Кольца для тарталеток смазать маслом. Тесто наколоть вилкой, далее делаем бортик и потом прижимаем к внутреннему краю и срезаем излишки ножом. Груз в виде чечевицы кладем полностью до краев. А края теста предварительно пальцем прижимаем к

бортикам, тогда бортики не опускаются после запекания. Запекаем с грузом при температуре 175° 20 минут, затем еще 20 минут без груза.

III. Французская меренга.

Белки и сахар взбить до пены и блестящих белков. Эту меренгу выкладываем на тарт с кремом в виде пирамиды и карамелизируем горелкой всю поверхность. Украш разровнять шпателем. Лимоном и размарином.

13. Грушевый тарт «Бурдалу»

Используемые техники:
Песочное тесто
Миндальный крем
Варка фруктов в сиропе

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Песочное тесто		
Сливочное масло	г	275
Сахарная пудра	г	125
Миндальная пудра	г	125
яйцо	г	100
мука	г	450
Миндальный крем		
сливочное масло	г	200
сахар	г	200
миндальная пудра	г	200
яйцо	г	200
мука	г	20
Груши в сиропе		
груша	шт	3
вода	л	1
сахар	г	550
Специи		
цедра лимона	г	РМ
ваниль	г	РМ
корица	г	РМ

Миндальный крем: сливочное масло и сахар смешать миксером, добавить миндальную пудру. Перемешиваем 3-4 минуты миксером на средних оборотах. Греем чашку горелкой, потом по одному вмешиваем яйца, затем муку, опять работаем миксером 1 минуту.
В корж с тестом сырым выжимаем миндальный крем.
Груши, сваренные в сиропе, режем по косой и укладываем кругом и в духовку. Запекаем. Готовый пирог смазываем в остывшем виде желейной глазурью.

!!! Пропечь корж при t 200° сначала с грузом 20 минут, потом 20 минут без груза и потом с грушами при t 180° еще 20 минут, иначе груша перепекается, а корж нет.

!!! до бела лучше масло не взбивать

14. Шоколадно-банановый тарт

Используемые техники:
Шоколадное песочное тесто
Ганаш a l'anglaise
Меренговый крем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ганаш a l'anglaise		
молоко	г	250
сливки	г	250
желтки	г	100
сахар	г	50
шоколад темный	г	275
Меренговый крем		
белки	г	200
сахар	г	150
миндальная пудра	г	100
мука	г	70
Шоколадное песочное тесто		
сливочное масло	г	188
сахарная пудра	г	84
миндальная пудра (миндаль в блендере)	г	84
какао	г	30
яйцо	г	65
мука	г	304
Карамелизированные бананы		
банан	шт	3
сахар	г	РМ

I. Песочное тесто

Все ингредиенты за исключением яйца соединяем в металлической миске и смешиваем руками, перетираем руками до состояния песка. Далее «вминаем» яйца – фрезами – вдавливание. Укладываем в пищевую пленку в виде пласта, а не шара, чтобы охладилось быстрее. Убираем на 30 минут в холодильник. Выпекаем как предыдущие.

II. Карамелизированные бананы

Режем бананы вдоль и поперек на четвертинки и смазываем кисточкой сливочным маслом, присыпаем сахаром и ставим в духовку при температуре 200° до расплавления сахара

III. Ганаш a l'anglaise

1. Смешиваем молоко и сливки в сотейнике, ставим на плиту t° 10, греем 5-7 минут до кипения
2. Желток смешиваем с сахаром венчиком в миске
3. В растопленный на водяной бане шоколад заливаем смесь №1 (молоко+сливки), почти кипящая смесь молока в 3-4 порции

Заливаем закипающую смесь ½ объема в смесь№2, перемешать и эту смесь заливаем в оставшееся на плите молоко+сливки и домешиваем лопаткой. Немного загустится 30'-1 минуту.

Контроль: держится полоска

4. Мелкая шоколадная крошка в отдельной миске и смесь 3, заливаем в эту миску и вмешиваем. Получается ганаш.
5. В остывшую корзинку укладываем на дно карамелизированные бананы, заливаем ганашем и в холод

IV. Меренговый крем

1. Мука+миндальная пудра в миске
2. Белки + сахар взбить миксером до пиков
3. В смесь 1 добавляем смесь 2 и силиконовой лопаткой размешиваем. Выкладываем в виде пирамиды крем на готовый пирог и присыпаем сах. пудрой и в духовку t 200° до золотой корочки примерно на 10 минут

P.S. прорезать пергамент чтобы не было складок в углах! Тесто раскатывать между двумя пергаментами, накалываем вилкой тесто, груз в края. Смотрим готовность по дну коржа.

15. Суп «Потаж культиватер» (огородный суп)

Используемые техники:
Варка куриного бульона
Техники нарезки овощей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Куриный бульон		
половина курицы (или куриные кости)	г	600
лук-порей	г	50
лук репчатый	г	100
морковь	г	100
чеснок	г	15
тимьян	г	5
сельдерей стебель	г	50
Букет «Гарни»		
зеленая часть лука-порея	г	7
тимьян (веточки)	г	2
лавровый лист	г	1
стебель петрушки	г	5
Овощи для супа		
белая часть лука-порея («Пейзан»)	г	80
морковь («Пейзан»)	г	80
репа (или редька) («Пейзан»)	г	40
сельдерей стебель	г	40
капуста белокочанная («Пейзан» или «Шифонад»)	г	40
зеленый горошек	г	20
картофель («Пейзан»)	г	150
фасоль стручковая («Брюнуаз»	г	20
Для подачи		
бекон куском	г	50
масло сливочное	г	20
хлеб для тостов	г	40
сыр Грюйер (тертый)	г	20
Овощи для нарезки		
морковь	г	120
репа (или черная или зеленая редька)	г	80
картофель	г	300
лук-порей	г	60
лук репчатый	г	100

Занятие№1
Куриные кости и каркас 600 гр.
Помыть и подготовить к работе. Порубить на красной доске. Лишний жир выбрасываем, т.к. бульон получается мутным. Курица – можно второй бульон, кости – один. Промыть кости в холодной воде. Рабочая рука всегда сухая. Упор пальца в гарду тусата при коррекции ножа.
Вода закрывает содержимое (костей в кастрюле) на 3 см.
Сельдерей – срезаем кожицу экономкой.
«Мирпуа» произвольно нарезанные крупные овощи. Морковь кружками, лук на 2 или 4 части. Варят 2-3 часа. Стебель петрушки, тимьян, лавровый лист, зеленая часть лука-порея – букет «Гарни».
Шпагат или мешочек для пряностей.

Вода холодная, которой заливаем курицу. 1,5 литра на 600 гр костей.
«Саше» - мешочек из марли. Намочить ее и положить в нее черный перец, чеснок (у чеснока убираем росток, разрезав пополам), и мешочек заворачиваем, связываем шпагатом и в бульон. Овощи + курицу закладывают вместе.
Варить на медленном огне, как закипит, убавить температуру. Нижняя точка температуры кипения 85° и на ней варим 2-3 часа. Не нарушать технологию. Кастрюлю не накрывать крышкой.
2 вида бульонов
1. Светлые - для светлых соусов куриный- нейтральный
2. Темные (обжаренное мясо + жареные овощи) используется в темных соусах

Бульон куриный лучше охлаждать немедленно. Заливать в форму для хранения на 2/3 объема. Хранить 2 месяца не более.
!! Рыбный бульон нельзя замораживать и хранить.
Высшая точка кипения 100°.
Нарезка шифонат для шпината, капусты. Свернуть трубочкой лист и нарезать. Указательный палец основной игрок в нарезке. Нос ножа упор в доску.
Сельдерей пополам и еще раз пополам – на 4 части и режем кубиками. Морковь режем на 4 части продолно и тоже по 4-5 мм поперек. Окрашивает бульон. Репа «Пейзан» нарезка по 2 мм толщиной квадрат 5-7 мм.
С сельдерея снимаем волокна!
Фасоль стручки «Тормон» кусочками по 0,5 см.
Картофель нарезаем и храним в холодной воде. Нарезка «Пейзан»
Лук порей разрезать пополам и удалить сердцевину и нарезать нарезкой «Жульен» продоговать.
Морковь – батонат- прямоугольники и из них кубики 0,5 см, или 1 см (маседуан).
Лук мают – рондель – кругляш толщиной 1,2-2 мм
«Сизеле» «хаше» (не поняла к чему это слово относится) - нарубить чеснок, на чеснок посыпать соль и олив. масло и рубить так, а в конце растереть кончиком ножа.
Петрушку сворачиваем в мячик и режем, получается паста. Намочить марлю или полотенце прохладной водой и положить в дуршлаг и, предварительно удалив ненужные кусочки из бульона.
Жир-консерватор
Бекон обжарить на сливочном масле. 5 минут и достаем бекон в миску с бумажными салфетками для снятия жира. На жире в сковородке обжарить кубиками хлеб. Хлеб впитает все масло. Можно добавить оливковое масло Extra Virgin/
В холодную кастрюлю кладем масло сливочное, нагреваем, масло должно растопиться, и кладем морковь, лук-порей, сельдерей, и на медленном огне пассируем (тушим) 3-5 минут. Потом наливаем 4 половника бульона в кастрюлю со смесью моркови и доводим до кипения и + репа + капуста и через 3-4 минуты + картофель. Картофель промываем в холодной воде 2-3 раза для уменьшения лишнего крахмала. Бекон добавить в суп.
Не солить суп + горошек
Суп 250-300 мл наливают в посуду, нагретую до 50-60°.
Ошибки:
- недожарен до золотой корки бекон
- неодинаковая нарезка овощей
- марля не намочена
- не правильно нарезана репа
- не соленое
- слишком много овощей
- сильно мешала суп
- последовательность нарезки и укладки ингредиентов:
- время варки и t°
- организация труда

16. Зеленый салат с заправкой «Венегрет»

Используемые техники:
Приготовление соуса «Винегрет»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
СМЕСЬ САЛАТОВ И ТРАВ:	г	50
салат «Фризе»	г	10
салат «Айсберг»	г	10
салат «Лола Росса»	г	10
шпинат	г	10
руккола	г	10
сибулет	г	5
петрушка	г	5
эстрагон (тархун)	г	5
Соус «Винегрет»		
соль	г	1
перец	г	0,05
дижонская горчица	г	5
белый или красный винный уксус	мл	10
масло оливковое	мл	20
масло грецкого ореха	мл	10

Винегрет от «Эгр» - кислый. Масло можно оливковое.
Основа – масло оливковое или грец. орех + уксус, а остальные ингредиенты для вкуса. Готовится заранее, должен впитать вкусы.
Салат перемешивают руками в перчатках. Ложкой 2-3 ст.л. полить сверху и перемешать. Предварительно моют и центрифугируют.
Подача- холодные тарелки. Выстраиваем вертикально!
Салат – это основа. Можно добавить куриную грудку и т.д.
Это основа любого салата или гарнира
Лук резанец + листья тархуна для украшения.
Уксус + вода →салфетка →вытираем края тарелки этой смесью

17. Куриное филе «Супрем» с соусом «Супрем» и рисом «Пилаф»

Используемые техники:
Приготовление «Ру»
Приготовление «Велюте»
Техника приготовления риса «Пилаф» (nacrer)
«Поше» - техника варки мяса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
вилле куриной грудки (1 шт)	г	175
куриный бульон	мл	500
тимьян	г	5
чеснок	г	5
«Ру» (загуститель) и соус «Супрем»		
масло сливочное	г	17,5
мука	г	17,5
бульон от приготовления грудки	мл	250
сливки 35%	мл	50
сливки	г	РМ
кайенский перец	г	РМ
Рис «Пилаф»		
масло сливочное	г	10
лук репчатый	г	20
куркума (по желанию)	г	5
рис Басмати	г	75
вода или легкий куриный бульон	мл	160
лавровый лист (1 шт.)	г	1

Если грудка разваливается, перевязать ее кольцо, а сверху продеть нить. Время варки куриной грудки 15-20 минут при t° 85°, медленное булькание.
На пергаментную бумагу выложить курицу, посолить, поперчить и в бульон, комнатной t°. Нагреваем бульон и в него кладем курицу. Оставляем ее после готовности в бульоне.
Соус «Ру»: 1:1 (17,5 гр: 17,5 гр) сука + слив. масло. Он может быть оранжевым, коричневым, желтым и белым. Горячее в холодное и наоборот (принцип).
Растопить слив. масло на медленном огне. Добавить в конце мк и смешать венчиком 1 мин, сняв с плиты, потом мешаем 1 минуту, затем опять на огонь и постоянно мешать венчиком.
Остудить до комнатной температуры, опять на плиту, нагреваем и мешаем пока не исчезнет вкус муки и мешаем до появления пузырьков. Помешиваем постоянно венчиком и в него вливаем тонкой струйкой бульон комнатной температуры, то ставим на огонь, то снимаем.
Потом добавляем сливки (получается соус Супрем). Мешаем вне огня → потом огонь → мешаем
Контроль готовности соуса – полоска на выпуклой поверхности ложки «А-ля нап» - и это признак готовности соуса.
Если соус очень густой, разбавить его сливками или бульоном.

Потом:
Водяная баня: дно кастрюли не соприкасается с водой! Поднять, проверить дно. Если кастрюля проваливается, то поставить вилочку поперек дна кастрюльки, а на нее уже маленькую кастрюльку.

Если в соусе есть комочки, то протереть через сито.
При t° 62° умирает сальмонелла.
Весь процесс варения 15-20 минут
«Поше» — это приготовление при t 85-95°С
Рис «Пилаф» Рондо → пергамент
Пергамент складываем на 4 части, потом еще вдвое и делаем «картум». R- рондо. Срезаем края т центр, получается дырка внутри чтобы выходил воздух.
Лук режем нарезкой «сизоле» как на ризотто.
Мелко размер лука = размеру риса
Плита 9° → масло слив 10 гр растопить и жарим до прозрачности лука. Через 5-7 минут посолить, выделится влага. Добавить сухой немытый рим Басмати.
«Накре» - обжарить рис с луком, периодически помешивая. Через 4 минуты вливаем 160 гр воды комнатной температуры, добавляем соль + лавровый лист. Закрыть картушем + крышкой и в духовку. Температура 200° на 15-20 минут. Через 15 минут достали, снова добавили 10 гр слив масла и перемешать, и выложить в кольцо.

18. Эльзасский яблочный тарт

Используемые техники:
Приготовление песочного теста Pate Sucre
Приготовление базовой заливки Apareil a crème prise sucree

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Тесто		
мука	г	250
масло сливочное	г	125
сахар	г	25
соль	г	5
вода	мл	50
желток	шт	1
Начинка		
яблоки (Голден или Гренни Смит)	г	600
лимон	шт.	1
заливка		
желток	шт	1
яйцо	шт	2
сахар	г	50
стручок ванили	шт	0,5
молоко	мл	200
сливки	мл	100
Для подачи		
сахарная пудра	г	30

1. Муку просеять + соль + сахар + масло маленькими кубиками (холодное) до крошки перемешать
2. + немного воды + желток + протереть ладонью, в холодильник на 30 минут – это минимум. Идеально 1 час.

Начинка: молоко + сливки + семена ванили в сахар + яйца взбить (не разделяя от желтков). Перемешать венчиком. Тесто положить на пергамент

3. Кладем фасоль на пергамент и выпекаем при температуре 180-190°С 15 минут. Кольцо на пергамент поддон утяжелители с боков.

Через 15 минут снять утяжелители (бобы) и опять в духовку на 5-7 минут до появления золотистой корочки. Остудить корж.

Выкладываем яблоки, смоченные лимонным соком, заливаем начинкой и еще на 15 минут в духовку. Яблоки должны быть толщиной 5-6 мм.

19. Овощи в греческом стиле

Используемые техники:
Техника приготовления овощей Court mouillement

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Тесто		
Шампиньоны (маленькие)	г	300
цветная капуста	г	300
Мариназ «а-ля грек»		
лук репчатый	г	50
масло оливковое	г	25
вино белое	г	25
лимон	шт	0,5
чеснок	г	5
ароматическое саше		
кориандр в зернах	г	5
перец белый горошком	г	5
Букет «Гарни»		
стебель петрушки	г	3
зеленая часть лука-порея	г	5
лавровый лист	г	1
тимьян (веточки)	г	2
соль, перец	г	РМ

1. Цветную капусту разобрать на мелкие соцветия размером в 2-3 см. Срезаем ножки.
2. Лук режем нарезкой сизоле (мелкий кубик), можно бринуаз.
3. Сковородка 12° (это близко к max), растопить оливковое масло.
4. Жарим лук до мягкости + специи (кориандр целиком горошины + целый белый перец) + через 2-3 мин цвет. Капуста
5. Чеснок разрезать, достать сердцевину и мелко нарезать
6. В капусту + белое вино + сок лимона + половинки + доливаем воды до высоты капусты. Доводим до кипения с закрытой крышкой на 20 минут + букет Гарин. Чеснок добавляем ближе к концу
7. Растительное масло растопить. Жарим до мягкости лук. Те же специи: кориандр + белый перец можно в саше. Потом грибы. Но могут быть любые овощи + вино + лимонный сок (он сохраняет цвет грибов + через 3-4 минуты соль + воду + букет Гарни и через 2-3 минуты опять вода, но меньше половины высоты грибов. Они готовятся 5-7 минут.
8. Процедить цветную капусту, охладить в холодильнике. Маринад от капусты ставим на огонь + чеснок + оливковое масло + лимонный сок. Немного варить ≈ раза в 2
9. Грибы та же процедура, что и капуста. А маринад также + слив. масло + чеснок +лимонный сок + тимьян. Грибы в холодильник, остудить. Чеснок добавляем в конце. Стадии: аромат → горение → горечь
10. Заливаем маринад каждому свой. Перемешиваем, соедтняем. Подсолить, добавляем перец.

Кервель для украшения и олив масло капнуть сверху

20. Медальон из телятины «Дюрок»

Используемые техники:
Техника приготовления «Соте»
Техника приготовления пюре
Техника приготовления «быстрого» соуса
Помидоры конкассе
Приготовление томатного фондю

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Тесто		
филе телятины (лопатка)	г	150
мука	г	10
масло сливочное	г	10
Соус		
масло сливочное	г	5
шампиньоны	г	35
лук-шалот	г	10
коньяк	мл	10
белое вино	мл	10
темный телячий бульон (густой)	мл	60
эстрагон	г	5
кервель	г	5
Томатное фондю		
Зимой: томаты пелати (сахар, если кисло, и специи)	г	100
Летом: помидоры свежие	г	150
масло сливочное	г	5
лук-шалот	г	5
букет «Гарни»	шт	1
чеснок	г	4
Картофельное пюре		
картофель	г	250
масло сливочное	г	85
молоко	г	50
соль, белый перец	г	РМ
мускатный орех	г	РМ

Медальон из телятины «Дюрок» (техника сотэ)
Красная доска
I. Медальон вырезка.
Если много соединительной ткани, то тушение обязательно. Срезать жилки и пленки, можно с мясом. Режем поперек направления волокон. Толщина медальона 1,5 см. Все одинаково.
Рондо (сковорода): слив. масло + оливковое масло, нагреть до высокой температуры, обвалять мясо в муке и обжарить.
t°14 – max до золотистой корочки (сахара + аминокислоты выделяются и реагируют взаимно) + соль. Время жарки 7 минут
II. Соус: режем лук – шалот – эмансе (кольца) или кубики (сизоле). Грибы режем на сегменты. В сковородку от телятины вводим лук- шалот + масло + вино+ коньяк + бульон 250 мл + грибы. t°12 (ниже max на 2 деления). Доводим до кипения бульон и +положить в рондо телятину. Обжарить. Эстрагон листья + кервель. 1,5 см от дна бульон. Закрыть крышку + довести его в духовке на 20-30 минут при t°180 °C

III. Картофельное пюре.
Вода. Солим сразу холодную воду. Греем. Картофель режем на пластины 1,5 см и тогда одинаковое время варки. Содержание крахмала ↓ t°14 ° сразу.
Масло холодное из холодильника. К горячей (сразу как слили воду, разминаем, протираем через сито, или min дуршлаг). К картошке добавляем холодное масло и наоборот.
IV. Томатное фондю.
Томаты Пелати консервированные в собственном соку. Режем их мелко. Если свежие, то снимаем кожицу и выбрасываем сердцевину. Лук малот брюнуаз (мелкий кубик) мелко.
Сотейник. Олив.масло только t°10. Пассируем до прозрачности лук шалют.
Через 8 минут + тимьян + лавр. лист + чеснок и сразу томаты и выпарить всю жидкость до пасты (состояние пастообразное) и варим на медленном огне в открытой кастрюле при t°10 °С, легкое булькание. В конце соль + сахар + перец по вкусу. Т → 2°
V. Картофель слить воду → давим + сито + масло холодное. На плиту +5-6 + масло постоянно мешаем + соль + взбивать.
Молоко наливаем теплое после масла. Пюре на водяную баню до сервировки. Мускатный орех на терке. Перемешать. Пюре не должно блестеть. Если перегреть, то масло выйдет на ружу
VI. Соус. Достаем мясо из ронда и соус выпариваем, потом слив масло и возвращаем смысо в соус.

P.S. Мвринад: отбить мясо если жесткое + соль + перец+ олив масло. Оставить на 30 минут – 1 час. Потом жарим на разогретой (до корочки) сковороде и потом в духовку на 10-15 минут на пергаменте 180° С. Лопатка – 2 часа, отвалив от кости

21. Шоколадно-апельсиновый мусс

Используемые техники:
Техника приготовления мусса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сахар	г	50
желток	г	75
сливки	мл	75
цедра апельсина	г	5
сок лимона	мл	30
шоколад темный (мин 53,8%) – Аленка (молочный шоколад) можжно	г	160
сливки 35%	мл	340
ликер Grand Marnier	мл	15

1. Сливки взбить в пену
2. Растопить шоколад + сливки (75 мл) на водяной бане в миске
3. Желток + сахар миксером до осветления, потом + лимонный сок + апельс. цедра + ликер (это называется «Собайон»). Нагреваем до 80°, т.к. при 84° уже сворачивается желток.
4. Соединить шоколад + Собайон, а потом медленно порционно соединяем со взбитыми сливками
5. Остудить. Можно в формах или стаканчиках, в холодильник на 2 часа
6. Можно на пергаменте сделать формы

22. Французский луковый суп

Используемые техники:
Нарезка лука Emince (полукольцами)
Compote – техника приготовления «луковых»
Gratinee – техника запекания до корочки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
масло сливочное	г	40
лук репчатый	г	200
мука (по желанию)	г	5
темный мясной бульон	г	500
тимьян	г	3
порто красное (по желанию)	г	30
Для подачи		
багет	шт.	1
сыр Грюйер	г	50
коньяй	ч.л.	1
чеснок	долька	1
соевый соус	ч.л.	1/2

Карамелизация лука до коричневого цвета. Режем лук полукольцами поперек 2,5 мм тонко и одинаково. На медленном огне прогреваем лук, не жарим, без масла. Сера выделяется из лука. Лук карамелизируется за счет собственных сахаров. Лук не должен шипеть t°1-2. Но если немного пригорает, то можно долить воды. Объем лука уменьшится в 3 раза. Делаем на телячьем бульоне. Около часа! И лук выделяет соки, только потом карамелизируется. Подливают воду по 50 ml, в холод воде чтобы не горело. Сахара соскоблить со дна.
Загуститель для бульона развести в холодной воде или вине (10 г. Крахмала: 85 ml вина) см. бульон послед. Стр.
Бульон: t°300°C – 10 мин. Запечь кости, а потом их варим.
В холодную воду укладываем и до кипения →бульон
Пучок тимьяна связать →добавляют в бульон ___ карамелиз. лука → и в конце минут 15 прогреваем с маслом.
В конце добавляем остатки масла + мука до загустения t°12°C. Добавляем пучок тимьяна и жарим дальше + чеснок. На дне кастрюльки пригоревшие сахара убираем портвейном на огне! Потом доливаем говяжий бульон, доводим до кипения 10 минут. Потом коньяк + соевый соус по пол чайной ложке.
Готово.
Разлить по тарелкам. Сверху гренка + сыр →в духовку на 230° на 5 минут. Шоковая температура – корочка сыра. Можно грелку с сыром подать отдельно.

23. Соте из курицы по-охотничьи и картофель «Кокот»

Используемые техники:
Разделка курицы
Техника приготовления «Соте с цветом»
Risoolees – техника приготовления картофеля

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
половина курицы	г	600
мука	г	20
масло сливочное (растительное лучше, max смесь олив. масла и + сливочное, идеально топленое масло)	г	20
Соус		
масло сливочное	г	5
шампиньоны	г	60
лук-шалот	г	10
коньяк	мл	10
белое вино	мл	10
темный телячий бульон (густой)	мл	200
эстрагон	г	5
кервель	г	5
Картофель «Кокот»		
картофель	г	500
растительное масло	мл	20
сливочное масло	г	10
петрушка	г	5
соль	г	2
перец	г	0,25

Курица:
1. Разделать половинку курицы, чтобы косточки торчали. Крылышко остается с грузкой. Кожицу оставить.
2. Раст.масло: соль + перец + тимьян + чеснок →маринад оставить на 2-3 часа. Тогда мясо нежнее.
3. Рондо → раст масло
4. Лук сизоле – мелкий кубик
5. Грибы на четвертинки
6. Курицу в муке жарим начиная со стороны кожи, а потом со всех сторон. t°11 5-7 минут. Потом достаем на противень и в духовку.
7. Соус: t°12 – жарим грибы на рондо. Добавить раст масло, помешиваем 5 минут. Не молим, потом добавляем лук-шалот + ветка тимьяна.
8. Вино +коньяк выпарить
9. Бульон до кипения. Всего 20 минут – от начала жарки и добавляем этот соус в уложенную в сотейник курицу. t° 180 – 20 минут. Долить воду, соус + вода должны закрыть курицу целиком.
10. Достаем из духовки →достать курицу их кастрюльки и соус выпарить, добавить загуститель, смешанное 1:1 мука: слив. масло и растертые до однородной массы. Бросить 1-2 гр этого загустителя в соус + перец + эстрагон листья + мясо кладем обратно и греем. Если выпарить соус, а потом в конце добавить в сливочное масло, то загустится соус.

Картофель

Турне + кокот. Режем пополам, потом полубочонок высотой 3-4 см.

Варим 7-10 минут, потом жарим на огне на раст. Масле и доводим до готовности в духовке при t 180°с 10 минут.

Зелень мелко рубим и на курицу. Украсить кервелем.

24. Тарт «Татен»

Используемые техники:
Песочное тесто Pate Sucre
Карамель
Фламбирование фруктов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Тесто		
мука	г	250
масло сливочное	г	125
сахар	г	15
соль	г	5
яйцо	шт	1
Начинка из яблок		
яблоки Гренни Смит твердые, сочные	г	1800
сахар	г	300
масло сливочное	г	150
Кальвадос (или арманьяк, или коньяк)	мл	50
стручок ванили	шт.	1
Для подачиа		
сметана 42%	г	55

Тесто: муку просеять, соль + сахар смешать. Масло сливочное холодное, потом порубить, а потом желток (он делает тесто рассыпчатым). Белок не нужен, он делает тесто тугим.
Перетереть руками. Добавить немного воды 50 мл + соль. Ставим в холодильник на полчаса.
Яблоки режем пополам (четвертинки), сбрызгиваем лимонным соком сверху для сохранения цвета. И можно добавить специи: корицу → в холодильник.
Карамель: сахар должен плавится, а не гореть. Мешать карамель не рекомендуется. t° 10-13° max. Просто в сковороде. Ваниль стручки остатки (стручки без семян), потом через 15 минут t° до 7. И еще через 5 минут часть сливочного масла и смешиваем селиконовой лопаткой (через 3-4 мин кальвадос (яблочный) или сидр (яблочный) или коньяк). Яблоки, нарезанные на четверинки, укладываем в сковородку ьез верха. Сверху залить карамель, убрав ваниль.
Тесто раскатать между двумя пергаментами скалкой. Диаметр сковородки 20 см и круг Ø сковородки. Духовки 200°С разогретая 20 минут.
Рекомендация: лучше в сковороду с карамелью добавить яблоки и сверху тесто, сразу запекать. Достаем и переворачиваем на тарелку оставшимся кальвадосом. Смазываем пирог сверху кисточкой.
Переворачиваем! Сразу из духовки! Иначе застынет карамель! Подаем с мороженым!

25. Крем-суп Дюбари

Используемые техники:
Приготовление ароматизированного «Ру», основы для «Велюте»
Cuisson a l'anglaise – техника приготовления овощей
Загущение жидкости яичным желтком

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
масло сливочное	г	40
белая часть лука-порея	г	40
лук репчатый	г	40
мука	г	40
светлый куриный или телячий бульон	г	1250
цветная капуста (оставить примерно 80 г. соцветий для подачи)	г	500
Загуститель		
желток	шт.	1
сливки	г	100
молоко (по необходимости, если суп получилсяф слишком густой)	г	40
масло сливочное	г	5
кервель (или петрушка)	г	3
соцветия цветной капусты (примерно 80 г, отложить от общего количества)	г	80
соль	г	2
кайенский перец (по желанию)	г	0,25

1. Разобрать на соцветия цветную капусту для украшения крем-супа. После варки кладем м воду со льдом.
2. Режем капусту на четвертинки
3. Лук репчатый – нарезка сизоле
4. Режем лук-порей – белая чвсть на пополам и потом полукольцами. Ровно и красиво
5. Режем лук-порей белая часть
6. Разогреть масло в кастрюльке и жарим оба лука 1-2 минуты t° 13°
7. Добавляем муку и снижаем температуру до 7°С. Без цвета не горит! И постоянно мешаем. Это получается горячий Ри соус. Помешиваем постоянно. Ореховый вкус — это показатель готовящейся муки
8. Бульон комнатной температуры вливаем осторожно! по частям 1-2 половника и взбиваем венчиком в Ру
9. Капусту всю укладываем со смесью и доливаем весь бульон в кастрюльку и на медленный огонь t° 9°-11° 25-35 минут. Если не доварить капусту – жидко, если переварить – горчит. Должно быть мелкое булькание. Капуста должна открыть свуой вкус. Как закипит, после добавления бульона, сразу убавить температуру.
10. Загуститель: в холодные сливки + желток → взбить
11. Солим суп
12. Блендером взбить и процедить через сито
13. Опять ставим на огонь t° 10° и вводим в крем-суп смесь сливки и желток, взбиваем постоянно венчиком, чтобы льезон не свернулся – 2-3 минуты. Переводим на t° 4°С на 5 минут + еще соль. Но не кипятить

14. Смешиваем оливковое масло + кайенский перец + белый перец. Смешать это, украшение капаем сверху
15. Чашки из микроволновки t° 50°C. Наливаем суп, украшаем маслом + петрушка
16. Если суп густой, то добавляем бульон, который слили до блендера

26. Вишисуаз

(можно подавать горячим и холодным)

Используемые техники:
Приготовление холодного крем-супа

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
белая часть лука-порея	г	300
масло сливочное	г	15
картофель	г	300
вода (или овощной бульон, или куриный бульон)	г	750
сливки	г	20
Загуститель		
сибулет	г	5
кервель (по желанию)	г	5
взбитые сливки	мл	100

1. Сливочное масло кладем в холодную посуду t° 10
2. Лук-порей кольцами режем. Ширина 2 мм и помыть лук после нарезки в дуршлаг
3. Кубиками нарезать картофель
4. Пассируем (жарим) лук в сливочном масле t°10
5. Слить воду с картофеля и добавить к луку, увеличить температуру как начнет шипеть, t° уменьшить и потом залить бульоном, чтобы содержимое кастрюли было прикрыто. Нагрелось →медленное кипение и булькание. 95° держать в этом состоянии. Время приготовления 25 минут t3°
6. После того как сварился картофель, солим и добавляем специи, перец. Помещать и ввести сливки 35% t°3 (около 80°), постоянно помешиваем. Проверить состояние жидкости. Можно разбавить бульоном если суп получился густым.
7. Если много жидкости, можно снять половником и отложить в миске на случай, если бульон будет густой и будет необходимость разбавить его.
8. На маленьких оборотах измельчаем блендером.
9. Протереть через сито. Толкушка деревянная
10. Охладить на льду
11. Украсить луком – резанец и взбитыми сливками в пену и припудрить белым перцем

P.S. - Любой картофель. Прежде чем класть в блюдо или жарить – сушим
- бульон лучше делать из костей курицы или индейки 1,5 часа. Предварительно жарим в духовке при t° 300°C 10 минут, потом варим
- t°85°C убивает сальмонеллу
- яблочный пирог Тарт Татен → сироп не мешать пока не начнет плавится и лопатку не совать

27. Суп «Турэн»

(готовится зимой и весной)

Используемые техники:
Приготовление домашнего супа

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
утиный жир (или оливковое масло, или жир от бульона)	г	20
лук репчатый	г	150
чеснок	г	25
куриный бульон	мл	750
белок	шт	1
жеоток	шт	1
белый винный уксус (или уксус Херес)	мл	10
соль, перец	г	2
старый хлеб	г	45
сыр Грюйер (по желанию)	г	20

1. Утиный жир: при запекании утки вытекает много жира, этот жир сцеживают и фильтруют и получается смалец – жир утиный. Вместо утиного жира может быть оливковое масло или бульон
2. В холодную посуду утиный жир. Топим его, потом снижаем температуру.

Головка чеснока – половинку. Постучать по нему, почистить и вынуть сердцевину.

3. Режем лук репчатый. Срезаем жесткий и грубый край. Режем пополам, убираем сердцевин и полукольцами, вдоль, как для лукового супа 1,5 см толщина + четвертинки продольные. Чеснок полукольца. Т- 7°С 10 минут. Цвет не должен меняться.
4. Добавляем чеснок в лук в кастрюльку
5. Заливаем бульон 15-20 минут t°9 и варим. Как только закипит, то снижаем температуру до 7° чтобы дал вкус
6. Белок отделить от желтка. В булки добавить уксус и взбить вилкой
7. Соль+перец в кастрюльку с супом и вводим смесь белка с уксусом га самом маленьком огне. t°1° 1-2 минуты
8. В желтки добавить бульон из самого супа, мешаем и добавляем эту смесь в суп t1°С. Помешать, готово.
9. Подача: гренки на дно тарелки супа, наливаем суп на гренки

P.S. для густоты в суп добавляют

28. Гаспачо

(готовится зимой и весной)

Используемые техники:
Приготовление холодного овощного супа

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
помидоры свежие	г	1000
огурцы свежие	г	300
лук репчатый	г	100
болгарский перец красный	г	280
чеснок	г	15
стебель сельдерея	г	140
соль	г	3
перец	г	1
масло оливковое	мл	60
соус Табаско	г	5
уксус Херес	г	30
сухой хлеб (старый) или хлебные крошки	г	60
Для подачи		
огурец (немного из общего количества)	г	РМ
болгарский перец (немного из общего количества)	г	РМ
сельдерей (немного из общего количества)	г	РМ
слайсы из хлеба	г	РМ
масло оливковое	мл	5
лед		РМ

29. Мидии «Брюле Дуа»

Используемые техники:
Техника работы с мидиями
Техника приготовления соуса выпариванием

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мидии (свежие или с/м)	г	500
масло сливочное	г	15
лук-шалот	г	15
сельдерей стебель	г	15
чеснок	г	4
белое вино	мл	50
сливки	г	30
черный перец	г	РМ
Для подачи		
петрушка	г	10
багет	г	30

Софрито «итал.» -предварительное тушение
Чем холоднее море, тем они вкуснее. Мидия растет 2-3 года. Если мидия раскрыта, то ее выбрасывают. Если сварили и мидии не раскрылись, то их тоже выбрасывают. Мидии промывают под проточной холодной водой.

1. Мелко рубим очищенный сельдерей (2 шт). Чеснок 3 зубчика, удалив сердцевину, рубим одинаково, сизоле. Лук шалот тоже убрать сердцевины росток и рубим его. Оливковое масло греем. Масло наливаем на холодную сковороду + сельдерей + лук шалот (сельдерей можно заменить петрушкой). Офощи впитывают вкус масла 300-400 гр порция мидий на человека + белое вино через 3-4 минуты.
2. Увеличиваем температуру и кладем в рондо свежемороженые мидии, закрываем крышку, все время мешаем. Перетрясти кастрюлю. Готовим их на повышенной температуре, чтобы створки открылись.
3. Режем петрушку и в добавляем мидии. Перемешиваем шумовкой 1 минуту. Достаем мидии, кладем на тарелку.
4. Оставшийся в рондо соус выпариваем на сильном огне. Не солимю Мидии соленые сами по себе. Сливки комнатной температуры вливаем медленно в соус и добавляем свеже рубленную петрушку в соус.
5. Мешаем, добавляем немного соли, лук и сельдерей, они будут немного хрустеть. Соус наливаем на мидии, лучше в створки.

30. Мешочки из лосося

Используемые техники:
Бланширование зеленых овощей
Embeurre- техника приготовления капусты
Приготовление соуса Hollandaise
Приготовление сабайона
Приготовление кларифицированного сливочного масла

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе лосося	г	250
савойская капуста (4 хороших листа)	г	250
лук-шалот	г	30
лук-порей	г	120
бекон	г	50
белое вино	мл	50
чеснок (по желанию)	г	3
тимьян	г	1
петрушка	г	2
Голландский соус (Hollandaise)		
желток	шт	2
вода	мл	30
масло сливочное (кларифицированное)	г	60 (топленое)
лимон	шт	0,5
Для подачи		
сибулет	г	5

1. В кипящую воду бросаем бекон на 50 сек, разрезав пополам
2. Достаем бекон и в эту воду кладем листья капусты и варим 3-5 минут. После варки достаем листья и кладем в чашку с кубиками льда и холодной водой
3. Лук-порей режем нарезкой «Пейзан» (вдоль и потом поперек), лук-шалот – достаем сердцевинку и режем «сизоле». Сало режем на брусочки 2-3 мм и чеснок рубим.
4. В сотейник бросаем сливочное масло 5 гр →ветчина + лук + белое вино → тушим. Делаем картуш из пергамента, чтобы осталась часть жидкости и закрываем крышкой. t°5°C на 30 минут.
5. Кладем в сотейник сливочное масло 82,5%. Растопить при t°8, довести до кипения, потом уменьшить температуру и снимаем пенку с масла.

При выпаривании масла уходят вода, сыворотка, молоко, оставшийся чистый жир.
Берем сито, кладем на него чистую, смоченную в холодной воде марлю. Кладем их на кастрюльку чистую и выливаем туда топленое масло медленной струйкой. На марле оседает пленка.

6. Рыба. Выровнять края, снять кости. Разрезать бабочкой.

На доску → пищевая пленка →кладем семгу →сверху еще одна пищевая пленка. Побить дном сотейника или кастрюльки. Готово. Оставить в пленке.

7. На доску в 3 слоя кладем пищевую плетку →укладываем капусту друг на другу 2 листа. Сверху рыбу бабочки поперек
8. Снимаем картуш, солим в сотейнике, выпариваем лишнюю влагу и добавляем 1ст.л. сливок. Мешаем 1-2 мин. + зелень петрушки + тимьян. Оъладить на льду. Мешаем и кладем в таз с водой с льдом. Соль.
9. Выкладываем эту начинку на рыбу – 2-3 ложки и заворачиваем как осет. Пирог вместе с пленкой. Формируем мешочек, плотно сворачиваем в пленку и завязываем сверху шпагатом

10. Бланширование. Легкое кипение. Мешочки. Когда вода закипела, кладем мешочки и уменьшаем температуру. «Поше» мелкие варим 10 минут.
11. Голландский соус: 2 желтка (идеально без белка) + вода взбить венчиком до белого состояния. «Собаен» готов, когда видно дно, т.е. след от взбивания.
t°5 – взбивать венчиком 10 минут. Иногда делают на водяной бане. Мешать венчиком только поперек в одном направлении
12. Соус ставим на мокрое полотенце, ждем немного и вводим понемногу струйкой масло. Лучше по каплям и взбивать как майонез. Как добавили все масло, мешать. Больше не надо. Несколько капель лимона + белый перец в конце

P.S. 1. чеснок давим сторон ножа и потом рубим
2. коньяк Метаха
13. Вынимаем шарик из капусты. Срезаем пленку. Шарик основанием кладем вниз. Соус наливаем вокруг
14. Топленым сливочным маслом смазываем капусту сверху кисточкой

31. Суфле GrandMatnier

Используемые техники:
Приготовление крема «Патисьер» (заварной крем)
Приготовление суфле

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты Крем «Патисьер» (заварной крем)		
сахар	г	60
желток	г	50
мука	г	15
крахмал	г	8
молоко	мл	250
цедра апельсина	г	5
ликер Grand Marnier	мл	20
Суфле (на 200 гр крема)		
желток	шт	1
белок	г	125
сахар	г	65

1. Молоко + крахмал кукурузный + мука + ликер + сахар все холодное смешиваем венчиком. Включаем плиту на max 15 м и доводим до кипения. Постоянно мешаем венчиком 1-2 минуты на умеренном огне.
2. Отделяем белки от желтков
3. Суфле не хранится
4. Цедру апельсина в смесь №1. Мешаем
5. Кастрюльку с суфле на лед. Через 1-2 мин вводим в суфле желтки и снова на лед
6. Белок + соль взбить, но не до пены, не останавливаться при взбивании. Замешиваем восьмеркой. И + сахар продолжаем взбивать. Сахар добавляем по ложечке, порционно и теперь до пены, чтобы стояли пики.
7. В соус№1 вмешиваем смесь белки+соль+сахар (смесь№2) аккуратно. Перемешать. Выложить в холодильник на 1-2 часа, если надо выждать время (в частях).
8. Духовка 190-200°
9. Формы смазать сливочным маслом и обсыпать сахаром
10. В формы вводим суфле, не доходя до края на 1 см

Формы для суфле

11. Кладем в сковородку полотенце, на него формы и заливаем водой половником на ½ высоты формы
12. t° 190-200° - 12-15 минут до легкой корочки

32. Бруйяд с копченым лососем

Используемые техники:
Приготовление яиц в технике Бруйяд (скрамбл)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	шт	3
масло сливочное	г	10
соль	г	pm
Начинка		
копченый лосось	г	50
сибулет	г	5
Для подачи		
масло сливочное или	г	10
сливки	г	10
белоксоль	г	pm

1. Scrabled eggs яичница болтунья
2. Яйца комнатной температуры, вынимаем за полчаса до приготовления
3. Рыба режется кубиками
4. Лук-резанец для украшения
5. Сливки или сливочное масло
6. Яйца разбить и перемешать вилкой. Соединить желток + белок 30 секунд
7. Лосось режем кубиком, кусочками по 0,7 мм. Его не жарим и не варим
8. Режем лук резанец кольцами, режем его филейным ножом
9. Перец молотый 1,5-2 оборота в яйце
10. Сливочное масло кладем на холодную сковородку
11. Растопить масло, ↓t°8°, влить яйцо и начинаем его

Мешать по окружности! Коагуляция яиц идет мгновенно
5-7 минут мешаем 3 яйца на одного человека
Чем лучше и чаще мешаем, тем зернистость яичницы будет меньше. Солим. Эта часть без рыбы. t° хранения этого рецепта 50°С
12. Сливки (в эту сковородку) 1 ст.л. и мешаем все + лук резанец → мешаем 15-20 секунд и выкладываем на тарелку.

33. Говядина «Веллингтон» с соусом «Борделез» и гратаном «Дофинуа»

Используемые техники:
Приготовление грибного фарша Дюксель
Запекание мяса в тесте
Насыщение бульона
Приготовление темного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе говядины (вырезка)	г	400
масло сливочное	г	20
масло растительное	мл	20
слоеное тесто б/д	г	250
бекон в слайсах (по желанию)	г	40
Дюксель		
шампиньоны (можно лисички, рубленые тертые белые грибы и др. грибы)	г	150
лук-шалот	г	20
масло сливочное	г	10
тимьян	г	2
порто	мл	20
Заготовка для соуса (насыщение телячьего бульона)		
обрезки от зачистки мяса	г	
морковь	г	20
лук репчатый	г	20
чеснок	г	5
тимьян	г	2
темный телячий бульон	мл	250
красное вино (или Мадера, или порто)	мл	10
Соус «Борделез»		
масло сливочное (или жир от мяса)	г	5
лук-шалот	г	25
коньяк	мл	25
красное вино	мл	100
сахар коричневый (по необходимости)	г	25
темный насыщенный бульон (насыщенный и густой, из предыдущего этапа)	мл	180
соль	г	2
перец	г	0,25
Гратан «Дофинуа»		
картофель	г	250
чеснок	г	5
масло сливочное	г	15
молоко:сливки	мл	250
сливки	мл	250
сыр Грюйер	г	40
мускатный орех (можно не класть)	г	0,5
соль	г	1

Выпекать этот рулет при t°180° 45 минут. Обжаривать говядину дольше и со всех сторон на растительном масле.

I. Гратан «запеченный» с золотистой корочкой.
Подравнять картофель. На порцию – 2 картофелины.
1. В маленькую фарфоровую тарелочку выкладывают этот гратан. Режем картофель кругляшами в 2 мм и кладем нарезанный картофель в ковш с холодной водой + лед. Нарезать можно на «мандалине». Вынимаем картофель и кладем на полотенце или марлю. Высушиваем. Картофель берем не белый, а желтоватый.
2. В сотейник чистое слив. масло + лавр.лист + тимьян + чеснок. Масло прогреть, ↓t°
3. Рубим чеснок
4. Снимаем с огня + сливки + молоко, потом + соль и опять ставим на огонь, доводим до кипения и кладем туда картофель. Если мы закладываем продукт, то в горячую воду. Потом ↓t° и в сливках + молоко + чеснок + масло. Целый зубчик чеснока надрезаем и натираем фарфоровую форму
5. Духовка 150°
6. Форму смазываем чесноком и потом сливочным маслом
7. В форму выкладываем ложкой картофель в 2-3 слоя и заливаем жидкость ложечкой и пристучать, чтобы жидкость была вровень с картофелем. Сверху присыпаем сыром картофель в один слой
8. В духовку на 45 минут при t°150°

II. Дюксель
1. Лук-шалот –сизоле
2. Грибы шампиньоны рубим!!! мелко в крошку
3. Сотейцник
4. 2 вида масла: подсолнечное (или оливковое) + сливочное масло. Подогреть масло + лук до прозрачности ↓t° + грибы t°10 + тимьян ½ ч.л. мешаем все + маленький кубик слив масла (1 ч.л.) t°10-12°, как избавились от влаги от грибов + вино красное портвейн – мешаем 1-2 минуты + соль + перец в конце. Удаляем влагу – выпариваем и выливаем в ковш остудить

III. Мясо (denderless) без жилок, комнатной t°
1. Режем морковь - ____ + чеснок крупно режем + тимьян + лук на 8 частей + обрезки мяса
2. Пергамент →мясо→полить оливковое маслом + соль + перец. Обмазать этой смесью мясо. Очень разогретая сковорода) →max. Мясо кладем от себя. Огонь максимум!!Жарим мясо со всех сторон. Убираем на решетку, поставленную на противень. Остудить.

<u>Соус заготовка</u>
3. В сковородку, откуда достали жареную вырезку + бросаем обрезки мяса + лук + морковь + тимьян + чеснок. Жарим и потом добавляем через 5-7 минут + вино красное + бульон. t°max кипит
4. В кастрюльку сливочное масло 5 гр + лук-шалот –брюнуаз + тушим 5 минут → потом + коньяк + красное вино + сахар и выпариваем на сильном огне в 2 раза
5. Через дуршлаг процедить соус. овощи + мясо не нужны.

Соус2 Борделез
6. В кастрюлю со сливочным маслом (пункт 4) + пункт 5. Жидкость от мяса выпариваем
7. Раскатать слоеное тесто. Неровности срезать. Получаем квадрат или прямоугольник. Выкладываем пласты бекона в 1 слой на тесто. Намазываем сверху бекон смесью «Дюксель» (грибами). Яйцом смазать кисточкой края теста, кладем мясо и сворачиваем края теста по центру и по краям. Кладем на противень на пергамент швом вниз. Вариация. На пленку бекон, на него грибы, на них мясо. Завернуть в рулон, снять вленку с беконового рулета и кладем его на тесто и заворачиваем рулетом.
8. t°200°

Рулет смочить яичной смесью. Делаем надрезы.

34. Панна-котта из трех ароматов

(«Вареные сливки», «Желерованный пудинг», «Блан Монже»)

Используемые техники:
Техника использования желатина

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сливки 35% - можно заменить миндальным молоком, соевым, кокосовым, маскарпоне	мл	620
сахар	г	100
желатин	г	8
Дополнительно		
кофе Nescafe молотый	г	10
стручок ванили	шт	0,5
цедра апельсина	г	5

1. листовой желатин
2. в 3 баночки кубички льда 1-2 кубика по 3-4 см и «листового» желатина 1 гр + вода 5 мг
3. ванильная, кофейная, апельсин. На 1 гр желатина 5-10 мг воды. Замачиваем на 5-10 мин
4. Сахар делим на 3 части, сливки на 3 части. В три ковша

- 2 стручка ванили в один ковш
- 2 апельсина снять цедру – во второй
- кофе должно настояться один час – в третий

5. Все прогреть, но не кипятить 80-90°С и дать настояться вкусу (т.е. сливки + сахар + наполнитель)
6. Желатин листовой отжать на салфетке, убрать лишнюю влагу
7. Кладем желатин в кастрюльки, включаем плиту и перемешиваем венчиком 1 минуту
8. Формочки готовим металлич по 100 гр
9. Процедить смесь в ковшиках по донному (по отдельности) через сито. И заливаем формы, т.е. получается отдельно три вида панна-котты. Закрываем стаканчики пищевой пленкой. На противень ставим все стаканы, закрываем сверху все пищевой пленкой и делаем в ней дырочки. Для ↓ конденсата. Стынет в холодильнике 3-4 часа.

35. Марсельский рыбный суп

Используемые техники:
Подготовка и разделка рыбы, снятие филе
Приготовление холодного эмульсионного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Рыба (смесь: красный окунь, сибас, дорада, барабулька)	г	1500
масло оливковое	мл	100
лук репчатый	г	200
лук-порей	г	100
фенхель клубень	г	200
сельдерей стебель	г	100
ликер Ricard (или любой крепкий анисовый алкоголь)	мл	30
семена аниса	г	2
томатная паста	г	80
помидоры пелати (или свежие летом)	г	400
вода	мл	3000
чеснок	г	10
тимьян	г	5
эстрагон	г	10
картофель	г	300
шавран	г	1
Соус «Руиль» ржавчина		
желток	шт	4
картофель отварной	г	150
томатная паста	г	15
чеснок	г	10
масло оливковое	мл	120
шафран	г	1
Для подачи		
багет	шт	1

1. Разделать рыбу, начиная с хребта. Снять филе и вынуть кости. Филетирование открытое или закрытое. Отделить филе от кости. Глаза убираем. Плавники убираем ножницами. Жабры убираем.
2. Промыть под проточной водой. Разрезать. Чем меньше куски, тем больше вкуса. Чем больше куски, тем меньше вкуса.
3. Олисковое масло в холодную кастрюлю. Разогреть →жарим кости. Через 5 минут добавляем в нее томат пасту и прожариваем 2-3 минуты.
4. Режем фенхель, лук, сельдерей, лук- порей.
5. На другой сковороде используем опять оливковое масло и дарим на ней фенхель до золотого цвета
6. Томаты «пилати» режем
7. В кастрюлю с рыбой добавляем немного воды для деллясировки, потом добавляем туда обжаренный фенхель из другой сковородки + томаты «пилати» + 5-7 нитей шафрана + воду, чтобы все покрыла. Увеличиваем температуру и на 40 минут. До первого кипения, когда всплывет первая пенка, снимаем ее. После первого кипения засекаем 40 минут.

8. Нарезанные соломкой «Жульен» сельдерей, очищаем от волокон фенхель (сначала его на мандалине тонко, а потом соломкой, лук полукольцами, порей (убираем пророщенные средние желтые сердцевинки) опять режем соломкой и все соединяем и перемешиваем + 2 ст.л. Perno (анисовая водка + оливковое масло + 3-4 нитки шафрана + чеснок (2 мелко рубленного зубчика)
9. В кастрюлю (новую) выложить 1 слой этой смеси фенхель + порей+лук + сельдерей + Perno. И на эту смесь выкладываем нарезанные кусочки рыбы. И потом опять слой овощей, потом слой рыбы. Рыба укладывается шкуркой вверх. (рыба – это филе дорадо, сибаса, бараюбульки). Т.о. это рыбный маринад. Закрываем крышкой и в холодильник → настаивается маринад 40-45 минут
10. Пункт 6. Процедить суп через миноа и выпарить немного воду. Пока выпаривается вода, варим в этом бульоне картофель
11. Вынимаем картофель и этот бульон заливаем в маринад с рыбой. Ставим на огонь t°10 7-10 минут.
12. Соус Руиль: картофель протереть через сито. Добавить шафран + соль + чеснок → растереть + желтки + 1 ч.л. томатной пасты + взбить венчиком (цвет ржавчины) + оливковое масло
13. На тост кладем соус и этот тост в тарелку

36. Фаршированные овощи «Пти фарси Нисуаз»

(регион Ниццы)

Используемые техники:
Приготовление фарша
Приготовление теплого томатного кули

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Фарш (соединить вместе 2 вида мяса)		
говядина на фарш	г	200
свинина фарш	г	100
лук репчатый	г	50
чеснок	г	6
петрушка	г	10
хлебные крошки	г	25
коньяк или арманьяк (по желанию)	мл	10
яйцо	шт	0,5
соль (в пропорции 12 г на 1 кг фарша)	г	4,8
перец	г	0,3
Овощи для фарширования		
цуккини (ровный, круглый) 1 шт	г	150
болгарский перец красный 1 шт	г	150
помидор (примерно 150 г) 1 шт	г	150
рис круглозерный	г	15
картофель (примерно 150 г) 1 шт	г	150
Кули из томатов		
мякоть помидора (оставшаяся от предыдущего этапа)	г	
масло оливковое	мл	15
чеснок	г	5
лук репчатый	г	50
соль	г	2
помидоры пелати	г	120
томатная паста (по желанию)	г	15
тимьян	г	2
петрушка	г	5
сахар (по желанию)	г	5

Фаршированные овощи Пти фарси Нисуаз

1. Нуазетом достаем, из разрезанных на 3 части цукини, мякоть из цукини. Дно остается. То же самое с помидорами.
2. На томатах на донышке крестообраз. нарезки и опускаем в кипящую воду на 1 минуту и сразу достаем из в лед. Снятие кожицы
3. В горячую воду + соль →и бланшируем цукини и сразу в лед кладем
4. Болгарский перец бланшируем и снимаем кожицу. Закрыть пока есть кожица пленкой и потом, снимая пленку, снимаем и кожицу. И крышечки
5. Срезаем шапочку с помидорки (крышечка)

6. Жарим на оливковом масле лук + чеснок + фарш + оливковое масло. Фарш доводим до первой готовности и пробуем на соль. Потом + сливки + сыр тертый. Фаршируем овощи. Сверху хлебные крошки. В духовку на 10 минут

7. Кули из томатов.

На оливковом масле жарим лук + чеснок + томаты пилати кипятим + соль + блендер. Не уваривать. Достать овощи с фаршем из духовки и полить

37. Тонкий яблочный пирог

Используемые техники:
Техника нарезки Rondelle
Приготовление карамельного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоеное тесто б/д	г	250
яблоки (2 шт.)	г	300
сахар	г	30
масло сливочное	г	10
Карамельный соус		
сахар	г	65
вода	мл	13
глюкоза	г	13
сливки	мл	125
масло сливочное	г	5
Для подачи		
ванильное мороженое	г	45

1. Раскатать тесто слоеное. Вырезать круг по тарелке. Толщина теста 3-4 мм. Загибаем пальцем красиво края. Переворачиваем и кладем на пергамент на противень. Кладем в холодильник
2. Готовим яблоки. Вырезаем центр из яблок и режем их на мандалине кольцами. Сбрызнуть их лимонным соком. Он защищает от кислорода.
3. Выложить первый слой колечек яблок (внахлест) и посыпать сахаром.
4. Смазать сверху кисточкой с яйцом
5. Небольшие кусочки сливочного масла разместить на яблоках маленькими кусочками 2-3 мм
6. t°210 – 15-20 минут, см. по цвету
7. сахар + вода + глюкоза одновременно. Топим до цвета + сливки + слив. масло

38. Телячьи почки с картофелем по-лионски

Используемые техники:
Приготовление мяса в технике «Соте»
Приготовление темного соуса
Жарение картофеля
Приготовление лукового Compote

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
телячьи почки	г	300
растительное масло	мл	20
сливочное масло	г	20
Соус «Мадера»		
лук-шалот	г	15
Мадера	мл	20
темный телячий бульон густой	мл	100
масло сливочное	г	5
Шампиньоны на гарнир		
шампиньоны	г	70
масло сливочное	г	10
Картофель по-лионски		
картофель	г	250
масло растительное	мл	25
масло сливочное	г	5
лук репчатый	г	50
масло сливочное	г	10
вода	мл	РМ
соль	г	РМ
сахар щепоть		
Для подачи		
петрушка	г	10

1. Картофель режем пополам и режем тонко толщиной 2 мм
2. Рондо разогреть. Режем лук – эмансье (пополам и вдоль соломкой). На рондо – олив. масло, max t° и жарим картофель. Помешиваем. Не солим и на очень низкой температуре с закрытой крышкой.
3. Новая сковорода. Жарим лук на оливковом масле 1-2 мин t°11. Потом добавить слив масло + вода. Лук карамелизируется. Добавить щепотку сахара + соль. До коричневого цвета. 30 минут с открытой крышкой
4. Телячьи почки замочить в молоке на 2 часа или в воде со льдом. Вырезаем около почечный жир и мембраны. Если почки говяжьи, то надо их проварить 2 раза. На первый раз сливая воду
5. Режем почку на сегменты. Жарим их до розового цвета. На сковороде смесь слив + раст масла и жарим почки t°13° 10 минут. В конце солим и перчим
6. Соус:

Грибы режем сегментами и жарим на новой сковороде на оливковом масле t°14 – 2-3 минуты + лук + жарим + вино и выпариваем лук.
Бульон говяжий не солим и не перчим, и выпариваем соус. Жир снять сверху ложечкой.

7. Крахмал + холодная вода (1:1) для загустения если надо загустить соус

8. Почки жареные через шиноа слить жир, потом + к соусу в сковородку и добавить немного воды чтобы прогреть и немного выпарить. t°13. Можно также загустить холодным сливочным маслом (кусочек). Готово!

В карамелизир лук + картофель. Перемешать. Готово!

39. Рисовый пудинг

Используемые техники:
Варка риса
Приготовление крема «Англез»
Приготовление крема «Шантильи»
Приготовление Тюиля

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
рис Арборио (или круглозерный)	г	100
растительное масло	г	50
молоко	мл	500
соль	г	0,5
Карамель		
сахар	г	100
вода	г	30
Крем «Англез»		
желток	шт	3
сахар	г	60
стручок ванили	шт	0,5
молоко	мл	250
Крем «Шантильи»		
сливки	г	150
сахарная пудра	г	30
стручок ванили	шт	0,5
Апельсиновый тюиль		
сахао	г	250
мука	г	63
апельсиновый фреш	мл	100
масло сливочное (растопленное)	г	125

1. Отварить рис в молоке с сахаром. Рис Арборио не промывать. Закипит и убавить температуру
2. Крем «Англез: водяная баня. Второй сотейник на плиту и молоко нагреть. Семена из стручковой ванили в молоко. Добавить часть сахара. Оставшийся сахар + желтки взбить. Молоко с сахаром и ванилью довести до кипения. И потом через сито влить в смесь желтки + сахар перемешать. И теперь перенести миску на водяную баню. Соус должен загустеть. Мешать венчиком постоянно чтобы температура была равномерной. Минут 5. Потом в холодильник.
3. Тюиль: смешиваем все ингридиенты: сахар + фреш + растопл. масло + муку
4. На силиконовый коврик на противень и на него выкладываем ложечкой в виде дисков и полосок. В духовке на 5-10 минут. Температура 180°

Крем шантильи: взбитые сливки + сах. пудра + ваниль
Карамель: сахар + вода. На огонь в сотейник на 5-10 минут

Пункт 4: тюиль остудить. Можно на стаканчике, можно на скалке или скрутить в трубочки
Остудить на льду рисовую кашу и добавить в нее охлажденный крем «Англез». Перемешать. Выложить в фпрфоровые формочки. Сверху карамель

40. Салат из морепродуктов в прованском стиле

Используемые техники:
Приготовление теплого салата

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
микс салатов	г	100
морской гребешок	г	100
креветки	г	100
кальмар	г	100
Дополнительно		
вяленые помидоры	г	50
помидоры Черри	г	70
фенхель клубень	г	50
растительное масло	мл	20
петрушка	г	15
чеснок	г	15
Для подачи (заправка «Венигрет»)		
соль	г	2
перец	г	0,05
уксус	мл	15
масло оливковое	мл	45

1. Очистить креветки от кишки, кальмары очистить от хитиновых вленок. Все морепродукты готовят 30 секунд. Их буквально нужно прогреть. Всегда, как только поменяли цвет – готово!
2. Кальмар резать вдоль на 2 части как пласт разложить и резать вдоль на 5 частей
3. Фенхель слайсы режем. Черри пополам по сердцевине, вяленые томаты соломкой
4. «Перельяд» (персильяд) – это смесь петрушки с чесноком (петрушка рубленная и чеснок рубленный смешать). Чеснок очистить от сердцевинки.
5. Заправка «Венигрет». 1 часть кислоты: 3 часть масла. Смешать уксус с оливковым маслом + соль + перец. Родственником является заправка «Цитронет» (лимонный сок + оливковое масло)
6. Используем картуш. Кладем на сковородку сверху олив масло и жарим гребешки на этом картуше. Лучше жарить просто на сковороде с маслом
7. Жарим также кальмары, потом + креветки в эту сковородку (т.е. кальмары + креветки + гребешки). Потом + вяленые томаты + чеснок + томаты + соль + смесь петрушки с чесноком. Туда же жаренный фенхель. Перемешать соль
8. В рондо (2-я сковородка). Жарим на оливковом масле фенхель 1-2 минуты. Переворачиваем щипцами с двух сторон жарим.
9. Микс салатов заправить заправкой «Венегрет»
10. Сервируем. Выложить по 1-2 ст. ложки смеси на тарелку. Сверху микс салатов. Украсить сверху просто фенхелем (не жареным) и вялеными помидорами

41. Салат из корнеплодов

Используемые техники:
Приготовление теплого салата

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
морковь сырая	г	50
репа вяленая	г	50
свекла сырая	г	50
дайкон (слайсы сырая)	г	50
батат пюре	г	50
топинамбур (слайсы сырой)	г	50
фенхель (режем сырую)	г	50
Заправка		
соль	г	1,5
перец	г	0,25
кумин (зира) молотый	г	0,15
красный винный уксус	мл	10
апельсиновый фреш	мл	20
масло оливковое	мл	45
Для подачи		
сибулет	г	2
укроп	г	2
фенхель	г	2
кинза	г	2
копченая свиная шейка	г	20
моцарелла	г	50

1. Батат обжарить на слив. масле + соль. Режем его кубиками 1-2 см. Потом жарим немного и добавляем сливки. И варим до готовности.
2. Режем «сибулет» нарезка фенхель
3. Морковь слайсы на мандалине и эти слайсы в холодную воду
4. Свекла соль + перец + олив. масло и в фольгу, обжать как картошку и в духовку. Кожицу не чистим. Пропекать лучше на соли морской. Тоже соль + сахар + перец по вкусу на свеклу. Среда должна быть кисло-сладкая. Добавить яблочный уксус (можно мед и бальзамический уксус для свеклы вообще)
5. Дайкон и топинамбур режем шаубочкой и смешиваем эти колечки

Заправка:

6. Масло раст + кислота (апельсиновый сок + вин уксус 3:1) + сахар + кумин + соль + перец. Все перемешать
7. Репу варим + кумин немного и выпарить воду до появления карамели.
8. В блендере сделать пюре из батата и добавить цедру лимона
9. Режем произв нарезкой свин. Копченую шейку
10. В смесь сырых овощей: морковь + топинамбур + дайкон добавить соль + перец + заправка
11. На тарелку выложить пюре, рядом репа вареная, моцарелла разорванная по оси вдоль + свин. шейка. Свеклу режем с сыром и сверху сырые овощи.

42. Запеченная курица с глазированными овощами

Используемые техники:
Подготовка курицы, связывание тушки
Запекание курицы
Приготовление «Жю» — это сок, который вытек из курочки
Техника нарезки овощей Турне
Глазирование овощей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
курица (примерно 1,2 кг)	г	1200
масло сливочное	г	40
соль	г	5
тимьян	г	5
«Жю»		
куриные крылья и кости	г	300
масло растительное	мл	10
морковь	г	40
лук репчатый	г	40
чеснок	г	5
тимьян	г	2
букет «Гарни»	шт	1
Мадера (или Порто, или белое вино)	мл	20
масло сдивочное	г	5
Глазированные овощи		
морковь	г	100
репа	г	100
масло сливочное	г	20
сахар	г	15
вода – в уровень с овощами при условии, что овощи идут в один слой	мл	РМ

1. Слив.масло нарезать+ чеснок + соль + тимьян. Перемешать
2. Маринуем курицу 4 г. Соли на 100 гр воды, т.е. кладем в воду на ночь. Воду прокипятить с травами и приправами и в нее замариновать
3. Разделить курицу. Убрать хвостик, косточку желаний, отделить на грудки кожицу отделить (начиная от ножек)
4. Начинить под кожицей смесью №1
5. Завязать
6. Полить сверху раст. маслом на пергамент и в духовку. Температура 110° - 1,5 часа. Переворачивать каждые 20 минут ___
7. Делаем букет Гарли, режем крупно лук + морковь + чеснок
8. На растительном масле обжарить на сильном огне кости и крылья 3 минуты t°14
9. Репу режем на сегменты
10. В сковородку с жареными костями добавить лук + морковь + чеснок из пункта 7. Мешаем и продолжаем жарить. Добавляем туда порто или белое вино. Выпарить и добавить воду в уровень с костями. ↑t°13°. Слить соус через сито и марлю влажную кости + овощи выбросить
11. Морковь нарезка турне. Репа сегментами

2 ковша: соль + сахар + масло сливочное + овощи морковь + репа + вода и варим, сверху закрыв картушем (в центре картуша не делаем отверстия). Но крышкой не закрываем. Слить с них воду после варки, оставить на по 20 мл и глазурировать на огне
t° курицы внутри - 75°С(термометр)

43. Хлебный пудинг

Используемые техники:
Приготовление заливки
Запекание в духовке на водяной бане

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
черствый (старый) хлеб (или Бриошь, или Паннетоне или пасхальный кулич)	г	100
Соус		
сахар	г	100
вода	мл	100
цедра лайма	г	10
Карамель		
сахар	г	200
заливка		
желток	шт	5
сахар	г	75
стручок ванили	шт	0,5
молоко	мл	300
сливки	мл	300

1. Соус. Сахарный сироп – сахар + вода + лаймовую цедру (цедру можем потереть на терке, прокипятить 10 минут)
2. Заливка – желток + сахар перетереть сразу (сахар обжигает желтки), потом добавить сразу смесь молоко + сливки. Взбить (перемешать)
3. Варим карамель t°11 примерно 10-15 минут
4. Хлеб нарезать квадратами 3-4 см
5. В 5-6 мисок карамель нитью на дно → бриош сверху положить и сверху заливка (половником) до края (на 1-1,5 см ниже краев)
6. Кладем на противень с полотенцем и водой (водяная баня) и эти чашки выложить на него
7. В духовку 160° - 20-30 минут

44. Ремулад из корня сельдерея с креветками

Используемые техники:
Приготовление холодного эмульсионного соуса
Нарезка овощей с использованием мандолины

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
корень сельдерея	г	150
карри (порошок)	г	1
петрушка	г	5
Майонез		
желток	шт	2
горчица	г	15
соль	г	1
перец	г	0
масло растительное	мл	250
сок лимона или белый винный уксус	мл	20
Дополнительно		
лук-шалот	г	20
помидоры черри	г	65
кинза	г	5
масло оливковое	г	20
соль, перец	г	2
Креветки		
креветки 16/20	г	140
масло оливковое	г	20
апельсиновый фреш	мл	20
соевый соус	г	15
соль, перец	г	2
чеснок	г	10

1. Майонез: желток и горчица комнатной температуры соединить. Перемешать желтки и горчицей. И потом по капельке комнатной температуры растительное масло. В самом конце мы добавляем уксус, мешаем венчиком. Потом соль + перец. Хранить контактным методом, т.е. пищевая пленка закрывает поверхность самого майонеза
2. Креветки маринуем: соев. соус + апельс. фрэш + раздавленный чеснок + олив. масло. Потом жарим на раст. масле 1 мин с обеих сторон сразу на раскаленной сковороде. Солим все после жарки
3. Уксус + соль + мед + лед и в этом маринаде маринуем лук-шалот и после кладем ее сразу в майонез
4. Корень сельдерея очистить и смазать лимоном поверхность и натереть на крупной терке
5. После работы с сельдереем нож обработать лимоном чтобы не окослился
6. Сельдерей тертый немедленно смазать майонезом. Перемешать в миске рукой + белый перец
7. В кольцо уложить сельдерей (пункт 6) и сверху креветки и помидор черри

45. Филе говядины с соусом «Беарнез» и картофель «Пон-неф»

Используемые техники:
Приготовление красного мяса в технике «Соте»
Приготовление горячего эмульсионного соуса
Нарезка трав
Фритюр

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе говядины (вырезка)	г	300
масло сливочное	г	50
масло оливковое	мл	30
цуккини	г	50
Соус «Беарнез»		
лук-шалот	г	30
эстрагон	г	10
белый винный уксус	г	40
перец черный Mignonette	г	1
желток	шт	2
вода	г	20
масло сливочное (кларифицированное)	г	125
Дополнительно к соусу		
кервель или петрушка	г	10
эстрагон	г	10
соль, перец	г	РМ
Картофель «Пон-неф»		
картофель крупный	г	300
масло для фритюра	г	РМ
соль	г	РМ

1. Картофель фри: 1:1:7 см. Режем картофель на полоски, готовим в 3 этапа. Варим, кладем картофель в холодную воду в сотейник на плиту, доводим до кипения. Бланшируем 10 минут. Достаем. Просушить на салфетке и во фритюрнице 3-4 мин, потом солим
2. Соус «Беарнез»

a) А. шалот лук режем сизоле. В сотейник бросаем этот лук + уксус + эстрагон. Выпарить. Остаток отжать через сито. Остается только 1 ст.л. уксуса

b) Желтки с выпаренным уксусом №1 взбить и ставим на водяную баню. Это «Собаен» готовим до 62°. Все время взбиваем венчиком, контролируем и потом снимаем с огня и добавляем по каплям кларифицированное масло и взбить венчиком до желтого густого состояния. Потом режем немного эстрагона, петрушки и вмешать в соус. Посолить, в конце белки, перец.

3. Медальоны нарезать на стейки и обвязать по кругу. Кладем в сковороду на пергамент и туда стейки. Солим, перчим.

Определение степент прожарки мяса по пальцам
Прожарки
Blode 45-49°
Rare49-55° (49-55°)
Medium 55-69°
Well done 69-70°

На сковороде жарим медальоны на растительном масле, разогретом до t°13 1-2 мин, а потом ↓t до 9° и еще 2-3 минуты (чеснок давленный на 1-2 минуты к мясу). Потом убрать чеснок.

Опять ↑t° до 13° и переворачиваем мясо и жарим вторую сторону. Каждую сторону жарим 3-4 минуты и добавляем сливочное масло и дожариваем. Контролируем прожарку термометром (вводим щуп сбоку до середины) t°70° 20 минут. Вводим всегда термометр в 3х местах до середины стейка. Цуккини - вырезать нуазетом внутр. семечку для соуса, а потом бланшируем 1-2 минуты и в лед. И нее укладываем соус. Подача мяса с картофелем и соусом

46. Клубничный мусс «Московит»

Используемые техники:
Приготовление ягодного мусса
Приготовление ягодного кули

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
клубника и клубничное пюре	г	200
сахар	г	150
сок половины лимона	шт	0,5
желатин	г	15
сливки	мл	200
Кули из клубники		
клубника и клубничное пюре	г	100
сахарная пудра	г	40
сок половины лимона	шт	0,5
Бисквит Cuille (по желанию)		
белок	шт	3
сахар	г	80
желток	шт	3
сука	г	80
сахарная пудра	г	30
краситель (по желанию)	г	РМ

I. Мусс
1. Сделать клубн пюре + желатин + сок лимона + сахар
2. Взбить сливки и соединить со смесью1
3. Разложить в бокалы
II. Бисквит (это основа для Тирамису)
a. взбить белки и потом в них сахар
b. взбить отдельно желтки
c. соединить пункты а и б и влить муку. Перемешать лопаткой
d. в кондитерский мешок тесто, насадка кондитерская и выдавить на перевернутый противень, закрытый силиконом трубочки и кружочки. Основа печенья. И сверху посыпать сахаром.
III. В духовку в 190° - 10 минут. Доставая из духовки, снимаем сразу и кладем на тарелку

47. Террин из овощей с козьим сыром

Используемые техники:
Запекание овощей
Приготовление овощей на гриле
Приготовление томатного кули

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
баклажан	г	300
цуккини	г	300
болгарский перец красный	г	150
болгарский перец желтый	г	150
козий сыр – мягкий, можно свежий, можно овечий	г	100
базилик зеленый	г	30
масло оливковое - растительное	г	20
соль, перец	г	РМ
Кули из томатов		
помидоры пелати (без кожи)	г	100
чеснок	г	2
желатин	г	5
масло оливковое	г	10
соль, перец	г	РМ
Для подачи		
крем Базилик	г	10
масло оливковое	г	10
листья базилика	г	5

1. режем баклажаны на мандалине
2. перец пополам вдоль, прорезать т убрать жилки, 225° 25 минут
3. раст. масло на сковородку с антипригарным, масло нагреть, обжарить с двух сторон баклажаны до легкого изменения в цвете 1 минуту
4. В сыр добавить тимьян, петрушку чуточку + оливковое масло 1 ч.л. + нарезка шифонад базилика листиков. Перемешать и в холодильник (закрываем ковш пищевой пленкой)
5. Кули. Чеснок порубить, посолить, 1 каплю растительного масла на нож чтобы не прилипал чеснок. В сотейник выложить помидоры и на t°14 и мнем лопаткой сразу в сотейнике + сахар + соль + рубленый чеснок + травы (рубленый базилик + тимьян).

Этот соус можно к пасте! Тушим на огне, потом через сито чтобы получилось пюре
6. Замочить желатин холодный со льдом.

2 стадии: 1. Замочить в холодной воде
2. нагреть в горячей воде

7. В пюре горячее (без огня, не греть) внести желатин и постоянно помешивая венчиком 20-30 сек
8. Овощи.

Форма 2 слоя пищевой пленки. На нее внахлест баклажаны жареные до центра формы. Соль, перец при жарке. Можем чередовать цуккини и баклажаны.
На дно формы наливаем кули
Сверху укладываем перец, солим его
Снова наливаем соус кули и растираем, и выкладываем маленькие кусочки наших овощей (цуккини и баклажаны). Надавливаем на них – пресс и наливаем сверху опять наши кули (соус). А теперь выкладываем сыр. Потом на сыр опять кули и намазываем. А сверху полностью уложить листьями базилика зелеными.

9. Сверху опять перец болгарский и на него опять кули. Потом кули и завернуть оставшиеся баклажаны т утрамбовываем сверху опять кули. И пленкой, выкладывающей дно формы, закрыть рулет

10. Подготовить гнет. Вырезать картон по форме и под гнет в холодильник на ночь. Хранение не более 2-х суток

48. Папильот из сибаса

Используемые техники:
Подготовка овощей
Приготовление в пергаменте

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе сибаса (размер 600/800)	г	700
Овощи		
помидоры сливовидные	г	100
помидоры черри	г	50
фенхель	г	80
соль	г	1,5
перец	г	0,5
масло оливковое	мл	10
маслины каламата	г	20
базилик зеленый	г	10
чеснок	г	3
белое вино	мл	25
уксус Херес (можно без уксуса т.к. есть помидоры)	мл	7
сахар	г	10

1. Помидор порезать для бланировки и снятия кожицы. Кладем в кипящую воду на 10 сек и сразу в лед
2. Фенхель режем толщиной 2-3 мм
3. Сковородка → картуш на дно (чтобы не подгорело)
4. В миску: чеснок (без сердцевины) на 2 части + тимьян + фенхель + помидоры (снять кожицу и пульпу, т.е. семечки ложкой, а перегородки сохранить), нарезанные на четвертинки вдоль + соль + сахар + оливковое масло + перец → перемешать и в духовку t°140° 60 минут (а если 160° - 20 минут)
5. Помидоры черри пополам режем и через полчаса положить в духовку
6. Оливки ___ просто разрезать пополам (еслт они с косточкой, то придавить ее ножом как чеснок, а потом достать косточку)
7. Порубить чеснок, юазилик (нарезка шифенад) + оливки смешать в миске
8. Рыба: снять чешую и плавники жаберные и анальные, верхние, хвостовой. Филетируем (см. видео). Срезаем филе и потом с грудки снимаем еще ребра и моем в холодной воде. Это папильон – это филе. Кости вынимаем пинцетом и миска с водой для промывания пинцета водой.
9. Белок взбить венчиком с солью
10. Пергамент свернуть пополам
11. Овощи из духовки достать и перемешать со смесью№7
12. Соль+перец + тимьян + оливковое масло + рваный базилик
13. Пергамент смазать по краям взбитым белком с солью

Выкладываем овощи на пергамент. На него филе рыбы – солим + перчим. Т.е. рыба на подушке из овощей. Полить вином белым и оливковым маслом или бульон. Сверху еще овощи и заворачиваем края. Ставим на поднос t°200° 10-15 минут

Песто:
- к пасте пучок базилика листья без палок,
- средний пучок,
- 50 гр кежровых орехов,
- 50 гр. Пармезана,
- 1 зубчик чеснока,
- оливковое масло 100 гр,
- соль
Можно без пармезана. Взбить в блендере и в холодильник хранить не мясо, пасту.

Олео:
- острый перец дольки
- чеснок дольки
- жарим в масле и туда отварные макароны и к макаронам

49. Креп-сюзет

Используемые техники:
Подготовка блинного теста
Приготовление сладкого горячего соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Тесто для блинов		
мука	г	125
соль	г	3
яйцо	шт	2
масло растительное	мл	20
пиво (по желанию)	мл	40
молоко	мл	250
масло сливочное растопленое	г	40
Для подачи		
масло сливочное	г	25
цедра апельсина	г	5
сахар	г	40
апельсиновый фреш (или мандариновый)	мл	80
ликер Куаетро	мл	10
сегменты апельсина	г	30

1. Тесто:

Миска: яйца + соль + сахар 1,5 ст. л перемешать верчиком. Техника взбивания: наклонить миску и мешать венчиком в одном направлении → ввести немного муки, помешать + щепотка соды или разрыхлитель и добавить молоко + 2 ст. ложки оливкового самла и домешать остаток муки. Дать тесту,

2. Соус

Сок + слив. масло + сахар + цедра на сковородку рондо t° 10-12, распустить масло. Довести до кипения, ↓t

Сахар должен полностью раствориться. Варим 3-5 минут + ликер. Еще пару минут

3. На сковородку растительное масло. Протереть салфеткой (заберет лишний жир). Хорошо протереть. Тесто отдохнуло, его надо снова перемешать.

4. Срезать филе апельсина, снять кожурку с жилками.

(рис.) основание и как турка

Срезать кожуру, а потом порезать дольки ножом

5. Нагреть сковороду до высокой температуры. Наливаем на край и раскрутить тесто на сковороде. Переворачиваем. Прожаренную сторону смазываем растопленным слив. маслом
Блин положить на тарелку. Сверху пергамент и след блин.
Если температура недостаточная, то блины получаются резиновыми или горят блины, если много сахара.
После каждого блина (почти) пару капель после каждого блина и размазать слим маслом
Срок годности сковородки с антипригарным покрытием 2 года и блинной тоже

6. Блины сложить треугольниками и вложить в рондо в этот соус. Нагреть и прокипятить

Блины: см. рецепт Татьяны Викторовны (на кефире) но в них не завернуть начинку.
Сковородка должна быть с толстым дном.
Разрыхл. +мука
Кислота + сода
Сметана/кефир + сода
Блины:
- этот рецепт блинов хорош, но они очень плотные
- блинов диаметром 20 см

50. Яйцо пашот с печенью птицы

Используемые техники:
Приготовление яйца пашот
Приготовление печени в технике «Соте»
Приготовление быстрого темного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо (2 для сервировки и + 1 на запас)	шт	3
вода	мл	1500
уксус	мл	10
Гарнир и соус		
масло сливочное	г	5
куриная печень	г	60
лук-шалот	г	15
мадера (или Порто)	мл	10
темный телячий бульон (густой)	мл	40
соль, перец	г	РМ
хлеб для тостов	г	30
петрушка	г	5

1. Лук-шалот – сизоле нарезка
2. Печень замочена в молоке или в воде для удаления остатков крови и шгоречи. Замачиваем максимум на 2 часа.
3. Яйцо разбить в него немного уксуса. Не взбивать
4. Печень жарим на растительном масле по 1 мин с каждой стороны. Она должна кровить в центре. Это и естьготовность. На сито выкладываем
5. Сотейник: слив масло + лук-шалот пассируем (лук отдаст воду) и потом Porto + вино + масло от жарки печени.
6. Соусье – это мастер по соусам, и он готовит все бульоны и собирает вкусы
7. 1/3 уксуса яблочного: 2/3 воды в кастрюльку глубокую, довести до кипения t°13, раскрутить воронку венчиком в воде и в эту воронку влить на 1 яйцу. Белок вокруг желтка свернется. Желток должен быть мягкий, в белок свернуться. 2-3 минуты. Достаем шумовкой и кладем эти яйца в миску с холодной водой.
8. Достаем яйца из воды и ножницами обрезаем все торчащие хвосты (кометы)
9. Перед подачей еще раз в кипящую воду. Подаем горячим и рядом жареная печень. Точки из бальзамического соуса

51. Кок-о-ван

Используемые техники:
Маринад на красном вине
Техника приготовления темного разу
Приготовление гарнира «Бургиньон»
Глазирование овощей «до цвета»
Приготовление пюре из корнеплодов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты Маринад (из расчета на одного петуха)		
красное сухое вино	мл	600
лук репчатый	г	100
морковь	г	120
тимьян	г	5
чеснок	г	15
лавровый лист	шт	2
Для приготовления петуха		
½ часть петуха (замаринованного)	г	1200
мука	г	15
масло растительное	мл	15
масло сливочное	г	15
морковь из маринада	г	60
лук из маринада	г	30
коньяк	мл	10
маринад	мл	200
букет «Грани»	шт	1
темный телячий бульон	мл	200
Гарнир «Бургиньон»		
бекон	г	65
вода	мл	РМ
масло сливочное	г	10
шампиньоны	г	65
масло сливочное	г	10
лук-севок или маленький лук-шалот	г	65
масло сливочное	г	10
сахар	г	10
вода	мл	РМ
соль	г	РМ
Пюре из корня сельдерея – римулад тот же		
корень сельдерея	г	250
молоко	мл	150
масло сливочное	г	30
рис (по желанию)	г	15
Глазированные овощи		
морковь	г	100
репа	г	100
масло сливочное	г	20
сахар	г	5
соль	г	РМ
вода	мл	РМ

Маринад:

a. нарезка сифле по косой морковь
b. лавровый лист
c. тимьян ветка
d. черный перец горошек 10-12 шт
e. чеснок пополам
f. лук на пополам вдоль
g. красное сухое вино (бургундское) почти бутылка и в него курицы части

Соль не надо!!

Все перемешать и все в пакет! В металле не оставлять

1. Смесь маринада в сотейник. Вино закипит и варим 15-20 минут, и пенка снимается. Это танины из вина. Они могут перейти в горечь
2. Удалять сустав с ножек и оголив косточки
3. Реакция наяра – цвет + вкус. Мясо промокнуть в полотенце. Сотейник →t°13 max t°, арахисовое или арапсовое масло и на нем жарим петуха маринованного 2-3 минуты с каждой стороны
4. Овощи на второй сотейник и тушим на растительном масле 5 мл (овощи из меринада) 5-7 минут
5. Петуха обратно в овощи и присыпать мукой и в духовку 180С° 5-6 минут. До румыной корочки. И потом достаем и при t°10 на плиту, тушим, добавляя кипящее вино и коньяк 2-3 ст л т варим еще 5-10 минут.

<u>Глазированные овощи</u>:

Морковь – пополам вдоль и еще каждую часть поперек – Турне 5 граней! Но одинаково

Репа – полукольца потом также турне нарезка

Заливаем содержимое рондо с петухом телячьим бульоном через 5 минут от начала кипения вина с коньяком. Доводим до кипения и в духовку. t°180° 45 минут. Через 45 минут достаем грудку, крылышки и т.д. Оставшийся маринад в рондо + остатки вина и через миноа процедить соус.

Этот маринад выпарить в соус. И нашего петуха укладываем в рондо и заливаем этим соусом и на огонь t°7°. Добавить туда карамелизированный лук + морковь + репа + бекон + шампиньоны

6. Картуш для двух сотейников.

В сотейник укладываем овощи, нарезанные турнет (морковь отдельно, репа отдельно). В них добавить 1-2 щепотка сахара кладем, тужа слив. масло и закрываем картушем сверху. t°4°. Контролируем, когда жидкости осталось еще 2/3 снимает картуш и дотушиваем, помешивая до блестящего цвета.

7. Пюре из корня сельдерея
8. Варим сельдерей примерно 15-20 минут и взбить в блендере, варим молоко с водой. В чем варили не выливать. Пюре из блендера перетереть еще раз через сито и добавить 2-3 ст л взбитых сливок, перемешать. Это даст еще и цвет
9. Гарнир бургиньон

- гарнир бланшировать перед приготовлением. Режем полосками 0,3 мм х 2,5 см
- режем грибы на четвертинки
- на сковородке с антипригарным покрытием на сливочном масле жарим бекон. Сливаем остатки жира через сито и выливаем жир на сковородку эту же и жарим на ней грибы 1-2 минуты и их перекладываем в сито с беконом.
- карамелизация лука. Сотейник → лук + сливочное масло жарим – тушим
- курицу на противень, закрыть крышкой

10. Раскатать слоеное тесто. Смазать взбитым яйцом и нарезать на ленточки-полоски и присыпать сахаром. Закрутить, немного запечь в духовке. См. фото 185°- 15 минут

52. Груша в слоеном тесте с кремом «Вильямин» Le Corton Blue Paris

Используемые техники:
Приготовление крема «Патисьер»
Варка фруктов в сиропе

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сахар	г	80
желток	шт	2
кукурузный крахмал	г	20
молоко	мл	250
кирш «Вильямин»	мл	20
сливки	мл	100
Груша в сиропе		
груша (2 шт)	г	300
вода	мл	1000
сахар	г	150
корица	г	10
бадьян	г	7
стручок ванили (использованный)	шт	5
конверт из слоеного теста		
слоеное тесто б/д	г	250

1. грушу очистить от кожицы
2. в катрюльку добавляем (1/3 сахара: 2/3 воды) + сахар+вода+ваниль стручок + перец горошек (ароматизируем по вкусу) + цедра лимона, палочка корицы + гвоздика. Все по вкусу + ликер Countro (мой ликер) (или можно Grand Marine). Кипение – булькание. И туда укладываем груши для варки. Закрываем картушем. Груши должны быть мягкими внутри.
3. Заварной крем. В сотейник молоко+сливки.
4. Смешать и на огонь t°8. В рецепте крахмал можно заменить на муку
5. Желтки взбить с сахаром венчиком, а в конце взбиваем + крахмал. В эту смесь влить теплое смесь молоко + сливки. И уже из этого ковша перелить в ковш пустой, где было молоко + сливки. Всю эту смесь на огонь. t° 11 и помешивая венчиком мешаем постоянно по часовой стрелке. Загущение крема довести до кипения (появление лопающихся пузырей из поверхности). Добавляем немного кирша (алкоголь)

Готовый крем переливаем в новую миску и добавить кусочек сливочного масла, перемешать и закрываем пищевой пленкой миски и в холодильник.
Выложить в форму квадрата толщиной в 1 см крем.
Грушу разрезать пополам, достать сердцевину. Посыпать сахарной пудрой. И карамелизируем срезанную часть огнем. Укладываем грушу на крем. А сверху ваниль весь стручок, палочка из слоеного теста, корица целая, слайс из груши и немного соуса (взбитые сливки, подогретые на огне)

53. Киш Лорен

Используемые техники:
Песочное тесто Pate Brisee
Приготовление заливки Apareil a crème prise

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	200
масло сливочное	г	100
яйцо (примерно 50 г)	шт	1
соль	г	4
Начинка (для формы 20 см)		
Бекон (куском)	г	75
растительное масло	мл	15
сливочное масло	г	25
сыр Грюйер	г	75
Заливка		
яйцо	шт	2
желток	шт	2
молоко	г	200
сливки	г	200
соль	г	1,5
мускатный орех	г	0,25
кайенский перец	г	0,20

1. Мука + соль + масло перетереть
2. Добавить яйца, перемесить
3. убрать в холодильник на 40-60 минут
4. раскатать 3-4 мм, сформировать бортики, наколоть вилкой. Тесто + груз 170° на 15-17 минут, 10 минут без груза, с начинкой 15-20 минут

Заливка:
1. молоко + сливки перемешать в миксере + 4 яйца + мускатный орех + 4 желтка + соль – взбить венчиком
2. бекон обжарить на сливочном масле. Нарезка 2 см х 5 мм х 5 мм. Перекинуть в сито, слить лишний жир
3. ветчину выложить в форму с тестом. Пальцем загнуть края, срезать. Скалкой натянуть на бортики и в таком виде в холодильник.
4. сыр, натертый на бекон. Сверху половником заливаем до верху, не доходя 1 см. t°240°, потом 180° - 10 минут

P.S. с яйцом 2-3 ст.л. воды!

- на прямоугольную форму делаем 1,5 раскладки
- всегда + 30 гр воды

54. Рыбные кнели с соусом «Нантуа»

Используемые техники:
Приготовление «Панады»
Приготовление тонкого рыбного фарша «Муслин»
Формирование кнелей, варка кнелей
Приготовление соуса на основе панцирных
Загущение соуса
Техника запекания Gratinee

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе судака (или щуки, или сибаса)	г	250
Панада (500 г на 1 кг рыбного фарша) – заварное тесто «Шу» (как для приготовления профитролей)		
молоко	г	250
масло сливочное	г	50
мука	г	125
яйцо	шт	4
масло сливочное комнатной температуры	г	25
соль	г	3
Соус «Нантуа»		
Раки (или головы и панцири креветок, если используется морская рыба)	г	250
масло оливковое	г	10
масло сливочное	г	10
морковь	г	40
фенхель	г	40
коньяк	г	25
белое вино	г	25
эстрагон	г	15
тимьян	г	3
чеснок	г	5
томатная паста	г	15
семена аниса	г	2
соль, перец	г	РМ
кайенский перец	г	0,3
Загуститель для соуса Бер-манье		
масло сливочное	г	30
мука	г	30
сливки	г	70

1. t°10° молоко + слив. масло в сотейник. Довести до кипения и тогда + муку и на огне t°5° мешаем 5-10 минут до сухости. Определяем пальцем. Дно кастрюли высыхает до корочки Снять кастрюльку с плиты и вмешать в тесто по одному 4 яйца. Готовность теста: поднять его не шпателем, оно падает со звуком «плюх» и на шпателе свисает «клюв». Закрыть его пленкой
2. на растительном масле обжарить раковые очистки: шейки, панцири, головы. Жарим до покраснения (можно запечь в духовке вместо жарки). Через сито слить остатки масла с креветок
3. жарим в масле от предыдущей жарки панцирей. Морковь + фенхель до золотого цвета и добавляем обратно №2 (раковин)

4. Декоративного рака варим в кипящее воде до красноты
Фенхель можно заменить сельдереем
5. коньяк в сотейнике фламбируем
6. дегустируем (убираем со дна пригоревшее) белым вином + выпариваем, а потом томат паста и тушим все + семена аниса + кайенский перец + заливаем водой, чтобы почти закрыть раков. Перевязать шпагатом тархун + эстрагон + тимьян и в рондо. Накрыть крышкой и 20 минут t°9. Через 20 минут снять крышку и поварить без нее
7. фарш из судака не блендером а в мясорубке. Потом этот фарш протереть через сито. Все жилки останутся на сито. Фарш взбить блендером с тестом панада. На 250 гр фарша 125 гр панады. Формируем двумя ложками, смоченными в воде, кнели. Бросаем в кастрюльку с t° воды 90 °. На человека 3-6 кнели
8. из рондо вылить через сито соус, отделив от панцирей. Выжать все соки. И его на огонь t°14°. Оставляем его редуцировать. Для загустения из холодильника масло + лук по чуть-чуть добавляем и все время соус взбиваем венчиков + кайенский перец. Как соус загустеет, снимаем с огня и +сливки. Залить кнели в форме этим соусом и ставим под гриль запекать в духовке до корочки t°250°.
Рака вареного декоративного обмазать маслом растительным

55. Шоколадный фондан

Используемые техники:
Приготовление фондана
Приготовление крема «Шантильи»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
шоколад темный	г	250
масло сливочное	г	175
сахарная пудра	г	125
мука	г	75
яйцо	шт	5
соль в хлопьях	г	РМ
касалетка (формы)	шт	6
Для подачи – крем «Шантильи»		
сливки	г	150
сахарная пудра	г	30
стручок ванили	шт	0,5

1. яйца взбить с сахарной пудрой
2. шоколадные таблетки со сливочным маслом в миске на водяной бане растопить
3. формы смазать обильно сливочным маслом и обсыпать обильно какао-порошком
4. Добавляем немного из смеси№1 в смесь №2. Перемешал и эту смесь добавить всю в смесь№1 (яйцо + сахар) в миску. Перемешать лопаткой. Выложить
Выложить половником в бумажные формы в морозилку на 1 час

56. Фламиш

Используемые техники:
Приготовление лука-порея в технике Compote (фондю)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоеное тесто б/д (2 листа по 250 г)	г	500
желток	шт	1
Начинка		
масло оливковое	мл	15
масло сливочное	г	30
лук-порей	г	1000
мука	г	45
сметана 42%	г	150
соль	г	4
мускатный орех	г	0,5
перец	г	0,5

1. Лук-порей полукольцами по 2 мм: пассировать на смеси растит. И слив масоа до мягкости без потери цвета, посолить, поперчить, мускатный орех. На очень низкой t° 1-2°
2. Слоеное тесто раскатать (круг, прямоугольник) духовка 200°С
3. В лук всыпать муку (огонь min), ввести сметану
4. На тесто выложить лук слоем 1 см, оставляя края, нарезать полоски теста и сделать решетку наискосок
5. Смазать желтком поверхность теста, присолить полоски крупной солью
6. Поставить в духовку на 20 минут t° 160°

57. Фрикассе из индейки с тайским рисом (курица, индейка, кролик)

Используемые техники:
Обжаривание белого мяса в технике «Соте» без цвета
Приготовление горячего белого соуса
Варка риса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
грудка индейки	г	250
масло растительное	г	20
куриный бульон	мл	250
сливки	мл	100
крахмал	г	5
корица молотая	г	0,5
тмин молотый	г	1
соль	г	2
перец	г	0,3
Овощи на гарнир		
морковь	г	50
мини-репа	г	50
шампиньоны	г	100
мини-порей	г	25
масло оливковое	мл	10
соль	г	2
перец	г	0,2
Тайский рис		
тайский рис	г	70
¼ часть стручка ванили	г	0,25
вода	мл	РМ
соль	г	1,5

1. Грудка индейки (лучше замариновать заранее в соляном растворе 4%) на ночь. Нарезать 3х3
2. Сковорода рондо – нагреть, обжарить маленькими порциями (мясо присолить). На смеси раст и слив. масла. Мясо можно немного обвалять в муке. Плита 12°. Поперчить прямо на сковороде. Обжаренные кусочки выложить в миску
3. Соус.
Прогреть бульон в сотейнике. Крахмал развести холодной водой. Сливки добавить в бульон, молотый тмин, корицу, соль, кайенский перец, копченой паприки. Добавить крахмал чуть-чуть.
4. Опустить индейку в соус и готовить на медленном огне 15-20 минут
5. Рис: рис: вода 1:2,5
Половина стручка ванили (семена) в воду + рис + соль + довести до кипения и на медленный огонь, накрыв картушем на 15 минут
6. Овощи: дайкон нарезать шарики, морковь шарики 5, порей кольцами толщиной 3-5 под углом, шампиньоны ножки срезать, почистить, пополам. В сотейник налить воду – бланшировать овощи (положить в холодную воду), добавить сливочное масло и соль (в том числе грибы), примерно на 10 минут. Лук порей добавить сразу в соус.

Лук-шалот t°85C° 20-30 минут целиком
К овощам добавить сахар
Овощи обжарить на сковороде на масле и воде (горошек + фасоль + лук-шалот срезом вниз) + овощи из сотейника + немного бульона из овощей (огонь сильный), добавить специи.
7. В индейку на финальной стадии можно добавить немного крахмала

58. Павлова

Используемые техники:
Приготовление швейцарской меренги
Приготовление крема «Шантильи»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты Швейцарская меренга		
белок	г	180
сахар	г	200
крахмал	г	12
стручок ванили	шт	0,5
белый винный уксус	мл	5
Начинка из ягод		
малина	г	80
клубника	г	80
голубика	г	80
ежевика	г	80
сливки	мл	300
сахарная пудра	г	15
Для подачи		
мята свежая	г	6,5

1. Меренга

Смешать крахмал, сахар, белки (сахара в 2 раза больше, чем белков). На бане взбить венчиком и добавить ваниль. Вылить в чашку миксера и взбить до пиков. Ближе к концу взбивания добавить уксус.

2. На противень – лист силикона смазать кисточкой водой. Кольца небольшого размера намочить

3. Духовка t°150°C.

Взбитые белки переложить в кондитерский мешок, кольцо наполнить белком и снять с меренги. Кольцо опять намочить и снова выложить меренгу. Повторить. Температуру ↓ до 100° и поставить на 1 час (без вентилятора). Выключить духовку и не отрывая 20 минут

4. Взбить «Шантильи» выложить в кондитерский мешок

Украсить меренгу сливками и свежими ягодами

59. Парфе из печени птицы

Используемые техники:
Приготовление парфе из печени
Запекание на водяной бане

Форма 23 см

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
куриная печень	г	400
молоко (замочить печень за ночь до приготовления, чтобы вытянуть кровь_	мл	400
масло сливочное	г	20
лук-шалот	г	60
коньяк	мл	50
просто красное	мл	200
тимьян	г	10
масло сливочное растопленное (не холодное)	г	300
яйцо (2 шт. больших)	г	125
чеснок	г	6
сливки (комнатной температуры)	мл	100
соль	г	21
перец	г	2

1. Молоко + вода в равных пропорциях замочить в нее печень, чтобы вышла горечь
2. Лук шалот режем брюнуаз – мелкий кубик
3. Сотейник: масло слив на 5-10 минут t°10°. Режем лук + тивьян + чеснок режем – рубим. В сотейник лук → тушим (горечь из лука уходит при пассировании) + тимьян + вино → довести до кипения и выпарить в 2 раза, потом коньяк, выпарить. Охладить на льду.
4. В блендер кладем сырую необжаренную печень, солим ее + перец + яйца + масло 300 мл. Взбить в блендере. Пюрируем и потом вводим в блендер смесь№3, охлажденную на льду и опять пюрируем. Можно добавить взбитые сливки. Потом сито и все перелить в него и протереть. Подается с тостами и горчицей и луковым мармеладом
5. Форма, противень, сотейник. Сотейник – нагреть воду. Заливаем нашу смесь в форму и накрываем пергаментом. Делаем ножом маленькие надрезы чтобы влага выходила. В поддон наливаем воду на половину формы t°150°C – 45 минут (t° внутри 70°C)

Лук +чеснок жарим + масло много 200 гр + ___ + сахар + сливки

60. Кролик в горчичном соусе

Используемые техники:
Приготовление светлого разу
Загущение при помощи бер-манье
Приготовление сухой пасты

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
окорочок кролика	шт	2
соль	г	1,5
мука (без муки, но можно обвалять в муке и ___)	г	10
масло сливочное	г	40
масло растительное	г	5
Для соуса		
морковь	г	100
лук репчатый	г	50
белое вино	мл	50
куриный бульон светлый	мл	250
сливки – можно сметану или сливки с водой	мл	100
чеснок	г	4
тимьян	г	5
Бер-манье		
масло сливочное	г	20
мука	г	20
Паста		
паста Тальятеле	г	150
соль	г	15
вода	мл	1500
масло сливочное	г	20

При покупке кролика должны оставаться шкурки и ножки, оставляют почки, чтобы определить по ним свежесть. Они должны быть розовые.
t°60-65° внутри для кролика. Готовить можно в духовке и на плите

1. Белое вино + розмарин + чеснок для маринада кролика
2. Разрубить окорочок на 3 части. Посолить, поперчить + тимьян + оливковое масло + горчица обычная 1 ст.л. + тимьян (немного). Маринуем 2-3 часа, можно можжевельник. Лучше мариновать ночь
3. Лук – нарезка мирпуа, морковь – вдоль → бпусочки → кубик. Чеснок рубим
4. В кастрюлю оливковое масло. Мах нагреть до белого дыма. t°12. Жарим кролика до легкого золотистого цвета, переворачивая. Жарим частями, добавляя растительное масло. Достаем и в эту же кастрюлю вводим лук и пассируем 1-2 минуты и потом + морковь + тимьян + чеснок + вино + t° мешаем, выпариваем вино, потом + бульон, ↓t° + сливки. И уже в эту смесь вводим кролика. Довестт до кипения и закрыть крышку. 45 минут t°6°. Тушим t°2°
5. 100 гр пасты варим в 1 л. Жидкости. Закладывают пасту только в кипящую соленую воду. На 1 литр 1 ст. л соли. Воду довести до кипения. Варим 5-7 минут
6. Кролика вытащить из кастрюли, соус процедить в пиноа, добавить сливки, добавить зерновую горчицу 4 ст. ложки, соль. Добавить Бермалье 40 гр, ↓t°, мешать венчиком. Готовим в кастрюльке. Тушим 40 минут
7. Кладем кролика обратно и тушим еще 5 минут

61. Питивье (город во Франции)

Используемые техники:
Приготовление крема «Патисьер»
Приготовление крема «Франжипан»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоеное тесто б/д	г	500
мука	г	20
желток	шт	1
вода	г	10
Крем «Патисьер»		
молоко	мл	125
стручок ванили	шт	1
желток	шт	1
сахар	г	32
мука	г	18
Ром	мл	5
Миндальный крем «Франжипан»		
масло сливочное (мягкое, состояние помадки)	г	100
сахар	г	100
яйцо	шт	2
миндальная пудра	г	100
Ром	мл	5

Крем «Патисьер»
1. Молоко t° + стручок ванили → нагреть. Настоится, мешаем
2. Миска: сахар + желток → растереть до побеления
3. Добавить в кункт№ 2 муку и перемешать
4. В пункт3 по чуть-чуть влить молоко и мешаем венчиком
5. Новый сотейник: выливаем содержимое из пункта 4 в сотейник t°13° мешаем венчиком, чтоб не подгорел и ↓t°
6. Ликер в ___ и ставим на лед

Крем миндальный «Франжипан» (крем хранить не более суток)
1. Масло сливочное мягкое и растереть в миске оно должно побелеть
2. Ром в масло
3. По одному добавляем яйца в масло (лучше только желтки по одному)
4. Вбить миндальную пудру
5. Ром в конце. Заливаем потихоньку
6. Закрыть его пленкой и в холодильник

Тесто раскатать до толщины 2-3 мм и отрезаем по миске круги 4 шт. Соединить 2 крема в пропорции 1:1. Смешать в миске лопаткой. Тесто наколоть вилкой середину. И намазываем крем высотой 1 см, до краев, и доходит на 2 см

Смазать края водой: положить сверху, второй слой и придавить хорошо. в обл этих 2 см слепляем слои теста чтобы крем не вытек и ножом делаем лепестки (предварительно придавив немного пальцем).

Духовка 200°, перед выпечкой смазать желтком сверху (желток, смешанный с молоком или водой). Сначала на 10 минут в холодильник.

Достали из холода. Делаем надрез на поверхности и ставим в духовку на 200° время 20-25 минут.

Сахарная пудра сверху и еще на 5-7 минут в духовку.

62. Рийет из лосося

Используемые техники:
Приготовление холодной закуски из рыбы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
масло оливковое	мл	20
филе лосося	г	180
масло сливочное комнатной температуры	г	80
сметана 42%	г	25
Дополнительно		
эстрагон	г	15
лук-шалот	г	15
сок половины лимона	шт	0,5
соль	г	2
перец	г	0,3
для подачи		
багет	шт	1

Райет – разваренное кусочками
Можно делать из кролика, утки, птицы и травы, подходящие по вкусу

1. Лосось солим, на противень. В духовку. t°100 10-15 минут или 120°С – 10 минут
2. Лук-шалот – сизоле
3. Эстрагон только листики, мелко рубим
4. Миска: размягченное слив. масло + зелень + лук+ шалот + соль+перец+сметана. Смешать вилкой
5. Раздавить готовый лосось вилкой на кусочки и перемешать со сместью№4. Присолить + перец. Разложить в баночки с крышкой, в холодильник. Охладить

63. Свиная корейка «Поэле»

Используемые техники:
Приготовление мяса в технике «Поэле»
Приготовление «Фон де Поэляж»
Приготовление соуса на основе соуса Бешамель
Приготовление картофеля в технике Risoolees
Глазирование мяса
Глазирование овощей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
свиная корейка (4 ребра)	г	500
масло сливочное	г	10
лук репчатый	г	50
морковь	г	50
помидоры пелати (или свежие)	г	25
букет «Гарни»	г	1
Фон де Поэльяж		
белое вино	мл	30
темный телячий бульон	мл	200
крахмал	г	0,5
красное вино	мл	20
Гарнир		
1/ картофель «шато»		
картофель	г	300
масло растительное	мл	15
масло сливочное	г	10
соль, перец	г	РМ
2/ глазированная цветная капуста с соусом «Монрэ»		
цветная капуста	г	200
масло сливочное	г	15
мука	г	15
молоко	мл	200
соль	г	1
кайенский перец	г	0,5
мускатный орех	г	0,25
сыр Грюйер	г	20
желток	шт	1

Свинина: маринад + соль, перец, растительное масло. Очистить от жилок и костей, оставить одно ребрышко, зачистить его.
Делаем наколы илкой, чтобы разорвать мышечную ткань
Рондо 13°С. Нагреть max. Обжарить до корочки на растительном масле с обоих сторон. Можно добавить тимьян, чеснок, розмарин + сли. масло для корочки. Выкладываем мясо на противень, а на рондо морковь + лук (лук-дольки, морковь – треугольники) 2-3 минуты + белое вино (деглазируем мясные пригоревшие соки), выпарить полностью. Потом + красное вино, тоже выпарить. Се выпаривается по-отдельности (белое вино дает кислоту, а красное – танинность). Потом помидоры пелати, нарезанные t°12. Затем вливаем бульон и выпариваем немного 5-7 минут + букет Гарни + крахмал, разведенный в воде, и мясо обратно кладем в рондо → в духовку 150°С – 40 минут (последние 10 минут при t° 110°С без крышки и поливаем

соусом). Достаем, сливаем соус через сито, выпариваем соус. Соусом смазать свинину и с рондо в духовку снова. Глазируем мясо.
Соус Бешамель. Если в него добавить сыр, получится соус «Монрэ».
Сотейник: масло + мука сразу вместе. Венчиков мешаем и пассируем. t°11°. Все время мешаем венчиком, пропадет вкус муки и пузырьки кипения появятся и тогда отодвигаем с плиты и вливаем холодное молоко быстро и продолжаем взбивать на огне. Вымешивать. Он должен быть нежным. ↓t° 10-9° + соль + мускатный орех. Густота проверяется на ложке: обратная сторона. Проводим пальцем и соус не течет. Готов. В конце трем сыр Грюйер на терке и мешаем венчиком без огня + желток уже без огня. (сыр+ желток без огня). Кайенский перец на кончике ножа.
Шато картофель – башенки.
Бланшируем капусту цветную. В кипящую воду заложить 3-4 минуты и варим ее. Достаем. Стечь воду, соль + перец + сливочное масло и духовка 220°С.
Достаем через 5-7 минут, потом соус Бешамель на капусту и опять в духовку до золотистой корочки. Картофель варим до полуготовности. Потом обжариваем до цвета на сливочном масле + соль + перец. Потом духовка t°180° под крышкой 20-25 минут. Кладем в сковородку и закрываем фольгой и в духовку.
Достали картофель из духовки и смазать сливочным маслом
Свинина: оставшийся соус залить на синину и опять в духовку.

64. Крем в горшочках

Используемые техники:
Приготовление заливки Apareil a crème prise
Запекание на водяной бане

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сахар	г	80
желток	шт	6
молоко	мл	250
сливки	мл	250
Карамель		
сахар	г	200
Дополнительно		
кофе Нескафе	г	10
стручок ванили	шт	0,5
темный шоколад	г	30

1. Молоко + сливки (можно только молоко или только сливки) на огонь, перемешать венчиком в сотецника + ваниль семена. t°11. Довести до кипения
2. Миска: желтки + сахар растереть
3. Сотейник: сухой. Добавить сахар t°13°. Держим лишь до тех пор, пока кристаллы сахара не расплавятся. Карамель жидкая и тягучая
4. Смесь горячего молока + сливки + ваниль влить потихоньку в смесь взбитых желтков + сахара
5. Эту карамель на дно керамических формочек. Их выкладываем на дно, а сверху залить смесь№4, но остывшую карамель в формочке)
6. Формочки 5 шт кладем на поддон с водяной баней t°100-140° 40 минут (вода на ½ высоты формочки)
7. Охладить на ночь

65. Карпаччо из лосося

Используемые техники:
Приготовление холодной закуски из сырой рыбы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе лосося	г	80
масло оливковое	мл	30
Дополнительно		
помидор (1 шт)	г	120
базилик зеленый (листья)	г	10
лимон	шт	1
Тапенад		
маслины каламата	г	50
анчоусы – для украшения блюда или комплимента (аппетит)	г	20
розмарин	г	5
куриный бульон	г	50
масло оливковое	г	80
крем Бальзамик	г	РМ

Тапенад:
1. Тарелки плоские широкие кладем в морозильник для пожачи
2. Анчоусы замочить на 1 час в молоке, чтобы ↓ соль
3. Слить их через сито, потом на салфетку. Убрать лишнюю влагу. В чашку от блендера анчоусы + розмарин листья + маслины
4. +оливковое масло + куриный бульон. Взбивать аккуратно и медленно, следить за текстурой, чтобы не получилось пюре
5. Из лосося удалить кости и коричневую полоску в середине и нарезать тонкими полосками
6. Томаты для украшения карпаччо нарезав. Лимон нарезка карпаччо
7. Рыбу выкладываем на тарелку. Тапенад по бокалам.

66. Телятина «Маренго»

Используемые техники:
Приготовление темного рагу с использованием томатов (томатной пасты)
Глазирование овощей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
телячья лопатка	г	500
лук репчатый	г	70
шампиньоны	г	100
томатная паста	г	25
мука	г	7
белое вино	мл	30
темный телячий бульон	мл	500
чеснок	г	4
оливки (по желанию)	г	50
Бер-манье		
масло сливочное	г	12
мука	г	12
Глазированные овощи		
морковь	г	100
репа	г	100
цуккини	г	100
масло сливочное	г	20
схар	г	15
вода	мл	РМ
соль	г	РМ
Для подачи		
хлеб для тостов	г	30
петрушка	г	10
соль	г	РМ

1. Мясо кубиками
2. Рондо. Жарим на растительном масле 5-10 минут до корочки золотистой, потом + лук + ножки от грибов. До полуготовности лука, потом + томатную пасту, прижарить ее. До коричневого цвета. Потом деглассируем и выпариваем полностью + раздавленный чеснок. Выпарилось вино + бульон + оливки (в луке можно было обвалять вначале мясо чуть-чуть и потом жарим, но можно и бер-манье сделать). Довести до кипения, снять лишний жир)
3. В духовку 170°С 1 час под крышкой
4. Глазируем овощи: вода + сахар + соль + слив масло. Шарики из овощей + вода + морковь (см рецепт 18.3 пункт 5)
5. Достаем мясо в ковш, соус процедить через сито, выжать с овощей сок. Выпариваем соус, загустить (берманье), посолить (венчик+рондо)
6. Выпариваем воду из глазир. овощей. В грибы на сковородке добавляем соль и греем
7. Мясо обратно в рондо. Солим + сахар
8. Сервируем
9. Гренки 215°. Можно сбрызнуть оливковым маслом

67. Грушевый тарт «Бурдалу»

Используемые техники:
Приготовление песочного теста Pate Sablee
Приготовление миндального крема
Варка фруктов в сиропе
Выпекание “a blanc” (или слепым методом)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	250
сахарная пужра	г	95
миндальная пудра	г	30
масло сливочное	г	150
яйцо	шт	1
соль	г	4
Миндальный крем		
масло сливочное (мягкое)	г	100
сахар	г	100
яйцо	шт	2
миндальная пудра	г	100
ром	мл	5
Груша в сиропе		
груша (2 шт)	г	400
вода	мл	1000
сахар	г	150
стручок ванили	шт	1
корица	г	5
бадъян	г	3
Для подачи		
нейтральная глазурь	г	25

Подготовка миндаля: промыть, посушить в духовке

1. Мука+сахарная пудра + миндальная пудра + сливочное масло взбить
2. Потом яйцо + соль. Вымесить и закрыть пленкой и в холодильник
3. Из грушт вырезаем центри кладем в кастрюльку с водой и палочку корицы, звезды бадъяна и стручки ванили (уже без семян). Груши до мягкости + сахар (вода должна закрывать только груши) и сверху закрываем картушем. Булканье

Крем
Минд пудра + сахар смешать, потом масло сливочное + яйцо взбить. Положить в конд. мешок и в холодильник.
Тесто достаем из холодильника, раскатать между двумя пергаментами и на скалкена форму диаметром 20 см (разъемная). Накалываем дырочки вилкой. Кладем в духовку с грузом t° 170° - 15 минут. И без груза еще 5-7 минут

Глазир. овощи: вода + сахар + соль + слив. масло. Шарики из овощей (марковь и дайкон шарики) и вода закрывает их на половину кипения. Сотейник маленький
Цуккини – турне. Нарезка грибов калопе (сегменты которых скошены краешки) обжарить на слив масле. Не солить грибы, чтобы не пустили влагу, а осталась корочка. Сковородка. Цуккини турне. Бланшировать в соленой горячей воде 1-2 мин и сразу в лед
(другой рецепт)

Сваренную грушу достать и разложить веером. Корж достаем, остудить. Выкладываем грушу + крем
Крем выкладываем на корж, размазать ножом и на него груши (см. фото) t°190° 10-15 минут в духовку

68. Крестьянский террин

Используемые техники:
Приготовление фарша на террин

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
свинина на фарш	г	400
телятина на фарш	г	400
печень телячья (или говяжья)	г	200
Дополнительно		
лук репчатый	г	250
чеснок	г	20
коньяк	мл	40
хлебные крошки	г	50
яйцо	шт	2
масло сливочное	г	20
мускатный орех	г	0,5
петрушка	г	20
тимьян (только листья)	г	6
сибулет (лук резанец)	г	6
лавровый лист (2 шт)	г	2
масло оливковое	мл	20
соль	г	15
перец	г	1,5
корнишоны	г	40
багет	шт	1

1. Режем мелко репчатый лук
2. Мясо должно быть холодным и только тогда из него делаем фарш. Хранится мясо максимум 2 часа в пластмассовой (не металлической) чашке. Мясорубка должна быть холодной, все ее ножи тоже. Можно класть тоже в холод, иначе потечет сок из мяса. Оно как-будто проваривается.
3. t° масло оливковое + сливочное, нагреть и в него кладем лук, пассируем до изменения в цвете. 5-7 минут
4. духовка 170°
5. глиняный горшок или керамическая посуда выдерживает до 200°С
6. рубим чеснок
7. соль 8-10 гр (min) __ 14 гр (max) на 1 кг фарша
8. чеснок добавить в рондо с луком. Потушить 1-2 мин
9. достать в миску лук, и на рондо коньяк. Деглассировать и этот ___ в миску к луку.
10. Печень рубим мелко как лук, убираем протоки
11. Тимьян только листики
12. Лук колечками мелкими (сибулет) (___)
13. Петрушка (только листики) нарезка шифонад или жульен
14. Работа с фаршем в перчатках резиновых
15. Свинина + говядина + телятина + печень (фарш в миску к тушеному луку и чесноку) + яйца + перец + мускат + соль

Терки длф мускатного ореха маленькие специальные. 10 оборотов молотого перца + 10 гр соли + сухари

16. Формы керамические Stanb или Le Cruiset

17. Перемешиваем (снизу вверх, как хлебное тесто) фарш, воду не добавлять. Разрыхлить пальцем
18. Форму смазать сливочным маслом и утрамбовать в эту форму фарш. Эта закуска может храниться несколько дней холодильнике. Закрыть формы пергаментом, а сверху фольгой в 2 слоя или крышка от формы.
P.S. печень должна быть все же кусочками, а не пюре
19. t°170°, время минимум 60 минут. Внутр. t°-70°.
Закладываем в горячую духовку. На противень с водой, водяная баня. Выкладываем формы. Достаем после готовности и через 15 минут в холодильник

Луковый конфитюр (можно репчатый)
500 гр мука
250 мл сладкого белого вина (мускат)
20 мл оливкового масла
100 гр коричневого сахара
1-2 ст.л. бальзамический темный уксус (или соус Ворчестон)
Красный жгучий перец (чили)
2-3 см корня имбиря, натертого на мелкой терке
Соль маленькая щепотка

Лук нарезать вдоль и томим на сковороде на оливковом масле 5-7 минут. Потом имбирь + чили + соль + бальзам уксус и все ингредиенты. Довести до кипения и картуш и 3-4 часа томить. Иногда помешиваем.
t° 1-2°. Потом лук острый, стекл. банка в холод. Хранить 1 месяц.

69. Форель «Меньер» с картофелем на пару

Используемые техники:
Подготовка рыбы
Обжарка рыбы в технике «Соте»
Приготовление сливочного масла «Меньер»
Приготовление картофеля на пару
Нарезка овощей способом «Турне»
Тушение овощей вы технике Etuvee

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
речная форель (1 шт. примерно 250 гр)	шт	1
мука	г	25
масло сливочное	г	10
масло растительное	г	10
Масло «Меньер»		
лимон	шт	0,5
масло сливочное	г	20
Гарнир		
огурец свежий	г	100
масло сливочное	г	5
соль	г	РМ
Картофель на пару		
картофель	г	250
Для подачи		
лимон	шт	1
петрушка	г	10

Укроп, фенхель, эстрагон – травы для рыбы
1. Водяная баня

Картофель турне нарезка t°14°. Варить 10-15 минут на водяной бане. В воду бросить лавровый лист + перец черный горошек + обрезь петрушки.
Огурец тоже турне из четвертинок
Турне – мато – это турне, но в виде бочонка, который стоит
2. Режем дольками лимон, срезав кончики
3. Масло «меньер». Прокалить до состояния фондю, потом до коричневого цвета, с ароматом ореха.
4. Сотейник: слив. + оливковое масло растопить t°14° 1-2 мин
5. Переводим огурцы на медленный огонь 2-3 мин
6. Филе форели. Сделать аккуратную прямоугольную форму.

Рондо: слив. масло + олив. масло. Рыба соль + перец. Кладем в муку, обвалять рыбу в муке со всех сторон
7. В муку не надо добавлять соль и перец
8. Кладем в разогретой рондо рыбу кожицей вниз. t°12°. Жарим. Можно лепестки миндаля. Потом ↓t°10°.

3-4 минуты с одной стороны и 2 минуты с другой стороны. Перед тем как класть на тарелку, адсорбировать от лишнего жира на тарелке с салфеткой
9. В это же рондо масло, довести до золотистого цвета и орехового запаха. Мешать, снять с плиты. Лимонный сок + петрушка без огня. Полить рыбу этим соусом.

70. Профитроли

Используемые техники:
Приготовление заварного теста (Choux)
Приготовление шоколадного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Заварное тесто		
вода	мл	125
молоко	мл	125
масло сливочное	г	110
соль	г	5
сахар	г	10
мука	г	135
яйцо	шт	4
Шоколадный соус		
молоко	мл	100
сливки	мл	50
какая пудра	г	8
сахар	г	30
темный шоколад	г	150
масло сливочное	г	12
Для подачи		
ванильное мороженое	г	360

1. Заварной крем

a. Молоко+вода соединить в кастрюле. Ставим на плиту + сахар + соль + слив масло. Нагреваем t°9°. Мешаем пластиковой лопаткой. Добавляем температуру до легкого кипения.

b. Выключаем огонь. Дальше без огня. Всыпаем муку, мешаем, сначала добавляем 3 яйца, смотрим консистенцию. Чаще всего из последнего яйца добавляют только 1 желток

c. Потом включаем огонь и прогреваем для выпаривания влаги. Не перегреть иначе выйдет сливочное масло. Все время мешаем и растираем лопаткой t°4° - 5

d. Берем миску мескую → тесто → вымешиваем (взбиваем) и кладем 1 яйцо → мешаем и т.д. все яйца. Но последнее яйцо вводим желток → взбить и по частям белок.

См. консистенцию: «клюв на лопатке» и «плюх» при падении теста в кастрюльку. Тесто блестящее. Тесто должно остыть перед выпечкой. Насадка примерно 1 см. Это тесто на 20 шариков. На пергаменте или силиконовом коврике первая температура в духовке высокая для подъема теста. Расстояние друг от друга 3 см, т.к. поднимаются и не пропекутся

e. Взбить 1 яйцо + соль и вилкой, смоченной в яйце, придавить пики профитролей. t°210° на средний уровень в духовке, дверь аккуратно закрыть. 10-15 минут. Потом уменьшаем температуру до 160°C – 15 минут до готовности

P.S.можно оставить дверку от печки приоткрытой и температура 130° и оставить их сушиться. Хранить 1-2 дня. Это другой способ выпечки

2. Шоколадный соус

a. Сотейник: молоко + сливки + сахар + какао-порошок + шоколад. Не кипятим, т.к. шоколад нельзя греть. t° 9° (средний огонь). 7 минут мешаем. t° плавления шоколада твердого - 62°. Для молочного меньше

b. Добавляем сливочное масло. Мешаем лопаткой 2-3 мин. Храним на водяной бане до глянцевого блеска

c. Соус должен быть теплым, не перегревать. И его ложкой наливаем сверху на наши профитроли. На порцию 3-4 штуки

71. Салат «Ландез» (юго-восток Франции)

Используемые техники:
Приготовление заправки «Винегрет»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
салат «Фризе»	г	30
руккола	г	30
сибулет	г	10
петрушка	г	15
Заправка «Винегрет»		
соль	г	1
перец	г	0,05
горчица дижонская	г	5
мед	г	4
белый или красный винный уксус	мл	10
масло оливковое	мл	20
масло грецкого ореха	мл	10
Дополнительно		
копченая утиная грудка	г	30
террин из фуа-гра	г	30
утиная ножка конфи	г	70
петрушка	г	10
чеснок	г	5

Магре – утка, выраженная для фуа-гра

1. Заправка. Миска: горчица + мед + соль + винный уксус → венчиком взбить, потом масло оливковое + масло грецкого ореха (соль в масле не растворяется, т.о. сначала уксус + соль)
2. Грудка утиная – режем на слайсы, чеснок рубим + петрушка
3. Сердечки утиные тушим на масле растительном + лук. Режем пополам + соль + перец. Лучше сердечки сначала отварить, а потом жарить. Жарим 2-3 минуты. Коньяк для аромата. В самом конце чеснок + зелень
4. Утиная кожица – снять мясо
5. Перемешать листья салата, залить заправкой + утка мясо, сердечки все сверху выкладываем.
6. Грецкий орех сверху и бальзамический уксус для украшения.

Конфи: это способ приготовления мяса в собственном соку или жиру. Предварительно оно маринуется

72. Фаршированная перепелка

Используемые техники:
Приготовление фарша
Разделка мелкой птицы
Приготовление пюре из корнеплодов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
перепелка	шт	1
куриная грудка	г	50
куриная печень	г	20
сало – вместо сала можно сливочное масло или сливки	г	10
изюм черный	г	5
виноград зеленый	г	10
коньяк	мл	10
Порто	мл	10
петрушка	г	3
пять специй	г	РМ
Пюре из корня сельдерея		
корень сельдерея	г	250
молоко – лучше сливки 35%	мл	150
масло сливочное	г	30
рис (по желанию)	г	15
Соус		
кости от перепелки		
красное вино	мл	80
виноград или изюм	г	30
специи (по вкусу)	г	5
масло сливочноре	г	РМ

1. Разделать перепелку
2. На противень: соль + раст. масло + чеснок. Кладем на нее перепелки. Полить растительным маслом
3. Грудку куриную измельчить в блендере
4. Сало режем маленькими кубиками юрюнуаз
5. Куриная печень: замочена в молоке на 2 часа. Достаем, режем и к куриной грудке в блендер + коньяк + порто. Все перемешать блендером + чеснок + зелень + соль + перец
6. 6 изюмин (на 2 перепелки) + соль в блендер + перец + фисташки + можно 1 белок или сливок для вкуса
7. Миска: фарш + сало + изюм +нарезка брюнуа. Смешать и в холодильник на 10-15 минут
8. Пюре: режем сельдерей мирпуа: крупный квадрат.

Кастрюлька: слив масло, обжарить сельдерей.
Сельдерей карамелизируется. Серез 15-20 минут долить молоко и на медленный огонь t°10° кипения. Закрыть картушем, еще 15 минут. Готово!
Блендер + соль, трюфельное масло

Соус: рондо или сотейник t°13°, растительное масло + сливочное масло. Жарим скелет от перепелки.
Деглазируем коньяком, выпарить. Потом порто (обязательно по очереди) и выпарить, потом вино. Выпариваем ½ объема. Слить через сито и марлю в новый сотейник. Огонь t9° + щепотка

сахара + соль + перец + холодное сливочное масло и тужа виноград без косточек. Режем пополам. Добавляем за 10 минут до готовности. Соус с виноградом поддержать теплым.
Перепелку фаршируем фаршем и закрываем кожицу и кладем грудкой вверх. Сверху кладем сливочное масло.
Духовка 180° 20 минут
Или 160° - 20 минут
t° в центре 75°

73. Клафути

Используемые техники:
Приготовление жидкого теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	шт	3
сахар (или коричневый сахар)	г	70
мука	г	60
сливки	мл	250
молоко	мл	250
масло сливочное растительное	г	100
Начинка (летний вариант)		
вишня свежая	г	300
масло сливочное (для формы)	г	20
сахар (для формы)	г	30
кирш	мл	20
Начинка (зимний вариант)		
чернослив	г	250
коньяк	мл	20
вода	мл	60
масло сливочное (для формы)	г	20
сахар (для формы)	г	30

1. Греем замороженную вишню в сотейнике с киршем
2. Форму (порционную) смазать сливочным маслом и присыпать сахаром
3. Состав теста как заварное, но без масла

Тесто:

4. Миска: 2 яйца перемешать + мука + пункт 5 (топленое сливочное масло) и потом венчиком взбиваем + смесь 8 (молоко + сливки и пр)
5. Растопить в ковше масло, оно должно остыть, но остаться жидким
6. В форму кладем ягоды на дно
7. t°180° - 30-40 минут. Достать из духовки и в холодильник
8. сотейник: молоко + масло прогреть + ваниль стручок t°42°. Греем до кипения
9. половником вносим тесто в формы на вишню. Не доходим до краев на 1-2 см

74. Французский омлет

Используемые техники:
Приготовление омлета

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	шт	3
масло растительное	мл	20
масло сливочное	г	10
соль	г	0,75
перец	г	РМ
Начинка		
сибулет	г	6
Для подачи		
масло сливочное	г	10

1. режем сибулет (лук-резанец)
2. есть 3 степени прожарки: rare,
   medium – стандарт
   well done
   rare и well done делаем только по запросу клиента
3. сковорода с антипригарным покрытием диаметром 20 см.

миска + вилка →перемешать (а не взбивать) яйца
сливочное масло. растопить

4. сибулет + смесь яиц. Налить в сковороду. Ждем несколько секунд пока схватятся края и вилкой от края к центру собираем (1 раз) и потом собираем края (складываем как конверт, заворачивая края. Получаем форму, которую переворачиваем на тарелку
5. сверху смазать сливочным маслом для блеска

Если мы хотим сделать начинку (сыр + ветчина или грибы), то перед тем, как завернуть его, в центр кладем начинку.

75. Каре ягненка в хрустящей корочке

Используемые техники:
Зачистка, обжаривание каре
Приготовление персильяда
Нарезка овощей
Приготовление овощей в технике «Соте»
Приготовление белого холодного соуса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
каре ягненка (1 шт)	г	500
масло оливковое	мл	20
Для корочки		
горчица дижонская	г	20
масло сливочное комнатной температуры	г	20
петрушка	г	30
хлебные крошки	г	30
чеснок	г	15
Рататуй		
баклажан	г	100
цуккини	г	100
болгарский перец красный	г	150
лук репчатый	г	50
помидоры	г	100
тимьян	г	2
чеснок	г	5
сахар (по необходимости)	г	5
базилик зеленый	г	5
петрушка (лучше без нее, петрушка перебьет вкус базилика)	г	5
соль, перец	г	РМ
Соус		
греческий йогурт (1/2 стакана)	г	65
соль	г	РМ
перец	г	РМ
мята	г	5
чеснок	г	10
огурец свежий	г	60
укроп	г	5
красный винный уксус	мл	15
масло оливковое (можно растительное)	мл	30

Каре ягненка.
Рататуй:
1. Баклажан: меседуан, солим, он отдаст воду
2. Цуккини на 4 части вдоль, убираем семена, в них много воды, 6мм х 6 мм. Тоже меседуан (крупный кубик)
3. Болгарский перец – режем вдоль на полоски, убрав предварительно все жилки. Тоже меседуан
4. Лук – эмансе
5. Томар: бланшировка в кипящую воду, снятие кожицы, четвертинки, убрать семечки

6. Рондо: оливковое масло + перец (5 минут + соль) + баклажан (5 минут) (через сито, слить лишнюю воду) + цуккини (3 мин) + соль. Тушение овощей t°9°

2 сковорода: оливковое масло + лук (соль) + листья тимьяна t°8° до мягкости лука

7. Нарезка конкасе товатов: нарезаны вдоль без семечек, как эмансе, и можно потом еще 30 кубиков
8. Проверить готовность овощей в рондо по-отдельности. Хрустящие снаружи и мягкие внутри
9. Томаты добавляем в смесь№6 (вторая сковородка) + соль + сахар. После обработки убираем ветку тимьяна. Эту смесь кладем в рондо с овощами
10. Базилик листья сворачиваем вдоль, а не поперек и нет окисления и режем шифонад. Соединить в рондо.

Соус корочка:
Чашка блендера: горчица + сливочное масло + хлебные крошки + листья петрушки + чеснок. Перемешать в блендере

Каре ягненка: зачистить от пленок, убрать мясо с 2/3 поверхности ребра и зачистить косточку. Есть методика снятия с кости мяса: завязать нитку вокруг кости и дернуть. Жир срезать. Жилки и пленки срезать. Сделать форму. Остатки мяса и обрезок для соуса «псю»

Рондо: растительное + оливковое масло
Соль на каре ягненка + перец с двух сторон и обжариваем до цвета с двух сторон. Кладем на холодную сковородку и нагреваем на средней температура. Закрываем фальгой, чтобы они не почернели (мясо сверху, кости снизу).
t°200° - 8 минут духовка, противень проверить и еше 4 минуты, еще 3 минуты. Итого 15 минут. 55°-60° внутренняя t° мяса.
Баранина подается «розе»

Соус греческий «цацики»
1. Мята только листья кладем один на другой, скручиваем как синагу – нарезка шифонад
2. Укроп- без стеблей и ножек
3. Огурец – боюнуаз: режем вдоль на ломтики (слайсы) и потом полоски (2х2мм)
4. Все смешиваем + йогурт + укроп + огурец + мята (миска)
5. Чеснок рубленный
6. Если зима, бланшируем чеснок на 1-2 минуты в кипящую воду т потом режем. Это уберет вкус чеснока
7. Соль+перец+уксус. Масло пока нет
8. Немного слив. масла в конце по вкусу

Достаем готовое мясо из духовки
1. Фольгу не снимаем с мяса. Мясо кисточкой смазать сливочным маслом, затем горчицей.
2. Пергамент на противень → смесь для корочки →обвалять, с одной стороны, мясо, намазав мясо предварительно горчицей, и сразу в духовку на функцию гриль.
t°300° - 3 мин. Новый противень с фольгой, на него мясо в духовку.

76. Брауни

Используемые техники:
Приготовление бисквита

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
масло сливочное	г	150
шоколад темный 66%	г	200
яйцо	шт	3
сахар кассонад	г	100
мука	г	50
грецкий орех (или пекан, или фундук)	г	100

1. На водяной бане в миске растопить шоколад + сливочное масло (не плавить в кастрюле на огне, иначе будет плавиться шоколад и гореть, будет горький вкус)
2. Яйца + сахар взбить венчиком (просто перемешать)
3. Орехи режем на средние кусочки
4. Соединить шоколад с миксом из сахара с яйцами. Яйца в шоколад мешаем шпателем и в эту же миску муку и орехи
5. Круглая форма диаметром 20 см. на дно пергамент. А форма смазывается маслом. Залить тесто в форму в духовку t°180° - 20 минут. Проверить деревянной зубочисткой и если влажный, еще 5-7 минут

77. Севиче из сибаса (из перу)

Используемые техники:
Техника приготовления рыбы без тепловой обработки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе сибаса 600/800 (1 шт)	г	170
Маринад		
сок лайма (и цедра тайма)	мл	80
апельсиновый фреш	мл	50
имбирь свежий	г	4
перец чили	г	5
луш -шалот	г	20
соль	г	2
белый перец	г	1
½ часть авокадо	шт	1
помидоры черри (2 шт)	г	20
лук-шалот	г	20
луг зеленый	г	5
кинза	г	5
кунжутное масло	мл	5
арахис	г	10

Кориандр = кинза
Чабрец = тимьян

Севиче – способ приготовления любого белого мяса): клолик, курица, рыба, морепродукты

а. апельсиновый сок + сок лайма (фреш) + миска. Туда трем на терке имбирь.
2. Перец чили мелко рубим – в миску №1 (пробуем перец на вкус)
3. Лук-шалот сизоле в миску1 + соль + перец.
4. Из сибаса удаляем коричневую среднюю полоску. Вырезать мередину, делим пополам и потом нарезка эскалопе и отправляем ее в миску№1 (маринад). В холодильник. Готово через 15 минут

Для подачи:
Миска: шалот → сизоле + лук зеленый – колечки + помидоры черри на 4 части + арахис раздавить ножом. Авокадо режем кубиками. Косточку достаем ножом. Все смешать и заправить светлым кунжутным маслом

78. Стейк из лосося и брокколи в паназиатском стиле

Используемые техники:
Быстрый маринад для рыбы
Тепловая обработка для рыбы
Приготовление соуса терияки
Варка зеленых овощей a l'anglaise

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе лосося	г	250
соль	г	10
белый перец	г	0,5
Соус Терияки		
чеснок	г	3
имбирь свежий	г	3
красное вино	мл	75
сахар	г	25
соевый соус	мл	50
перец черный молотый	г	0,5
куриный бульон	мл	75
крахмал	г	РМ
Гарнир		
брокколи	г	200
сладкий соус чили	г	10
ростки сои	г	20
кунжут семя (черные)	г	5
кинза	г	10
лук зеленый	г	10

Бланшировать: если овощ зеленый, то кипящую воду, а если белый, то в холодную и доводим до кипения. Шок температур сохраняет цвет овощей.
1. Гарнир. Брокколи. Режем, удаляем ножки. Соцветия в кипящую соленую воду бросаем брокколи. Варим 4-5 минут. Потом в холодную воду, потом на сито со льдом
2. Сахар + вино → сотейник → до кипения → выпарить и фламбировать + чеснок + соевый соус + бульон → варим 5-10 минут
3. Имбирь режем жульен и в сотейник№2
4. Убрать коричневый жир с лосося
5. Соус №2 перелить через сито. Он ↓ в объеме в 2 раза. Маленький стакан → крахмал + немного соуса. Развести крахмал и обратно в соус (сотейник)
6. Филе лосося режем на куски

Стейк:
Пергамент → стейк → соль + перец. Со всех сторон
Сливочное масло + оливковое масло. Жарим стейк лосося. Ту сторону, которая идет сверху при подаче жарим первой. t°9°, потом 4°. Rose нежное мясо внутри 42-51° лосося внутри.
На сливочное масло брокколи. Жарим. В горячую сковороду с маслом кладем брокколи и прогреваем, с элементами обжарки. В брокколи добавляем ростки сои. Тушим 3-4 минуты (прогрето). Вне огня добавить соус чили.
Соус терияки в разведенный крахмал. И теперь эту смесь по чуть-чуть вводим на огне t°9-12°. Загущаем соус.
Стейк лосося обвалять сразу в кунжутных семенах

79. Тайский паровой кекс KA NOM SALEE

Используемые техники:
Приготовление кекса на пару
Приготовление фруктового мусса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	100
сахар	г	100
сахар	г	15
разрыхлитель	г	5
ваниль	г	5
растительное масло (или виноградной косточки)	г	15
красный краситель	г	0,5
яйцо	шт	2
Панна-котта из кокосового молока		
кокосовое молоко	мл	400
молоко	мл	350
сахар	г	125
желатин (4 листа)	г	20
листья каффар-лайма (по желанию	шт	2
Мусс из манго		
пюре из манго	г	50
сахар	г	15
сливки	г	90
желатин (1 лист)	г	5
Кули из манго		
пюре из манго	г	50
сахарная пудра	г	15
Для подачи		
лайм	шт	1

Желатин работает при 65°

Панна-котта
1. Молоко + кокос. молоко + сахар + листья лайма + довести до кипения. Кипятим, чтобы лайм отдал вкус. Процедить через сито, листья выбросить
2. Желатин замочить в миске с вводом и льдом. Отжать и в горячую панна-котту. Налить ее на поднос с пищевой пленкой и поставить в холодильник.
3. Кисв. Блюдо. Сахар 100 гр. + ваниль семечки + яйца. Сбить до тягучей белой консистенции. Бзбивать 10 минут
4. Поднос закрыть пленкой пищевой и в холодильник
5. В миску со взбитыми яйцами + сахар (№3) + муку + разрыхлитель, краситель + раст масло. Взбить до однородной массы и выложить в миску и в кондитерский мешок, и в формы колечками (силиконовые)
6. Духовка t°95° 15-20 минут. Для пара в домашней духовке поставить миску с водой

Мусс из манго

1. Манго пюре + сахарная пудра. Перемешать. Прогреть в сотейник до t° плавления желатина
2. В горячую смесь №1 добавляем часть взбитых сливок и лопаткой перемешать. Немного нагреть эту смесь, чтобы в нее добавить желатин. Она станет жидкой. И в ней разводим желатин. Процедить через сито, соединить с оставшимися сливками и ставим на лет

Смешать пюре манго с сахарной пудрой

80. Креветки в темпуре с соусом Тар-тар

Используемые техники:
Приготовление паназиатского маринада
Приготовление темпуры
Приготовление холодного эмульсионного соуса
Фритюр

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
креветки тигровые 16/20	г	300
соевый соус	г	20
мед	г	8
кунжутное масло	г	5
имбирь свежий	г	15
рыбный соус	г	10
белый перец	г	1
Темпура (японский кляр)		
мука	г	80
крахмал	г	60
разрыхлитель	г	5
соевый соус	г	10
ледяная вода	г	РМ
пиво (по желанию)	г	20
Соус Тар-тар		
Майонез:		
желток	шт	3
горчица дижонская	г	15
масло растительное	мл	250
белый винный уксус	мл	20
Нарезка		
отварное яйцо	шт	1
каперсы	г	20
корнишоны	г	30
лук-шалот	г	20
сибулет	г	5
кервель	г	5

1. Мука + разрыхлитель + крахмал смешать, в холодильник
2. Вода газированная в холодильнике
3. Удаляем панцирь, голову и хвостик
4. Маринад: рыбный соус + соевый соус + мед + кунж. масло + белый перец + имбирь на терке и в тряпочку и выжать сок в миску. Все соединить.

Креветки маринуем 15-20 минут. Максимум 2 часа

5. Соус тар-тар (мелко нарезаны продукты)

Только лук-шалот мелко рубим
Каперсы – мелко рубим
Отварное яйцо – мелко рубим. За 30 минут до варки ком t°

6. Майонез: рафинированное растит. масло (но не Extra Virgin)

3 желтка + горчица. Соединить + соль + перец. Миксер на самые маленькие обороты и взбиваем 30-40 секунд.

Главное правило: медленно вливаем раст. масло (2 жира: желток + раст масло). Чем больше масла, тем более густой соус. Вводим по 2-3 мл масла. Не прекращаем взбивать. (если соус разошелся, то взбить отдельно один желток и в него потихоньку подливаем этот соус). Когда ввели 2/3 растительного масла, тогда вводим уксус. 1 ч.л. Пробуем на вкус. Хранить только в холодильнике 1-2 дня

Все ингредиенты соуса тар-тар + майонез все сложить + кервель + сибулет

7. Ледяная вода (с кубиками со льдом 160 мл) + соевый соус смешать и выливаем в миску со смешанной мукой + разрыхлитель + крахмал. Консистенция + блинное тесто. Ставим на лед.

Фритюр 180°

Обвалять креветку в муке, потом в кляре и во фритюре 3-5 шт на порцию

81. Цыпленок карри с белым рисом

Используемые техники:
Маринад в паназиатском стиле
Варка риса
Приготовление цыпленка в технике «Соте»
Приготовление соуса методом редуцирования

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
цыпленок (1 шт)	г	500
имбирь свежий	г	3
карри	г	2
куркума	г	2
кокосовое молоко (1 бан. = 400 мл)	шт	1
Рим по-креольски		
рис Басмати или Жасмин	г	75
вода	мл	500
соль	г	4
Соус карри		
ингредиенты от маринада для цыпленка (из первого этапа)	г	.
карри	г	.
куркума	г	.
кокосовое молоко (1 бан. = 400 мл)	шт	.
вода	мл	РМ
соль	г	2
белый перец	г	0,25

1. Духовка t°190°

Маринуем цыпленка в карри, куркуме, кокосовом молоке + имбирь. Маринуем 2 часа. Шею удаляем. Грудку удаляем. Накрыть пленкой пищевой цыпленка, выложить на пергамент и на доску, отбить молоточком. Потом ___ пленку. Соль с одной стороны кладем в →

2. Рондо. Подсолнечное масло → белый дым → кожей вниз. Жарим. Сверху кастрюлька с водой (3 литра). Переворачиваем лопаткой. Общее время жарки 20-30 минут и в конце переворачиваем часто.
3. Соус из маринада лишь прогреть и довести до вкус. Он готов.
4. Пол литра воды + соль + рис Басмати (рис моем прохладной водой 3-4 раза). Метод откидной. Можно зелень. После того как закипит вода солим, t°10° 10 минут, слить через дуршлаг, обратно в кастрюльку + сливочное масло.
5. Пергамент, духовка, цыпленок t°190°- 15 минут.
6. Прогреваем на сильном огне соус, чтобы не свернулся t°7° и пусть выпаривается

Порция: 100 гр риса

82. Аляска

(входит в сотню знаменитых десертов мира)

Используемые техники:
Приготовление бисквита Женуаз
Приготовление мороженого
Приготовление сорбета без сорбетницы
Приготовление итальянской меренги

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	шт	3
сахар	г	75
мука	г	60
разрыхлитель	г	3
Ванильное мороженое		
молоко	г	200
сливки	г	200
желток	шт	6
сахар	г	100
стручок ванили	шт	1
Сорбет из малины		
сироп “tant pour tant” (один к одному)		
сахар	г	125
вода	г	125
малиновое пюре	г	250
Итальянская меренга		
сахар	г	300
вода	г	75
белок	г	110

Бисквит: взбить до белой пены яйца и сахар и туда вводим муку и разрыхлитель. Смазать подсолнечным маслом форму и выложить бисквит. Духовку 200°, ставим в духовку и ↓180 ° через 1 минуту и потом еще 15-20 минут.
Соус англез: мороженое
1. Соединить сливки + молоко в сотейник (слить их). Прогреть до точки кипения + стручок ванили
2. Желток 6 шт + сахар →растереть венчиком до побеления (не взбивать, а растереть) в миске
3. В миску с желтками вводим смесь №1. теплые сливки с молоком. По чуть-чуть вводим и взбиваем венчиком все время. Соединяем и переливаем в кастрюльку. Ставим на огонь. t°13С потом до 8° и мешаем постоянно деревянной лопаткой. Можно добавить орешки, фисташки. t° для охлаждения пломбира 13-14°С. Чтобы не образовался кристалл можно купить глюкозу. Крем загущается 12-15 минут. Готовим темп. этой смеси 82-85°С. На шпателе тест – остается соус и полоска ___
4. Сорбет из малины: сотейник t°10° сахар + вода + джем, через 5 минут сироп выключаем, малиновое пюре. Сорбет перемешиваем за 1 час 2-3 раза вилкой или венчиком.
Мороженое остудить во льду
Смазать бисквит (сахар + вода) сиропом + ром. Вырезать кружочки и полоски. В форму кольца вниз кладем бисквит и по бокам полоску. Получается коробочка и трамбуем мороженое и сверху закрыть крышечку бисквита. Эту заготовку в холодильник.
Итальянская меренга: сахар + вода – сотейник. Кипение t°110°.

Взбить белки и в них потихоньку сахарный сироп горячий. Эта меренга для украшения, а не для духовки. Его есть можно сразу. Через 10 минут взбивания.
Обкладываем наш бисквит коробочки меренгой и в духовку на 3-4 мин t°230-240°C. Кушать сразу, чтобы мороженое не растаяло

83. Писальдер

(тесто пиццы с начинкой)

Используемые техники:
Приготовление дрожжевого теста
Приготовление лукового конфитюра
Приготовление помидоров конкассе

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	200
дрожжи сухие	г	5
яйцо	шт	1
вода	мл	60
масло оливковое	мл	30
соль	г	5
сахар	г	5
Луковый конфитюр		
лук репчатый	г	500
масло сливочное	г	25
сахар	г	20
красное вино (можно без вина) смотрим по вкусу, можно не добавлять, определяем это по карамелизации лука	мл	125
Начинка		
анчоусы	г	35
помидоры конкасе (вяленые)	г	35
чеснок	г	5
маслины каламата	г	50
соль, перец	г	РМ
петрушка	г	5

1. Миска: соль + сахар + мука + дрожжи сверху + вода + яйца, замешиваем тесто. Тесто закрываем влажной тряпкой и с кастрюльку. Можно поставить в горячую воду тесто для увеличения в объеме.

Техника конфи означает медленное приготовление на низкой температуре, т.е. томление – это и есть конфитюр

2. Рондо. Лук нарезка эмансье. Оливковое масло, холодная сковорода → лук t°13. Обжарить до ↓ объема и ↓t°. Когда лук оменьшится в объеме, то присаливаем, t°4°
3. Конкасе томаты: томат без кожицы и семечек томатов. Сушеные томаты в масле нарезка брюнзуаз. Вяленые
4. Анчоусы режем брюнуаз
5. Чеснок давим ножом и в лук
6. Красное вино в прожаренный лук и тушим t°9°- 20-30 минут
7. Раскатать тесто и на него выложить лук и сверху резанные томаты и каламата оливки + анчоусы + соль

Духовка ↓220 – 7 минут. Сбрызгнуть олив. маслом сверху.

84. Судак в кляре с соусом «Тар-тар»

(рыба во фритюре - нагетсы)

Используемые техники:
Приготовление холодного эмульсионного соуса
Приготовление темпуры
Приготовление зеленых овощей a l'anglaise

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
судак (филе)	г	150
мука	г	80
крахмал	г	60
разрыхлитель	г	1
соевый соус	г	4
Майонез		
желток	шт	2
горчица	г	15
соль	г	РМ
перец	г	РМ
масло растительное	мл	200
Соус «Тар-тар»		
майонез (см. выше)	г	200
белый винный уксус	мл	20
каперсы	г	10
корнишоны	г	10
лук-шалот	г	20
сибулет	г	5
кервель	г	5
отварное яйцо (1 шт)	г	40
Пюре из зеленого горошка		
зеленый горошек	г	200
мята	г	15
сливки	мл	70
соль, перец	г	РМ

1. Горчица + желток + соль + перец взбить миксером на max скорости вводим постепенно растительное масло. Хранится в холодильнике 1 сутки т.к. там белок. В конце добавить лимонный сок или уксус для цвета и стабилизации

Тар-тар
2. Брюнуаз каперсы и корнишоны + яйцо нарезка брюнуаз+ лук-шалот + майонез + коньяк + лимонный сок + кечуп + табаско
3. Судак в кляре. Режем центр часть 5х1 см. Солим рыбу

Кастрюлька 10 гр соли и 1 ч.л. воды, нагреваем и варим горошек 2-3 мин. Горошек в сито и на лед → в сотейник + слив масло + вода от приготовления + мята мелко резанная.
Погружной блендер – пюре + сливки

Судак обвалять в муке

85. Апельсиновый сабайон с фруктовым салатом

Используемые техники:
Приготовление сабайона
Нарезка фруктов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сабайон		
желток	шт	5
сахар	г	50
апельсиновый фреш	мл	50
Фруктовый салат (ЗИМНИЙ ВАРИАНТ)		
банан (1 шт.)	г	150
киви (1 шт.)	г	80
апельсин (1 шт.)	г	150
груша (1 шт.)	г	150
мята свежая	г	5
Фруктовый салат (ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ)		
банан (1 шт.)	г	150
клубника	г	100
Персик или нектарин (1шт.)	г	120
вишня	г	80
мята свежая	г	5

Сабайон

1. Желток+сахар взбить в миске + апельсиновый сок на водяной бане, венчик (взбиваем) t° - 55°С. Плотная структура, как во взбитых сливках.
2. Банан – кольца по косой, персик, киви кольца все кладем на тарелку и сверху кладем сабайон
3. Сверху сахарная пудра

86. Тартар из говядины

Используемые техники:
Нарезка/измельчение мяса с помощью ножа
Приготовление холодной закуски из сырого мяса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
филе говядины (тендерлойн) вырезка	г	100
хлеб для тостов	г	30
картофель обжаренный	г	80
Заправка на тартар		
корнишоны	г	20
каперсы	г	10
лук-шалот	г	20
масло оливковое	г	20
соус Табаско	г	1
петрушка	г	5
эстрагон	г	5
Соус Ворчестер	г	3
кетчуп	г	15
Соус “Тар-тар” (вариант) (майонез)		
желток	шт.	2
горчица дижонская	г	15
масло растительное (200 мл)	г	120
белый винный уксус	г	10
Для подачи		
крем Бальзамик	г	5
зеленое оливковое масло	г	5

1. Каперсы, огурец, лук-шалот сизоле, эстрагон измельчить.
2. Желток+горчица+уксус+1 ст.л. раст. масла смешать в миске венчиком. Потом добавляем оставшееся растительное масло (120 гр.). В этот майонез добавить смесь №1 (лук, корнишон, каперсы, эстрагон). Можно добавить соус Табаско, петрушка, соус Ворчестер, кетчуп. Для снижения вкуса лука можно припустить его кипятком.
3. Говядина. Нарезаем вырезку, как колбаску поперек и пополам как сизоле кубики 4мм. Режем и храним на льду+соль+перец+растительное масло+соус тар-тар с заправкой вмешать+кетчуп Heinz+Табаско+пару капель соус Ворчестер
4. Для подачи руккола в соусе “Винегрет”

87. Паста

Используемые техники:
Приготовление теста для пасты
Приготовление горячего сливочного соуса
Техники формирования изделий из пасты
Приготовление соуса Бер-монте

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты идеальное соотношение1:1 (250г муки:250 г желтков)		
мука “00”	г	250
Желток (250 гр. желтков)	шт.	10
или вариант 2 (для фаршированной пасты)		
мука “00”	г	300
Яйцо (ок 55 г)	шт.	3
Феттучини с грибным соусом (а-ля Карбонара)		
лук-шалот	г	30
бекон	г	50
шампиньоны	г	100
белое вино	мл	50
грибной бульон – варят грибы (не шампиньоны, а лесные)	мл	80
сливки	мл	75
Равиоли с тыквой и сыром		
тыква	г	150
маскарпоне	г	50
рикотта	г	50
пармезан	г	30
шалфей	г	5
соль, перец	г	pm
соус “Бер монте”	г	pm
Тортеллони с пюре из кукурузы		
кукуруза	г	250
лук-шалот	г	20
тимьян	г	2
сливки	мл	150
масло сливочное	г	20
масло трюфельное	г	2
Соус “Бер монте”		
вода	мл	pm
масло сливочное	г	125
соль	г	pm

Соус “Бер монте”
Эмульсия масла и воды и можно зелень и туда фетуччини.
1ч.л. сливок+1ч.л. воды+1ч.л. соли+1 брикет масла и на газу

1. Смешать муку и желтки. Домешиваем на пергаменте вручную. В холодильник на 1 час «00» — это степень помола муки
2. Варим тыкву до мягкости. Ставим в конус и дать стечь воде 1-2 часа или отжать. В холодную воду → до кипения. Кубики одинакового размера 3х3 см

3. Лук –шалот жарим на смеси растит + слив. масла +тимьян (только листики) до желтого цвета и мягкости. Потом + консерв кукурузу и ↓t12°, выпариваем сливки → t°9°
4. Шампиньоны: режем половинку на 3 части (как эмансье)
5. Лук-бронуаз, бекон + баточет, листья петрушки мелко рубим. Шалфей рубим мелко
6. Разминаем вилкой в миске тыкву + маскарпоне + рикотта (творожист. вкус) + соль + перец + олив. масло 1 ст.л + шалфей рбленый + тертый. Пармезан смешать. Начинка готова
7. След начинка: смесь кукурузы → в блендере + 1 ст.д. трюфельного масла
8. Феттучини с грибным соусом

На растительном масле в рондо жарим бекон 1-2 мин + грибы + сливочное масло 5 гр жарим через 2-3 мин t°12° + сизоле лук шалот + белое вино выпарить полностью, потом + бульон. Немного выпарить. Довести до кипения и снимаем. В общей сложности минут 15. Потом сливки + паста. Все смешать.

9. Тесто раскатать толщиной в 1 мм. Свернуть рулончик и режем. Далее распрямляем полоски и присыпаем (протягиваем) мукой.

Вторая часть теста раскатать и вырезать шарики диаметром 8-9 см для равиолей. Кладем в центр начинку с кукурузой. Края смочить водой. Как творожное печенье фория.

Третья часть: два прямоугольника, кладем начинку и потом формой давим кружочки. Форму предварительно смочить водой.

Время варки 4 минуты. Вода соленая для варки. На сковороде слив. масло + зелень → туда равиоли и тортеллони

88. Яблочный крамбл

Используемые техники:
Приготовление теста на крамбл
Карамелизация фруктов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тесто на крамбл		
мука	г	80
сахар	г	70
масло сливочное	г	80
соль	г	3
Карамелизованные яблоки		
Яблоки (Голден или Гренни Смитт)	г	500
масло сливочное	г	50
сахар	г	90
стручок ванили	шт.	1
корица (по желанию)	г	1

1. Масло+сахар перетереть миксером, потом соль и муку замешать рассыпчатое тесто. Пергамент, противень и выложить на него крошку и предзапечь. t°-220°C до цвета(15мин.)
2. Яблоко делим на 8 сегментов, предварительно вырезав сердцевину и плодоножки, шкурку? Сбрызнуть лимоном и потом режем дольку еще пополам.
3. Рондо: сахар t°13 + немного воды 1-2 столовые ложки+ваниль(семечки+стручок). Собрать в центр силиконовой лопаткой+сливочное масло. Цвет янтарь светлый. 1-2 минуты на плите. Не гореть!!!
4. В рондо к карамели добавляем 1/3 яблок t°10 Мешаем. В пироге будут яблоки 3-х видов: сильно разваренные в пюре, средняя варка и хрустящие. Тушим эту 1/3 в рондо с сиропом. Через 7 мин. вторая порция яблок и ещё через 7 мин 3 порция. Тушим. Для поднятия вкуса добавляем кольвадос, фламбируем.
5. В порционные чашки укладываем в один слой яблоки, сверху сыпем крошкой. В духовку t° 190°C 5 минут.

Крамбл!!!!
100 гр. муки+50гр.масла+50гр.сахара всё растереть руками+горсть овсянных хлопьев+орехи, все перетереть руками и в керамическую форму клубнику, и на неё крамбл, в духовку на 30мин. 180°C.

89. Яблочный крамбл

Используемые техники:
Приготовление заправки «Винегрет»
Сборка сложного салата

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
салат «Латук»	г	25
отварной картофель (бейби или обычный)	г	50
перепелиное яйцо	шт	3
артишоки в масле	г	40
помидоры черри	г	40
красный лук	г	20
тунец (филе)	г	40
анчоусы в масле	г	10
маслины каламата	г	15
каперсы	г	10
Заправка		
чеснок	г	2
горчица дижонская	г	10
белый винный уксус	г	10
сок лимона	г	10
масло оливковое	г	60
соль, перец	г	РМ

Кожицу снять с перепелиного яйца, облупить его на столе и прокатать под ладошкой, потом снять скорлупу. Яйцо в холодную воду с солью, довести до первого пузырькового кипения, выключить и оставить на 3-4 мин и потом в холодную воду
Перепелиное яйцо 1,5 мин

Заправка:
Миска: соль+уксус + сок лимона перемешать, потом + горчица. Рубим чеснок (в ступке) и + в миску. Перемешать + оливковое масло
Основа: лук-кольцами. Тунец сушим салфетками. Можно перед жаркой мариновать в лимонном соке и кунжутном масле. Сковорода с антипригарным покрытием. t°10° жарим (rare). Жарим с боков. Не солим, не перчим.
Картофель сварен в мундире + черри помидоры – режем на пополам → в миску. Салат латук используется только сердцевина. Замочить предварительно во льду (вода + лед). Рвем руками + зелень. Руккола. Перемешать.
В тарелку укладываем слоями: латук + руккола → полить заправкой. Вокруг яйца разрез вдоль перепел, и картофель + черри, рядом кладем маслины каламата, каперсы + лук 3-4 колечка сверху, долька артишока, вялен. помидор. Готово!

90. Рыбный бульон «Фюме»

Используемые техники:
Приготовление рыбного «Фюме»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
Головы, кости и кода от рыбы (сибас, дорадо, тюрбо, морской язык и т.д.)	г	500
вода	мл	1800
масло сливочное	г	20
лук репчатый	г	50
чеснок (по желанию)	г	4
Букет «Гарни»		
зеленая часть лука-порея	г	7
тимьян (веточки)	г	2
лавровый лист	г	1
стебель петрушки	г	5

Филетируем дорадо
Голова + позвоночник в лед. Жабры удалить. Тешка срезается. С филе снять кости. Только зленные овощи. Морковь нельзя, она делает сладкий вкус. Стебель сельдерея, фенхель, лук-порей, лук репчатый – это друзья рыбы.

На 1 кг рыбы костей примерно 5 л. воды – для бульона

Тимьян + лавр. лист + ветки петрушки перевязать шпагатом. Лук порей – нарезка мирпуа
Кастрюля: олив. + слив. масло. Прогреть. Кладем лук-порей и томим его t°10°
Промыть рыбу в воде и добавить в кастрюльку, кладем букет «Гарнии» (10 минут томим + 10 минут замачиваем) + белое вино + холодная вода. Доводим до кипения. Солим. Как появится пена, снимаем ее t° очень низкая. Легкая булькание – пузырек

Время варки 25-40 минут

Помидор кладут в уху, он очищает бульон

Шиноа → мокрая марля или полотенце, перелить бульон. Если темный, то осветляют яичным белком. Варят и процеживают. Жир можно снять сверху бумажной салфеткой. Готово!

91. Филе дорадо с соусом «Вьерж» и цветной капустой

Используемые техники:
Филетирование рыбы
Обжаривание рыбы в технике Unilateral (со стороны кожи)
Приготовление холодного соуса на основе овощей и трав

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
дорадо 600/800 (1/2 на человека)	шт	1
Цветная капуста		
цветная капуста	г	250
соль	г	РМ
сок лимона (1 шт)	шт	1
масло сливочное	г	25
соль	г	3
Соус «Вьерж»		
лук репчатый или лук-шалот	г	20
помидоры конкасе (свежие или пелати)	г	30
чеснок	г	3
сибулет	г	5
петрушка	г	5
кервель или эстрагон	г	5
соль	г	РМ
перец	г	РМ
масло оливковое	г	50

Цветная капуста – режем на четверинки и в блендер до крошки.
Состояние крупы
Соус Вьерж
- лук репчатый режем сизоле
- Помидоры бланшируем, очищаем кожицу. Бланшируем 15-20 секунд
- режем зелень сибулет, петрушка, тархун, базилик (шифонад)
- помидоры очищаем от семечек. Все помидоры не спелые брать, твердые. Режем вдоль и кубиком – конкасе

Миска: помидоры + лук – шалот + цедра лимона ¼ ч.л. + зерна кориандра + соль + перец + оливковое масло + зелень. Все смешать + сок ½ лимона + чеснок рубим. Готово! И в холодильник

Кус-кус: рондо: масло слив + оливковое масло нагреть. Вылить цветную капусту из блендера + куркума. Готовим 2-3 минуты + куркума, цвет меняется + листья кинзы + слив масло + соль + перец t°8-10° до мягкости 2-3 минуты. Мешаем вилкой.

Рыба: сковорода с антипригарным покрытием → оливковое масло
Рыба соль + перец, надрезы на рыбе 2 см → жарим t°12° медленно начинаем жарить.

Кожи ↓t°10°
Книоатераль – односторонний
Прожарка унилатеральная – ложкой сверху подливаем масла из этой же сковородки. Не переворачиваем рыбу, томим.

Соус прогреть
Рыбу кладем кожей вверх. Предварительно промакнуть.
На тарелку кус-кус, рыба сверху и на рыбу соус «Вьерж»

P.S. Разрезанную рыбу и кости и голову кладем в воду со льдом. Она вытягивает кровь, а филе в салфетку бумажную, пленку и в холодильник

92. Малиново-шоколадная пирамидка (бризе сабле)

Используемые техники:
Приготовление теста Sablee Breton
Приготовление фруктового ганаша

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты Тесто «Сабле Бретон»		
сахар	г	200
мука	г	300
соль	г	5
разрыхлитель	г	20
масло сливочное	г	250
желток	шт	5
Малиново-шоколадный ганаш		
сливки	мл	140
малиновое пюре	г	120
шоколад темный	г	300
масло сливочное	г	70
Для подачи		
малина свежая	г	125
Дополнительно (гляссаж «Опера»)		
шоколад темный	г	200
масло растительное или кукурузное	мл	30

Сабле бретон:
Мука + соль + разрыхлитель + масло перемешать, потом + сахар. А потом яйца. В пищевую пленку, делаем из теста шайбу и в холодильник.
t°160°, перемешать (растереть ладонью)

Шоколадный соус
Ганаш.
1. Сотейник + сливки + малин пюре t°8° (внутренняя температура 63°). Греем, мешаем венчиком. Малиновое пюре – это протертая малина и аккуратно вводим шоколад. Max t° для шоколада 52°C, иначе потом горит и горчит. Можно разбить погружным блендером или на бане растопить шоколад предварительно. Все перемешали венчиков + сливлчное масло. Мешаем. Срок хранения – 1 неделя в холодильнике. Как масло разойдется, то в холодильник (в миску и накрыть пленкой)
2. Пергамента. Между ними раскатать тесто скалкой, пристучать сначала. Раскатываем от середины к краю. Толщина 5 мм не тоньше, но не более 1 см. Выпекаем в форме (шокол. крем, крем шантильи)
Раскатать тесто. Берем кольца 6-8 см и давим тесто и кольца не снимаем
В духовку t°160° 10-15 минут

Водяная баня. Растопить шоколад
Выкладываем в готовые печенья из духовки. Остывшие ягоды малины, а сверху гамаш. Кольца не снимаем

93. Салат «Цезарь» в паназиатском стиле

Используемые техники:
Приготовление холодного эмульсионного соуса
Приготовление маринада для курицы
Курица «фри» в легкой панировке

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
салат «Романо»	г	50
хлеб на крутоны	г	30
сыр Пармезан (по желанию)	г	20
Соус «Цезарь» в паназиатском стиле		
желток	шт	2
горчица	г	10
белый винный уксус	г	10
масло растительное	мл	75
масло оливковое	мл	75
чеснок	г	5
имбирь свежий	г	7
анчоусы	г	10
соус Табаско	мл	1
сливки взбитые (по желанию)	мл	80
Маринад для курицы		
грудка куриная	г	100
соевый соус	мл	30
рыбный соус Nuoc Mam	мл	10
чеснок	г	5
имбирь свежий	г	5
кунжутное масло	мл	10
белый перец	г	1
Курица «фри»		
масло для фритюра	мл	РМ
белок	г	65
хлебные крошки	г	40

Майонез: в ступку анчоусы + имбирь + чеснок растереть в ступке + горчица ½ ч.л. смешать + желтки взбить венчиком. Потом медленно подсолнечное масло + олив. масло. Сначала начинаем с подсолнечного масла. В конце 1 ст.л. уксуса. Он даст цвет + чери перец + соль в конце
Литр воды – 50 г соли – 5% раствор солевой
Соль + сахар (или мед + соевый соус) + это маринад для курицы.
Срезаем толщиной 2-3 см, длиной 10 см. Сверху 5 гр имбиря очищенного и нарезанного, соевый соус, рыб. соус, масло кунжут.семечек + чеснок + белый перец (тайский рыбный соус из тухлой рыбы). Соль не нужна т.к. рыбный соус сам соленый. Закрыть пленкой и на 20-30 минут ставим мариноваться. Изначально салат был без курицы.
Выкладываем хлебные крошки и белки. В одну тарелку взбитые белки, а в другую хлебные крошки. Нанизываем на шпажки куриную грудку. Обмакнуть в белок, потом в панировку и в противень. А потом во фритюр 180°С
Салат романно срезаем стебель, укладываем майонез и выкладываем курицу.

94. Ризотто с белыми грибами

Используемые техники:
Приготовление ризотто (техника nacrer)
Приготовление горячего сливочного соуса методом выпаривания

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
Ризотто		
лук репчатый	г	40
масло сливочное	г	25
рис арборио	г	100
белое вино	г	75
грибной бульон	г	300
белые грибы	г	40
сыр Пармезан	г	20
петрушка	г	2
соль, перец	г	РМ
Грибной соус		
шампиньоны		150
масло сливочное		30
куриный бульон (не использовали)		100
сливки		150
масло трюфельное		2
соль, перец		РМ
Для подачи		
петрушка	г	5
взбитые сливки (по желанию)	г	40

1. Рис Арбирио (или Карнаролли) Рис должен содержать достаточно количества крахмала
2. Кастрюлька: олив. масло + лук шалот сизоле. Кастрюлька нужна высокая и широкая. Без цвета + соль. Выделяет сок + мягкая консистенция лука. t°6-4°. Размягчился
3. Шампиньоны + белые грибы. Снимаем кожицу и никогда не промывать. Они впитывают воду. Нарезка эскалопе (кожу оставляем). Сковорода с антипригарным покрытием. Греем сковородку. Сливочное масло топим. Для белых грибов вторая сковородка с антипригарным покрытием → олив. масло, греем сковороду + масло
4. Греем немного бульон грибной. Холодный нельзя заливать
5. Готовим белые грибы на низкой t°11° максимум 5-7 минут + соль + перец. В шампиньонах нет много воды и с помощью олив. масла добавляем мягкости + соль + перец
6. Начинаем на низкой t° лук, а потом ↑ до 10° и рис в кастрюльку + соль и мешаем лопаткой 30 сек не трогаем

Это этап «накрэ» - тостатура. 30 сек.-1 мин
Рис + лук + жир и рис станет белый. Добавляем белое вино, ↑ до 12°-13° выпаривем алкоголь. Потом по одному половнику добавляем бульон. Когда этот половник впитается, тогда добавляем следующий.
В грибы (шампиньоны) через 20 минут тушения добавляем сливки и тушим t°10. Консистенцию проверяем на ложке. Тест-полоска и потом пробиваем эту смесь в блендере.
Белые грибы выкладываем в ризотто с четвертым половником грибного бульона. Готовим еще 10 минут. В конце добавляем шампиньоны со сливками. Кубик слив. масла в конце без огня. И сыр. И на этом этапе не трогаем и закрываем крышкой

95. Миндальное паве

Используемые техники:
Приготовление кексового теста без муки
Приготовление ягодного кули

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
масло сливочное	г	20
сахар	г	25
Миндальное тесто		
масло сливочное	г	125
сахар	г	200
яйцо	г	5
миндальная пудра	г	250
Ром	мл	20
Кули из клубники (по желанию)		
клубника или клубничное пюре	г	100
сахарная пудра	г	40
сок половина лимона	шт	0,5

Паве:
Миска: масло + сахар перетереть в миске
Форму смазать маслом с сахаром. Форма хлебная.
Масло + сахар в миксере, образуется помадка, потом добавляем яйцо (по одному) все 5 шт. В конце миндальную пудру и ром.
Взбить и массу выложить в форму. Духовка 160°-40 минут

96. Сырное суфле

Используемые техники:
Приготовление суфле

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
масло сливочное	г	20
мука	г	20
Суфле		
масло сливочное	г	25
мука	г	25
молоко	мл	250
желток (2+2)	шт	4
сыр Грюйер	г	60
белок	шт	5
соль	г	1
кайенский перец	г	0,5
мускатный орех	г	0,25
зелень		

Tips:
1. Если в горячий соус вводим холодное масло, то уже такой соус не греем на плите
2. Соусы редуцируем в 7 раз
3. Минд паве и кексы достаем из формы сразу. Кекс вкуснее через 3 дня
4. На 1 желток 2 белка – это идеальное соотношение

Формочки смазать тонким слоем слив масла и муки.
Соус Бешамель (основа соус Ру). Сотейник. Растопить слив. масло ↓t°. Добавляем муку, убрав с огня. Помешиваем. t°6 потом пассируем муку на огне и пассируем горячее масло холодным молоком, а холодное масло горячим молоком. До комков, наливаем холодное молоко ↑t°12° и мешаем венчиком. То ставим, то снимаем с огня, чтобы не пригорело. Молоко добавляем вне огня. Соус средней густоты. Время 2-5 минут + соль + перец + кайенский перец + мускатный орех. Снять с огня. Желтки вводим, мешаем венчиком + сыр, чтобы растаял + зелень, мелко нарубленная петрушка.
Ставим в миску со льдом.
Теперь взбиваем белки в пышную пену. Достаем их из холодильника + щепотка соли взбить.
Переложить из сотейника соус в миску. И в эту миску добавляем белки. Мешаем по краю силиконовой лопаткой. На готовности пузыри. Заливаем касалетки (6 шт), постучать немного, взять сыр и присыпать еще сверху пармезаном.
200° 15-20 минут в таких формах
Если к тому суфле примешать краб или лимон ягоды все это суфле.

97. Жареная утиная грудка, груша в вине и соус “Бигарад”

Используемые техники:
Подготовка утиного филе
Гастрик
Приготовление соуса Бигарад
“Поширование” фруктов в вине

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
Утиная грудка филе (или Магре) 1шт. красного цвета	г	160
Апельсиновый соус (Bigarade)		
сахар	г	10
красный винный уксус	г	10
апельсиновый фреш	г	75
темный телячий бульон (густой)	г	150
ликер Grand Marnier	г	10
цедра апельсина	г	РМ
Груша в вине		
груша (1 шт.)	г	150
красное вино	г	200
бадъян	г	2
корица	г	2
сахар	г	25
вода	мл	РМ
Гарнир из гречневой крупы		
гречка	г	50
молоко	мл	200
мускатный орех	г	РМ
соль	г	РМ
сахар	г	5
масло сливочное	г	20
масло растительное	г	10

1. Пленочки срезаем до чистого красного мяса. Делаем насечки на кожице, как на рыбе (крест накрест) (х х х). Солим со стороны кожи+перец, в фольгу и в холодильник.
2. Гречку моем → в сотейник → добавляем молоко + соль, довести до кипения, потом закрыть крышкой, ↓ t° и полчаса, t° 5-6, солим сразу.
3. Груши очистить от кожицы, хвостик оставить, убрать сердцевину и срезаем немного основания. В сотейник вино+все специи: бадъян, корица, сахар + разрезанные вдоль груши кладем в сотейник. Долить воду, чтобы прикрывала груши. Закипит и 10-15 мин. варим с накрытой крышкой.
4. Соус: Сотейник: 10гр. сахара+1/2 ч.л. воды и на max t°. Греем. Карамель коричневого цвета. В загуст. карамель+винный усус+бульон+ликер кипит. +цедра апельсина+фреш →медленный огонь, редуцируем до легкой сиропообразной консистенции

В готовую гречку+масло сливочное и в блендере пюрируем. Пару ложек оставляем непюрированную и в конце добавляем эти пару ложек в пюре. Это пюре укладываем на противень толщиной 2-3см., как прямоугольник, закрыть пленкой и в холодильник. Из холода, вырезать ньоки кольцом, утрамбовать и обжарить (на подсолнечном масле огонь умеренный) с 2-х сторон на разогретой сковороде с антипригарным покрытием

Рондо. Холодное рондо. Сначало на сковородке, потом в духовке t° 7? Жарим грудку от 5-30мин.на медленном огне. Жиром поливать сверху. Не солим пока со стороны мяса. Когда

почти готово, соль +перец. Соль впитывается в мясо 30-40 сек., потом поливаем сверху горячим маслом из сковородки.
Соус: в сотейник с соусом добавляем холодное масло, взбиваем венчиком. Сняли с плиты.
Вторую сторону утки жарим 1 мин.
Утку снять с плиты и ? ?? вверх кладем фольгу в фольгу на 3-5мин. t°60° внутри утки. Перед подачей ньокки в духовку в сковородке с пергаментом и прогреть. А утку греть нельзя.
Режем утку кожей вниз под углом (\\\\\\) толщиной 3-4мм у ломтика промокнуть на салфетке и выкладываем кожей кверху. Соус льем на птицу.

98. Йогуртовый кекс

Используемые техники:
Приготовление облегченного кексового теста
Приготовление кули из ягод

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
Для формы		
масло сливочное	г	20
сахар	г	25
мука	г	25
Кексовое тесто		
йогурт (типа Активиа) или скисшая сметана	г	130
сахар	г	190
мука	г	250
соль	г	1
разрыхлитель	г	5
стручок ванили	шт	0,5
яйцо	шт	3
масло растительное (или виноградной косточки)	мл	50
масло сливочное растопленное	г	60
Кули из клубники		
клубника или клубничное пюре	г	100
сахарная пудра	г	40
сок половины лимона	шт	0,5

Йогурт + вариль семена + сахар перемешать в миксере. Потом потихоньку добавляем яйца. Потом добавляем муку по 1-2 ст. л + разрыхлитель. Понемногу вводим раст. масло, потом слив. масло. Тесто получается жидким. Густота густой сметаны.
Форму смазать тонким слоем масла и посыпать сахаром. Форма хлебная. Выливаем в форму. Он поднимается до краев.
160° 55 мин. Достаем зубочисткой. Сразу через 2-2 минуты лостаем из формы. Не оставлять в ней» и минд.паве.
Сотейник: пюре из клубники +сахар греем t°7°. Кипятим 10-15 минут. Этим соусом можно либо полить кекс, либо макать в него

99. Темный телячий бульон

Этот бульон является основой для многих французских коричневых соусов.

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингридиенты		
телячьи кости, обрезь	г	800
телячьи нога (нижняя часть с копытом)	г	700
вода	г	4000
Ароматический гарнир		
морковь	г	100
лук репчатый	г	100
томатная паста	г	30
чеснок	г	10
Букет “Гарни”		
зеленая часть лука-порея	г	15
тимьян	г	3
лавровый лист	г	2
стебель петрушки	г	15
Загуститель (на 2 литра бульона)		
картофельный крахмал	г	10
красное вино (или порто, или мадера)	мл	85

100. Эклеры (Éclairs) *

Используемые техники:

Работа с кондитерским мешком
Заварной шоколадный крем
Заварной кофейный крем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты:		
заварное тесто	г	РМ
заварной крем	г	РМ
Шоколадный крем:		
крем "Патисьер"	г	500
шоколад темный	г	240
молоко	г	130
Кофейный крем		
крем "Патисьер"	г	РМ
кофе Nescafe	г	РМ
Краклин		
мука	г	100
сахар	г	100
масло сливочное	г	90
Фондан		
сахар	кг	1
вода	г	300
глюкоза	г	50
сок лимона	г	РМ

* насадок для 12 мм
* Начинаем вносить крем центральной дырки.
*Готовые эклеры без крема можно хранить в морозильники без влаги. Если достали, подсушить пару минут в духовке.
*Заварной крем сырой. Хранить в холодильнике не более 4 часов

Шоколадный крем
1. Кастрюлю молока нагреть + тёмный шоколад горячее молоко растопить
2. В смесь добавить 1. крем Патисьер горячий и мешать лопаткой на огне +12 градусов 3-4 минуты. Готов до кипения.
Краклин: Мука + Сахар + сливочное масло все перетереть и раскатать скалкой на силиконовым коврики и в шокер. Потом режем на полоски.
3. Крем холодильник на противень с пищевой плёнкой.
4. Готовность: цвет на как цвет баков и верха и коричневатое порезы. Заполняем кремом с трёх дырочек с одна, чтобы была стопроцентная заполнения. Карандашом для дырочек втыкаем под углом 45°.
5. Крем достаём из холодильника и промешать ещё раз миксером или венчиком. Немного прогреть, чтобы удобно было вносить. Наполняем эклеры тонкой насадкой. Правильный фондан тонким слоем и блестящий. Разогреть в сотейнике. Если загустевает, то добавить воды. Фонтан можно добавить немного растопить или шоколада, кофе и другое.

Базовый кондитерский курс

12 занятий
60 кулинарных техник
41 рецепт

Содержание курса

Демонстрация №1
Лимонный тарт (Tarte au citron)
Грушевый тарт (Tarte aux poires)
Шоколадно банановый торт (Tarte chocolat-banane)

Демонстрация №2
Лимонный пирог (Lemon cake)
Пряник (Pain d'epices)
Четыре четверти (Quatre quart)
Хлеб из сухофруктов (Pain de fruits)
Соленый пирог с фетой, сладким перцем черными оливками (Cake sale: feta, poivrons, olives noires)

Демонстрация №3
Заварное тесто (Páte chouxin)
Пирожное "Пари-Брест" (Paris-Brest) Эклеры (Eclairs)
Крокамбуш (Croque-en-bouche)

Демонстрация №4
Финансье с фундучной мукой (Financiers)
Диамант (Diamands)
Мадлен (Madeleines)
Кошачьи язычки (Langues de chat)
Черепица (Thuiles)

Демонстрация №5
Слоеное тесто на круассаны (Pâte pour les croissants)
Слоеное тесто "Детрамп" (Détrempe, feuilletée)
Дрожжевое тесто "Бриошь" (Brioche)

Демонстрация №6
Круассаны (Croissants)
Шоколадные булочки (Pain au chocolat)
Улитки (Escargots) с минлальным кремом (Brioche amande ou la tresse
Слоеный пирог с камамбером (Chausson camembert)

Демонстрация №7
"Ромовая баба" (Baba au rhum) Пирожное "Мильфей" (Millefeuille)
Тарт "Татен" (Tarte Tatin)

Демонстрация №8
Фокачча песто (Foccacia pesto)

Белый хлеб (Pain viennois)
Хлеб с оливками (Pain aux olives)
Гриссини (Grissini)

Демонстрация №9
Крем-брюле (Crème brulée)
Панна-котта (Panna cotta)
Плавающий остров (Ile flottante)
Шоколадный фондан (Fondant au chocolat)

Демонстрация №10
Шоколадный торт Pave (Pavé au chocolat)
Метисс (Gateau Metisse)

Демонстрация №11
Торт "Опера" (Opera)

Демонстрация № 22
Торт «Аляска» (Omlette norvegienne)
Замороженная бомба с ванильным суфле (Dome glacée)

101. Лимонный тарт

Используемые техники:

Используемые техники:
Песочное тесто
Лимонный крем
Французская меренга
Чипсы из лимона

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты: **Песочное тесто:**		
сливочное масло	г	275
сахарная пудра	г	125
миндальная пудра	г	125
яйцо	г	100
мука	г	450
Лимонный крем:		
Сливочное масло	г	300
яйцо	г	200
сахарная пудра	г	180
лимонный сок	г	160
стручок ванили	шт	1
цедра одного лимона	шт	1
Французская меренга:		
белки	г	100
сахар	г	150
Сироп для проваривания чипсов из лимона:		
вода	л	1
сахар	г	750

102. Грушевый тарт Tarte aux poires

Используемые техники:
Песочное тесто
Миндальный крем
Варка фруктов в сиропе

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Песочное тесто		
Сливочное масло	г	275
Сахарная пудра	г	125
Миндальная пудра	г	125
яйцо	г	100
мука	г	450
Миндальный крем		
сливочное масло	г	200
сахар	г	200
миндальная пудра	г	200
яйцо	г	200
мука	г	20
Груши в сиропе		
груша	шт	3
вода	л	1
сахар	г	550
Специи		
цедра лимона	г	РМ
ваниль	г	РМ
корица	г	РМ

103. Шоколадно-банановый тарт

Используемые техники:
Шоколадное песочное тесто
Ганаш а l’anglaise
Меренговый крем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ганаш а l’anglaise		
молоко	г	250
сливки	г	250
желтки	г	100
сахар	г	50
шоколад темный	г	275
Меренговый крем		
белки	г	200
сахар	г	150
миндальная пудра	г	100
мука	г	70
Шоколадное песочное тесто		
сливочное масло	г	188
сахарная пудра	г	84
миндальная пудра (миндаль в блендере)	г	84
какао	г	30
яйцо	г	65
мука	г	304
Карамелизированные бананы		
банан	шт	3
сахар	г	РМ

104. Лимонный пирог (Lemon Cake)

Используемые техники:
Кексовое тесто
Глазурь

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	г	200
сахар	г	280
мука	г	220
соль	г	4
сливки	г	120
разрыхлитель	г	8
цедра лимона	г	4
масло сливочное растопленное	г	80
лимонный сок	г	40
Глазурь		
белки	г	
мука	г	

Взять форму для капкейков смазать маслом, посыпать мукой. Смешать яйцо и Сахар. Мука + соль + разрыхлитель яичную смесь. Затем лимонная цедра как можно мельче, почти пудра. Лимонный сок + сливки + растопленное масло. В форму из 3/4 в духовку +180° или 190° затем понижение до +160° или 170° по времени = 45 минут
Выложить на решетку остывать, смешать лимонный сок + сахарную пудру. Затем глазурь на капкейк пока тёплый, чтобы глазурь не впиталась нужно покрыть нейтральный глазурью. Глазурь желейная, можно в духовке +100° по времени 2-3 минуты.

105. Пряник (Pain d’epices)

Используемые техники:
Кексовое тесто со специями

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	300
разрыхлитель	г	20
яйцо	г	20
сахар	г	60
молоко	г	150
мед	г	300
стручок ванили	шт	1
цедра лимона	г	5
цедра апельсина	г	5
корица молотая	г	5
мускатный орех	г	2
анис молотый	г	2

Форму промазать маслом + присыпать мукой. Смешать муку и разрыхлитель. Сатеник мёд + все специи, аккуратно прогреваем + Сахар. К муке и разрыхлитель + яйца, затем смешать лопаткой в микс + мёд, смесь влить постепенно и увеличивать скорость + молоко. В форму на 2/3 затем духовку при температуре 160° или 175° по времени примерно 45 минут.

106. Четыре четверти (Quatre quart)

Используемые техники:
Кексовое тесто

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
масло сливочное	г	166
соль	г	5
сахар	г	100
стручок ванили	шт	1
желток	г	67
сахар	г	42
белки	г	100
сахар	г	25
мука	г	166
разрыхлитель	г	2
мак	г	50

Форму для Кейка смазать маслом + мука. Сбиваем лопаткой до осветления масло сливочное соль Сахар и стручок ванили. Взбиваем венчиком до осветления. Взбиваем венчиком до плотной пены. Вмешать лопаткой смесь 1+2+3. Вмешать лопаткой в одну треть тесто. Смешать взбиваем и лопаткой, и венчиком в месте плюс то что сбилась венчиком до плотной пены мы деликатно вмешиваем + мука + разрыхлитель вмешиваем лопаткой вручную частями 2/3 выложить форму, остальное в мешать мак. 1/3 с маком выкладываем сверху, и провернуть затем выровнять и повторить.

107. Хлеб из сухофруктов

Используемые техники:
Кексовое тесто с добавлением сухофруктов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
чернослив	г	63
инжир	г	75
финики	г	30
изюм	г	100
курага	г	55
фундук	г	20
миндаль	г	20
грецкий орех	г	30
фисташки	г	20
ананас консервированный	г	250
сироп от ананаса	г	112
анис	г	3
корица	г	3
мука	г	188
разрыхлитель	г	10

Все сухофрукты нарезать не мелко, очистить от веточек, от косточек и так далее. Затем все сухофрукты и орехи до фисташек смешать в миске. Затем нарезать и добавить консервированный ананас, затем добавить сироп.
Всё это добавить к сухофруктам, это всё смешать и сформировать хлеб на силпате затем в духовке на температуре 160°.

108. Солёный пирог с фетой, сладким перцем и чёрными оливками

Используемые техники:
Кексовое тесто не сладкое
Обработка овощей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
яйцо	шт	3
мука	г	150
разрыхлитель	г	15
оливковое масло	г	80
молоко	г	125
сыр Грюер	г	100
болгарский перец зелёный	шт	1
болгарский перец красный	шт	1
оливковое масло	г	20
фета	г	150
черные маслины	г	50

Оливковое масло в Сатеник + молоко = прогреваем. Яйца + мука + разрыхлитель, смешиваем венчиком вручную + оливки + перцы + фета, всё смешиваем. Затем топленое молоко + оливковое масло, но частями вмешиваем лопаткой. Затем тертый сыр Грюйер, в форму на 3/4 и в духовку на 160° или 175 - по времени 45 минут.

Яйца 50 г, белок 30 г, желток 20 г: все бактерии погибают при +75°

109. Крокамбуш

Используемые техники:
Работа с кондитерским мешком
Приготовление карамели

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
заварное тесто	г	**РМ**
заварной крем	г	**РМ**
карамель	г	**РМ**

110. Кошачий язычки

Используемые техники:
Техника отсадки теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сливочное масло комнатной температуры	г	**200**
сахарная пудра	г	**200**
белки	г	**210**
мука	г	**180**
стручок ванили	шт	**1**
Дополнительно		
изюм	г	**40**
фисташки		

- Сахарная Пудра + масло +1/2 стручок ванили на миксер на медленных оборотах до белого цвета. Насадка – лопатка. Время: 1-2 минуты.
- Постепенно добавляем белки по одному.
- Греем горелкой чашку, чтобы грелось масло,
t – 30 сек и отставало от стенок чашки. Время смешивания 2-3 минуты до белого цвета
- Затем + мука, миксером домешать.
- Духовка разогрета до 190°
- Кондитерский мешок. Тесто в него.
- На тёплый противень настилаем силиконовый лист, и на него из мешка, как эклеры выдавливаем полоски в длину 5 см ширину 1см просто и кружочками, сверху кладём по три фисташки или изюм. Расстояние между печеньями 5-6 см. Растекаются.
- После запекания края тёмные, а серединка светлая. Время выпекания 5-7 минут.
- Горячие язычки накручиваем на рукоятку круглую в виде ролика.

111. Диамант

Используемые техники:
Тесто для печенья

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**200**
сливочное масло	г	**130**
сахарная пудра	г	**65**
желток	шт	**1**
стручок ванили	шт	**1**

-Масло + сахарная пудра до кремообразного состояния (масло комнатной температуры). Сбиваем в миксере + желток + ваниль.
- Затем мука и раскатываем тесто на пергаменте в трубочку диаметром 6-7 см, длиной 30 см и на пергаменте в холодильник на 1 час.
- Обмазать белком колбаску и обвалять сахаром. Нарезать толщиной 1 см и разделить ножом. Выложить на пергамент в духовку при 170 градусах.

112. Черепица

Используемые техники:
Техника формовки печенья

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
миндальные лепестки	г	**150**
сахарная пудра	г	**150**
мука	г	**25**
яйцо	шт	**1**
белки	г	**120**
стручок ванили	шт	**1**

- Белки + сахарная пудра - смешать венчиком в миске.
- Затем добавить муку- смешать венчиком + ваниль + миндальные лепестки, затем замешиваем лопаткой.
- В самом конце + яичко. Пусть отдохнёт тесто при комнатной температуре 30 минут.
- Поддон смазать сливочным маслом и сразу выкладываем столовой ложкой печенье на расстоянии 7-8 см и примять вилкой по плоскости до окружности
- Температура 210° до золотого цвета и горячие достаём и кладём на скалку, полукругом.

113. Мадлен

Используемые техники:
Техника работы с формой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мед	г	**12**
сливочное масло	г	**75**
цедра одного апельсина	шт	**1**
сахар	г	**75**
яйца	г	**90**
мука	г	**90**
разрыхлитель	г	**3**

- Сотейник: растопить масло, лучше кларифицировать, температура +12 градусов
- Яйца + сахар + мед + цедра апельсина – новая миска, смешать венчиком. Потом + мука + разрыхлитель – это смешиваем шпателем в миске
- Масло добавляем в тесто. Тесто в форме лучше в холодильник на ночь
- В кондитерский мешок и выдавливаем в силиконовую форму ракушки. Если обычная форма – смазать маслом и мукой – в шокер 10-15 минут, затем на +180 (210 – 220) градусов до золотого цвета на 10 минут

Показатель правильного приготовления – белая шапочка сверху

114. Финансье с фундучной мукой

Используемые техники:
Техника работы с тестом
Сливочное масло «Нуазетт»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
белки	г	**200**
сахар	г	**180**
мука	г	**72**
фундучная мука	г	**72**
сливочное масло «Нуазетт»	г	**220**

Шеф повар жил рядом с бизнес-центром. И форма для печенья в виде слитка золота силиконовая

-Белки + сахар чуть- чуть взбить и сразу добавляем фундучную муку + мука
Фундучная мука: дробим в блендере с сахаром
-Сливочное масло «Нуазетт» кипячение с выпариванием козеина. А кларификация – это отделение казеина от белка. Кипятим до коричневого цвета и процедить через марлю
- Масло, остывшее в первую смесь лопаткой домешать. Тесто остудить 30 минут и выкладываем в форму в виде слитков золота. Температура +210 градусов. Сверху можно выложить фисташки

115. Белый хлеб (венский хлеб на молоке)

Используемые техники:
Приготовление хлебного теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**500**
свежие дрожжи (или сухие)	г	**20(10)**
соль	г	**10**
сахар	г	**30**
молоко	г	**300**
масло сливочное (холодное из холодильника)	г	**100**

! Все ингредиенты должны быть холодные!
-Мука + сахар + соль + дрожжи перемешать в миске
- Добавить молоко и взбиваем в планетарном миксере насадкой «клюв» - по времени 15 минут медленно. Как миска миксера потеплеет, то добавляем:
- Масло из холодильника во вторую смесь. Холодное масло не запускает процесс ферментации ускоренный. Взбиваем еще 10 минут. Готовность оцениваем. Растягиваем его и получается тонкий слой между руками. Кладем в духовку + 30 градусов до момента пока не поднимется в 1,5 раза
- Разбить на части 350 г, 250 г, и по 60 г и опять оставляем отдохнуть на 10 минут
- Взбить яйцо, намазать сверху и сделать надрезы и закрыть марлей. В духовку на +30 градусов, поднялись 20 минут, выпекать при +180 градусов

116. Гриссини

Используемые техники:
Техника формовки хлеба

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**130**
вода	г	**330**
мед	г	**10**
сухие дрожжи	г	**30**
мука	г	**660**
оливковое масло	г	**85**
соль	г	**20**

- Теплая вода + мед + сухие дрожжи + 130 гр муки смешать в миске венчиком. Жидкое тесто. В духовку 30 градусов (это опара). Время на глаз, поднимается в два раза
- Добавить остальные ингредиенты: соль + оливковое масло + мука и насадка «крюк» и замешиваем в миксере
- Раскатать скалкой. Обрезать неровные края. Полученный прямоугольник, толщина 3-4 мм, отложить, чтобы поднялось. Потом смазать кисточкой с водой и можно присыпать травками орегано и тд
- Температура 200 градусов, время по готовности

117. Фокачча песто

Используемые техники:
Приготовление дрожжевого теста
Растойка
Применение вкусовых добавок

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
теплая вода	г	**456**
сухие дрожжи (живые дрожжи)	г	**30(60)**
сахар	г	**20**
мука	г	**700**
соль	г	**10**
оливковое масло	г	**30**
орегано	г	**1**
Дополнительно		
базилик	г	**60**
пармезан натертый	г	**50**
кедровые орехи (сырые)	г	**30**
оливковое масло	г	**125**
чеснок	г	**4**
соль	г	**РМ**
перец	г	**РМ**

Описание блюда
Основные ингредиенты:
Тёплое вода 456 г, сухие дрожжи 30 г, если живые дрожжи, то 60 г, Сахар 20 г, мука 700 г, соль 10 г, оливковое масло 30 г, орегано 1 г

1. Миска: мука + соль в одну сторону + Сахар в другую сторону + дрожжи в третью сторону + тёплое вода. В миксер планетарный на 10 минут
2. На противень оливковое масло и распластать по протвиню
3. В блендере: листья базилика + оливковое масло + чеснок + соль + перец + пармезан все перебить в блендере, намазать всю начинку по поверхности, присыпать орешками кедровыми и завернуть тесто конвертиком и духовку, чтобы поднялось 30°
!!!Не надо выдавливать
4. Потом в духовку на 180°. После готовности достать из духовки и смазать оливковым маслом

118. Хлеб с оливками

Используемые техники:
Приготовление «мокрого» теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**500**
вода комнатной температуры	г	**150**
оливковое масло	г	**200**
сухие дрожжи	г	**10**
соль	г	**10**
черные оливки без косточек	г	**75**
зелёные оливки без косточек	г	**75**

*10 г сухих дрожжей = 20 г обычных дрожжей
*Сырые дрожжи не смешиваем сахаром и солью, только с мукой
*Время взбивания короткое (избежать образование глютена)

1. Мука + дрожжи смешать, потом оливковое масло + вода. Замешать 30 секунд, духовку на 25°
2. Нарезаем оливки вдоль и в тесто (первый пункт) и опару, духовку при температуре 30° ждём пока тесто поднимется в два раза
3. Толщина 4 см и нарезаем формы кругляшами и смазываем сверху сбитым яйцом.

119. Слоеное тесто на круассаны

Используемые техники:
Работа с тестом для круассанов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	кг	**1**
вода	г	**200**
свежие дрожжи (сухие)	г	**26(13)**
соль	г	**20**
сахар	г	**150**
молоко	г	**300**
масло сливочное	г	**200**
масло на «тураж»	г	**500**

1. Сахар + соль + дрожжи + масло + молоко в планетарный миксер медленно. Тесто на ночь холодильник.
2. Масло сливочное из холодильника, режем толщиной 7 мм и между листами пергаментной бумаги раскатать скалкой или отбить, в холодильник.
3. На следующий день достаём тесто и делаем три простых тура см видео (сначала как прямоугольник попалам, внутри ещё на несколько частей) 2 раза

120. Дрожжевое тесто «Бриошь»

Используемые техники:
Работа с дрожжевым тестом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**450**
вода	г	**75**
яйца	г	**225**
соль	г	**8**
сахар	г	**45**
свежие дрожжи	г	**28(14)**
масло сливочное	г	**225**
цедра половины лимона	шт	**0.5**
цедра половины апельсина	шт	**0.5**

Описание блюда
Основные ингредиенты:
Мука 450 г, вода 75 г, яйца в 225 г, соль 8 г, Сахар 45 г, свежие дрожжи (или сухие) 14 г (7 г), Масло сливочное 225 г, цедра половины лимона 0,5 штук, цедра половины апельсина 0,5 штук

1. Миска: мука + дрожжи + соль + Сахар + цедра лимона + цедра апельсина + яйца - сразу замес на медленных оборотах до тех пор, пока она не начнёт отходить от стенок.
2. Масло холодное в холодильнике добавляем. Как станет отходить масло от стенок и не прилипает к руке, то тесто готово
3. Мукой присыпаем миску и в неё тесто. И закрыть плёнкой и в холодильник на ночь. А если в морозилке, то только пять дней. Потом дрожжи убиваются.
4. На следующий день формовка- то есть холодное тесто достаём, формируем бриошь, они поднимаются при комнатной температуре.

121. Слоёное тесто «Детрамп»

Используемые техники:
Работа со слоеным тестом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Мука	г	**500**
Соль	г	**10**
Масло сливочное	г	**20**
Вода	г	**225**
Сливочное масло для раскатывания	г	**500**

4 двойных тура за 1-2 дня или 6 одинарных туров за 1-2 дня. Тесто для Мильфея

Тесто готовится в течение трёх дней.
1. Мука + соль + сливочное масло + вода в чашку миксером. Масло комнатной температуры. Тесто не должно быть слишком эластично и отходить от стенок.
В холодильник, надрезать и бумагу алюминиевую. На следующее утро раскатать, слой масла положить и закрыть, и опять раскатать и опять масло и опять закрыть. Так 4 раза и получим 16 слоев. На 10ч. вечера в холодильник. За день 5-6 туров. Потом на ночь в холодильник в плёнку. Два дня и на третий день выпекаем. На ночь холодильник, готовим утром.
Формируем и кладём крем и в холодильник. Если для Мильфея, то раскатываем слой, потом сверху плёнка и сверху следующий слой. Затем смазать яйцом и так кладём в холодильник только бриоши и круассаны. Они не сохнут.

122. Круассаны

Используемые техники:
Техника формирования круасанов
Растойка
Выпечка

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Слоёное тесто	г	**РМ**

Тесто раскатать вдоль поднять 1 тур одинарный и опять холодильник на 3,5 часа. Потом раскатать тесто, делим пополам и на треугольники по 45-50 г и потом вытягиваем край (верхушку) у треугольника и сворачиваем снизу вверх. Стык снизу, а не с краю! Противень с пергаментом. Температура 30° для того, чтобы поднялись. Толщина теста раскатанного 3-4 мм. Можно с шоколадом, лососем или пустые. После того как поднялись, проверяем степень поднятия их: трясем и они как желейные и потом сверху смазываем кисточкой 4 яйца +1 столовая ложка воды. Закладываем в духовку на 200°

123. Шоколадные булочки

Используемые техники:
Применение вкусовых добавок

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
Слоёное тесто	г	**РМ**
шоколад	г	**300**

Тесто в форме треугольника, верхушку держим ладошкой, плитку шоколада кладём посередине внизу треугольника. Затем начинаем сворачивать снизу вверх.

124. Пирожное «Пари-Брест» (Париж -Брест-Париж)

Используемые техники:
Заварной крем «Патисьер»
Крем пролине

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
заварное тесто	г	**РМ**
минальные лепестки	г	**50**
Заварной крем «Патисьер»		
молоко	л	**1**
стручок ванили	шт	**1**
желток	шт	**3**
яйцо	шт	**1**
сахар	г	**200**
крахмал	г	**100**
Крем «Пралине»		
крем «Патисьер»	г	**600**
паста пралине	г	**350**
масло сливочное	г	**600**

*Вторая фаланга пальца, центр нижней губы температура 37° – нет ощущения человеческого тела
*Цвет глазури соответствует начинке

1. В кастрюле греем молоко + стручок ванили, затем смешиваем желток, яйцо и Сахар + крахмал, аккуратно смешиваем.
2. Часть молока 1/3 добавляем в яичную смесь медленно, оставшийся молоко продолжаем греть.

Заварной крем «Патисьер»
1. Большую крупную чашку + венчик. Яйцо + Сахар перемешать затем крахмал.
2. В кастрюле молоком – нагреть + ваниль, как начнёт убегать – закипит, продолжаем греть постоянно помешивая до пузырей - 3 минуты, венчиком на огне 12 градусов
3. В яица сахаром + крахмал добавляем мало горячего молока, а потом эту смесь уже вливаем в закипевшее молоко
4. Выкладываем на противень и в шокер из плёнки
Заварной крем кладём в кондитерский мешок с насадкой. На противень масло затем пергамент, затем кольцо и в него выдавливаем тесто затем посыпаем лепестками кольца и в духовку. Одно кольцо, а затем внутри ещё два кольца.

Крем Пралине
Паста пралине + Сахар + сливочное масло смешиваем в планетарном миксере, масса стала муссоподобной добавляем заварной крем.

125. Заварное тесто

Используемые техники:
Заварное тесто

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
молоко	г	**500**
вода	г	**500**
масло сливочное	г	**400**
соль	г	**15**
сахар	г	**25**
яйцо	г	**900**
мука	г	**600**

*Все ингредиенты должны быть комнатной температуры – не должно быть термического шока

1. Вода + молоко + масло + соль + Сахар в кастрюлю и довести до кипения.
2. Как закипит и молоко начнёт убегать + муку всю сразу – вливаем лопаткой - понижает температуру
3. Тесто в миксер, остудить, насадка лопатка
4. Яйца смешиваются строго по одному. Признак готовности: блестящая + падающий «клюв» на лопатке без зубчиков.
5. Противень смазать маслом, затем сверху на масло пергамент
6. Расстояние один палец между эклерами и между рядами два пальца
7. Крем в мешок с насадкой диаметром 1 см звёздочка, выдавливаем под углом 45°
8. На поверхность выкладывается полоска замороженного краклина
9. Если делаем кругляшами, то сверху пики прижимаем взбитым яйцом
10. Сначала духовка прогрета до 210°. Как только заложили изделия опускаем до 180°. Когда образуется корочка включаем режим выхода пара в конвектомат. Если обычная духовка, то когда будет корочка, каждые 10 минут открывать духовку.

126. Тарты. Песочное тесто.

Во французском кондитерском деле различают три вида песочного теста: sablée (досл. «песочное»), sucrée (досл. «сахарное») и brisée (досл. «разбитое»).
Тесто «бризе» используется для несладкой выпечки: киши. Отличие двух видов сладкого песочного теста - в методике их приготовления. Тесто «сюкре» - процесс приготовления начинается с перемешивания сливочного масла и сахара до кремообразной консистенции. Такая техника называется «кремаж». Финальный результат: тесто более хрустящее, более плотное.

Тесто «сабле»: первый этап - сливочное масло перетирается с пудрами (сухими ингредиентами) до получения сыпучей однородной текстуры (sable песок). Такая техника называется «сабляж», Финальный результат: тесто рассыпается на мельчайшие крошки во рту, очень воздушное. Что происходит с ингредиентами в процессе приготовления теста?

В процессе техники «сабляж» жирное вещество (сливочное масло) обволакивает многочисленные частички муки, которые становятся, таким образом, непромокаемыми. Глютен, содержащийся в муке, оказывается закрытым, защищенным от прямого контакта с жидкостью (водой или яйцами). И это значит, что он не будет становиться эластичным и придавать тесту плотность (donner du corps a la pate). Вода яйца, добавляемые в тесто. служат для простого «склеивания», скрепления всех составляющих вместе. В процессе выпечки частицы муки остаются несколько отделенными друг от друга, что и придает рассыпчатость, характерную для этого теста.

Историческая справка: Считается, что лавры создателей песочного теста принадлежат кондитерам города Sablé-sur Sarthe, который находится в регионе Pays de la Loire. По легенде, в 1670 году маркиза Сабле (знаменитая семья, которая дала свое имя городу) преподнесла песочные печенья брату Людовика XIV, Филиппу, герцогу Орлеанскому, которому они очень понравились.

Есть более "свежая" версия, подтвержденная историческими документами, которая рассказывает о том, как кондитер по имени в 1923 или 1924 году начал продавать небольшие круглые печенья, называемые самолет" по имени города которые очень быстро стали популярными различные варианты изделий из песочного теста есть в каждой стране.

127. Улитки

Используемые техники:
Техника выпечки изделий из теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоёное тесто	г	**РМ**
изюм, замоченный в роме	г	**РМ**
молоко	л	**1**
стручок ванили	шт	**1**
желтки	шт	**3**
яйцо	шт	**1**
сахар	г	**200**
крахмал кукурузный	г	**100**

Раскатать тесто максимально тонко. Смазать сверху тонко кремом Патисьер всю поверхность. Присыпать изюмом. Скатать ролл. Разрезать поперёк. Закрыть край. Положить на противень с пергаментом и поставить на 30° для ферментации. После смазываем смесь 4 яйца +1 столовая ложка воды – кисточка. Выпекаем при температуре 200° до золотистой коричневой корочки. Сверху улитки смазать сиропом: 50 г воды +250 г сахара, до кипения и остудить.

128. Бриошь с миндальным кремом

Используемые техники:
Техника формирования и выпечки изделий из теста

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
дрожжевое тесто «Бриошь»	г	**РМ**
масло сливочное	г	**300**
сахар	г	**300**
яйцо	г	**300**
миндальная пудра	г	**300**
мука	г	**30**

Описание блюда
Основные ингредиенты:
Дрожжевое тесто бриошь РМ г, масло сливочное 300 г, Сахар 300 г, яйцо 300 г, миндальное пудра 300 г, мука 30 г

*Миндальный крем как в грушевом тарте

Как маленькие булочки, круглые и косичка. После того как поднимутся, тогда смазываем 4 яйца + вода и потом делаем надрезы сверху и выпекаем при температуре 170° до золотисто-коричневого цвета

129. Слоеные пирог с камамбером

Используемые техники:
Техника работы с тестом и выпечкой изделий

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоёное тесто «Детрамп»	г	**РМ**
камамбер	г	**250**
Яблоки (Гренни или Голден)	шт	**4**
сливочное масло	г	**РМ**
соль	г	**РМ**
перец	г	**РМ**
сливки	г	**РМ**

Делим яблоко на четвертинки.
Сковородка с антипригарным покрытием – сливочное масло + жарим яблоки. Потом их солим, перчим + сливки чтобы прикрывали яблоки и тушить 10-15 минут.
Тесто Детрамп:
Сливки должны выпариться до загущения, а яблоки должны остаться твёрдыми. После тушения шокер (морозилку) на 30-20 минут.
Камамбер режем слоями длину 5 см в высоту 3 см внизу 1 см
На тесто кладём яблоки и на него камамбер.
Яблоки + сыр и закрыть второй частью тесто и перевернуть рулет. Сделать стык теста. Надрезать сверху. Намазывать 4 яйца +1 столовая ложка воды

130. Ромовая баба

Используемые техники:
Работа с дрожжевым тестом
Приготовление сиропа

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
мука	г	**500**
сахар	г	**25**
соль	г	**10**
яйца	г	**300**
сухие дрожжи	г	**10**
вода	г	**85**
масло	г	**167**
Крем «Шантильи»		
сливки	г	**100**
сахар	г	**10**
Сироп		
вода	л	**1**
сахар	г	**500**
ром	г	**150**
Вместо рома:		
цедра лимона или апельсина	г	**РМ**
стручок ванили	шт	**1**
бадьян	шт	**2**
гвоздика	г	**РМ**

1. Мука + соль + Сахар + дрожжи в миксере в чашке мешаем + яйца + вода почти сразу же и замешиваем.
2. Как только тесто не прилипает к стенкам и становится комком, добавляем холодное из холодильника масло (кубики) – перемешиваем 5 минут.
3. Тесто готово: если взять его рукой и перевернуть, оно эластичный растягивается и не отрывается.
4. Выдавливаем шарики ладошкой
5. Тесто распределить форме полукруг и поставить, чтобы поднялось можно 30°
6. При температуре 200° 5-10 минут печём с одной стороны, потом переворачиваем и печём с другой стороны.
7. На тёрке трём верхнюю корочку от ромовый бабы.

Сироп:

8. В кастрюлю: вода и Сахар до кипения, потом + Ром. В эту смесь в кастрюлю кладём булочки. Они должны полностью пропитаться и достаём шумовкой. Выкладываем на решетку. Пусть остынут. В центр воронку насадкой зубчиками со кондитерским мешком выдавливаю крем Шантильи, украшаем ананасом или малиной сверху, с мятой. Если кулич большой, он пёкся между двумя кольцами. Тестов виде кольца, первое кольцо диаметром 15 см и второе внутреннее кольцодиаметром 5 см.

Крем Шантильи:

Соединить сахар и сливки, и взбить планетарным миксером

131. Пироженое «Мильфей»

Используемые техники:
Работа со слоеным тестом
Техника декорирования при помощи глазури

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоёное тесто б/д (Детрамп)	г	**250**
заварной крем	г	**РМ**
малина свежая	г	**125**
тёмный шоколод	г	**300**
Фондан		
сахар	кг	**2**
вода	г	**600**
глюкоза	г	**100**

*Прямоугольник поделен на 4 равные доли = четыре двойных тура

Тесто в морозилку на одну неделю. Через неделю на ночь в холод в верхнюю камеру -5°. Всего три тура было для Мильфея. И на следующий день один тур и тесто Детрамп готово. Толщина теста 1,5 мм, для Наполеона ещё тоньше. Масло при раскатке туров не должно вылезать (тесто раскатывать не очень сильно, равномерно, постоянно крутить).
Выкладываем тесто на противень на пергамент наколоть вилкой дырочки и не обрезать края, иначе оно сожмётся. И в холодильник с противнем на час. И потом присыпать сахаром сверху и в духовку на 220° на 5-7 минут, потом понизить температуру до 200° и кладём сверху пергамент и ещё один поддон. И потом через 5-7 минут понижаем температуру доставай 180°. Переворачиваем и допекаем.
Делим готовый корж на три части: и потом в 3 слоя кладём друг на друга. Между слоями крем Патисьер выдавливаем бумажным пакетиком (кондитерским мешком) и на крем кладём малину.
На второй слой Мильфея крем Шантильи (сливки взбить с сахаром)

Мильфей. В духовку на пергамент при температуре 230°, через 5-7 минут понижаем температуру до 200° (поднимается и подрумянится) переворачиваем, накрыв вторым противнем. Затем через семь минут понижаем температуру до 190° обратной стороной противня. Опять перевернуть. Когда готов режу на ровную половину, а потом каждую ещё на три части длиной 25 см шириной 10 см. Кладём один на другой. Подрезаем равно края.
Слои крема:
Вариант один: Патисьер + малина между первыми слоями между вторым слоем Патисьер.
Украшения сверху: только Белая глазурь – фондан нагревается до 10°, залить сверху, сделать разогретом шоколадом из тонкой конусной полоски украшение. Он растекается. Сверху украсить ещё обратной стороной ножа ромбиками (получается сетка). Потом разрезать до нижнего слоя ножом для разрезания хлеба. А острым ножом нарезать до конца. Бока до мазать кремом сверху ещё малины с розмарином.
Вариант два: первый слой – крем Патисьер с малиной. Второй слой крем Шантильи (сливки + Сахар). Сверху просто присыпать сахарной пудрой. Сделать точки из крема и посадить малину.

132. Тарт «Татен»

Используемые техники:
Приготовление карамели
Карамелизация фруктов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
слоёное тесто б/д	г	**250**
яблоки Голден	шт	**10**
Карамель		
сахар	г	**150**
масло сливочное	г	**75**

Тесто «Де трамп» используем для Тарт Татена. Это могут быть остатки от Мильфея. Жжем Сахар при температуре 7° + сливочное масло. После того как закипит Сахар сделать контроль температуры. Кладём нарезанные вдоль яблоки и кладём в форму, переворачиваем.

133. Крем-брюле

Используемые техники:
Запекания на водяной бане
Применение вкусовых добавок
Карамелизация

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сливки	г	**500**
сахар	г	**75**
стручок ванили	шт	**0.5**
яичные желтки	г	**120**
коричневый сахар (сверху украшаем)	г	**20**
Дополнительно		
натёртый имбирь	г	**РМ**
цедра лимона	г	**РМ**
кофе	г	**РМ**

-Миска: желтки + Сахар мешаем венчиком 1 минуту и вливаем сливки в яичную смесь. Венчиком перемешиваем + ваниль (семена) 1 минута.
-Поддон глубиной 5-6 см, в него кладём формы круглый формы, но не глубокие высотой 2-3 см. В поддон наливаем холодную воду до середины формочек по высоте и закрываем пищевой плёнкой сверху весь поддон.
-Выпекать при температуре 85° со влажным паром
В эту смесь можно добавить 3-4 г цедры лимона или тертого имбиря, или кофе
Готовность: если подвигать, то, как желе, но нет волны. Остыл и сверху присыпать сахаром и горелкой прижечь. Украсить малиной и мятой.

134. Панна-кота

Используемые техники:
Работа с желатином

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
сливки 33%	мл	**250**
сахар	г	**50**
желатин	г	**5**
стручок ванили	шт	**0,5**
Клубничный кули		
клубника/малина	г	**200**
сахар	г	**50**

-Замочить желатин в холодной воде (в пять раз больше, чем желатин).
-Сотейник смесь 1: 250 мл сливки +50 г сахара – нагреть при температуре 10° + ваниль семена – до растворения сахара, но не кипятить.
-Желатин нагреть, но не сильно. Он теряет свои свойства. И вводим в смесь 1 венчиком перемешиваем 1 минуту.
-Разливаем по формам стаканчик. В холодильник на ночь, минимум на 4 часа
Клубничный кули:
Пюрируем блендером клубнику, добавляем в неё Сахар и готово. Когда остынет Панна-котта, заливаем этим кули сверху толщиной 0,7 мм. Украшаем малиной с мятой.

135. Плавающий остров

Используемые техники:
Приготовление крема «Англез»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Французская меренга		
белок	г	**100**
сахар	г	**150**
щепотка соли	г	**РМ**
Крем «Англез»		
молоко	г	**500**
стручок ванили	шт	**1**
желток	г	**180**
сахар	г	**100**
сливки	г	**100**

136. Шоколадный фондан

Используемые техники:
Техника выпечки изделия со жидким центром

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
шоколад	г	**250**
сливочное масло	г	**175**
яйцо	шт	**5**
мука	г	**75**
сахарная пудра	г	**125**
Дополнитнельно		
сахарная пукдра	г	**10**
малина свежая	г	**10**
мята	г	**1**
Крем «Ангел»		
молоко	г	**500**
желтки	г	**180**
сахарная пудра	г	**100**
сливки	г	**100**
стручок ванили	шт	**1**

*Его готовят накануне, чтобы ночь он провёл в шокере

1. Водяная баня – растопить сливочное масло + шоколад на медленном огне, помешивая силиконовой лопаткой.
2. Миска миксера: яйца + сахарная пудра взбить добела, чтобы поднялся объем. Средние обороты. Когда держится пик — это показатель готовности.
3. Смесь шоколада со сливочным маслом вводить смесь яиц и сахарной пудры, и оно осядет, мешаем силиконовой лопаткой
Крем «Англез»: Миска + венчик, желтки + сахарная пудра. Молоко на плите (сотейник) 7° с ванилью. Горячее молоко холодное смесь яйца + сахарная пудра, а потом всю эту смесь выливаем в сотейник с оставшимся молоком на плите, постоянно помешиваем силиконовой лопаткой на температуре 85°, не перегреть. Потом через сети в миску и вводим холодные сливки горячую смесь. Затем в шокер.
Четыре. Берём кондитерский мешок кладём его цилиндровый сосуд. Заливаем тесто для фонтана в кондитерский мешок без насадки и вливаем его в формы круглые. Форма противень Форму заполняем на половину. И в холодильник на пару часов.
Подготовленный крем выливаем формы шариков или полушариков и соединяем две половинки мороженые в шар и в этот шар мороженого кладём в центр. Формы с фонтаном и заливаем второй частью фондана и в духовку при температуре 220° на 15 минут. Готовность, значит центр фондана провалился достаём из формы. Подаем с мороженым и кремом Англез. Можно заморозить в морозилке в форме и готовить, когда понадобится.

137. Шоколадный торт

Используемые техники:
Приготовление бисквита без муки
Приготовление мусса
Приготовление глазури
Монтаж торта

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Шоколадный бисквит (на двоих)		
белки	г	**500**
сахар	г	**600**
желтки	г	**370**
какао	г	**120**
Шоколадный мусс	г	
шоколад	г	**280**
сахар	г	**100**
желтки	г	**100**
сливки	г	**450**
Зеркальная глазурь		
сахар	г	**770**
вода	г	**200**
сливки	г	**570**
глюкоза	г	**290**
какао	г	**215**
тримолин	г	**90**
красный краситель	г	**РМ**
желатин	г	**40**
вода	г	**100**

Миска миксера:
1. Шоколад на водяную баню
2. Сахар сотейник, немного намочить водой
3. Желтки взбить
4. Сироп 121°
5. Добавляем горячий сироп. Струйкой во сбиваемые желтки
6. Сливки из холодильника (и ещё 5 минут шокера – морозилке). Сбиваем на 80 %
7. Сбитые сливки добавляем в смесь желтков сиропом.
8. Снять шоколадную баню и добавить крем в шоколад и эту массу в остатки крем лопаткой

-Белки + Сахар – миксер через пять минут потихоньку всыпаем оставшийся Сахар, взбить в пену, чтобы держались на венчике. Потом вводим яйца и аккуратно вмешиваем желтки по одному. (обычная миска: просеять какао). Перемешать лопаткой, потом какао. Лопаткой все перемешать.
-Три противня (ставим на возвышении кольцо широкая чтобы крутить) – пергамент – выложить бисквит толщиной 1 см и лопаткой от центра к углам разровнять бисквит и по краям снять пальцем тонкий слой. В духовку при температуре 200° время 10-15 минут. Проверяем

готовность пальцем: надавили и не поднялось, значит не готово. Как готов достаём и перекладываем на решетку. Ни в коем случае не оставлять на противне, пересохнет. Нарезать формы на квадрат. Между слоями тонкий слой крема. Сверху крем выравниваем по линейке проводим ровно опираюсь на края. Готовим глазурь накануне и храним в холодильнике, температура приготовления 121°
Глазурь:
Желатин + вода для набухания.
Сахар + вода + глюкоза в кастрюлю ку 7°. До момента, когда шарик катается (пальцы в лёд, потом в кастрюлю сиропом и резко в холодную воду и катаем шарик), температура 121°.
Туда сливки + тримолин + краситель + какао.
Остудить до 60°.
Потом добавить желатин замоченный и остужаем до 45° его используем.
Собранный торт форме в морозильник на пол часа или час. Достаём. Просевшую середину опять смазываем муссом. И нагреваем грелкой кольцо и сверху заливаем глазурью. Температура глазури 45°. Оставляем на 10-15 минут.

Стадия готовности сахара:

- Сопли
- Маленькие пузырьки при кипении
- Большие пузырьки при кипении
- Ломается Сахар
- Ломается Сахар и не прилипает

138. Метисс

Используемые техники:
Приготовление глазури
Монтаж торта

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Основные ингредиенты		
крем-брюле	г	**РМ**
шоколадный бисквит	г	**РМ**
глазурь зеркальная	г	**РМ**
Шоколадный мусс		
шоколад	г	**280**
сахар	г	**100**
желтки	г	**100**
яйца	шт	**1**
сливки	г	**450**
Глазурь из белого шоколада		
белый шоколад	г	**250**
брилгель	г	**100**
сливки	г	**250**
вода	г	**50**

Коржи, крем, корж - этот бутерброд отложить.
Форма большого диаметра затем идёт крем затем бутерброд, соединяем и в морозилку затем крем. Также глазурь сверху.

139. Торт «Опера»

Используемые техники:
Приготовлением масляного крема
Приготовление бисквита Джоконда
Техника пропитки бисквита
Монтаж торта

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бисквит «Джоконда»		
сахарная пудра	г	**225**
миндальный порошок	г	**225**
яйцо	г	**360**
мука	г	**60**
сливочное масло	г	**50**
яичный белок	г	**180**
сахар	г	**50**
Ганаш		
шоколад	г	**120**
сливки	г	**120**
масло сливочное (комнатнойтемпературы)	г	**60**
Кофейный сироп		
сахар	г	**150**
вода	г	**500**
кофе	г	**30**
Масляный крем		
яичный белок	г	**120**
сахар	г	**150**
вода	г	**РМ**
масло сливочное мягкое (комнатной температуры)	г	**300**
кофе (по вкусу)	г	**30**
Глассяж (Также используется для мороженного**)**	г	
шоколад	г	**650**
масло растительное	г	**75**

*Стандартный размер 40*60

Ганаш:
Шоколад в миске
Сливки в сотейник с толстым дном, нагреть +10° следующий. Горячие сливки заливать в шоколад по чуть-чуть, высота 3,5 см мешать венчиком.
Добавить масло комнатной температуры, сливки с шоколадом, не должно к этому моменту превышать 34°.
В форму на пергаменте выровнять, шокер, как схватиться сразу в холодильник.

Масляный крем:
Приготовить белки на маленькой скорости в миксере, венчик.
Влить по стенкам сироп в белки увеличить скорость до 7-8. Взбиваем до полного охлаждения.
Понижаем скорость.
Добавить масло. Скорость 2,5 потом 7-8-9.

Добавить масло, когда растаял шоколад и промазали (слово убрали с огня) должен остаться тёплым.

Кофейный сироп:
Сахар + вода до кипения, а потом + кофе

Монтаж торта:
Нижний слой промазать растопленным шоколадом без масла, в шокер на 2-3 минуты, шоколад должен застыть и перевернуть бисквит сверху. Верхний слой должен быть ровный, подогреть масляный крем, чтобы сровнять вверх у торта. Два раза пропитать кофейным сиропом - гляссаж-бисквит-шоколадный крем-бисквит-ганаш (пройти) - бисквит - масляный крем - бисквит миской вниз- гляссий

Торт «Опера»

-Бисквит
-Масло сотейник температура 10°, растопить
-Белки + Сахар взбить венчиком на медленной скорости на 80 %
-Миндальное мука + яйца + мука + сахарная пудра – миксер, лопатка добела, к этому моменту масло должно быть растопленное и чуть остыть.

Разогреть духовку до 230° или 220. Когда дошла добела, включить белки на высокой скорости и смотреть постоянно. Когда готовы белки, влить в масло в бисквит, 3-5 секунд промежуток.
-Когда белки поднялись:
Лопаткой примешать белки;
Влить в них бисквит. В белки и деликатно взбиваем и начинаем лить тонкой струйкой
Результат должен быть муссообразным.
На 2,5 листа разровнять, печь около 7 минут. Проверка на готовность: нажать пальцем – лунка не остается. Сразу снять с противня, корж должен быть пористым. Уже когда коржи подрезаны, лучше держать их на решетке.

140. Торт Аляска

Используемые техники:
Приготовление бисквита «Женуаз»
Техника работы с мороженым
Техника работы с горелкой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бисквит Genoise		
яйца	г	**200**
сахар	г	**125**
мука	г	**130**
миндальная мука	г	**15**
разрыхлитель	г	**3.5**
Французская меренга		
белки	г	**100**
сахар	г	**150**
Дополнительно		
ванильное мороженое	г	**РМ**

Меренга:
Сначала взбиваем белки с сахаром на водяной бане

Бисквит:
-Яйца + Сахар взбить до белой ленты в планетарном миксере.
-Соединить миндальную муку + мука + разрыхлитель в миске.
-Вторую смесь вмешать в первую смесь силиконовой лопаткой.
-Поддон – пергамент – кольцо заполнить тестом на 2/3, температура 160°

Монтаж:
Делим корж на три части. Круг вырезаем кольцом его кладём в кольцо, борта выкладываем бисквитом, в эту корзинку кладём мороженое, предварительно пропитав сиропом. Сверху корж и французской меренгой выкладываем.

141. Замороженная бомба с ванильным суфле

Используемые техники:
Приготовление бисквита Макаронад
Приготовление сорбета
Приготовление суфле
Гляссаж

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бисквит Macaronade		
сахар, пудра	г	**200**
миндальная пудра	г	**150**
мука	г	**40**
белки	г	**250**
сахар	г	**150**
Суфле	г	
сахар	г	**125**
вода		**50**
желтки	шт	**4**
ванильная эссенция	г	**РМ**
крем fleurette	г	**200**
Малиновый сорбет		
малина замороженная	г	**200**
вода	г	**500**
сахар	г	**375**
Глазурь		
нейтральная глазурь	г	**500**
красный пищевой краситель	г	**РМ**

Бисквит Макаронад:
Сахар + белки взбить в планетарном миксере.
Миндальная пудра + мука + сахарная пудра 200 г.
Осторожно вмешиваемся получи ингредиенты во взбитые белки сахаром.
Поверхностный противень – пергамент – выкладываем из кондитерского мешка на противень тесто, а потом разравниваем, пальцем пройтись по краям, убрать лишнее тесто. Присыпать сахарной пудрой. Температура 160°. Достаём, остужаем.

Суфле:
-Сахар + вода в сотейник на огонь, кипячение.
-Желтки в миксере и добавить кипячёной сироп в стадии пузырей (вилкой), тонкой струйкой по стенке миске, потом + ваниль семена взбиваем до той стадии, пока охладится чаша от горячего сиропа, около 20 минут.
-Холодильник венчик с чашей и противень для суфле.
-В желтки сиропом добавляем крем Fleurette и в холод.

Малиновый сорбет:
Вода + Сахар сотейник. Нагреть только до растворения сахара. Остудить.
Замороженную малину пюрировать в блендере. Потом добавить 100 г сиропа. В отношении 300 – 400 г ягод мороженых на 70 – 100 г сиропа. Консистенция плотного пюре. Но крупных быть не должно. Холодную миску и в шокер. Мешать периодически сорбет.

Декор:
Миндальное мука + сахарная пудра (250 г +250 г) смешать мука 40 г, белки 240 г

Белки взбить добавить Сахар 50 г до белой пены.
В белки лопаткой сбить сыпучие ингредиенты. Перемешать.
Получившийся крем – положить в кондитерский мешок 6 мм и на противень – пергамент сделать маленькие точки на расстоянии 3-4 см и полоски. Сверху присыпать миндалем, нарубленным мелко. В духовку при температуре 178° на 5-7 минут. Сразу снять с противня.

Монтаж торта:
Корж в шокер для того, чтобы было легче резать.

Крем Fleurette:
Замороженная миска от планетарного миксера в неё добавить 200 г сливок взбить до пены на 80 %.
В миску замороженный кладём сорбент, выкладываем по стенкам 2 см и в шокер. Потом в центр суфле и сверху соответственно корж бисквита и в морозилку.

Грузинская кухня

142. Пхали

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Пхали		
шпинат	кг	0,5
очищенные грецкие орехи	г	50
луковица	шт	1
мелко порезанный кориандр	г	0,5
чеснок	зубчик - шт	3
гранат	шт	1/4
черный перец по вкусу (если не любите острые блюда, можно не добавлять)		
хмели–сунели	г	0,5
уксус (предпочтительно винный)	ст. ложка	до 2
маленький пучок кинзы	г	50
красный перец – по вкусу		

Способ приготовления:
Применение замороженного шпината говорит о том, что его надо сначала разморозить и промыть. Корешки отрезаются и выбрасываются, то же самое касается пожелтевших и испортившихся листьев. Нормальные листья шпината помещают на несколько минут в горячую воду. После этого они находятся в дуршлаге, пока лишняя жидкость не сольётся. Если возникла необходимость отжать листья рукой, не прикладывайте слишком много усилий, иначе во вкусе будет чувствоваться сухость.
Для ореховой заправки пхали используются такие компоненты:

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ореховая заправка		
орехи		
зелень свежей кинзы		
чеснок		
лук		

Перечисленные выше ингредиенты пропускаются через блендер или мясорубку, главное сделать из продуктов мелкие кусочки. Следующим шагом станет добавление хмели-сунели, кориандра, перца и соли. Дальше производится перемешивание до однородной массы. Останется добавить заправку с орехами и уксус, после чего можно подавать блюдо к столу. Мало приготовить пхали, важно его правильно подать. Для украшения и улучшения вкуса применяются зерна граната.

143. Сациви

Курицу сварить

Орехи, чеснок (1 г.), кинзу - 2 пучка промолоть на мясорубке, добавить 1 сырое яйцо, пережаренный лук, 2 половника бульона. Посолить, добавить горький перец, красный перец, желтый цветок, кориандр (на кончике ножа), хмели-сунели.

Курицу разрезать, залить соусом + немного бульона, добавить щепотку кари. Довести до кипения.

144. Суп харчо

1. Варить бульон 2-3 часа
2. Добавить 0,5 ст. риса
3. Обжарить 3-4 головки лука в 1 ст.л. муки
4. Забросить лук на середине готовности риса
5. 0,5 ст. толченного грецкого ореха
6. Семена кориандра, лавровый лист, черный молотый перец
7. Закипит: влить ткемали или гранатовый сок 1/е лимона
8. 1 ст. л. хмели-сунели и корицу на кончике ножа
9. После первого булька выключить плиту
10. Чеснок, кинза, базилик

145. Чакапули (грузинское)

Говядину (баранину) порезать кусками.

Укладывать в кастрюлю слоями: мясо, кинза, тархун, чеснок, ткемали, соль, красный перец – так несколько слоев. Залить вином. Тушить 1,5-2 часа.

146. Лавсандале

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Лавсандале		
Баклажаны	шт	5-6
Перец сладкий	шт	3-4
Чеснок	зубчик шт	1
Перец горький	шт	1
Соль	ч. л	0,5
Сахар	ч. л	1
Уксус	ст. л	5
Масло раст.	ст. л	3-4

Баклажаны порезать вдоль, посолить, настоять 30 минут, обжарить.

Заправка: сладкий перец полукольцами, горький мелко порубить, перемещать с остальными ингредиентами + баклажаны.

Уложить слоями: баклажаны, заправка и т.д. Верхний слой заправки настоять 12 часов

147. Соус к рыбе

1:1 смешать сметану, майонез, добавить чеснок, соленый огурец, зелень

148. Салат из говядины

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат из говядины		
Отварная говядина	г	200
Морковь	шт	1
Чеснок	зубчик шт	3
Лук, огурцы	головка шт	1-2
Соль		
Масло		
Майонез		

Говядину отварить, затем обжарить. Морковь потереть, лук полукольцами обжарить. Огурцы соломкой.

149. Харчо

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Харчо		
Грудинка	кг	2
Рис	г	100
Петрушка	корень	1
Морковь	шт	3
Лук	головка	2
Чеснок	зубчик	6-8
Гранатовый сок	г	100
Орехи грецкие	г	50
Растительное масло	г	50
Кинза	пучок	1
Лавровый лист	шт	2
Хмели-сунели	г	5
Перец горошком, соль		

Грудинку порубить, варить 2 часа. Морковь, петрушка пассеровать в масле, высыпать рис, пряности, гранатовый сок, хмели-сунели. 10 минут варить на средней огне. Измельчить лук, чеснок, кинзу, толченый орехи, посолить. Томить под крышкой 15 минут.

150. Мгновенный хачапури на сковородке

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мгновенный хачапури на сковородке		
Мука	стакан	2
Соль	ст. л	½
Сода	ст. л	½
Для начинки		
Сулугуни	г	200
Сыр фета	г	150
Творог	г	100
Соль, перец – по вкусу		

Приготовление:

Смешать сухие ингредиенты. Добавить йогурт и замесить тесто.

Натереть сыр и перемешать с творогом.

Слепить небольшие шарики из сыра. Тесто раскатать (в колбаску).

Нарезать на разные куски.

Слепить 2 лепешки, поместить между ними сырный шарик, закрепить, чтоб на чинка не вытекла.

Пройтись скалкой по готовой лепешке перед тем, как обжаривать.

Сковороду нагреть, и под закрытой крышкой обжарить хачапури каждую сторону минимум по 3 минуты.

151. Лобои из красной фасоли

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Лобои из красной фасоли		
Сухая красная пестрая фасоль – 300 гр.	г	300
Очищенные грецкие орехи – 100 гр.	г	100
Луковица большая – 3 шт.	шт	3
Чеснок – 4 зуб.	зубчик шт	4
Кинза – 120 гр	г	120
Растительное масло		
Хмели-сунели – 1 ч.л.	ч. л	1
Соль, свежемолотый черны перец		

Приготовление:

Время приготовления 30 минут + 7 часов.

Порций: 8 шт

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа. Затем промыть, залить свежей водой, и отварить до мягкости 1,5 - 2 часа. Откинуть фасоль на дуршлаг, часть отвара сохранить.

Лук и 2 зубчика чеснока очистить, мелко порезать и обжарить на среднем огне в растительном масле, 10 мин.

Ближе к концу добавить хмели-сунели. Снять с огня и остудить. Провернуть орехи через мясорубку вместе с луком и чесноком.

У кинзы отрезать корешки, все остальное мелко нарезать и потолочь в ступке, с оставшимися чесноком и солью, чтобы из кинзы выделился сок.

Смешать фасоль, ореховую массу с луком и чесноком, и смесь из ступки, посолить и поперчить.

Если лобио получилось очень густым, добавить несколько ложек отвара из-под фасоли. Дать настояться под крышкой или пленкой 1 час.

Кулинарная книга 2013-2019

Холодные закуски

152. Закуска молдавская

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Закуска молдавская		
Репчатого лука	г	200
Чеснока	г	70
Творога	г	150
Брынзы	г	150
Соль, перец по вкусу.		

Способ приготовления:
Очищенные и промытые чеснок и лук мелко шинкуют и соединяют с творогом и брынзой, протертыми через сито. Всю массу хорошо перемешивают, заправляют солью и молотым черным перцем.

153. Салат из помидоров по-арабски

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат из помидоров по-арабски		
Свежих помидоров	г	110
Маслин	г	20
Лимонной кислоты	г	1
Зеленого лука	г	25
Масло	г	10
Соль по вкусу	г	

Способ приготовления:

Мытые помидоры нарезают дольками, укладывают горкой в салатник, заправляют солью и лимонной кислотой, по боком кладут маслины и зеленый лук, поливают оливковым маслом, сверху кладут дольку лимона. При приготовлении салат не перемешивают.

154. Салат по-египетски

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат по-египетски		
Бананов 400 г,	г	400
Сельдерея 400 г,	г	400
Яблок 400 г,	г	400
Свежих помидоров 200 г,	г	200
Салата 300 г,	г	300
Майонеза 340 г,	г	340
Зелени 20 г.	г	20

Способ приготовления:

Бананы моют, разрезают вдоль на две половинки, аккуратно вынимают мякоть и нарезают ее соломкой. Яблоки, сельдерей, салат очищают, нарезают соломкой, помидоры нарезают ломтиками. Все продукты перемешивают, добавляя майонез. Салат укладывают в салатник в шкурки от бананов, украшают салатом, ломтиками помидоров.

155. Икра из хлеба и чеснока

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Икра из хлеба и чеснока		
Хлеб	г	200
Чеснок	зубчик шт	3
Грецких орехов	г	20
Растительного масла	ст. л	3
Лимонного сока (или столового уксуса)	ч. л	3
Соль вкусу		

Способ приготовления:

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Замоченные в воде и отжатые ломтики пшеничного хлеба смешать с подготовленной смесью. Взбить массу деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, добавить немного лимонного сока. К столу рекомендуется подавать с маслинами.

156. «Красная икра»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
«Красная икра»		
Воды	стакан	1,5
Густого томата	ст. л с верхом	1
Соли	ч. л с верхом	1
Сливочного масла	ст. л с верхом	1
Манной крупы	ст. л	4
Соленой рыбной массы	ст. л	1
Петрушка (маслины).		

Способ приготовления:

Размешать густой томат в воде, добавить соль, сливочное масло, довести до кипения, всыпать манную крупу и варить при непрерывном помешивании до готовности. Остудить, соединить с мелко измельченной соленой рыбной массой (хорошо растертое филе соленой сельди, кильки, мойвы или соленой рыбьей икры) и растереть. Подавать на стол, украсив маслинами или веточкой петрушки.

157. Салат по-ковбойски

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат по-ковбойски		
Помидора	шт	2
Картофелины	шт	2
Небольшая луковица	шт	1
Яйца	шт	3
Сельдерея	г	100
Заправки	г	50
Для заправки		
Растительного масла	г	125
3%-ного уксуса	г	15
Соли	г	10
Сахарного песка	г	
Молотый перец по вкус		
Горчица на кончике ножа		

Способ приготовления:

Свежие помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Нарезать помидоры, репчатый лук, вареный картофель, яйца, а кружочками, сельдерей нашинковать соломкой. Все перемешать, заправить салатной заправкой.

Все помещают в бутылку и взбалтывают, закрыв крышкой до получения однородной массы. Заправка годится и для других салатов.

158. Бутерброды «Веснушка»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бутерброды «Веснушка»		
Булка круглая	шт	3
Майонез	г	60
Колбаса копченая или вареная	ломтик	18
Сыр тертый	ч. л	6
Зелень - для оформления,		
Помидоры	кружки	6

Способ приготовления:

Разрежьте булочки пополам и смажьте их майонезом. Колбасу нарежьте соломкой и разложите на смазанные булочки, посыпьте сыром. Кружочек помидора надрежьте до середины, края разверните и уложите его сверху. Оформите бутерброд майонезом и зеленью.

159. Салат из креветок, рукколы, авокадо и вяленых томатов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат из креветок, рукколы, авокадо и вяленых томатов		
Пряная руккола 120г,	г	120
Вяленые томаты черри 200 г,	г	200
Пармезан 40г,	г	40
Авокадо 80 г,	г	80
Тигровые креветки 300 г,	г	300
Горчичный соус 80 г	г	80
Салат белая дача		

Способ приготовления:

1. Салат Руккола мыть не надо.
2. Вяленые помидоры достать и промокнуть в бумажные салфетки, чтобы убрать лишнее масло. Затем нарезать мелкими кусочками.
3. Миндальную стружку обжарьте на сковороде 2 минуты.
4. Очистить креветки от панциря и удалить кишечную свёклу у каждой креветки. Обжарить креветки на оливковом масле по 1 минуте с каждой стороны. Не жарить долго, чтобы не пересушить.
5. Нашинковать из пармезана перья для украшения салата.

Для горчичного соуса в блендере смешать дижонская горчицу, оливковое масло, бальзамический соус, добавьте несколько капель лимонного сока и кубик еда. Смешайте на средней скорости. Перемешайте рукколу, вяленые томаты и авокадо. Выложите на тарелку пышной горкой.

Полейте салат горчичным соусом выложите по краям тигровые креветки и украсьте перьями из пармезана и миндалем.

160. Дорада по лигурийски (4 порции)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Дорада по лигурийски (4 порции)		
Дорада	шт	1
Помидоры «Датерино»	г	280
Чеснок	зубчик	4
Розмарин	веточка	1
Апельсины	шт	4
Оливковое масло Berio	мл	40
Оливки лигурийские	г	80
Каперсы	г	56
Столовое вино белое	мл	40

Способ приготовления:

1. Очистите рыбы от хвоста к голове от чешуи.
2. Разрежьте брюшко от хвоста до головы и удалите внутренности.
3. Рыбу тщательно промойте под холодной водой, не забывая разорвать защитную плёнку возле хребта. Удалите жабры, снова промойте. Проведите ножом вдоль рыбы, плотно прижимая нож к центральной касте отдаляя мясо с чешуйкой кости.
4. Сделайте маринад: нарежьте помидорки «Датерио» пополам и добавьте листики розмарина.
5. Добавьте базилик и лигурийские оливки.
6. Нарежьте цедру апельсина соломой и всё 4,5+5 пункт соединить.
7. Оливковое масло Berio это масло первого холодного отжима.
8. Добавляем каперсы.
9. Филе Дорадо посолить свежемолотой морской солью, поперчить, добавить оливковое масло.
10. Разогреть сковородку обжарить филе Дорадо по 1 минуте с каждой стороны.
11. Выложить на противень и укройте гарниром, не забыв про маринад.
12. Ставим в разогретую духовку на 180° на 8 минут

161. Апельсиновый пирог по рецепту бренд-шефа на 4 порции

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Апельсиновый пирог по рецепту бренд-шефа на 4 порции		
Яйцо	шт	
Мука DeCecco	г	200
Сливочное масло	г	200
Сахар	г	200
Апельсин, лайм	шт	2
Ваниль	стручок, г	1
Разрыхлитель	г	10
Мороженое	шарик	4
Шафран		
Лимонная цедра		
Ванильное масло (экстракт)	капля	1

Способ приготовления:

1. Снимите цедру одного апельсина, а со второй нарежьте кружочками. Масло + сахар + яйца потом муку.
2. Взбейте яйца с сахаром, не отделяя белок от желтка, добавьте сахар, а затем масло, муку, разрыхлитель + цедру одного апельсина и лайма.
3.На дно фольги выложите кружочки от апельсина, затем массу для пирога. Выпекать в духовке при температуре 180° 35 минут. Переверните форму блюда и разрежьте пирог на порции.

Подавайте с шариком мороженого.

162. Соус Болоньезе (4 порции)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус Болоньезе (4 порции)		
Фарш говядины и свинины по 250 г,	г	250
Чеснок 2 зубчика	зубчик	2
Оливковое масло Filippo Berio 1 столовая ложка	ст. л	1
Сливочное масло 25 г	г	25
Лук 1 головка	головка	1
Морковь 1 шт	шт	1
Сельдерей 1 стебель	стебель	1
Панчетта 85 г	г	85
Сухое вино (белое или красное) 300 мл	мл	300
Томатная паста 2 столовые ложки	ст. л	2
Консервированные помидоры 800 г	г	800
Орегано	г	10

Способ приготовления:

1. Добавьте порезанные овощи, лук, чеснок, панчетту и обжаривать 8 минут пока овощи не станут мягкими
2. Добавить оба фарша и размягчить их ложкой, чтобы не было комочков. Помешивать и разламывать ложкой в течение 5 минут, пока фарш не обжариться до коричневой корочки.
3. Влить молоко и перемешать, затем немного увеличить огонь и дать фаршу побурлить, помешивая в течение 10-15 минут. Пока все молоко не впитается в мясо. Влейте вино и повторите процесс, как с молоком. Помидоры нарежьте маленькими кусочками и взбейте блендером.
4. Добавьте томатную пасту, помидоры, травы, ½ чайной ложки соли и молотый перец. Накройте крышкой и готовьте соус 2 часа, перемешивая соус каждые 20 минут. В конце соус должен быть густой и блестящий. Смешайте соус с вашей любимой пастой и подавайте с пармезаном.

163. Крема Каталана

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Крема Каталана		
Сливки 35% - 500 г	г	500
Яйцо 6 штук	шт	6
Коричневый сахар 100 г	г	100
Белый сахар 120 г	г	120
Лимонная цедра ½ лимона	шт	½
Ваниль 1 стручок	стручок	1

Способ приготовления:

1. В большую кастрюлю вылить 500 гр 35% сливок и поставить на средний огонь.
2. Возьмите стручок ванили и положите в кастрюлю с молоком вместе с цедрой лимона. Как только ваниль размякнет, вытащите стручок и раскройте, измельчите семена
3. Отделите белки от желтков разбив яйцо и перелив желток из скорлупы или поместив их в одну миску и отделив руками.
4. В миску с желтками добавьте 100 гр сахара
5. Взбейте получившуюся смесь миксером. Желтки должны насытиться кислородом и стать белой пышной массой.
6. Когда желтки увеличились в объеме, добавьте сливки и продолжайте взбивать.
7. Небольшими порциями перелейте получившуюся смесь в чашечки.
8. Поставьте чашечки на водяную баню, и поместите в духовку, предварительно разогретую до 150 градусов на 30 минут
9. Когда масса в формочках увеличилась в объеме, и сверху появится золотистая корочка, достаньте чашечки и посыпьте коричневым сахаром.
10. С помощью горелки аккуратно расплавьте сахар, которым вы посыпали крем.
11. Дайте десерту остыть, и он готов.

164. Стейк с соусом из красного вина

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Стейк с соусом из красного вина		
Красное вино 2 бокала	бокал	2
Красный лук 2 штуки	шт	2
Тимьян 4 веточки	веточка	4
Розмарин 4 веточки	веточка	4
Говяжья вырезки 800 г	г	800

Способ приготовления:

1. Разогреть на гриле оливковое масло Berio и добавить веточку тимьяна для вкуса в эту же сковородку.
2. Говяжью вырезку положите на гриль с разогретым оливковым маслом и готовьте до образования румяной корочки.
3. На другой сковородке разогрейте вино с оливковым маслом и тимьяном.
4. Нарежьте красный лук по вкусу и добавьте его на сковородку с вином.
5. В эту же сковородку с вином и тимьяном положите небольшой кусочек сливочного масла на сковородку и дайте ему растаять.
6. Выложите мясо на тарелку, а сверху залейте получившейся массой из вина, оливкового масла и лука
7. Украсить веточкой тимьяна красным перцем для остроты и аромата

165. Средиземноворская паэлья Маринера

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Средиземноворская паэлья Маринера		
Лук	шт	2
Перец сладкий красный	шт	4
Чеснок	зубчик	3
Масло оливковое Filippo-Berio	мл	60
Коктейль из морепродуктов	г	200
Тигровые креветки крупные	шт	4
Мидии	шт	10
Рис круглозерный	г	200
Зеленый горошек	г	20
Рыбный бульон	мл	400
Томатный соус	мл	50
Шафран	лепесток	5

Способ приготовления:

1. Обжарить на оливковом масле мелко нарубленный лук чеснок, перец вместе с креветками, мидиями. В сковородку добавить морепродукты, немного обжарить, добавить томатный соус и немного потушить.
2. Затем добавить рыбный бульон. Бульон должен быть хорошо посолен, так как при приготовлении рис впитывает в себя часть соли + шафран. Довести до кипения.
3. Далее убавить огонь до самого маленького. Засыпать равномерно рис, сверху положить креветки и мидии. Паэлью не следует перемешивать, сковородку накрыть крышкой или фольгой. Готовить паэлью в течение 20 минут.
4. При подаче посыпать паэлью зеленым горошком и украсить дольками лимона.

166. Тальятелла с белыми грибами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тальятелла с белыми грибами		
Белые грибы	г	400
Оливковое масло Berio	мл	50
Чеснок	зубчик	2
Сливки 20-30%	мл	500
Базилик зеленый	веточка	2
Вино белое сухое	мл	500
Пармезан	г	80
Тальятелле De Cocco	г	360
Лук малот.	шт	1
Соль, перец по вкусу		
Тимьян		

Способ приготовления:

1. Мелко нарезать половину луковицы, 2 головки чеснока и высыпать на подогретую сковородку с оливковым маслом. Обжаривать несколько минут до прозрачности лука
2. Хорошо очищенные и нарезанные небольшими кусочками белые грибы добавьте на сковородку с уже обжаренным луком и чесноком. Оставьте на 5 минут.
3. Влейте бокал белого вина и немного оставьте, убавьте огонь и готовьте грибы, пока жидкость не выпариться
4. В сковородку к грибам добавьте сливки и продолжайте готовить до загустения
5. Предварительно сваренную в подсоленной воде пасту доавляете к грибам и оставляете томиться на 5 минут
6. Хорошенько все перемешайте и разложите на тарелки
7. Украсьте пасту базиликом и присыпьте пармезаном
8. Блюдо готово.

167. Стейк под соусом из зеленого перца

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Стейк под соусом из зеленого перца		
Бренди или коньяк	г	100
Масло сливочное	г	50
Филе говядины	г	700-800
Сливки 33%	мл	150
Зеленый маринованный перец	г	50
Соль по вкусу		
Дижонская горчица	г	60
Оливковое масло De Cocco II Classico	мл	40

Способ приготовления:

1. Разделайте говядину, удалив прожилки, нарежем ее на медальоны толщиной 2 см
2. Обжарить стейки с двух сторон на раскаленном гриле. В зависимости от вашей любимой степени обжарки, доведите стейки до готовности в духовке при 180 градусах
3. Приступим к соусу. В сковородку, где жарим вырезку положить горчицу, зеленый перец, влить немного сливок, а затем и бренди. Выпарите соус до густоты. Не забудьте посолить и поперчить.
4. Перед подачей посолить мясо соусом и украсить перцем с овощами (по желанию)

168. Тирамису (4 порции)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тирамису (4 порции)		
Сливочный сыр Макарпоне	г	500
Желтки	шт	6
Белки	шт	3
Сливки 35-40%	г	200
Савоярди «дамские пальчики»	упаковка	1
Свежеваренный кофе	чашка	3-4
Ликер «Бейлиз» или «Амаретто»	мл	50
Сахар	г	100

Способ приготовления:

1. Разбейте яйца, отделите белки от желтков. Нам надо 6 желтков и 3 белка
2. Выложите желтки в отдельную миску и добавьте 6 столовых ложек сахара, и взбейте в густую светлую массу. Для более быстрого взбивания рекомендуется использовать блендер с насадкой венчик.
3. Теперь пришла очередь белков. Их надо взбить в пышную пену. Проверьте готовность белка, перевернув миску. Он должен остаться в миске, а не упасть на голову начальника (=
4. Холодные сливки взбейте до загустения в отдельной миске и потом смешайте все ингредиенты.
5. В миску к желткам добавьте 500 г сливочного сыра маскарпоне и хорошо перемешиваем. Затем добавляем сливки, вводим аккуратно белки.
6. Сварите кофе, остудите его, и добавьте в сладкий кофе ароматный ликер. Для экономии времени поручите варку ароматного кофе машине Vero Cappucino.
7. Собираем Тирамису. Полученный взбитый крем выложите в чашечку на дно тонким слоем.
8. Теперь очередь савоярди: окуните печенье в кофейную смесь и быстро достаньте, чтобы оно только пропиталось, но не потеряло форму.
9. В чашку с кремом выложите печенье, пропитанное кофе, а затем второй слой крема.
10. Получившийся десерт посыпаем сверху тертым шоколадом или какао.

169. Пхали

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Пхали		
Шпинат	г	300 г (2 упаковки по 125 г)
Лук порей (можно и без него)	г	200
Грецкие орехи	стакан	1 (только с луком)
Пучок кинзы	шт	3
Лук	шт	2
Лимонный сок	ч. л	1
Винный уксус	ч. л	¼
Кориандр	ч. л	1
Ухцо-сунели, соль, перец	ч. л	1

Способ приготовления:

1. Отварить луковицы и чеснок (10 минут), слить воду.
2. На оливковом масле припустить шпинат с солью и перцем, и специями. Все специи добавляем в конце.
3. Пропустить через мясорубку кинзу, орехи, лук, чеснок (вареный лук + чеснок) и в эту массу добавить тушеный шпинат.
4. Добавить лимонный сок и винный уксус, кориандр и все перемешать.
5. Подавать шариками с зернами граната.

170. Суп-крем из тыквы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп-крем из тыквы		
Лук репчатый	шт	3
Чеснок	зубчик	5
Тимьян	веточка	5
Соль, перец	полчайной ложки	5
Тыква	г	600-700
Вода	литр	1=4 стакана воды
Сливочное масло	г	50
Оливковое масло	г	50

Способ приготовления:

1. На сковороде на оливковом масле припустить лук, чеснок, тимьян, соль, перец. 3 минуты.
2. Добавить нарезанную тыкву 600 г и добавить 4 стакана воды = 1 литр. Закрыть крышку в сотейник и оставить на 20 минут. Закипит и немного убавить огонь. Проверить мягкость тыквы. Добавить 50 г масла.
3. Остудить и взбить сливочное масло блендером.
4. Можно добавить имбирь 5 см и тушить сначала луком (очистить и нарезать).
5. Подавать суп с жареными семечками и сметаной.

171. Лимонный пудинг (6 порций)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Лимонный пудинг (6 порций)		
Крупные яйца	шт	3
Сахар	ст. л	½
Мука	ст. л	2
Лимонная тертая цедра 1 лимона	ч. л.	3
Свежий лимонный сок	стакан	1/4
Молоко	стакан	1
Соль	ч. л.	1/4
Сахарная пудра для посыпки		
Сливочное масло для смазывания формы		

Способ приготовления:

1. Разогреть духовку до 180 градусов. Смазать маслом 6 форм по 170 мл и положить их в большую форму для запекания, выстланную кухонным полотенцем.
2. В большой миске смешайте и взбейте яичные желтки и сахар, пока смесь не станет воздушной или почти белой. Вмешайте муку. Постепенно добавьте цедру и лимонный сок, потом молоко.
3. Миксером взбить яичные белки с солью в плотную пену. Аккуратно вмешайте в лимонно-молочную смесь (тесто получается жидким).
4. Разлейте тесто по маленьким формам. Поместите большую форму для запекания в духовку и заполните ее кипяченой водой так, чтобы вода доходила до середины маленьких формочек. Запекаем 20-25 минут пока тесто не поднимется и не покроется румяной корочкой. Подавайте пудинги теплыми или комнатной температуры. Сверху посыпать пудрой.
5. П.С. если нет порционных форм для пудингов. Перелейте тесто в форму 20 см (или в любую другую неглубокую форму) и запекать 30-35 минут.

172. Рецепт Пасхального кулича от Юлии Высоцкой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Рецепт Пасхального кулича от Юлии Высоцкой		
Дрожжи 21 грамм	г	21
Молоко 300 мл	мл	300
Мука 450 грамм	г	450
Масло 250 грамм	г	250
Куриные яйца 5 штук	шт	5
Сахар 150 грамм	г	150
Духи: кардамон + мускат + орех + шафран + ваниль+ 1 пакет ванильного сахара + цедра апельсина и лайма (по 1 штуке). Все смешать.		
Изюм		

Способ приготовления:

1. К 21 гр. дрожжей добавить теплого молока 150 мл. Добавляем туда 150 гр. муки и делаем опару. Закрываем полотенцем. Он должен подняться в 2 раза за 20-30 минут.
2. В оставшиеся 150 мл молока добавляем 250 гр. масла, и оно должно разойтись полностью.
3. 3 желтка + 150 гр. сахара взбить тщательно, чтобы масса в 2 раза увеличилась в объеме и сахар разошелся.
4. Духи: кардамон + мускат + орех + шафран + ваниль + 1 пакет ванильного сахара + цедра апельсина и лайма (по 1 штуке). Все смешать.
5. Масло + молоко (пункт 2) + желтки с сахаром (пункт 3) соединяем, замешиваем ложкой и добавляем духи. И потом 300 гр. муки просеиваем в опару и туда выливаем смесь (из яиц + молоко + масло + сахар +духи). И в конце, когда вымешиваем тесто руками, оно должно отставать от рук. Оставляем тесто на 2 часа. Оно поднимается.
6. Замачиваем 150 гр. изюма.
7. Через 2 часа взбиваем белки в пену с солью и соединяем белки с тестом и изюмом. Сначала изюм, а потом белки.

Форму смазать маслом. Тесто гладкое, эластичное. Этого хватает на 3 куличовые форм. Через 20 минут после запекания смазать желтком с молоком. Всего печь 40 мин.

173. Бургер из баранины на чиабатте

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бургер из баранины на чиабатте		
Баранья лопатка	г	300
Карри	г	5
Чили	г	5
Чеснок	г	10
Мята	г	10
Йогурт	г	200
Зира		
Соль и перец свежемолотый по вкусу.		
Лук красный	шт	1
Томат	шт	1
Салат латук	лист	8
Кетчуп	г	60
Картофель фри.		
Соус		
Кефир Activia	г	250
Майонез	г	360
Карри		
Чили		
Чеснок	зубчик	2
Мята	ветка	2-3

Способ приготовления:

1. Нарезать мясо на кубики и прокрутить через мясорубку, добавить специи(карри, чили, чеснок, **мята**, соль, перец). На сковородку немного оливкового масла + розмарин + чеснок + шалфей.
2. Обжарить котлеты на гриле до любимой степени обжарки 5-10 минут, а потом положить в духовку на $50^{\circ} - 80^{\circ}$ на 20 минут.
3. Чиабатту разрезать вдоль и полить оливковым маслом, положить ветку розмарина и тоже пожарить на гриле.

Соус, приготовление:

1. майонез 300 гр. + карри + чили + чеснок (2 зубчика) +мята (2-3 веточки) + 250 гр. кефира.
2. Обжаренную чиабатту смазать соусом, сверху положить листья салата латук, котлету и лук, порезанный кольцами. Томат, нарезанный кольцами. Потом опять лук сверху и еще соус.
3. Подавать с картофелем фри.

174. Стейк с соусом Бернез на 4 порции

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Стейк с соусом Бернез на 4 порции.		
Стейк говядины	шт	4
Розмарин + тимьян	веточка	2-3
Картофельные шарики	г	600
Оливковое масло Filippo Berio	мл	60
Мед	ст. л	4
Чеснок		
Соль и свежемолотый перец по вкусу		
Соус Бернез		
Сливочное масло	г	100
Белое сухое вино	стакан	1
Винный уксус	стакан	1/2
Яйцо (только желтки)	шт	2
Лук шалот	шт	2
Лимон	шт	1
Петрушка	веточка	1
Красный стручковый перец	шт	1
Соль и свежемолотый перец по вкусу.		

Способ приготовления:

1. Замаринуйте стейк в масле Berio. Посолите и поперчите мясо оставьте на 20 минут.
2. Лук шалот мелко рубим и тушим в сотейнике с тимьяном и розмарином + сливочное масло. Потом убираем веточки полностью.
3. Через 15-20 мин. от начала тушения добавляем в сотейник с луком винный уксус $\frac{1}{2}$ стакана и 1 стакан белого сухого вина. И помешиваем, пока не выпарится.
4. В миске на водяной бане помещаем яичные желтки и соль, черный перец + красный стручковый перец. Взбить и соединить с предыдущей смесью, добавляем, постепенно, размягченное сливочное масло, перемешать до состояния майонеза.
5. Заправить соком лимона и посыпать зеленью петрушки.
6. На раскаленном гриле обжариваем стейк по 2 минуты с каждой стороны до коричневой корочки.
7. Выложите мясо на веточки розмарина, и сверху полейте смесью мед + чеснок. Отправьте мясо в духовку на 10 минут при t°= 180 . Получится степень прожарки «medium».
8. Подавайте стейк на горячей тарелке или доске вместе с картофелем и соусом Бернез. (перец чили и помидор для красоты)

P.S. Мясо сначала жарим наверху 5-10 мин., потом закладываем в духовку, сначала при очень ↑200℃ 5-10 мин, а потом $\downarrow t^{\circ}$ до 50 – 70 ℃ и оставляем на 1,5-2 часа в духовке. Это зависит от сорта мяса и вырезки. Достали в конце из духовки: сверху розмарин, тимьян и шалфей.

Первые блюда

175. Окрошка

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Окрошка		
Хлебный квас	литр	1
Картофель	шт	1-2
Свежие огурцы	шт	1-2
Пучок редиски		
Зеленый лук	г	60
Сметана	ч. л	2
Сахар	ч. л	1
Соль, укроп – по вкусу		

Способ приготовления:

Нарезать соломкой или кубиками вареный картофель, свежее огурцы, редис, зеленый лук, белок вареного яйца. Все это залить квасом, заправленным вареными желтками, растертыми с солью, сахаром и горчицей, добавить сметану, посыпать укропом. Можно и сметану положить при подаче на стол.

176. Окрошка молочная

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Окрошка молочная		
Простокваша или кефир	литр	1
Пучок редиса		
Луковица		1/2
Зелёный лук	г	150
Сахар	г	20
Яйца	шт	4
Соль, укроп		

Приготовление:
Нарезать кубиками огурцы, редис, мелко нарезать укроп и репчатый лук, залить простоквашу или кефиром, добавить соль и сахар, рубленые яйца, зелёный лук.

177. Окрошка

Ингредиенты:
На 1 л воды – 0,25 г лимонной кислоты, 2 столовые ложки сметаны
Приготовление:
Нарезать мелкими кубиками колбасу или варёное мясо, тонко нашинковать зелёный лук, нарезать огурцы, отварной картофель, варёные яйца, укроп, посолить и залить холодным хлебного кваса или кипячёной водой с лимонной кислотой и сметаной.

178. Суп с галушками

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп с галушками		
Картофель 500 г	г	500
Лук 100 г	г	100
Подсолнечное масло 25 г	г	25
Перец, соль, лавровый лист, зелень укропа - по вкусу		
Для галушек		
Мука 250	г	250
Яйца 2 штуки	шт	2
Вода 400 г	г	400

Приготовление:

Очищенные нарезанные картофель отварить, в отвар положить галушки, пассерованный лук, перец, соль, лавровый лист и варить 10 – 15 минут.
Для галушек замесить пресная тесто из муки, яиц и воды, раскатать его тонким слоем, нарезать квадратиками.
Суп подавать к столу, с зеленью укропа.

179. Суп с макаронами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп с макаронами		
Макароны	г	200
Сливочное масло	г	50
Яйца	шт	2
Сливки	стакан	1,5

Приготовление:
Варёные макароны нарезать кусочками 1 – 2 см, слегка обжарить, положить в кипящий бульон и варить на слабом огне 10 минут, снимая пену. Добавить смесь из яичных желтков со сливками и подавать к столу. В тарелке супом положить тёртый сыр по вкусу.
Бульон можно приготовить из имеющихся в продаже мясных бульонных кубиков.

180. Бульон с яйцом (чешская кухня)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бульон с яйцом (чешская кухня)		
Бульон	г	300
Яйцо сырое (желток)	шт	1

Приготовление:
Приготовленный крепкий мясной бульон при подаче выпустить тщательно отдельным из белка желток и, не размешивая, подать к столу.

181. Борщ московский

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Борщ московский		
Кости	г	200
Кости копчёностей	г	50
Мясо	г	55
Свёкла	г	200
Томатапюре	г	30
Петрушка	г	14
Морковка	г	50
Лук репчатый	г	48
Мука	г	10
Топленое масло	г	20
Ветчина	г	60
Сосиски	г	50
Мясо	г	100
Сметана	г	20
Сахар	г	10
Специи	г	8
Уксус 3 %	г	8

Приготовление:
Нарезанную соломкой свёклу пассеровать под крышкой на топлёном масле с добавлением томата – пюре. Затем долить бульон и тушить. Нашинковать соломкой лук и коренья пассеровать.
Из костей, мясо и копчёности варить бульон и процедить. Затем в бульон положить нашинкованную соломкой белокочанную капусту и довести до кипения. После этого добавить тушенную свёклу, пассерованный лук, коренья варить до готовности. Незадолго до конца варки добавить соль, сахар, лавровый лист и перец.
Перед подачей в порционную миску или горшочек положить ломтик ветчины, сосиски и мясо, залить борщом, довести до кипения и посыпать рубленой зеленью. Отдельно подают сметану и ватрушки с творогом.

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Борщ московский		
Свёкла	г	500
Бульон или вода	г	700
Уксус 3 %	г	300

Приготовление:
Для придания борщу ярко – бордовая краски готовит настой из свёклы. Очищенную свёклу мелко нарезать, добавить уксус, залить горячим бульоном или водой, довести до кипения и настаивать 20 – 30 минут. Настой процедить и добавить в борщ перед подачей.

182. Приготовление Стэйка

1. Замариновать и стэйк в масле Berio. Посолить и по перчить мясо и оставьте на 20 минут.
2. Лук мелко рубим и тушим сотейнике с тимьяном и розмарином + сливочное масло. Потом убираем веточки полностью.
3. Через 15 – 20 минут от начала тушения добавляем в сотейник с луком винный уксус ½ стакана и один стакан белого сухого вина. И помешиваем пока не выпарится.
4. В миске на водяной бане помещаем яичные желтки и соль, чёрный перец + красный стручковый перец. Взбить и соединить с предыдущей смесью, добавляем постепенно размягченный сливочное масло, перемешать до состояния майонеза.
5. Заправить соком лимона и засыпать зеленью петрушки.
6. На раскалённом гриле обжариваем стэйк 2 минуты с каждой стороны до коричневой корочки.
7. Выложите мясо на веточки розмарина сверху полёте смесью мёд + чеснок. Отправьте мясо в духовку на 10 минут при температуре 180°. Получается степень прожарки медиум.
8. Давайте стэйк на горячие тарелки или на доске вместе с картофелем и соус Бернез. Перец чили и помидоры для красоты.

П.С. Мясо сначала жарим наверху 10 – 15 минут, потом закладываем в духовку сначала при температуре 200° 5-10 минут, а потом понижаем температуру до 50-70° и оставляем на 1,5-2 часа в духовке. Это зависит от сорта мяса и вырезки. Достали в конце из духовки: сверху розмарин тимьян + шалфей.

183. Салат с ростбифом на 4 порции

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Салат с ростбифом на 4 порции		
Вырезка говядины	г	400
Панчетта (говяжий жир)	г	100
Чеснок	зубчик	2
Болгарский перец	шт	2
Маслины	г	10
Каперсы	г	10
Вяленые помидоры	г	60
Руккола	упаковка	1
Молодой шпинат	упаковка	1
Горчица	г	15
Сок лимона	мл	5
Сок лайма	мл	5
Бальзамический уксус	мл	30
Оливковое масло Filippo Berio	мл	70
Шалфей		
Розмарин		
Тимьян		
Бальзамический соус		

Способ приготовления:

1. На сковородке пожарить без масла панчетту и обжарить вырезку. Добавить шалфей, тимьян, розмарин, чеснок. Доводим мясо до состояния «medium» см. P.S.
2. Соус: Filippo Berio масло + 500 гр. оливкового масла + 3 ст.л. меда + 3 ст.л. джонской горчицы + лайм (сок) + лимон (сок). Всё взбить в блендере.

На тарелку выложить листья салата. На салат →ростбиф→вяленые томаты, маслины, каперсы, полить соусом и бальзамическим соусом. Две полосы черного и белого цвета, и болгарский перец.

184. Домашний морковный пирог

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Домашний морковный пирог		
Тертая морковь	г	350
Яйцо	шт	4
Масло Filipo Berio	мл	300
Ванильный экстракт	ч. л	2
Мука De Coccо	г	250
Сода	ч. л	2
Разрыхлитель	ч. л	2
Соль	ч. л	½
Молотая корица	ч. л	2
Сахар	г	400
Рубленые орехи и миндаль	г	125
Крем		
Сливки 33 %	мл	500
Сыр Маскарпоне	г	400
Сахарная пудра	г	50
Ванильный экстракт	ч. л	1/2

Способ приготовления:

1. Натереть морковь на средней терке.
2. Взбить яйца с сахаром + соль.
3. Добавить оливковое масло + соду + разрыхлитель + корицу + муку.
4. Добавить ваниль + морковь.
5. Смочить пергамент и постелить на дно формы, выпекать тесто 34-40 минут при t° = 180, пока края не начнут крошиться.
6. Для крема взбейте холодные сливки.
7. Во взбитые сливки добавляем сахарную пудру и ваниль.
8. Затем соединяем с маскарпоне сыром.
9. Разрезаем корж на две части.
10. На первую часть уложить крем тольщиной в один см, остальной крем для смазывания верха боков.
11. Нарубить грецкие орехи ножом и украсить морковный пирог.

Испанский клуб

1. Зеленая чечевица с чоризо и луком-пореем.
2. Паэлья с курицей.
3. Гаспачо по-андалузски.

185. Зеленая чечевица с чоризо и луком-пореем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Зеленая чечевица с чоризо и луком-пореем		
Чечевица	г	450
Лук шалот	г	200
Помидоры	г	120
Оливковое масло	г	80
Соль морская крупная	г	10
Горошек черный перец	г	8
Лук порей	г	800
Солями Спьяната Калабра	г	200
Чеснок	г	20
Бульон	литр	1

Способ приготовления:

1. Нарезать кубиками лук шалот + лук порей (тонкие кольца) + чеснок.
2. В глубокую кастрюлю добавляем оливковое масло и ставим на огонь.
3. Добавляем в кастрюлю лук порей + чеснок + чоризо (салями).
4. Нарезаем крупными дольками помидоры и добавляем в кастрюлю.
5. Постепенно добавляем в овощи чечевицу.
6. В самом конце добавляем бульон и варим до готовности.
7. Украшаем вялеными помидорами и зеленью.

P.S. Бульон готовим из курицы. Варим ее на медленном огне 2,5 часа с сельдереем, морковью и луком.

Соотношение $\frac{\text{чечевица}}{\text{бульон}} = \frac{1}{2}$.

186. Паэлья с курицей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Паэлья с курицей		
Курица 1 шт.	шт	1
Оливковое масло 1 стакан.	стакан	1
Помидор 3 шт.	шт	3
Шафран 5 лепестков.	лепесток	5
Паприка молотая 1 ст.л.	ст. л	1
Красный болгарский перец 200 гр.	г	200
Средне зерный рис 500 гр.	г	500
Розмарин 1 пучок.	пучок	1
Тимьян 1 пучок.	пучок	1

Способ приготовления:

1. Курицу порубить на крупные куски.
2. Сковородку для паэльи поставить на сильный огонь. Влить масло и разогреть его.
3. Положить на сковородку куски курицы. Жарим 15-20 минут, постоянно помешиваем.
4. Потом добавляем четвертинки болгарского перца + перец + помидоры, нарезанные на дольки, а потом при повышении температуры влить бульон. Он закипит и сразу понизить температуру + соль + перец + тимьян + розмарин. Розмарин кладем только на 2-3 минуты.
5. В сковородку аккуратно всыпать рис так, чтобы он заполнил свободное пространство между ингредиентами. Перемешивать больше не нужно, а только встряхнуть сковородку взяв ее за ручки.
6. Влить столько воды, чтобы она только прикрыла все ингредиенты паэльи. Дать закипеть и убавить огонь до минимума.
7. Смешайте паприку с оливковым маслом в отдельной посуде. Добавьте в блюдо. Добавьте чеснок.
8. Теперь очередь болгарского перца. Проверяем паэлью по готовности риса. Он должен быть рассыпчатым.
9. Подавайте паэлью украсив веточками тимьяна и розмирина.

P.S. 3:1 = рис: вода

Маринад для курицы:

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Маринад для курицы		
Соевый соус 250 гр.	г	250
Клубника 100 гр.	г	100
Горчица 1 ч.л.	ч.л.	1
Тимьян 1 ч.л.	ч.л.	1
Мед 1 ч.л.	ч.л.	1

Маринуем 1-2 часа, или на ночь.

187. Гаспачо по-андалузски

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Гаспачо по-андалузски		
Помидоры	г	600
Огурцы	г	200
Оливковое масло	г	50
Перец сладкий	г	200
Сельдерей стебель	г	100
Чеснок	г	10
Соль	г	2
Перец	г	2
Табаско	г	3
Базилик	г	10

Способ приготовления:

1. Режем помидоры на крупные кусочки.
2. Нарезаем крупно огурцы, сельдерей, чеснок и сладкий перец.
3. Овощи помещаем в блендер и мелим.
4. Добавляем соль, перец, оливковое масло и еще раз мелим в блендере и разливаем по тарелкам.

188. Тыквенный суп-пюре

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тыквенный суп-пюре		
Сливочное масло	ст. л	2
Репчатый лук	головка	1
Имбирь	кусочек	1 (5 см)
Чеснок	зубчик	2
Тыква баттернат (очищенная от семян и нарезанная кубиками 1,8 см)	кг	1,2
Соль и свежемолотый перец.		
Сметана по желанию.		

Способ приготовления:

1. В большом сотейнике на среднем огне разогреть масло. Положить в него лук жарить 2 минуты до аромата. Добавить чеснок, имбирь и тыкву. Жарить 6-8 минут постоянно помешивая.
2. Добавить 4 стакана воды (800-900 гр). Довести до кипения и уменьшить огонь. Варить 20 минут, пока тыква не станет мягкой.
3. Взбить суп порциями в блендере. Подавать в горячем виде с солью, перцем и сметаной.

189. Острые тыквенные семечки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Острые тыквенные семечки		
Сырые зеленые тыквенные семечки	Стакан	1
Молотый сушеный чили	ч. л	1
Кенийский перец	ч. л	¼
Крупная соль	ч. л	½
Сок лайма	ч. л	2

Способ приготовления:

1. Все ингредиенты перемешивать в миске.
2. Выпекать в духовке при температуре $t^{\circ} = 180^{\circ}$ 10 минут, пока семечки не подрумянятся.

Секреты Сицилии

190. Чесночные креветки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Чесночные креветки		
Креветки карабинера (из Бразилии).		
Чеснок 4 головки.	головка	4
Кинза пару веточек.	веточка	2
Соевый соус 80 гр.	г	80
Соль + свежемолотый перец по вкусу.		
Спаржа.		
Сливочное масло.		

Способ приготовления:

1. Креветки (голову и хвост оставляем, убираем спинную вену (кишечник) и панцирь).
2. Креветки жарим по 2 минуты с каждой стороны, потом доводим при температуре 250° в духовке 2-3 минуты.
3. Чеснок положить в духовку на 15 минут на 180°, а потом соединить со сливочным маслом. Вкус будет, а запаха нет. Это взбить в блендере. Этим соусом смазать сверху креветки перед тем, как положить их в духовку.
4. Соус сальса: кожура огурца и помидора с мякотью (фрикасе), кожура болгарского перца, кинза, укроп, лук, чеснок. Все мелко рубим и соединяем.
5. Потом чистим спаржу ножом для чистки моркови и убираем (отламываем) жесткие нижние части. Сливочное масло разогреть на сковороде 50 гр. на 100 гр. спаржи, туда раздавленный чеснок + тимьян и тушим спаржу без соли на высокой t° , а потом закрываем крышку и понижаем температуру.

На доску выложить спаржу, креветки в центре на спарже, вокруг сделать круг из сальсы и полить бальзамическим соусом и каперсами.

191. Суп Минестроне

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп Минестроне		
Фенхель		
Бекон	г	100
Брокколи	г	200
Цветная капуста	г	200
Болгарский перец (желтый, зеленый, красный)	шт	3
Цуккини	шт	1
Сельдерей	стебель	4
Морковь	шт	1
Лук шалот	шт	2
Оливковое масло		
Базилик	ветка	3-4
Баклажан	шт	1

Способ приготовления:

1. Брокколи, срезаем только соцветия.
2. Припускаем бекон и жарим сначала 1 морковь, потом фенхель, лук, потом болгарский перец, потом сельдерей, потом помидоры, потом цуккини и в самом конце помидоры в собственном соку и только в самом конце баклажаны и базилик.
3. Иногда добавляют макароны в виде звездочек.
4. Добавляем корочки сыра пармезан, перец чили и продолжаем жарить.
5. Капусту брокколи и цветную капусту опускаем на пару минут в кипящую воду.
6. Убираем сырные корки пармезана из овощей.
7. Всю зажарку добавляем в брокколи и цветную капусту с отвар. И только теперь соль+перец!
8. Суп должен быть немного недоваренным. Это суп 2-го дня. Он вкуснее после холодильника, и когда его разогревают на 2-ой день.
9. При подаче сверху посыпать сыром пармезан.

192. Канноли по-сицилийски

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Канноли по-сицилийски		
Мука	г	160
Какао-порошок	г	45
Кофе-эспрессо	мл	25
Сахар	г	25
Марсала (красное вино, можно глинтвейн)	г	25
Белое сухое вино	г	60
Яйцо	шт	1
Масло для фритюра	мл	500
Для крема		
Сыр риккота	г	300
Сахар	г	50
Экстракт ванили	ч. л	½
Лимон	шт	1
Цукаты	г	25
Вишни в сиропе	г	25
Фисташки	г	20
Черный шоколад	г	20
Сахарная пудра по вкусу		
Смородина и другие ягоды	г	40

Способ приготовления:

1. Смешать муку + какао-порошок + сахар + кофе + сливочное масло.
2. Добавьте белое и красное вино, и замесить плотное тесто.
3. Оберните тесто пленкой и отправьте в холодильник на 30 минут.
4. В миске смешайте рикоту с сахаром и ванильным экстрактом.
5. Добавьте лимонную цедру и нарезанные цукаты, и вишню, и шоколад.

Опять тесто: раскатать толщиной в 3 мм и с помощью кулинарного кольца сделать круги из теста.

6. Металлические трубочки для канноли смазать растительным маслом.
7. Разбить яйцо в миску и взбить его.
8. Оберните круги теста вокруг трубочек и плотно скрепите края, смазав их взбитым яйцом.
9. Нагрейте масло в глубокой сковородке до 180 градусов. Оно не должно дымиться. Опустите канноли во фритюр, не снимая трубочек. Через 10-15 секунд они будут готовы. Они станут пышными и хрустящими. Выложите их на салфетку, чтобы дать нижнему маслу стечь. Когда они остынут, можно снять трубочки.
10. С помощью кондитерского мешка или ложки поместите крем в канноли. Украсьте одну часть фисташками, а другую вишней.
11. Посыпьте канноли сахарной пудрой и подавайте с ягодами.

193. Грудки куриные + фри

Способ приготовления:
Маринад: майонез + чеснок
Грудки отбить и посолить, поперчить и обмазать майонезом и чесноком и на час в холодильник.
В три тарелки: мука, взбитое яйцо и панировачные сухари. И это обжариваем на оливковом масле. Лишний майонез пов-ти можно убрать.
Картофель режем брусками и кладем в духовку на пергамент при 180 градусах до румяной корочки. Смазать сверху оливковым маслом + чеснок + финская приправа
Кетчуп: делаем сами: помидоры в собственном соку + лук + чеснок + помидоры + травы + соль + перец + травы + сахар и тушить до густоты
Шоколадная паста: шоколад + сливки + орех

194. Тунец Blue finn (yellow finn)

Способ приготовления:
Чем больше тунец, тем он вкуснее. Blue больше в синеву. Солим и перчим его. Его никогда не готовят до полной жарки, он в середине останется красным. Полить немного соевым соусом.
Свежий тунец – нет разводов и вкуса окисленного железа. В нем много железа, если оно долго лежит, то появляется вкус окисленного железа.
Любая рыба даже после чистки чешуи не должна мыться, а только протираться бумажным полотенцем, так как вымывается соль.
Вино: Пино гриджи, коньяк Мартель выдежки VSOP

195. Голубцы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Голубцы		
Капуста	кг	2
Фарш	г	500
Рис	г	100
Луковицы	шт	3
Чеснок	зубчик	7
Соль	ч. л	1
Перец	ч. л	¼
Помидор (по желанию)	шт	1
Морковь (по желанию)	шт	1
Зелень (чабрец + базилик + кориандр)		

Способ приготовления:

1. Сварить капусту в кипящей воде 20-30 минут. Снять верхние мягкие листья. Потом доварить еще раз, постепенно снимая листья. Твердые части у кочана можно срезать.
2. Готовим начинку: лук + чеснок + зелень в блендере и добавляем к фаршу эту смесь + рис + соль + перец и все перемешиваем.
3. Делаем конвертики из капусты и заворачиваем в капусту фарш по 2-3 чайные ложки. Плотно укладываем в сотейник и заливаем водой, чтобы только прикрывала она немного. Дать закипеть, перевести на медленный огонь, прикрыть крышкой и 40 минут тушим.
4. Соус: потушить сметану с томатной пастой. 300 г сметаны и 300 г томатного соуса по желанию.

Курс Джузеппе Д`анжело (Boscolo Academy)

196. Ризотто с креветками и спаржей или Аквереллo (на курсе делали с ним)

Порция на 2 человека

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ризотто с креветками и спаржей или Аквереллo на 2 человека		
Рис Карнароли (категория А, Экстра)	г	320
Креветки	г	250
Спаржа	г	150
Лук шалот	г	150
Овощной бульон (рыбный курс)	мл	1200
Пармезан	г	50 (на курсе 100)
Оливковое масло Fillipo / Berio	г	40 (на курсе 80)
Белое вино	г	40
Цедра апельсина		
Сливочное масло	г	100

Способ приготовления:

Рыбный бульон: жарим кости рыбные на сливочном масле, потом варим их с луком, морковью и сельдереем.

Варим ризотто все от начала до конца 15 минут не больше, иначе каша.

1. Мелко режем лук на кубики и жарим в глубокой кастрюле на оливковом масле до прозрачности лука.
2. Добавляем рис и жарим до характерного звука риса, соскребая его как бы со стенок кастрюли, и потом вливаем вино и продолжаем помешивать, пока не выпариться.
3. Добавляем бульон, чтобы прикрывал рис на 1-2 мм и продолжаем мешать, как бы соскребая со стенок по часовой стрелке, чтобы выделяемый крахмал не склеил рис и не прилепил к кастрюле. И добавляем чайную ложку сливочного масла. Когда выпариться бульон, заливаем следующие 150 г бульона и 10-15 г сливочного масла. И каждая порция должна выпариться и так, когда уже половина бульона уйдет, добавляем треть спаржи.
4. В конце добавляем остатки спаржи и креветки, разделенные вдаль спинки на 2 части.
5. И цедра апельсина. Спаржа делится на 2 части вдоль и потом по косой.
6. Добавляем пармезан и только потом солим. И готово.
7. Закрыть крышкой на пару минут отпариться и все.

197. Лосось с цуккини и голландским соусом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Лосось с цуккини и голландским соусом		
Цуккини	шт	6
Чеснок	зубчик	2
Филе лосося	г	800
Мята	пучок	½
Оливковое масло	мл	40
Лимон	шт	1
Томаты черри	шт	8
Салат руккола	уп	1
Сливочное масло	г	150
Соус		
Белое вино		
Сливочное масло		
Винный уксус		
Лук-шалот		
Желток	шт	4

Способ приготовления:

1. Сливочное масло разогнать на сильном огне. И стороной, где кожура рыбы выкладываем на противень и жарим.
2. Делаем фламбе с миксером
3. Посыпать филе перцем
4. Жарим 5 минут
5. Затем укладываем на пергамент на сковородку в духовку на 180 градусов на 7 минут. Готово.

Голландский соус:

1. Вода: вино белое: винный уксус 70:50:10 – эту смесь в пропорции ставим на огонь + добавляем молотый черный перец
2. В эту смесь добавляем нарезанный мелкими кубиками лук-шалот и варим на огне 10 минут (3 маленькие штучки)
3. На водяной бане в миске замешиваем 4 желтка и взбиваем 3-4- минуты, потом заливаем смесь №1 из воды + вино + винный уксус в желтки и еще 5 минут взбиваем венчиком
4. Потом начинаем медленно тонкой струей вливать растопленное слиыочное масло струйкой 200 г масла сливочного
5. В конце добавить апельсиновую цедру и тархун
6. Не передержать, загустеет и свернется

Цуккини жарим на гриле на оливковом масле. Потом соль + перец + + бальзамический уксус + мята + чеснок. На цуккини кладем лосось и поливаем соусом.

198. Салат от Татьяны Викторовны

Способ приготовления:
Сельдерей
Куриное филе
Яблоко соломкой
Грецкий орех
Заправить майонезом – сделать домашний

Вторые блюда

199. Отбивная свиная

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Отбивная свиная		
Свинина	кг	1
Яйца	шт	5
Молотые сухари	г	50
Сливочное масло (или жира)	г	100
Соль, перец по вкусу		

Способ приготовления:

Свинину нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, отбить, придать каждому круглую форму, смазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить на хорошо разогретом масле до готовности.

Подавать к столу с овощным гарниром и зеленью.

200. Бифштекс

Ингредиенты:

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бифштекс		
На 1 бифштес - вырезки	г	100-150
Яйцо	шт	
Соль, перец по вкусу		

Способ приготовления:

Мясо (вырезку) нарезать поперек волокон кусочками толщиной 2-3 см, затем отбить, посолить, поперчить и жарить на хорошо разогретой сковородке с жиром, обжаривая с одной стороны и с другой стороны до полной готовности 15 минут. Бифштекс с «кровью» жарят 10 минут.

При подаче на стол сверху на каждый бифштекс положить яйцо, поджаренное на сковороде в виде яичницы – глазуньи. На гарнир подать картофель, полив его соком и маслом.

201. Битки с жареным картофелем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Битки с жареным картофелем		
Мясо (свинина или говядина)	г	500
Лук	г	50
Яйцо	шт	2
Мука	г	30
Подсолнечное масло	г	50
Соль, перец, сливочное масло – по вкусу		

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусочками, пропустить вместе с луком и чесноком через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформировать битки. Битки смазать яйцом, обвалять в муке и поджарить на хорошо разогретом подсолнечном масле.

Подавать к столу с жареным картофелем, полив растопленным сливочным маслом. Можно подавать с гарниром из овощей.

202. Цыплята табака

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Цыплята табака		
Цыпленок	шт	4 (до 450 г)
Сметана	г	10
Топленое масло	г	30
Соль, перец, зелень		

Способ приготовления:

У тушки обработанного цыпленка разрезать вдоль грудку, развернуть, придав плоскую форму, слегка отбив в местах суставов, натереть чесноком, посыпать солью и перцем, смазать сметаной спинку, положить на разогретую с маслом до 160 градусов чугунную сковородку спинкой вниз, накрыть крышкой, сверху положить груз (до 5 кг). Когда спинка прожариться и хорошо зарумяниться, цыпленка перевернуть, смазать сметаной внутреннюю часть, положить груз и жарить. Готового цыпленка украсить зеленью.

203. Быстрая курица

Способ приготовления:
Подготовленную тушку обсушить полотенцем, посыпать солью, поперчить, смазать толченым чесноком.
В литровую банку налить воды, положить лавровый лист и перец горошком. Насадить курицу на банку, поставить банку на сковородку и поместить в горячую духовку на 15 минут.
В процессе тепловой обработки курицу смазать сметаной или майонезом.

204. Антрекот

Способ приготовления:
Говядину (спинную часть) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом по 100-150 граммов, слегка отбить, посыпать солью, перцем, положить на сильно разогретую с маслом сковородку и жарить с обеих сторон до румяной корочки (15 минут).
Готовый антрекот полить соком, полученным при жарке, и растопленным сливочным маслом.
Подавать к столу с жареным картофелем.

205. Ягодный пай

Весь рецепт рассчитан на 3 пирога, то ест делим все массы вдвое

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ягодный пай		
Тесто песочное		
Мука De Coccо	г	500
Сахарная пудра	г	200
Желток	шт	4
Охлажденное сливочное масло	г	300
Соль, цедра лимона, ваниль		
Заварной крем		
Молоко	г	400
Сливки 38%	г	100
Крахмал	г	35
Сахар	г	300
Ваниль, цедра лимона		

Способ приготовления:

1. Мука + сливочное масло + соль – замешивать в комбайне песочное тесто
2. Потом добавляем эту смесь цедру лимона + сахарную пудру + ваниль + по одному желтку, пока каждый не раствориться
3. Завернуть тесто в пергамент и в холод на 20 минут
4. Замочить желатин
5. Сковородку смазать сливочным маслом и потом посыпать мукой, остатки выбросить в раковину
6. Форма разборная
7. Тесто кладем на пергамент и сверху прикрываем еще одним листом пергамента и раскатываем его.
8. Выложить его, переворачивая на противень и сделать дырочки вилкой по всей поверхности
9. Положить пергамент на корж и высыпать бобовые для веса. Положить в духовку при 180 градусах, на 15 минут. Через 15 минут снимаем из духовки и убираем пергамент с бобами и еще раз закладываем в духовку на 3 минуты без пергамента.
10. Достаем корж, он должен остыть.
11. Заливаем кремом и украшаем ягодами. Готово.
12. Все можно замешать руками.

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Заварной крем		
Молоко	г	400
Сливки	г	100
Сахар	г	300 (1 стакан)
Ваниль		
Желтки	шт	8 яиц
Желатин	уп	1
Лимонная цедра		

Способ приготовления:

1. 400 г молока, сливки 35% 100 г медленно греем на огне до кипения и добавляем лимонную цедру, прямо сделаем кожурку температура 90 градусов.
2. Ваниль стручок режем и кладем прямо в сахар, смешиваем

3. Желтки с сахаром и лимонной цедрой взбить в блендере до воздушного состояния, и в конце добавить крахмал, и потом в эту смесь сливаем смесь горячих сливок температура 90 градусов и постоянно мешать, и в одном направлении по часовой стрелке. Потом взбить блендером 5-10 минут и вылить обратно смесь в чашку, где было молоко и мешать все время на плите. Перемешиваем до густоты накрываем, пленкой и кладем в холодильник на 2 часа.
4. Желатин добавляем в крем, и все время мешаем до густоты сметаны 35% жидкости.
5. Крем готов. То есть взбить желтки + сахар потом + крахмал + желатин порошок, потом влить горячую смесь молоко + сливки, и продолжаем взбивать блендером 5 минут, потом обратно в ковш на огонь сильный все время мешать 5-10 минут.
6. После того, как остынет, укладываем в корж и закрываем пищевой пленкой и в холодильник.
7. Затем убираем пленку и украшаем сначала клубникой, разрезанной на четвертинки, потом более мелкие ингредиенты: голубика и малина.

П.С. температура, при которой разрушаются яйца 90 градусов, а крахмал 60 градусов.

206. Тушеная капуста с черносливом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тушеная капуста с черносливом		
Капуста	г	200
Морковь	шт	1
Луковицы	шт	1
Оливковое масло		
Чернослив	шт	5
Томатная паста	г	70
Тмин, чёрный перец молотый, зира, соль		
Кипяток	стакан	1

Приготовление:
1. Мелкими кубиками нарезаем лук и шинкуем морковь, и тушим на масле до золотистого цвета. Потом добавляем капусту и тушим ещё 5 – 10 минут постоянно помешиваем.
2. Добавляем чернослив, томатную пасту, соль, перец, тмин и зиру и тушим ещё 15 минут на среднем огне (5). Добавив один стакан кипячёной воды.
3. Это может быть начинкой в пирожки и слоеная тесто.

207. Котлеты из пикши

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Котлеты из пикши		
Яйцо	шт	1
Лук	шт	1
Молоко	мл	100
Мука	г	150
Перец чёрный молотый		
Соль	г	5
Растительное масло	мл	50
Пикша (семейство тресковых)	г	800
Зелень свежая (базилик)	г	15
Стебель сельдерея	шт	1
Дижонская горчица	ч. л	1
Для хлеба для тостов (белый)	шт	2

Приготовление:
1. А чистить филе от костей, кожи и плавников. И пропустить через мясорубку. Но можно
2. Лук + сельдерей + пикша + соль + перец перемешать в блендере ре и добавить хлеб, размоченный в молоке и одно яйцо и все в месте взбить в блендере с зеленью (базилик, укроп) + и горчицу.
3. В миску добавить муку и обвалять в муке и жарить на масле оливковым по 4 минуты с каждой стороны. Или в духовку на 7-8 минут не более.

208. Пирожки сёмгой (форелью)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Пирожки сёмгой (форелью) Начинка		
Филе сёмги	г	300
Луковица	шт	1
Зелень	г	15
Сметана	ст. л	1
Соль, перец		
Специи (тмин, мускатный орех)		
Лимонный сок сбрызнуть		

Приготовление:
Всё мелко рубим на квадратики по 0,5 см и перемешиваем, одна столовая ложка сметаны и все Соединяем. И делаем из слоеная вы дрожжевого теста конверты и в духовку.

209. Лобио

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Лобио		
Фасоль	г	500
Луковицы	шт	1
Растительное масло	ст. л	1,25
Яблочные уксус	ст. л	1,25
Грецкий орех 1	стакан	1/3
Зубчик чеснока		
Томатная паста 2 ложки		
Сухие травы и пряности		
Базилик	ст. л	1
Орегано	ст. л	1
Сельдерей	ст. л	1
Петрушка	ст. л	1
Укроп	ст. л	1
Корица	ч. л	0,5
Кориандр	ч. л	0,5
Паприка	ч. л	0,5
Соль по вкусу		

Приготовление:

1. Фасоль залить холодной водой на 6 часов, два раза менять воду.
2. Лук нарезаем, пассируем в растительном масле
3. Фасоль в горячем виде перекладываем в масло и лук, посолили
4. Уксус варим пару минут с травами и пряностями
5. Измельчаем орехи чеснок (можно мясорубку) и перемешать с травами
6. Фасоль + лук + томатная паста +5 столовых ложек кипячёной воды и поставить на небольшой огонь.
7. Предлагаем орехово-чесночная или уксусно-травяная смесь к фасоли

210. Харчо

(Можно делать без орехов и помидоров)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Харчо		
Ребрышки	г	800
Орехи	г	150
Ткемали	г	200
Хмели-сунели	г	15
Зелень кинза, петрушка, сельдерей в любом виде (по вкусу)		
Рис (любой)	г	150
Лук репчатый	г	400
Чеснок	г	20
Ухцо-сунели	г	20
Масло растительное	г	30
Соль		

Способ приготовления:

1. Помыть мясо и залить тремя литрами холодной воды и довести до кипения. Снять с бульона пенку, уменьшить огонь и варить 1,5 часа. Вынуть мясо и на время отложить.
2. Репчатый лук нарезать полукольцами.
3. В кастрюлю с бульоном вылить лук + рис. Довести до кипения и уменьшить огонь, варить 15 минут.
4. В ступке растолочь чеснок и грецкий орех, чтобы чеснок пустил больше сока, растолочь его в ступке посолив, добавить хмели- сунели и ухцо-сунели, все перемешать. Добавить ткемали в суп, смесь орехов и чеснока, посолить по вкусу. Проварить 5 минут на небольшом огне.
5. Вареное мясо порезать небольшими кусочками и положить в бульон. В готовый суп добавить зелень (свежую, сушенную или замороженную). Дать супу настояться 30 минут.

211. Эклеры

(время приготовления - 15 минут, время выпекания - 45 минут)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Эклеры		
Сливочное масло	г	100
Яйцо	шт	4
Мука	г	180
Соль	ч. л	½
Вода	мл	250
Заварной крем		
Маскарпоне		
Сливки		
Сахарная пудра (1:1 + 50 гр)		

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, растопить в ней масло + соль.
2. Добавить муку, перемешать деревянной лопаткой.
3. Когда тесто скатается в комок поварить еще 2 минуты и снять с огня.
4. В остывшее тесто добавить яйца по одному до однородности каждое.
5. Тесто мягкое и воздушное, блестящее.
6. На пергамент выложить тесто в виде палочек или булочек. Выпекать 35-45 минут, при температуре 130 градусов, нее открывая духовку.

212. Абрикосовый венок

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Абрикосовый венок		
Тесто		
Мука	г	250
Сливочное масло	г	50
Молоко	г	100
Яйца	шт	1
Дрожжи быстродействующие	г	7
Соль	г	5
Начинка		
Сливочное масло	г	90
Сахар тростниковый (мусковадо)	г	70
Курага	г	120
Мука	г	35
Изюм	г	60
Грецкий орех	г	70
Апельсин	шт	1
Украшение		
Апельсиновый джем		
Сахарная пудра	г	100
Лепестки миндаля		

Разогреть духовку до 200 градусов.

Приготовление:

1. Курагу нарезать небольшими кусочками. Натереть апельсин на цедру, выжать из него сок.
2. Отложить цедру апельсина, в соке замочить курагу.
3. Смешать все ингредиенты для теста (соль и дрожжи насыпать подальше друг от друга). Смешать все руками или миксером до получения однородной теста.
4. Тесто перемесить на присыпанную мукой поверхность и месить 10-15 минут.
5. Тесто переместить в смазанную маслом емкость и оставить подходить час до увеличения в объеме в 2 раза.

Начинка:

1. Миксером смешать сливочное масло и тростниковый сахар. Слить сок кураги. Нарезать изюм и грецкий орех.
2. В смесь сахара с маслом добавить курагу, муку, изюм, грецкие орехи, цедру апельсина и перемешать.

1. Тесто раскатать в прямоугольник 33х25 и равномерно распределить начинку. Скатать плотный рулет по длинной стороне. Чтобы рулет хорошо запечатался нужно прокатать его, либо смочить края водой.
2. Разрезать рулет вдоль (не до самого конца, так проще будет скручивать). Переплести две получившиеся косички.

3. Соединить концы так, чтобы получился венок. Поместить на застеленный пекарской бумагой противень, аккуратно поместить в большой пакет и оставить настаиваться 35-45 минут. Выпекать при 200 градусов 30-40 минут до румяного цвета.
4. Дать остыть, нагреть абрикосовый джем с небольшим количеством воды, процедить. Кисточкой покрыть ещё теплый венок.
5. Сахарную пудру смешать с небольшим количеством воды, чтобы получился айсинг, украсить венок и посыпать миндальными лепестками.

213. Ореховые трубочки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ореховые трубочки		
Сливочное масло	г	200
Сметана.	г	110
Яичный желток	шт	1
Сахар	г	130
Грецкий орех	г	120
Корица, молотая	ч. л	1,5
Сахарная пудра для украшения		

Способ приготовления:

1. Масло растереть с мукой и 3 ст. ложками сахара. Взбить сметану с желтком и добавить тесто, чтобы слишком не разогреть руками.
2. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 час.
3. Поместить грецкие орехи с сахаром и корицей в чашку и перемолоть блендером до дробной крошки.
4. Разогреть духовку до 180 градусов, достать тесто из холодильника и разделить на три части. Взять первую часть и тонко раскатать, на слегка посыпанной мукой поверхности. Щедро посыпать орехово-сахарной смесью.
5. Ножом для пиццы (можно простым) разрезать тесто на 16 частей.
6. Плотно свернуть каждый кусок в рожок. Выложить рожки на противень с пергаментом.
7. Выпекать 10-12 минут в разогретой до 180 градусов духовке до румяности.
8. Вынуть, остудить и после того, как остынут посыпать сахарной пудрой.

214. Шоколадно-ванильный торт со сливочным кремом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Шоколадно-ванильный торт со сливочным кремом		
Корж		
Какао порошок	г	150
Кофе тонкого помола	ст.л.	2
Молоко (комнатной температуры)	мл	250
Мука	г	500
Сода	ч.л.	1
Соль	ч.л.	½
Сливочное масло	г	340
Сахар	г	400
Ванильный сахар	ст.л.	2
Яйца (крупные)	шт	4
Крем		
Сахар	г	260
Белки	шт	7
Соль щепотка		
Сливочное масло	г	560
Ванильный сахар	ст.л.	2
Прослойка		
Вишня	г	500
Портвейн.	мл	250
Сахар	ст.л.	3

Приготовление:

1. Не размораживая вишню, положить в ковшик, залить портвейном, добавить сахар, кипятить на среднем огне 10 минут.
2. Слить сироп, вишню на противень и готовим коржи.
3. Указанные ингредиенты разделить пополам, коржи впекать отдельно.
4. Заварить кофе (на 1 корж – 1 ст.л. кофе + 100 мл кипятка). Какао просеять в миску, влить горячий кофе, перемешать. После чего влить молоко, перемешать и охладить.
5. Взбить размягчённое масло с обычным и ванильным сахаром и добавить яйца по одному.
6. Влить шоколадно-кофейную смесь и снова взбить. Добавить просеянную смесь соли, соды и муки, замешать однородное тесто.
7. Положить тесто, в смазанную маслом форму (22 см), поставить в разогретую духовку и выпекать до сухой спички. Повторить тоже самое со вторым. Охладить после выпекания.

Крем:

1. Смешать в ёмкости белки, сахар и соль, поставить на водяную баню, помешивать, довести сахар до растворения (не перегреть, температура 43 градуса). Взбить смесь миксером, увеличивая скорость, до жестких пиков. Не прекращая взбивать, понемногу добавляем масло. Крем должен быть густым и гладким.
2. Разрезать остывший корж вдоль пополам.
3. Положить первый корж на блюдо и пропитать сиропом в котором варилась вишня ¼ . Намазать слоем крема, положить 1/3 вишни и накрыть вторым коржом.
4. Украсить.

Торт получается весом 2,5-3 кг.

П.С. Крем поменять, так как крем без термической обработки

215. Сырники

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сырники		
Творог	г	500
Соль	ч.л.	1/3
Ванильный сахар	г	10
Сахар	ст.л.	2
Мука	ст.л.	4
Цедра лимона, апельсина		
Ванильное масло		
Шафран		

Способ приготовления:
Сделать шарики по 6-7 см, обмакнуть в муке и жарить на медленном огне по 5 мин с каждой стороны.

216. Осетинские пироги

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Осетинские пироги		
Яйцо	шт	1
Мука	стакан	2
Масло растительное	ст.л.	5
Соль	ст.л.	1
Сахар	ч. л	1,5
Молоко по вкусу		
Зелень	пучок	1
Свек. Ботва	пучок	2
Картофель	шт	3
Капуста		
Сыр адыгейский		

Приготовление:

1. Размешать дрожжи и сахар в 250 г. теплой воды и оставить до появления пенки сверху (5-10 минут).
2. Просеять 400 гр муки в глубокую миску.
3. Сделать углубление в муке (в середине), вылить стакан воды с дрожжами и стакан обычной теплой воды или молока, добавить соль и растительное масло (лучше 50 гр. сливочного масла).
4. Замесить тесто и поставить в теплое место на 25-30минут.

Начинка из капусты:

Нашинковать капусту (количество на усмотрение). Жарим на сковороде на растительном масле с хмели-сунели (1/3 ч.л.) и соль.

Начинка из картошки:

Отварить картофель (на один пирог требуется 4 картофелины среднего размера), размять, добавить адыгейский сыр 100 гр., соль по вкусу (можно добавить 4-5 ст.л. молока, для мягкой консистенции).

Начинка из сыра:

Смешать адыгейский сыр, соль, немного молока или сметаны (для мягкости).

Начинка из ботвы:

Для одного пирога смешать ботву, зелень (укроп, петрушка, лук, кинза), нарезанный адыгейский сыр 200 гр. и соль по вкусу.

5. Достать тесто (оно жидкое, если положить на тарелку, то будет растекаться), смазать руки подсолнечным маслом, зрительно разделить на три части.
6. Покрыть тарелки мукой, уплотнить консистенцию. Посыпать мукой всю поверхность с которой будете работать, чтобы не прилипало, и начинка не оставалась на тарелке.
7. Сделать руками круг 20-25 сантиметров, в середину положить шарик начинки и завернуть края, как будто большой пельмень. Посыпать мукой и ладошкой размять с середины, так чтобы получилась лепешка 40 см. При этом в середине процесса лучше перевернуть.
8. Посыпать противень мукой, выложить пирог. Сделать в середине пирога отверстие для выхода пара.
9. Поместить, в разогретую до 240-260 градусов, духовку на 10 минут на нижний уровень, затем на 10 минут на верхний уровень. Пирог будет белый с подрумяненными краями.
10. Достать из духовки, смазать обильно сливочным маслом.

217. Соус Бешамель

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус Бешамель		
Масло сливочное	ст.л.	4
Мука пшеничная	ст.л.	1/4
Молоко	стакан	2
Соль по вкусу		
Перец белый, молотый по вкусу		
Орех мускатный щепотка		

Способ приготовления:

1. Растопить сливочное масло в сотейнике на небольшом огне.
2. Добавить муку и хорошо перемешать деревянной лопаткой. Обжарить 1-2 минуты, пока мука не начнёт слегка менять цвет.
3. Медленно ввести молоко, постоянно помешивая и разбивая комки.
4. Варить пока соус не начнет загустевать, постоянно помешивая. Посолить, поперчить и добавить мускатный орех.

218. Пахлава с фисташками

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Пахлава с фисташками		
Орехи грецкие	г	250
Вода	мл	150
Сливочное масло	г	200
Мёд	г	150
Фисташки	г	250
Тесто «Фило»	шт	1
Корица	ч.л.	1

Приготовление:

1. Предварительно разогреть духовку до 180 градусов. Очистить и измельчить фисташки и грецкие орехи, добавить 150 гр. сахара и корицу. Масса не должна быть порошкообразной.
2. Растопить масло на небольшом огне.
3. Выстелить противень бумагой для выпечки. Разморозить предварительно тесто и развернуть на большом столе. Смочить слегка чистое полотенце и накрыть им тесто.
4. Смазать противень маслом. Аккуратно снять полотенце с теста, отделить листы теста, поместить один лист на противень, слегка смазать маслом. Остальные листы теста накрыть. Повторить процедуру с остальным тестом.
5. Высыпать и равномерно распределить орехи на нижний слой теста, положить сверху лист тест, промаслить и выложить так же еще листа.
6. Смазать верхний лист маслом и высыпать орехи. Выложить ещё 6 слоев теста, смазывая маслом.
7. Нарезать тесто по диагонали на полоски в обе стороны, чтобы получились ромбы. Поставить в разогретую до 160 градусов духовку на 40 – 45 минут.
8. Смешать в сотейнике воду, сахар (50 гр.) и мёд. Варить 10 минут. Нарезать пахлаву и полить сиропом. Высыпать сверху мелкорубленные фисташки.

219. Мясо с картошкой в горшочках

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мясо с картошкой в горшочках		
Картофель	шт	5
Свинина	г	400
Лук	головка	3
Масло подсолнечное по вкусу		
Шампиньоны	г	200
Сметана	ст. л.	6
Соль по вкусу		
Перец чёрный, молотый по вкусу		

Способ приготовления:

1. Подготовить все ингредиенты. Очистить лук, нарезать полукольцами, помыть картофель, почистить и нарезать соломкой. Мясо помыть, нарезать небольшими кусочками. Помыть грибы и нарезать.
2. Обжарить половину лука на сковороде мин, добавить грибы. Когда грибы дадут воду, посолить, поперчить и накрыть крышкой. Тушить 10 минут на медленном огне.
3. Обжарить оставшуюся половину лука на сковороде, добавить кусочки свинины, посолить, поперчить и обжарить в течении 10 минут на среднем огне.
4. Обжарить 10 минут картофель на масле, оставшимся от жарки мяса, чтобы он подрумянился.
5. Налить на дно горшочков 2-3 ст.л. воды, положить картофель, сверху положить мясо, потом грибы, сверху обильно налито сметану.
6. Поставить горшочки с мясом и картошкой примерно на 1 час в разогретую до 180 градусов духовку.

220. Хинкали

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Хинкали (3 порции)		
Мука пшеничная	г	500
Вода	мл	300
Соль	ч.л.	1,5
Телятина	г	250
Говядина	г	250
Сало	г	100
Лук репчатый	г	100
Чеснок	зубчик	2
Кумин (зира) молот. По вкусу		
Перец чёрный по вкусу		
Кинза (кориандр) по вкусу		

Приготовление:

1. Провернуть в фарш очищенное от жил мясо (грудина или задок молодой особи). Добавить сало, мелко нарубленный лук и чеснок. В конце вмешать воду столько, сколько фарш сможет впитать, не разделяясь на мясную и водную фракции. На 0,5 кг мяса около 150 мл воды. Добавить соль, перец, кинзу и зиру по вкусу.
2. Замесить достаточно плотное и тугое тесто из муки, соли и 150 мл воды. Замесить и раскатать его вручную будет трудно, лучше использовать тестораскаточную машинку. Тесто может храниться в прохладном месте не более часа, потом теряет благородные качества.
3. Успех бедующих хинкли зависит от количества слоев в тесте, в идеале их должно быть 20. Для этого нужно раскатать тесто скалкой в сантиметровый слой и нарезать его квадратами 4х4 см. Каждый кусочек надо раскатать и сложить, через раз посыпая мукой, снова и снова (хотя бы 10 раз). В результате должны получится слоенные листы 3 мм толщеной.
4. Фарш приготовить заранее, т.к. как только листы теста будут готовы, его нужно будет заворачивать немедленно, чтобы тесто не сохло. В середину каждого листа положить маленькую половинку фарша (примерно 40 гр). Если на фарше успела проступить вмешенная вода, то перед тем как выкладывать его на тесто, нужно еще раз хорошо перемешать до однородности.
5. Края листа теста сложить гармошкой (как осетинский пирог), как можно плотнее (в идеальном хинкале 19 складок). Скреплённый мешочек взять в одну руку, а другой рукой закрутить в туже сторону, в которую делались складки и оторвать излишек теста (у хинкали сверху получается плотный пенек). Поставить хинкали на доску, чтобы у него образовалась плоское дно, которое удобно потом будет надкусывать.
6. Лопаточкой раскрутить, бурно бурлящую, воду в просторной кастрюле, посолить и забросить десяток хинкали и снова сделать в кастрюльке «водоворот». Смысл в том, чтобы хинкали не жались и не прилипали друг к другу или ко дну. Варить пока хинкали не всплывут вверх брюхом. Плюс ещё 2-3 минуты, всего около 10минут. Вынимать шумовкой бережно.
7. Улов выкладывать на блюдо. Как правило, варят количество равное 10, каждую следующую порцию готовят заново. Финальный жест перед началом трапезы – это посыпание ещё влажных, дымящихся хинкали свежемолотым черным перцем, что сразу высвобождает из них правильный дух. К еде преступают немедленно.
8. Хинкали едят руками. Вилка проколет тесто и бульон, самый сок выльется. Рукой надо взять хвостик, второй придержать рёбра, надкусить бок сверху и высосать бульон. Затем есть, кусая тесто, мясо в равных долях так чтобы кусочек мяса постоянно покоился в лодочке теста. По хвостикам в конце считают количество съеденных штук.

221. Осьминог с хумусом

Способ приготовления:

Заморозить или центрифугировать осьминога (он становится мягче).

1. Положить осьминога только в кастрюльку с горячей водой, окунуть 3 раза и достать, у него закрутятся щупальца. Осьминога надо покупать холодной заморозки.
2. Варить осьминога 1,5 часа на медленном огне, добавить соль, сельдерей, морковь, зелень и соль.
3. Промыть осьминога под проточной водой. Щупальца используем для гриля, а голову для пасты или ризотто (более мягко).
4. В двух кастрюлях разогреть масло оливковое и обжарить чеснок, и добавить чечевицу в одну кастрюлю и залить водой чечевицу, чтобы вода ее покрывала. Варим до готовности.
5. Нут замочить на 4 часа с 1 ч.л. соды после чего слить воду и положить во вторую кастрюлю с чесночным маслом. Залить водой и довести до кипения и готовности.
6. Нарезать мелко зелень и добавить к нуту и чечевице.
7. Сваренный нут и чечевицу положить в блендер, взбить до консистенции нежного пюре. Выложить на тарелку с помощью кулинарного кольца.
8. Щупальца осьминога обжарить на гриле с тимьяном. Если осьминог приклеивается к грилю, то он еще не готов. Нужно прижать его к сковороде гриля, чтобы карамелизировался. Выложить щупальца на подушку из пюре нута и чечевицы. Украсить кольцами красного лука.

Лук нарезать кольцами и положить в миску с водой и кубиками льда, тогда лук будет хрустящим, и вода уберет из него газы вредные для желудка.

222. Греческий салат с жареным сыром

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Греческий салат с жареным сыром		
Болгарский перец	шт	4
Помидоры	г	300
Огурцы	г	400
Таджасские оливки	г	60
Каперсы	г	60
Красный лук	шт	1
Масло оливковое	г	60
Сыр «Фета»	г	300
Соль по вкусу		
Перец по вкусу		
Мука De cecco	г	30
Орегано	веточка	1

Способ приготовления:

1. Помыть и нарезать овощи. Лук кольцами кладем в воду со льдом, чтобы вышли газы. Перец очищаем от внутренних мясистых стрелок (вредно для желудка).
2. Нарезать сыр «Фета» на кусочки и обмакнуть в муку (из твердых сортов пшеницы, грубого помола). Длина кусочка 10 см. Меньше он развалиться.
3. Обжарить сыр, в нагретой сковородке, с оливковым маслом до золотистой корочки.
4. Очистить Огурцы от кожи, вынуть семечки ложкой.
5. Выложить все нарезанные овощи в кастрюльку и соединить, добавить соль, перец, оливки, масло и орегано.

Сервировка:

Укладываем в тарелку кольца лука, овощи, сыр, каперсы, оливки (каперсы покупать только соленые, без уксуса и предварительно вымачивать в воде 2-3 раза меняя воду).

223. Заварные блины на кефире

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Заварные блины на кефире		
Молоко	стакан	1
Яйцо куриное	шт	2
Кефир	мл	500
Мука пшеничная	ст.л.	0,2
Сахар	ст.л.	1
Сода	ч.л.	1
Масло растительное	ст.л.	2

Приготовление:

1. Влить кефир в кастрюлю кефир и немного подогреть (он должен быть теплым, но не горячим), добавить яйца, соль, соду и сахар и все перемешать. Добавить муку так, чтобы масса была похожа на густую сметану, тщательно все перемешать, чтобы не было комочков (блендер, а муки примерно 3 ст.л.).
2. Выключить плиту и снять кастрюлю (во время перемешивания мука может прилипнуть ко дну). Молоко довести до кипения и влить его тоненькой струйкой в массу, постепенно помешивая (лучше венчиком), так тесто заваривается. Если тесто получилось жидким, то нужно добавить немного муки. Если наоборот (не должно)- молока. Добавить в массу 1-2 ст. л. Растительного масла.
3. Готовые блинчики смазать сливочным маслом.

224. Зимние маффины с клюквой и орехами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Зимние маффины с клюквой и орехами (6 порций)		
Мука	г	200
Молоко	мл	200
Яйцо куриное	шт	1
Йогурт натуральный	г	50
Хлопья овсяные	ст.л.	½
Разрыхлитель	ч.л.	1
Сахар коричневый	г	30
Соль щепотка		
Масло сливочное	г	65
Клюква замороженная	г	200
Цедра лимона	ч.л.	2
Орехи грецкие (толченные)	ст.л.	½
Сок лимонный	ст.л.	4
Мёд	ст.л.	2
Сахарная пудра	ст.л.	2

Способ приготовления:

1. Разморозить клюкву, слить сок. Растопить масло на водяной бани или в микроволновке.
2. Смешать муку, овсяные хлопья, сахар и соль.
3. Отдельно взбить яйца с молоком, добавить йогурт и растопленное масло. Соединить смеси.
4. Аккуратно вмешать клюкву, цедру, орехи, специи по вкусу (имбирь, гвоздика, мускат и орехи).
5. Разлить по формочкам (12 штук) и запекать 25 минут в духовке, разогретой до 190 градусов.

Для глазури:

Смешать лимонный сок и мёд. Нагреть и всыпать сахарную пудру. Выкипятить, слегка остудить и смазать остывшие маффины.

225. Твороженное печенье

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Твороженное печенье		
Творог	г	250
Сливочное масло	г	200
Яйцо	шт	1
Мука	ст.л.	10
Сахар ванильный по вкусу		
Сахар	ст.л.	3

Способ приготовления:

1. Смешать творог, сливочное масло, яйцо, ванильный сахар и муку. Хорошо вымешать тесто и раскатать тонкий пласт толщиной около 3 мм. Из раскатанного теста стаканом вырезать кружочки 6 см, можно 7 см.
2. Каждый кружочек одной стороной положить в сахар и прижать рукой, чтобы сахар прилип. Каждую лепешку сложить пополам, затем еще раз пополам.
3. Правой рукой защипать уголок, а левой слегка развернуть лепестки.
4. Подготовленные печенья выложить на противень, смазанный маслом. Выпекать 15 минут в духовке, разогретой до 200 градусов.
5. После выпечки снять с противня на блюдо и дать остыть минут 10-15 под сложенным вдвое полотенцем. Сверху смазать коньячным сиропом.

Коньячный сироп:

Налить коньяк в маленькую бутылочку до половины объёма, добавить сахар до наполнения бутылки и взболтать до растворения сахара (не нагревать). Хранить сироп плотно закрытым в темноте.

226. Борщ (от мамуленьки)

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Капуста		
Свекла		
Морковь		
Соль		
Перец		
Лавровый лист		
Зелень		

Способ приготовления:

1. Нарезать капусту и бросить в воду сразу, добавить лук (без зажарки). Варить 40 минут, чтобы живот не пучил.
2. Добавить картофель, варить 10 минут, добавить свёклу, натёртую морковь и варить до готовности. Соль добавить вначале.
3. Когда сварится картошка добавить лавровый лист, перец и зелень.

227. Плов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Плов		
Лук	шт	1
Морковь	шт	1
Чеснок	зубчик	3
Рис		
Лавровый лист		

Способ приготовления:

1. На подсолнечном масле пожарить лук в течение 5 минут, добавить нарезанную соломкой морковь, нарезанную дольку чеснока, специи для плова и жарить еще 5 минут. Посолить и добавить лавровый лист.
2. Поджаривать, помешивая 2 минуты, добавить кипяток, чтобы прикрывало содержимое сковородки.
3. Добавить промытый и замоченный в холодной воде ранее (на 20-30 минут) рис. Добавить кипяток, чтобы рис прикрывал на 1 см выше. Варить на среднем огне пока не выпарится вода на поверхности.
4. Накрыть крышку и перевести на маленький огонь. Оставить на 15 минут.

228. Сливочное мороженное

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сливочное мороженное		
Сливки 400 гр.	г	400
Молоко сгущённое 200 гр.	г	200

Способ приготовления:
Смешать ингредиенты миксером и разлить по формочкам, замораживать 2-3 часа.

229. Диетическая шарлотка

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Диетическая шарлотка		
Мука пшеничная	ст.л.	½
Геркулес	ст.л.	½
Яичный белок	шт	2
Яйцо куриное	шт	1
Мёд	ч.л.	3
Кефир	ст.л.	1
Разрыхлитель	ч.л.	1
Яблоки	шт	6

Способ приготовления:

Смешать муку, хлопья, мёд, яйцо, белки и кефир до консистенции блинного теста. Дать немного постоять, чтобы хлопья набухли. Добавить разрыхлитель и корицу, ваниль и какао (по желанию). Выложить порезанные яблоки в форму и залить смесью. Выпекать в разогретой до 180-200 градусов духовке в течение 30 минут.

230. Твороженные кексы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Твороженные кексы		
Яйцо куриное	шт	3
Творог зернистый	г	200
Сахар	г	150
Сахар ванильный	шт	1
Масло сливочное	г	150
Мука пшеничная	г	200
Разрыхлитель	ч.л.	1

Способ приготовления:

1. Взбить яйца и сахар, добавить творог, растопленное масло и хорошо перемешать. Всыпать ванильный сахар, муку с разрыхлителем, замешать тесто.
2. Формочки наполнить на 2/3, если формы не из силикона и не используются бумажные вкладки. Смазать формочки маслом. Выпекать 25-30 минут в разогретой до 180градусов духовке. Готовность проверить зубочисткой.

231. Вишнёвый пирог с корицей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Вишнёвый пирог с корицей (Ольга Худина)		
Тесто слоенное	г	500
Тапиока	ст.л.	3
Экстракт ванильный	ч.л.	1,5
Крахмал кукурузный	ст.л.	2
Корица молотая	ч.л.	½
Сахар.	ст.л.	1,25
Вишня	г	900
Молоко по вкусу		
Мороженное ванильное по вкусу		

Способ приготовления:

1. Разогреть духовку до 220 градусов.
2. Измельчить тапиоку в кофемолке до муки.
3. В большой миске смешать тапиоку, крахмал, корицу, соль, сахар, вишню и ваниль. Все хорошо перемешать и оставить на 30 минут.
4. Раскатать половину теста на присыпанной мукой поверхности и выложить в круглую форму с бортиками. Срезать лишнее тесто. Охладите.
5. Раскатайте оставшееся тесто, вырежьте круг чуть большей формы.
6. Перемешайте вишню и выложите в форму с тестом, разровняйте и накройте сверху вырезанным кругом из теста. Хорошо закрепите края. Сделайте несколько надрезов на тесте. Смажьте молоком и посыпьте 1 ст. ложкой сахара.
7. Запекать, пока края не подрумянятся 15-20 минут, затем уменьшить температуру духовки до 190 градусов и запекать 45 минут. Охладить 3-4 часа и подать с ванильным мороженым.

232. Манник с яблоками

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Манник с яблоками		
Крупа манная	ст.л.	1
Яйцо куриное	шт	2
Сахар коричневый	ст.л.	6
Разрыхлитель	ч.л.	1
Яблоки	шт	2
Корица	ч.л.	1
Сок лимонный	ст.л.	2
Кефир обезжиренный	ст.л.	1

Способ приготовления:

1. Натереть яблоки и сбрызнуть их лимонным соком.
2. Смешать все остальные ингредиенты в миске и поставить в холодильник на 30 минут.
3. Залить яблоки полученной смесью и выпекать в разогретой до 170 градусов духовке 30-35 минут.

233. Сырники с манной крупой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сырники с манной крупой		
Творог 250гр.	г	250
Яйцо 1 шт.	шт	1
Крупа манная 3 ст.л.	ст.л.	3
Мука пшеничная 2 ст.л.	ст.л.	2
Сахар по вкусу		
Ванилин по вкусу		

Способ приготовления:

1. Смешать в миске творог, яйцо, сахар, муку, манку и ванилин.
2. В тарелке смешать муку с манкой.
3. Столовой ложкой выложить в тарелку с мукой, обвалять, сформировать шарик в руках, надавить ладонью, чтобы получилась лепешка.
4. Жарить на разогретой сковородке.

234. Сырники с ванильным сахаром

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сырники с ванильным сахаром		
Сахар ванильный	ч.л.	2
Мука	г	100
Сахар	ст.л.	2
Яйца	шт	2
Масло растительное	мл	100
Творог 5 %	г	400

Способ приготовления:

1. Смешиваем творог, сахар, ванильный сахар, яйца и муку. Тесто прилипает к рукам. Сделать лепешки и обвалять в муке.
2. Жарить на разогретой с маслом сковородке на маленьком огне с двух сторон.

235. Французский крафути с вишней

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Французский крафути с вишней (6 порций)		
Вишня замороженная	г	600
Сахар	г	100
Мука пшеничная	г	125
Соль щепотка		
Яйцо куриное	шт	3
Молоко	мл	100
Сливки 20 %	мл	200
Масло сливочное по вкусу		

Способ приготовления:

1. Разогреть духовку до 180 градусов. Смазать маслом большую форму. Вишню выложить в один слой, высыпать на нее 50 гр. сахара.
2. В миске взбить яйца, смешать муку, соль и сахар. Затем медленно, постоянно помешивая, долить молоко, чтобы не было комочков.
3. Залить получившейся смесью вишни и запекать 40-50 минут до золотого цвета.
4. Достать из духовки, посыпать сахарной пудрой и добавит шарик мороженного.

236. Твороженная запеканка с черникой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Твороженная запеканка с черникой		
Творог обезжиренный	г	600
Сахар коричневый	г	70
Яйцо куриное	шт	2
Крупа манная	ст.л.	5
Черника	г	150

Способ приготовления:

1. Взбить миксером желтки с сахаром и ванилью добела.
2. Добавить творог и взбить до однородной массы.
3. Всыпать манку и замешать чернику.
4. Белки взбить и ввести в массу. Выложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут.

237. Творожная запеканка с ягодами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Творожная запеканка с ягодами		
Творог	г	300
Масло сливочное	ст.л.	2
Крупа манная	ст.л.	1
Яйцо куриное	шт	2
Ягоды	г	300
Сахар	ст.л.	4
Сметана	ст.л.	3

Способ приготовления:

1. Протереть творог через сито, добавить сливочное масло, яйца, манную крупу и сахар. Перемешать, разделить тесто на две части.
2. Ягоды (ежевика) смешать с сахаром.
3. Выложить 1 часть теста на лист, посыпанный панировочными сухарями и смазанный маслом, раскатать и на него выложить начинку и сверху распределить оставшуюся часть теста.
4. Смазать запеканку смесью яйца и сметаны и запекать в духовке.

238. Рисовый пудинг с лимонной цедрой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Рисовый пудинг с лимонной цедрой		
Масло сливочное	г	20
Яйцо куриной	шт	3
Лимоны	шт	1
Рис	г	100
Молоко	литр	1

Способ приготовления:

1. Вскипятить молоко, добавить сахар, цедру одного лимона, взбить смесь венчиком, засыпать рис и варить 5 минут, помешивая.
2. Разогреть духовку до 80 градусов, поставить кастрюлю с рисом на 1 час.
3. Формочки для пудинга смазать изнутри сливочным маслом и поставить в холодильник. Через 1 час достать рис и оставить его охлаждаться при комнатной температуре полчаса.
4. Отделить белки от желтков. Желтки смешать с рисом. Белки взбить венчиком и тоже смешать с рисом.
5. Разложить пудинг по формочкам и поставить в разогретую до 80 градусов духовку и выпекать 10 минут. Подавать горячим!

239. Пирог с малиной и смородиной

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Пирог с малиной и смородиной		
Мука пшеничная	ст.л.	2,5
Яйцо	шт	3
Маргарин	г	200
Сода	ч.л.	½
Уксус	ч.л.	½
Ягоды замороженные	г	400
Крахмал картофельный	ч.л.	1
Сахар	ст.л.	1,5

Способ приготовления:

1. Белок отделить от желтка.
2. В миске смешать пачку маргарина (комнатной температуры), 2,5 ст. муки, 3 желтка и соду, гашенную уксусом. Замесить тесто, пока оно не станет однородным и упругим. 1/3 убираем в холодильник.
3. Ягоды промыть и дать стечь воде. Добавить в них 0,5 ст. сахара и перемешать.
4. Смазать форму сливочным маслом, выложить тесто с бортами.
5. Взбить 3 белка с 1 стаканом сахара.
6. Выложить ягоды и посыпать их крахмалом через сито.
7. Замесить ягоды белковым кремом.
8. Натереть на терке остатки теста и посыпать пирог.
9. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке в течение 40 минут.

240. Суп «Патаж культиватер»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп «Патаж культиватер»		
Полкурицы или кости	г	600
Лук порей	г	50
Лук репчатый	г	100
Чеснок	г	15
Тимьян	г	5
Сельдерей стебель	г	50
Букет Гарни		
Зеленая часть лука-порей		
Веточки тимьяна		
Лавровый лист		
Стебель петрушки		
Овощи для супа		
Белая часть лука-порей	г	80
Морковь	г	80
Капуста белокочанная	г	40
Фасоль стручковая	г	20
Для подачи		
Бекон куском	г	50
Масло сливочное	г	20
Хлеб для тостов	г	40
Сыр Грюйер тёртый	г	20

Способ приготовления:

1. Подготовить все ингредиенты заранее. Разрезать кости на части и сложить в миску. Резать на доске для птицы.
2. Помыть в холодной воде. Убрать все жирки, кожицу и положить в кастрюлю.
3. Заранее почистить овощи. Сельдерей, репу, морковь, капусту и картофель. Все порезать указанным способом и выложить на доску. Сельдерей срезаем кожицу. (сельдерей нарезать вдоль полосами, потом морковь крупными кругляшами, лук на четвертинки)
4. В кастрюлю укладываем кости, лук, морковь, лук репчатый и саше из гвоздики, горошка, черного перца и зубчика чеснока (намочить и положить в марлю, чеснок разрезать пополам и убрать росток в центр). Завязать мешочек сверху шпагатом. Концы отрезать.
5. Букет Гарни: в зеленую часть (стебель) лука-порей завернуть веточку тимьяна, лавровый лист, веточку петрушки (без листьев-стебель).
6. Овощи и курицу заложить вместе. Как только закипят довести до 85 градусов и варить 2-3 часа. (томится, но не кипит). Булькает слегка, не закрывать крышку. Снимать пенку сразу после закипания и уменьшить температуру.
7. Нарезать морковь на 4 части продольно и тоже по 4-5 мм поперек. Цвет бульона. Сельдерей нарезать пополам и ещё раз и тоже кубиками (снять предварительно волокна). Репа-пополам, далее, как дольки мандарина толщиной 5 мм. Лук-порей разрезать пополам и удалить сердцевину зеленую и ещё раз продольно разрезать напополам. Картофель нарезать вдоль пополам, потом еще раз вдоль пополам (четвертинки), далее также «Пейзан» храним в холодной воде. Фасоль (кенийская) кусочками по 0,5 см.
8. После варки бульона через 2 часа вынимаем кости, мясо и все овощи. Намочить марлю прохладной водой и положить в дуршлаг, чтобы процедить бульон.
9. Взять бумажные полотенца и убрать лишний жир (3-4 салфетки положить на жир и убрать).
10. Обжарить бекон на сливочном масле (или оливковом) 5 минут до золотистой корочки.

11. В холодную кастрюлю положить сливочное масло, начать топить. Положить морковь, лук-порей, сельдерей и тушить 3-5 минут, слегка помешивая. Добавить 4-5 половников бульона в кастрюлю со смесью моркови, репы и капусты, картофель добавить через 3-4 минуты (промыть его 2-3 раза пока не уйдет лишний крахмал), довести до кипения. Добавить в суп бекон и горошек. Солить в конце. Насыпать соль и ждать 2-3 минуты, попробовать.

Суп 250-300 мл порция. Наливать в посуду, нагретую до 50 градусов. Обратить внимание на сервировку и температуру подачи блюда. Тертый сыр, гренки (жаренные кубики хлеба в оставшемся после бекона масле). Бульон можно хранить в контейнере в морозилке не более двух месяцев. Рыбу вообще не хранят. Тарелка брать двумя руками снизу, но не закрая.

241. Харчо из курицы с орехами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Харчо из курицы с орехами		
Лук репчатый	головка	4
Курица	шт	1
Мука пшеничная	ст.л.	1,5
Ткемали	ст.л.	1,5
Орехи грецкие	ст.л.	1
Чеснок	зубчик	4
Кинза	ст.л.	2
Хмели-сунели	ч.л.	1
Перец черный молотый		
Соль		

Способ приготовления:

1. Предварительно подготовленную и помытую куриную тушку нарезать небольшими кусочками, залить 2-2,5 л. Холодной воды и варить до полуготовности.
2. В отдельной кастрюле потушить мелко нарезанный лук с жиром, снятым с бульона, добавить куски курицы, вынутые из бульона и тушить, периодически помешивая еще 15 минут.
3. Всыпать пшеничную или кукурузную муку.
4. Влить куриный бульон через 5 минут и варить ещё 10-15 минут.
5. Добавить ткемали или помидоры, дать закипеть и заправить разведённым в бульоне толчёнными грецкими орехами, чесноком, лавровым листом, хмели-сунели, солью и зеленью.

242. Сёмга под соусом «Песто»

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сёмга под соусом «Песто»		
Семга	г	900
Масло оливковое	мл	100
Базилик зеленый	пучок	1
Орехи кедровые	г	50
Чеснок	зубчик	3
Сыр пармезан	г	50
Соль морская		
Перец черный молотый		
Розмарин сушёный		

Способ приготовления:

1. Сёмгу нарезать на средние кусочки, добавить соль и перец.
2. Для соуса «Песто» измельчить в блендере базилик, пармезан, кедровые орехи и чеснок. Разбавить оливковым маслом, добавить соль и перец.
3. Натереть соусом куски сёмги.
4. Отправляем в разогретую до 160 градусов духовку на 30 минут.

243. Соус для печенного картофеля

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус для печенного картофеля		
Сметана 25 %	г	700
Укроп по вкусу		
Соль по вкусу		
Чеснок	зубчик	5

Способ приготовления:
В глубокую тарелку вылить 700 гр. сметаны, добавить соль, чеснок мело рубленный, укроп и черный молотый перец. Перемешать.

244. Суп из шампиньонов с перловкой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп из шампиньонов с перловкой (4 порции)		
Шампиньоны	г	500
Лук репчатый	головка	1
Чеснок	зубчик	4
Крупа перловая	г	200
Масло сливочное	г	50
Стебель сельдерея	шт	1
Лук парей	шт	1
Петрушка	г	50
Куринный бульон	литр	1,5
Соль по вкусу		
Перец черный, молотый по вкусу		

Способ приготовления:

1. Обжарить нарубленный лук в глубоком сотейнике на сливочном или оливковом масле. Как только лук стал мягким, добавить мелко нарезанные грибы. Обжарить их, пока они не выпустят воду (вода в свою очередь не испаряется). Далее добавить мелко нарубленный сельдерей и обжаривать с луком и грибами 1-2 минуты, постоянно помешивая.
2. После добавить мелко нарезанный чеснок, стебель порея (белую часть), перемешать и жарить еще 1-2 мин, всё время помешивая.
3. Залить овощи и грибы водой или бульоном 1,5 л., всыпать перловую крупу, соль и перец. Готовить, иногда помешивая 20 минут.
4. Снять суп с огня, перемешать с мелко нарубленной петрушкой, поперчить и подать со сметаной или сливками.

245. Украинский борщ с салом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Украинский борщ с салом		
Свёкла	г	500
Сало копченое	г	150
Картофель	г	250
Капуста белокочанная	г	500
Лук репчатый	головка	2
Морковь	шт	1
Говядина (грудина)	г	300
Лимон	шт	1
Петрушка	ст.л.	2
Сметана 35%	г	50
Томатная паста	ст.л.	2

Способ приготовления:

1. Говядину нарезать кусками размером 2-3 см (лучше грудину)
2. В пятилитровую кастрюлю сложить говядину, нарезанный репчатый лук, лавровый лист и варить 1 час.
3. Сало нарезать кусками 1 см. Обжарить до шкварок. На крупной терке натереть свёклу, морковь, нарезать кружками репчатый лук, положить все в сковороду с обжаренным маслом, перемешать и жарить пока зажарка не станет однородного цвета, в конце добавить томатную пасту и жарить ещё одну минуту. Должна получится зажарка с запахом копчёностей.
4. Как только бульон будет готов, добавить туда зажарку. Добавить в борщ пол-лимона без кожуры. Варить 10 минут.
5. Нашинковать капусту и когда борщ станет свекольного цвета, положить капусту в кастрюлю и варить 15 минут, после чего добавить картофель, нарезанный дольками по 0.5 см и варить еще 15 минут.
6. Подать, украсив зеленью и сметаной.

246. Капустный пирог с яйцами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Капустный пирог с яйцами		
Мука пшеничная	г	500
Молоко	мл	400
Масло сливочное	г	270
Яйцо куриное	шт	2
Масло сливочное	мл	50
Сахар	ст. л.	2
Соль	ст. л.	1,5
Дрожжи сухие	г	22
Капуста белокочанная		1

Способ приготовления:

1. Смешать просеянную муку с сухими дрожжами, с ½ ст. л. соли, сахара и добавить 250 гр. сливочного масла комнатной температуры и мешать до состояния хлебной крошки. После чего добавить 250 мл. молока и замесить тесто, оставить на 40 минут в тепле, чтобы оно поднялось.
2. Нашинковать тонко капусту добавить 1 ст. л. крупной соли и залить кипятком, оставить на 10 минут. Слить воду и отжать всю жидкость с капусты, после чего потушить ее в глубокой сковородке со смесью оливкового и сливочного масла. Тушить на сильном огне 10 минут, после добавить полстакана молока и уменьшить огонь. Тушить ещё 20 минут, помешивая. Посолить по вкусу, снять с огня и дать остыть.
3. Сварить два яйца вкрутую.
4. Поднявшееся тесто раскатать скалкой в тонкие пласты, добавляя муку.
5. Выложить на противень тонкий пласт теста, а поверх него равномерно распределите тушенную капусту и нарубленные яйца, сверху накрыть другим пластом и скрепить края теста. Сделать вилкой дырки в пироге. Смазать пирог взбитым сырым яйцом и отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 30 минут.

247. Чахохбили с курицей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Чахохбили с курицей		
Курица	кг	1,5
Масло сливочное	ст.л.	4
Кинза	пучок	1
Петрушка	пучок	1
Базилик	пучок	1
Чеснок	зубчик	3
Хмели-сунели	ч.л.	1
Соль щепотка		
Помидоры	шт	5
Лук репчатый	головка	5

Способ приготовления:

1. Вымыть курицу, обсушить, разрезать острым ножом на небольшие кусочки. Хорошо разогреть глубокую сковородку, положить в нее кусочки курицы. Обжарить 10-15 минут на среднем огне, чтобы равномерно кусочки покрылись корочкой.
2. Вымыть помидоры, ошпарить кипятком и снять кожуру. Нарезать небольшими кубиками и добавить к курице, накрыть крышкой и тушить 8-10 минут.
3. Нарезать лук четвертинками, отправить на отдельную сковородку с растопленным сливочным маслом и обжарить до золотистого цвета, добавить к курице с помидорами.
4. Вымыть зелень, обсушить и мелко нарезать. Очистить и измельчить чеснок, добавить зелень, хмели-сунели и добавить все в сковородку с чахохбили. Посолить по вкусу.

Блюдо подается горячим.

248. Сациви

(Основное блюдо, Грузинская кухня)
Ингредиенты:

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Сациви		
Индейка	кг	1
Лук репчатый	г	600
Кинза	пучок	2
Орехи грецкие	г	300
Чеснок	зубчик	2
Соль по вкусу		
Перец по вкусу		

Способ применения:
1. Индейку очистить от кожи, нарезать на куски среднего размера, не снимая мяса с костей.
2. Положить мясо в кастрюлю, на него очищенный лук целиком и кинзу в пучках. Залить всё небольшим количеством воды и варить до готовности.
3. Варенный лук и кинзу остудить и прокрутить через мясорубку с орехами и чесноком.
4. Отделить мясо от костей, положить все обратно в бульон вместе с протертыми ингредиентами. Приправить специями и уксусом, проварить 1 мин.

Блюдо подаётся охлажденным.

249. Норвежский сливочный суп с сёмгой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Норвежский сливочный суп с сёмгой (4 порции)		
Вода	мл	500
Филе сёмги	г	370
Картофель	г	500
Помидоры.	г	300
Морковь	г	150
Зелень по вкусу		
Лук порей	г	100
Сливки 20%	мл	500
Масло растительное	ст.л.	3

Способ приготовления:

1. Покрошить мелко лук, натереть морковь на мелкой тёрке.
2. Очистить от шкурки картофель и помидоры и нарезать мелкими кубиками вместе с семгой.
3. Налить растительное масло на дно кастрюли добавить лук, морковь, помидоры и обжарить.
4. Влить в кастрюлю воду и довести до кипения.
5. Добавить картофель, соль и специи по вкусу. Варить 5-7 минут.
6. Добавить сёмгу, медленно влить сливки и варить до готовности картофеля.
7. Украсить блюдо свежей зеленью.

250. Суп с лососем и болгарским перцем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суп с лососем и болгарским перцем		
Лосось	г	500
Перец болгарский	шт	2
Картофель	шт	2
Морковь	шт	1
Лук репчатый	шт	1
Соль по вкусу перец молотый черный		

Способ приготовления:

1. Положить в воду крупно нарезанный картофель, мелко нашинкованный лук и довести до кипения.
2. Добавить нарезанные кусочками болгарский перец и сёмгу.
3. Посолить и поперчить, как только вода снова закипит. Варить 5-7 минут.

251. Запечённые яблоки с орехами, изюмом, мёдом и корицей

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Запечённые яблоки с орехами, изюмом, мёдом и корицей		
Яблоки	шт	7
Изюм	ст.л.	1
Мёд	ч.л.	7
Орехи	шт	14
Корица с сахаром	ч.л.	7
Коньяк	ст.л.	2

Способ приготовления:

1. Проткнуть вилкой яблоки по всей поверхности.
2. Помыть изюм, сбрызнуть коньяком и оставить на 30 минут
3. Удалить сердцевину и частично мякоть яблока, делать осторожно, чтобы не проткнуть яблоко насквозь.
4. Положить внутрь каждого яблока по 1 ч.л. мёда, изюма и крупно нарезанного ореха (в каждое яблоко по 2 ореха).
5. Посыпать сверху сахаром, смешенным с корицей.
6. Налить на дно формы воду, примерно 1 см. Выложить яблоки, поставить в духовку.
7. Запекать при температуре 200 градусов 30 минут.

252. Ризотто с белыми грибами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Ризотто с белыми грибами		
Рис	г	300-400
Бульон	литр	1
Лук репчатый	шт	1
Белые грибы		
Чеснок	зубчик	2

Способ приготовления:

1. Обжарить мелко нарезанный лук на разогретой с оливковым маслом сковородке, добавить мелко нарубленный чеснок (пару зубчиков).
2. Добавить рис и жарить пару минут.
3. Налить 100 гр. сухого белого вина, варить.
4. Вливать по половнику горячий куриный бульон (предварительно сваренный), как впитается добавлять еще и все время мешать. Готовить до мягкости риса 20-25 минут.
5. Порубить грибы и обжарить до готовности на оливковом масле.
6. Как только рис будет готов добавить грибы, пару кусочков сливочного масла и тертый пармезан. (Вместо масла можно добавить взбитые сливки)

253. Плов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Плов		
Рис	г	300
Мясо	кг	1,5
Морковь	кг	1,5
Лук	г	220
Жир	г	700

Способ приготовления:

1. Жарить в кипящем масле мясо 5-10 минут, добавить лук и морковь. Через 1-2 минуты посолить, добавить зира, перец и нечищеную головку чеснока.
2. Не мешать. Залить кипятком, закрыть крышкой и оставить томиться 40 минут. Промыть рис в ледяной воде. Шумовкой положить рис в казан, разровнять. Оставить томится на 40 минут под крышкой. Накрыть полотенцем.

254. Куриные котлеты

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Куриные котлеты		
Фарш куриный	кг	1
Сухари панировочные	г	150
Манная крупа	ст. л.	2
Яйца	шт	2
Лук репчатый	шт	1
Укроп	г	30
Майонез (сметана)	ст. л.	1

Способ приготовления:
Всё перемешать в блендере. Жарить на растительном масле.

255. Лимонник

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тесто		
Сливочное масло 200 гр.	г	200
Мука 350-400 гр.	г	350-400
Вода 150 мл.	мл	150
Дрожжи сухие 6 гр.	г	6
Сахар 20 гр.	г	20
Соль		
Начинка		
Лимон 2 шт.	шт	2
Сахар 300 гр.	г	300
Кукурузный крахмал 1	ст.л.	1
Мука миндальная		

Способ приготовления:

1. Все ингредиенты для теста смешать и отправить теплое место, накрыв влажным полотенцем. Муку добавлять на глаз, тесто должно быть очень нежным, не забивать.
2. Для начинки нарезать лимон дольками, убрать косточки, засыпать сахарным песком и кукурузным крахмалом.
3. Тесто делим на две части и обе раскатываем. Первый слой выложить на противень, покрытый пергаментной бумагой, посыпать сверху миндальной мукой и миндальными лепестками, налить начинку и покрыть вторым слоем теста.
4. Подвернуть концы пирога, сверху делаем проколы и отправляем в духовку на 20-30 минут. Готовый пирог присыпать сахарной пудрой.

256. Сметанник с хурмой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
(Брауни с хурмой)		
Основа (тесто Брауни из шоколада, без орехов)		
Миндальная мука	г	700
Сметана	г	500
Варёная сгущенка	банка	1
Сливки 35%	г	150
Хурма свежая		
Цедра лимона		

Способ приготовления:

1. Разложить крошку «Брауни» на тарелку.
2. Положить сверху кубики хурмы (срезать кожуру, вытащить семечки)
3. Добавить сверху крем и цедру мандарина (можно орешки)

257. Шурпа

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Шурпа		
Кости баранины	кг	1
Лук	шт	1
Морковь	шт	1
Лавровый лист		
Помидоры	шт	4
Чеснок		
Кориандр		
Черный перец		
Петрушка		
Картофель		
Тмин		
Чабрец		

Способ приготовления:

1. Отварить бульон 1,5 часа с морковью и луком, добавляем лавровый лист и перец, нарезанный соломкой.
2. Жарим нарезанный кубиками лук на растительном масле, после того, как он стал золотистым, добавить помидоры (ошпарить или приварить, снять кожицу), нарезанные четвертинками.
3. Добавить в сковородку с луком и помидорами морковь и тушить ещё 10-15 минут. Добавить кориандр, черный перец и зиру.
4. В бульон добавить смесь тушенных овощей, после чего чеснок, картофель и посолить. Варить на медленном огне 25 минут. Суп в конце приправить чесноком и зеленью.

Можно подать с варенным каре ягненка в тарелке.

258. Бефстроганов

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Бефстроганов		
Вырезка говядины	г	500
Лук	шт	1
Сливочное масло	г	20
Мука	г	20
Молоко	ст.л	1
Сметана	мл	150
Томатная паста	ч.л.	1,5
Соль		
Перец		
Подсолнечное масло		
Пюре		

Способ приготовления:

1. Для Бешамель руками смешать 1:5 муки и сливочное масло и в сотейнике мешать вилкой. Влить холодное молоко и взбить венчиком до густоты сметаны на огне. Греем 1-2 градуса, добавить сметану. Все перемешать венчиком, добавить 1 ст.л. томатной пасты.
2. Нарезать лук полукольцами и обжарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить сливочное масло.
3. Отдельно пожарить 5-7 минут на сильном огне нарезанную полосками вырезку.
4. Добавить в сотейник с бешамелем и сметаной с пастой жаренный лук. Добавляем и соединяем соус в сотейнике с мясом 1:1 (соус не делать очень густым уменьшить количество масла и количество времени на огне).
5. Мясо положить сверху пюре.

259. Мидии в винном соусе

Жарить на сливочном масле (50 гр.) 2 луковицы (100 гр.) до золотистого цвета. Помыть устрицы, бросить в кастрюлю, добавить 150 гр. белого вина и 200 мл сливок, посолить, поперчить и добавить 1-2 треугольника плавленого сыра без специй и вкуса, 7 минут и готово.

260. Чечевичный суп

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Чечевичный суп		
Лук		
Морковь		
Красная чечевица		
Зира		
Соль		
Перец		

Способ приготовления:

1. На сковороде смешать оливковое и сливочное масло, добавить и обжарить лук и морковь.
2. Красную чечевицу предварительно замочит на 30-60 минут.
3. Слить воду с чечевицы и добавить к моркови и луку, жарить 5 минут и долить воду, добавить зиру, лавровый лист, тимьян, соль и перец. Варить 20-30 минут. Воды на 4 пальца выше смеси. Убрать лавровый лист. Блендируем.

261. Смесь для здоровья вместо сахара

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Смесь для здоровья вместо сахара		
Грецкий орех 200 гр.	г	200
Курага 200 гр.	г	200
Инжир 200 гр.	г	200
Лимон (узбек.) 3,5	г	3,5
Мёд 400 мл.	мл	400

Способ приготовления:
Все ингредиенты перемешать в блендере. (можно добавить мяту и белый изюм).

262. Крабы в сливочном соусе

Крабы варить 3 минуты. Сливочное масло (100 гр.) топим на сковороде, добавить туда ветку тимьяна (на усмотрение), чеснок давленный, мелко нарезанную петрушку и 1-2 мин готовить на медленном огне. После добавить крабов.
Подавать с картофельным пюре.

263. Шаурама АГАДИР

Рецепт №1

5 яиц 1 л. Масла
В блендере – 5 головок чеснока + соль + лимонная кислота взбить
Не выключая блендер масло подсолнечное рафинированное + 50 мл холодной воды
Кислоты регул.
5 гр соли 2 гр лимонной кислоты
Капуста красная режем мелко и соль перемешать, через полчаса выйдет сок
Чеснок + лимон только если сегодня едим + паприка сладкая
Лук в горячей воде (не кипяток) на 15 минут + уксус немного + соль + хмель + паприка на 1 кг лука 10 гр соли + паприка по вкусу

Рецепт №2

«Бесара» суп
Морковь
Лук
Чеснок
Жарим морковь потом лук и чеснок крупно и жарим на подсолнечном масле + зира на 1 кг чечевицы -> 5 гр зиры + куриный бульон сухая соль + перец + воду на 1 см выше от краев + воду в сковородку и кипит до приготовления морковки 20 минут
Чечевицу отдельно варим, промываем 2-3 раза предварительно до приготовления Как приготовится воду + морковь смесь + чечевица – 15 минут варится чечевица
2 минуты кипит кипит и сразу убираем
На 1 кг чечевицы – 2 л воды

264. Блины

Пол-литра кефира, 2 яйца, 6 чл сахара, полчайной ложки соли, пол-литра кефира

Перемешать потом сыпем муку до густоты 6-7 ст ложки

Перемешать, полчашки кипятка и в него полчайной ложки соды

Забурлило, в тесто и в тесто добавить

Реакция брожения и добавить 2 ст л растительного масла и жарим на сковородке

С обжаренной сосиской

Рецепты Агадир

Бесара Чечевичный суп и

265. Шаурма соус

Рецепт №1

5 яиц 1 л. Масла
В блендере – 5 головок чеснока + соль + лимонная кислота взбить
Не выключая блендер масло подсолнечное рафинированное + 50 мл холодной воды
Кислоты регул.
5 гр соли 2 гр лимонной кислоты
Капуста красная режем мелко и соль перемешать, через полчаса выйдет сок
Чеснок + лимон только если сегодня едим + паприка сладкая
Лук в горячей воде (не кипяток) на 15 минут + уксус немного + соль + хмель + паприка на 1 кг лука 10 гр соли + паприка по вкусу

Рецепт №2

«Бесара» суп
Морковь
Лук
Чеснок
Жарим морковь потом лук и чеснок крупно и жарим на подсолнечном масле + зира на 1 кг чечевицы -> 5 гр зиры + куриный бульон сухая соль + перец + воду на 1 см выше от краев + воду в сковородку и кипит до приготовления морковки 20 минут
Чечевицу отдельно варим, промываем 2-3 раза предварительно до приготовления Как приготовится воду + морковь смесь + чечевица – 15 минут варится чечевица
2 минуты кипит кипит и сразу убираем
На 1 кг чечевицы – 2 л воды

Вьетнамская кухня

266. Фо Бо

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Фо Бо на 12 порций		
Говяжьи хвосты	г	1700
Говяжья грудинка/мякоть говядины	г	1500
Свиные кости	г	1500
Лук репчатый	г	700
Имбирь корень	г	140
Фенхель свежий	г	70
Корица палочки	г	20
Бадьян	г	7
Семена фенхеля	г	7
Чили сухой	г	2
Соевый соус	г	175
Рыбный соус	г	200
Аджиномото	г	10
Соль	г	50
Шрирача	г	7
Подача на 1 порцию		
Рисовая лапша	г	50
Ростки сои	г	25
Лук репчатый	г	25
Лук зеленый	г	15
Чили перец	г	2
Мята	г	2
Лайм	шт	0,5
Соус хойсин	г	5
Тайский базилик	г	15

Приготовление:
Кости и хвосты немного подпечь. Овощи почистить, все заложить в кастрюлю и залить 24 литрами воды, довести до кипения и выпарить на треть, постоянно снимая пену. Все специи завязать в полотенце и положить в кастрюлю и выпаривать до уменьшения жидкости на половину от первоначального объема. Бульон процедить и довести до вкуса соусами. Мясо порезать тонкими кусочками. Рисовую лапшу довести до готовности, репчатый лук порезать тонкой соломкой, мяту мелко порубить, зеленый лук и чили перец порезать кольцами. В тарелку выложить лапшу, говядину, репчатый лук, мяту, чили, зеленый лук, ростки сои, рыбный соус. Залить горячим бульоном и украсить кинзой, отдельно подать лайм, хойсин и тайский базилик.

267. Том Ям

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Том Ям		
Вода	мл	1400
Кинза	г	30
Том ям паста	г	160
Лимонник	г	40
Помидоры	г	100
Лук репчатый	г	75
Рыбный соус	г	64
Сахар	г	100
Уксус 9%	мл	30
Хитин от креветок		
Галангал	г	30
Лист лайма	шт	4
Фунчеза	г	60
Томаты бакинские	г	50
Вешенки	г	25
Кинза	г	15
Рыбный соус	мл	10
Кальмар	г	40
Креветка	г	45
Гребешок	г	25

Приготовление:
Креветки почистить. Галангал, лимонник нарезать произвольно.
В сотейнике обжарить хитин от креветок, лимонник, галангал. Добавить пасту том ям и уменьшить огонь. Продолжать пассеровать смесь еще пять минут, регулярно перемешивая. Добавить воду и все хорошо размешать. Главное, чтобы не было сильного пригара на дне сотейника.
Произвольно нарезать репчатый лук, томат, стебли кинзы. Все это переложить в бульон. Довести бульон до кипения и уменьшить огонь, томить бульон около одного часа на медленном огне.
Готовый бульон пробить блендером и процедить через сито. Процеженный бульон довести до вкуса сахаром, уксусом и рыбным соусом.
Набор для подачи:
Лапшу отварить. Гребешки нарезать слайсами. На кальмаре сделать насечки и нарезать небольшими пластинами.
Лист лайма нарезать тонкой соломкой. Лимонник нарезать тонкими кольцами. Вёшенки порвать на небольшие кусочки. Томаты нарезать дольками. Кинзу разобрать на веточки.
Подача:
В горячей воде погреть лапшу. В кипящий бульон положить лимонник, лист лайма, томат и набор морепродуктов. В тарелку выложить лапшу, вешенки и рыбный соус, залить горячим бульоном. Украсить кинзой.

268. Курица с соевыми ростками и устричным соусом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Курица с соевыми ростками и устричным соусом		
Куриное бедро 180	г	180
Кунжутное масло 3	г	3
Чеснок 3	зубчик	3
Соевый соус		
Ростки сои 25	г	25
Устричный соус 30	г	30
Репчатый лук 15	г	15
Зелёный лук 20	г	20
Крахмал 5	г	5
Кинза 3	г	3
Чили перец 2	г	2

Приготовление:
Куриное бедро порезать на кусочки 3×3 см и замариновать в мелко рубленном чесноке, соевом соусе и кунжутном масле. Курицу обжарить на воке с овощами, в конце добавить устричный соус и по необходимости затянуть крахмалом. При подаче украсить кинзой и чили перцем.

269. Дим сам

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Дим сам		
рисовый крахмал (аист)	г	140
крахмал Нордик	г	40
Вода		
Масло растительное	мл	100

Приготовление:
Замешать тесто и хранить в тёплом месте в пакете.

270. Начинки для Дим сам

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Начинки для Дим сам		
Куриное бедро	г	100
Белок	шт	1
Зелёный лук	г	10
Древесные грибы	г	5
Кнорр куриный	г	1
Аджиномото	г	1
Имбирь		
Соевый соус	г	5
Кинза	г	3

Приготовление:
Все ингредиенты мелко порубить и соединить, довести до вкуса солью и перцем.

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Креветка 16/20	г	200
Зелёный лук	г	20
Китайское вино	мл	10
Соевый соус	мл	5
Имбирь корень	г	5
Белок	шт	1
Соль		
Перец		
Бамбук маринованный	г	15

Приготовление:
Все ингредиенты мелко порубить и соединить, довести до вкуса солью и перцем

271. Жареный спринг-ролл с курицей и креветкой

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Жареный спринг-ролл с курицей и креветкой		
Тесто для спринг роллов (spring home)	шт	4
Соус чили сладкий для курицы aroy-d	г	50
Кунжутное масло	г	4
Мята	г	2
Соевый cove	г	10
Апельсиновый концентрат китай	г	5
Кнорр куриный Китайский	г	1
Китайское столовое вино	мл	5
Креветки 16/20	шт	100
Куриное бедро б/к б/к	г	200
Фунчеза	г	50
Морковь	г	25
Древесные грибы	г	15
Соль		
Перец		
Кнорр куриный	шт	1
Кунжутное масло	г	3
Лист бамбука	шт	1
Морковь	г	15
Огурец	г	20
Кинза	г	3
Зелёный лук	г	2
Кунжут	г	1

Приготовление:
Все ингредиенты мелко порубить и соединить, довести до вкуса солью и перцем. В тесто завернуть начинку, скатать в рулет и обжарить во фритюре.
Огурцы и морковь порезать соломкой. На тарелку выложить овощи и спринг-роллы.

272. Спринг-ролл с овощами

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Спринг-ролл с овощами		
Рисовая бумага 24 см	шт	2
Огурец п/ф	г	50
Дайкон п/ф	г	50
Морковь п/ф	г	50
Листья базилика	г	3
Лист кинзы	г	5
Арахис очищенный	г	5
Соус хойсин	г	20
Соль морская	г	1
Перец черный дробленный	г	1
Соус чили сладкий	г	70
Мята	г	2
Кунжутное масло	г	3
Семена кунжута	г	2
Болгарский перец желтый п/ф	г	10
Болгарский перец красный п/ф	г	10
Зеленый лук	г	6

Приготовление:
Листья рисовой бумаги замочить в холодной воде. Морковь, дайкон, огурец натереть на цама-терке. Болгарский перец порезать соломкой, арахис обжарить. На лист бумаги выложить соус хойсин, арахис, овощи, листья, зеленый лук и посолить, поперчить. Завернуть в рулет и порезать на четыре части, со вторым листом повторить тоже самое. Свит чили процедить через сито и взвесить! Добавить столько же воды, кунжутное масло, мелкорубленую мяту. Соус подать отдельно. Спринг-ролл посыпать семенами кунжута.

273. Яичная лапша

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Яичная лапша		
Лапша яичная	г	120
Говяжья вырезка	г	80
Яйцо куриное	шт	1
Имбирь	г	3
Чеснок	г	3
Масло растительное	мл	25
Кунжут белый	г	2
Зелёный лук	г	25
Кинза	г	2
Морковка	г	25
Лук репка	г	25
Ростки сои	г	25
Соус перечный	мл	60
Вода с крахмалом	мл	25

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Перечный соус		
Кетчуп хайнц	г	100
Ворчестр	г	34
Устричный соус	мл	32
Хойсин	г	30
Сахар	г	8
Оливковое масло	мл	20
Сливочное масло	г	40
Черный перец горошек	г	6
Аджиномото	г	4
Сливки 33%	мл	10
Мицукан	г	6
Соль	г	4

Приготовление:
Для соуса все ингредиенты смешать и довести до кипения. Говядину порезать кубиком, все овощи порезать брусочком. Имбирь и чеснок мелко порубить. На воке обжарить яйцо, говядину и положить все овощи, имбирь и чеснок, сливочное масло и лапшу. Хорошо обжарить и залить соусом, прогреть и выложить в тарелку. Украсить зеленым луком и кунжутом.

274. Удон с говядиной

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Удон с говядиной		
Лапша удон варёно-мороженая	г	120
Говяжья вырезка	г	80
Яйцо куриное	шт	1
Лук репчатый	г	25
Ростки сои	г	25
Имбирь	г	3
Чеснок	г	3
Масло растительное	мл	25
Кунжут белый	г	2
Зелёный лук	г	25
Кинза	г	2
Соевый соус	мл	10
Сливочное масло	г	15
Болгарский перец красный	г	10
Болгарский перец жёлтый	г	10
Терияки	г	60

Соус Терияки

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус Терияки		
Соя	г	100
Вино белое	мл	60
Сахар	г	55
Чеснок рубленный	г	5
Имбирь рубленный	г	5
Бульон куриный	мл	140
Перец черный	г	1

Приготовление:
Смешать все ингредиенты для соуса, довести до кипения и затянуть крахмалом. Говядину порезать кубиком, все овощи порезать брусочком. Имбирь и чеснок мелко порубить. На воке обжарить яйцо, говядину и положить все овощи, имбирь и чеснок, сливочное масло и лапшу. Хорошо обжарить и залить соусом, прогреть и выложить в тарелку. Украсить зеленым луком и кунжутом.

275. Рис с крабом и яйцом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Рис с крабом и яйцом		
Рис для суши 150 г	г	150
Масло растительное 25 мл	мл	25
Яйцо 1 шт	шт	1
Краб мясо 60 гр	г	60
Соевый соус 15 мл	мл	15
Кунжут белый I г	г	1
Зелёный лук 2 г	г	2
Сковочное масло 15 г	г	15
Табаджан 2 г	г	2
Чеснок 3 г	г	3
Имбирь 3 г	г	3

Приготовление:
На воке обжарить яйцо и убрать. Имбирь и чеснок мелко порубить.
На воке обжарить краба с имбирем и чесноком, добавить яйцо, рис и табаджан. Хорошо перемешать и полить соевым соусом. Выложить в
тарелку и украсить кунжутом и зелёным луком.

276. Баранина в устричном соусе

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Баранина в устричном соусе		
Баранина седло	г	180
Броколли	г	50
Лук репка	г	25
Сливочное масло	г	25
Имбирь	г	3
Чеснок	г	3
Масло растительное	мл	25
Кинза	г	3
Кунжут	г	2
Рис японский отварной	г	120

Устричный соус

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Устричный соус		
Устричный соус	мл	163
Рыбный соус	г	7,5
Перец черный дробленый	г	1,5
Аджиномото	г	4,5
Соус Чили для курицы	г	116
Ворчестр	г	3
Масло кунжутное	г	3

Приготовление:

Для соуса все ингредиенты соединить и довести до кипения.

Овощи порезать соломкой, баранину порезать слайсами. На воке обжарить с чесноком и имбирем баранину, лук, бланшированные брокколи, залить соусом и прогреть вместе. Выложить в тарелку и украсить кинзой и кунжутом. Подавать с рисом.

Японская кухня

277. Филадельфия

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Филадельфия		
Рис для суши 250 г	г	250
Сыр Филадельфия 100 г	г	100
Огурцы длинноплодные 250 г	г	250
Нори 10 шт	шт	10
Лосось, охлажденный филе 500 г	г	500
Васаби порошок 100 г	г	100
Авокадо 1 шт	шт	1
Имбирь маринованный белый 100 г	г	100
Угорь копченый для суши 100 г	г	100
Соевый соус 150 мл	мл	150
Майонез 250 г	г	250
Табаджан 25 г	г	250

Приготовление:

Рис отварить в рисоварке и смешать с заправкой для риса. Огурцы нарезать брусочком, лосось нарезать слайсами. Смешать майонез с табаджаном. На лист нори уложить рис, огурец, сыр Филадельфия. Завернуть в ролл и выложить лосось. Скрутить ещё раз и порезать на 6 или 8 кусочков

Заправка для риса

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Заправка для риса		
Мицукан 100 г	г	100
Сахар 80 г	г	80
Соль 10 г	г	10

Приготовление:

Соединить и довести до кипения

278. Калифорния

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Калифорния		
Рис для суши 250 г	г	250
Заправка для риса 30 г	г	30
Нори 10 листов	лист	10
Краб мясо 250 г	г	250
Майонез японский 30 г	г	30
Тобика красная 150 г	г	150
Огурцы длинноплодные 150 г	г	150
Авокадо 1 шт	шт	1
Имбирь маринованный белый 50 г	г	50
Васаби порошок 15 г	г	15
Соевый соус 100 мл	мл	100

Приготовление:

Рис отварить в рисоварке и смешать с заправкой для риса. Огурцы и Авокадо нарезать брусочком. Смешать краб с майонезом. На лист нори уложить рис,
огурец, крабовый микс и авокадо. Завернуть в ролл и обвалять в икре тобика. Скрутить ещё раз и порезать на 6 или 8 кусочков.
Подавать с соевым соусом, имбирем и васаби.

279. Суши

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Суши		
Рис для суши	г	250
Лосось филе охлаждённый	г	200
Угорь копчёней	г	350
Кунжут белый	г	50
Васаби порошок	г	50
Имбирь маринованный белый	г	100
Тунец охлаждённый	г	200
Соевый соус	мл	100

Приготовление:

Васаби развести в холодной воде.

Рис отварить в рисоварке и замешать с заправкой. Рыбу нарезать слайсами. Из риса сделать шарик, заготовку смазать васаби и уложить кусочки рыбы.

Арабская кухня

280. Соус Томат

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус Томат		
Томатная паста (помидорка)	г	250
Масло растительное	мл	20
Масло сливочное	г	20
Бульон кур.	мл	125
Соль		
Сахар		
Перец		
Чеснок	г	10
Укроп	г	10
Кинза	г	10

Приготовление:
Томатную пасту спассеровать на растительном масле. Чеснок и зелень мелко порубить. Все ингредиенты перемешать и довести до вкуса солью и перцем

281. Соус к шаурме белый

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус к шаурме белый		
Майонез хайнц	г	250
Сметана 20%	г	125
Чеснок чеснок	г	10
Хмели-сунели	г	4-5

Приготовление:
Все ингредиенты перемешать.

282. Соус для шаурмы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус для шаурмы		
Масло растительное 300 г	г	300
Чеснок		
Бабагануш		
Баклажаны 200 г	г	200
Чеснок 10 г	г	10
Кумин 1 г	г	1
Лимон 50 г	г	50
Оливковое масло 20 мл	мл	20
Кунжутная паста 20 г	г	20
Соль, перец по вкусу		
Кинза 3 г	г	3
Петрушка 4 г	г	4
Гранат 100 г	г	100

Приготовление:
Баклажаны завернуть в фольгу с чесноком и оливковым маслом, проткнуть вилкой. Запекать в духовке 30-40 минут при температуре 180 0С. Остудить, очистить от кожи и семян. Все измельчить в блендере. Довести до вкуса. При подаче украсить мелкорубленой зеленью и зернами граната.

283. Тушеная курица с нутом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тушеная курица с нутом		
Куриное бедро б/к	г	250
Репка	г	100
Нут замоченный	г	100
Морковь	г	30
Сельдерей стебель	г	30
Корень имбиря (натереть)	г	10
Чеснок (целый)	г	10
Гвоздика	шт	1
Рас басматти	г	50
Корица в палочках	шт	1
Мускатный орех щепотка (опционально)	щепотка	1
Шафран - щепотка	щеоптка	1
Куриный бульон	мл	700
Covc тхина	мл	50
Петрушка	г	10
Томаты в собственном соку	мл	100
Болгарский перец красный	шт	1
Болгарский перец жёлтый	шт	1
Сливочное масло	г	30
Кинза	г	10

Приготовление:

Репчатый лук, морковь, сельдерей нарезать кубиком. Корень имбиря натереть. Мясо нарезать небольшими ломтиками (2×3 см). Обжарить на сковороде со всех сторон. Вынуть из сковороды, отложить.

Обжарить овощи, лук и чеснок, пока не подрумянятся, добавить специи и потомить на слабом огне еще две три минуты.

Вернуть в сковороду с овощами курицу, залить бульоном, довести до кипения, затем варить на очень слабом огне до мягкости мяса.

Добавить соус тхина и продолжать уваривать до желаемой густоты.

Добавить рис. Под конец добавить масло, посыпать кинзой, петрушкой. Подавать с кускусом или рисом.

284. Цветная капуста с соусом тхина

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Цветная капуста с соусом тхина		
Цветная капуста		
Руккола		
Кунжутная паста		
Йогурт		
Оливковое масло		
Лимонный сок		
Миндаль (лепестки)	г	5
Печеный чеснок	г	5
Масло для фритюра		
Специи		

Приготовление:

Цветную капусту помыть и нарезать на средние соцветия

Бланшировать в подсоленной воде.

Для соуса смешать кунжутную пасту, йогурт, оливковое масло и лимонный сок. Обжарить капусту во фритюре до колера. Просушить салфеткой. Заправить соусом. На тарелку выложить рукколу, сверху выложить капусту и украсить миндалем

285. Мутабаль

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мутабаль		
Баклажан-150гр	г	150
Тахина-40гр	г	40
Лимон-30гр	г	30
Чеснок-10гр	г	10
Петрушка-20гр	г	20
Кинза-10гр	г	10
Зира-3гр	г	3
Масло оливковое экстра-50гр	г	50
Паприка молотая-2гр	г	2
Пита-1/2	шт	1/2

Приготовление:
Духовку разогреть до 170°С. Баклажаны наколоть вилкой, чеснок очистить, смазать маслом и запечь все в духовке. Чеснок завернуть в фольгу. Баклажаны должны полностью пропечься до мягкости. Это заняло около 45 минут. Завернуть готовые баклажаны в фольгу и оставить на 15 минут. Почистить баклажаны от шкурки, убрать семена, если они сильно крупные. Мякоть поместить в дуршлаг и оставить, чтобы стекла лишняя жидкость. Добавить мякоть баклажана, чеснок, соль и перец. Взбить. Остроту специй регулируйте на свой вкус. В полученную пасту добавить тахини и зелень петрушки без веточек, пробить блендером. Попробовать на соль, добавить, если нужно. Можно добавить немного больше лимонного сока. Готовую закуску бабагануш сбрызнуть оливковым маслом, посыпать перцем, паприкой и зеленью. Подавать с лепешкой, обжаренной на гриле.

286. Шаурма (3 соуса)

Куриная шаурма

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Куриная шаурма		
Лаваш для шаурмы круглый	шт	3
Пита 3 шт	шт	3
Капуста б/к	г	250
Лук репка	г	150
Томаты	г	100
Соленые огурцы	г	100
Куриное бедро	г	350
Соевый соус	мл	30
Чеснок	г	10
Соль		
Специи для гриля		
Растительное масло	мл	40
Перец		

Приготовление:
Капусту, лук порезать тонкой соломкой и замочить в воде. Томаты порезать полукольцами. Куриное бедро замариновать в соевом соусе и специях для гриля. Курицу обжарить и порезать на маленькие кусочки. В лаваш уложить соуса, овощи и курицу. Завернуть в рулет.

287. Соус Томат

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус Томат		
Томатная паста (помидорка)	г	250
Масло растительное	мл	20
Масло сливочное	г	20
Бульон кур.	мл	125
Соль		
Сахар		
Перец		
Чеснок	г	10
Укроп	г	10
Кинза	г	10

Приготовление:
Томатную пасту спассеровать на растительном масле. Чеснок и зелень мелко порубить. Все ингредиенты перемешать и довести до вкуса солью и перцем

288. Соус к шаурме белый

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус к шаурме белый		
Майонез хайнц	г	250
Сметана 20%	г	125
Чеснок чеснок	г	10
Хмели-сунели	г	4-5

Приготовление:

Все ингредиенты перемешать.

289. Соус для шаурмы

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Соус для шаурмы		
Масло растительное	г	300
Чеснок		
Бабагануш		
Баклажаны	г	200
Чеснок	г	10
Кумин	г	1
Лимон	г	50
Оливковое масло	мл	20
Кунжутная паста	г	20
Соль, перец по вкусу		
Кинза	г	3
Петрушка	г	4
Гранат	г	100

Приготовление:
Баклажаны завернуть в фольгу с чесноком и оливковым маслом, проткнуть вилкой. Запекать в духовке 30-40 минут при температуре 180 0С. Остудить, очистить от кожи и семян. Все измельчить в блендере. Довести до вкуса. При подаче украсить мелкорубленой зеленью и зернами граната.

290. Тушеная курица с нутом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тушеная курица с нутом		
Куриное бедро б/к б/к	г	250
Репка	г	100
Нут замоченный	г	100
Морковь	г	30
Сельдерей стебель	г	30
Корень имбиря (натереть)	г	10
Чеснок (целый)	г	10
Гвоздика	шт	1
Рас басматти	г	50
Корица в палочках	шт	1
Мускатный орех щепотка (опционально)	щепотка	1
Шафран	щепотка	1
Куриный бульон	мл	700
Covc тхина	г	50
Петрушка	г	10
Томаты в собственном соку	г	100
Болгарский перец красный	шт	1
Болгарский перец жёлтый	шт	1
Сливочное масло	г	30
Кинза	г	10

Приготовление:

Репчатый лук, морковь, сельдерей нарезать кубиком. Корень имбиря натереть. Мясо нарезать небольшими ломтиками (2×3 см). Обжарить на сковороде со всех сторон. Вынуть из сковороды, отложить.

Обжарить овощи, лук и чеснок, пока не подрумянятся, добавить специи и потомить на слабом огне еще две три минуты.

Вернуть в сковороду с овощами курицу, залить бульоном, довести до кипения, затем варить на очень слабом огне до мягкости мяса.

Добавить соус тхина и продолжать уваривать до желаемой густоты.

Добавить рис. Под конец добавить масло, посыпать кинзой, петрушкой. Подавать с кускусом или рисом.

291. Тефтели из телятины в глазури из тамаринда

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Фарш		
Фарш из телятины	г	150
Лук репка	г	40
Хлеб белый замоченный	г	10
Яйцо куриное	шт	¼
Томатная паста	г	10
Соль		
Перец		
Кориандр молотый	г	2
Томариндовый соус		
Сладкая молотая паприка	г	5
Острая молотая паприка	г	3
Растительное масло	г	10
Оливковое масло	мл	5
Чеснок рубленный	г	10
Томатная паста	г	10
Соус тамаринд	г	10
Наршараб	г	10
Вода	мл	100
Лимонный сок	мл	10
Молотый чёрный перец	г	2
Соль	г	3
Чернослив	г	20
Курага	г	20
Рис басматти	г	80

Приготовление:

Смешать все ингредиенты для фарша, хорошо вымешать, дать постоять фаршу в холодильнике, сформовать шарики диаметром 5 см. Обжарить тефтели на растительном масле. В сковороде обжарить чеснок, затем
добавить все специи, немного прогреть, добавить остальные ингредиенты кроме сухофруктов.
Немного протушить. Сухофрукты порезать кубиком. В сковородку добавить тефтели и сухофрукты, тушить до густоты, постоянно поливая тефтели соусом. Подавать с рисом.

292. Мезе. Салат из огурцов с йогуртом

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мезе. Салат из огурцов с йогуртом		
Огурец свежий	г	150
Мята	г	5
Йогурт	г	50
Перец чили (зеленый)	г	6
Соль по вкусу		
Кумин	г	1
Масло оливковое	г	10
Кинза	г	2

Приготовление:
Огурцы частично очистить от кожуры и разрезать на половинки, вычистить сердцевину и нарезать на дольки. Перец чили почистить и нарезать соломкой. Мяту и кинзу тоже нарезать соломкой. Смешать
все ингредиенты и дать настояться.

293. Мезе. Салат из моркови с миндалем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мезе. Салат из моркови с миндалем		
Морковь	г	200
Масло оливковое	г	20
Сок лимона	г	20
Соль по вкусу	г	
Сахарная пудра	г	5
Паприка	г	3
Кумин	г	3
Кинза	г	5
Петрушка	г	5
Чеснок 6 г	г	6
Миндаль слайс 3 г	г	3

Приготовление:
Морковь почистить, нарезать пополам вдоль и убрать сердцевину. Нарезать слайсами и отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Кинзу и петрушку мелко нарезать. Все смешать и дать настояться.

294. Мезе. Салат с печеным перцем

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Мезе. Салат с печеным перцем		
Перец красный	г	250
Соль по вкусу	г	
Кумин	г	2
Паприка	г	2
Петрушка	г	5
Оливки	г	50
Оливковое масло	г	20

Приготовление:

Перец обжарить до горелой корочки (на гриле, сковороде) накрыть пленкой и остудить.
Затем почистить от семян и шкурки. Нарезать тонкой соломкой.
Петрушку мелко нарезать. Оливки очистить от косточек и мелко нарезать
Смешать все ингредиенты и все настоять.

295. Kefta Tagine

Описание блюда	Ед. изм	Кол-во
Тефтели		
Бараний фарш	г	300
Кумин молотый	г	5
Соль	г	5
Черный перец молотый	г	2
Чеснок	г	3
Лук репка	г	50
Петрушка	г	10
Соус		
Томаты в собственном соку резанные 350 г	г	350
Чеснок 10 г	г	10
Лук репка 50 г	г	50
Сливочное масло 60 г	г	60
Растительное масло 50 г	г	50
Паприка молотая сладкая 3 г	г	3
Перец чили сухой 2 г	г	2
Имбирь 10 г	г	10
Сахар		
Соль		
Чёрный перец молотый 1 г	г	1
Оливки 50 г	г	50
Кинза 30 г	г	30
Яйцо куриное 3 шт	шт	3

Приготовление:
Лук, петрушку и чеснок мелко порубить, соединить все ингредиенты для тефтелей, хорошо размешать и дать постоять 30 минут.
Сформовать тефтели и обжарить на сковороде. Для соуса все ингредиенты измельчить. На растительном масле обжарить лук, чеснок, имбирь и томаты. Добавить специи и зелень, довести до кипения. В тефтели влить соус и томить до готовности, по необходимости добавлять воду. Потом в массе сделать углубления и влить яйца. Готовить до готовности белка. При подаче посыпать рубленой зеленью.