





Посвящается М. Н.



Как странно... Он говорил это как будто вчера.

Выставка Моне. Я обошла ее всю, разглядывая каждый мазок кисти художника. Волшебно! Правда, волшебно! И странно: только импрессионисты могут вызвать в моей душе такой детский трепет. Их полотна – это полет, непредсказуемое волшебство, как природа, как ярость, как страсть!

Наконец-то закончились бесконечные, скучные залы по пути к выходу. Голова ватная, и нужен глоток свежего воздуха, а возможно, даже бокал вина.

Набережная. Нежный ветер перебирает волосы. Может, пойдет дождь... Зонт? Нет-нет, его не ношу, да и зачем? В Париже дождь другой. Он ласковый, вдохновляющий, он моросит и как будто шепчет: «Я с тобой». И так спокойно, как давно не было. Здесь всегда спокойно. Особенно одной. Так хорошо просто быть с этим ветром. Где угодно нужен кто-то рядом, но не здесь.

И тут, в такт потокам воздуха его:

– Не правда ли, осень волшебна, когда она в Париже?

До чего банально. До чего волшебно. До мурашек...

– В паре кварталов отсюда подают восхитительный тарт «Татен» с томатами. Желаете попробовать?

Желаю ли я? Помидорный «Татен»? Конечно, желаю! Да, всегда, скорее...

Он не похож на кинозвезду. Его волосы не искрятся безудержным блеском, а скорее, склоняются признаться в не самой лучшей наследственности. И все-таки ветер заставляет щуриться и думать романтичнее обычного.

Красиво, как же красиво. Моя влажная рука уже в его ладони, горячей и дрожащей от озноба. Он тоже без зонта. Да и зачем – в Париже дождь другой. Другой пульс в его венах, другое дыхание, все другое. Но он такой родной...

Отель. Узкое оконце. За стеклом все так же моросит. Париж часто плаксив осенью. С парапета на асфальт капает вода. Меланхоличный ритм звучит в такт биению сердца.

Но Его больше нет. Он вышел из этой комнаты. Вышел навсегда.

Потому что зашел, чтобы сделать этот момент счастливым, а теперь остались лишь воспоминания и благодарность.

Спасибо, мой милый, за это счастье чувствовать себя живой.

Не правда ли, осень волшебна, когда она в Париже?



СОДЕРЖАНИЕ

От автора	8	Цельнозерновая галета со шпинатом, перчиками и творожным сыром	60
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	10	Галета с ванильным кремом и клубникой	62
Нейтральная глазурь	10	ФЛАНЫ	64
Слоеное бездрожжевое тесто, упрощенное	11	Флан «Зеленая фисташка»	66
Рубленое тесто	12	Флан «Перец-шоколад»	68
Конфитюр «Абрикос-шалфей»	12	Флан «Яблоко-ваниль»	70
ИНГРЕДИЕНТЫ С НЮАНСОМ	13	Флан «Карамельный фундук»	72
БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ	14	Кокосовый флан	74
КЕКСЫ	16	ТАТЕНЫ	78
Кекс с сыром бри, розмарином и луковым мармеладом	18	Тарт «Татен» с ананасом, фисташками и кокосовым сорбетом	80
Шоколадный кекс с рокфором	20	Тарт «Татен» с яблоками	82
Кекс с тунцом и оливками	22	Тарт «Татен» с томатами	86
Кекс с вялеными помидорами и базиликом	24	Тарт «Татен» с луком-шалотом	88
Кекс с цукини, красным перцем и копченой скумбрией	26	Тарт «Татен» с инжиром	92
ПИРОГИ	30	ТОРТЫ	96
Лоранский пирог «А-ля жульен»	32	«Наполеон» из детства	98
Лоранский пирог с луком-пореем	34	«Наполеон» с лососем, авокадо и базиликом	102
Пирог с тыквой, рикоттой и шалфеем	38	Муссовый торт «Груша-бри»	106
Сырный пирог с персиками	40	Торт «Осенний пунш»	112
Сметанный пирог с маком и лимоном	42	Торт «Крем де Касис»	116
Пирог с рикоттой, черносливом и лимонным кремом	44	МАЛЕНЬКИЕ РАДОСТИ	122
Пирог с картофелем	48	Рулет «Малина-фисташка»	122
ГАЛЕТЫ	52	Запеченный камамбер в слоеном тесте	126
Постная галета с нектаринами	54	Муссовое эскимо «Клюква-ваниль- шоколад»	128
Ржаная галета с баклажанами, рукколой, сыром с белой плесенью и кедровыми орехами	56	Глазированный сырок «Лайм-кокос- ананас»	132
Галета с вишней, козьим сыром и розмарином	58	Глазированный сырок «Шоколад – соленая карамель»	134
		Крем-брюле с утиной печенью	138
		Крем-брюле «Мокко»	140



О ЧЕМ ЭТА КНИГА?

В первую очередь – о любви! Любви к еде, настоящей, откровенной, искренней. Моей.

Этот радостный момент моей творческой судьбы я начну с простого признания: я люблю вас, мои дорогие! Всей душой надеюсь, что эта книга подарит вам радость от созерцания и удовольствие от вкуса – вкуса к жизни.

Спасибо за ваше отношение, за тепло и доброту, до слез пронизывающие мое маленькое, но очень наполненное сердце. Прошло два года с момента выхода первой книги. Они пронеслись, промелькнули...

Но я безнадежный романтик! И я вымечтала эту книгу. Она снилась мне, я грезила ею, с трепетом ждала, когда в один маленький бумажный томик поместится этот концентрированный шар меня. Меня! С моими пристрастиями, дикими фантазиями, легким консерватизмом, тихим восхищением, громким смехом, необъятной любовью к делу, которым занимаюсь столько лет. Я хочу поделиться с вами самым сокровенным, рассказать в рецептах, что есть мое истинное отражение.

И я делюсь, я начинаю... И очень волнуюсь! Но чувствую вашу поддержку.

Наши эмоции – это то ценное, что наполняет сегодняшний день смыслом. Еда – это тоже эмоции, обмен энергией, и я собираюсь подарить вам свою. Если случится взаимность, то буду счастлива!

ПОЧЕМУ ПАРИЖ?

Это город, который меня лечит, вдохновляет, снова и снова очаровывает, заставляет обратить взгляд внутрь себя, вспомнить, кто я есть, какая я есть, чего хочу и о чем мечтаю. И, конечно, Париж – не Париж без французской кухни. Но эта книга не про классические рецепты и аутентичные воплощения, а, скорее, про мои эмоции и мысли о ней. Это взгляд на нее сквозь призму моих предпочтений, вкусового опыта, детских воспоминаний и привычек. Это попытка прикоснуться к прекрасному, традиционному, тонко, деликатно и уважительно, подстраиваясь под нашу современную мультикультурную реальность с использованием доступных нам продуктов.

Эта книга – про истинную красоту продукта. Смещение меланхолии по простой, почти деревенской еде, где не было места лишним деталям, с изысканным лоском современного кондитерского искусства.

Здесь будет много теста, много начинки, много сыра, много любви и много искренности! Все, как мне нравится.

Безграничная благодарность за безусловную веру в меня моим папуле и мамуле Юрию Никитовичу и Елене Николаевне, за светлые эмоции, заботу и нежность Алексею Евгеньевичу, за бесценную помощь, поддержку и острый юмор дорогому другу Максиму Георгиевичу.



Базовые рецепты

НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

Нейтральная глазурь или, как ее еще называют, нейтральный гель или наппаж, — продукт, который вы определенно полюбите всей душой! Нейтральная глазурь придаст выпечке изысканный блеск, изолирует поверхность мусса, ягод и фруктов от контакта с воздухом, сохраняя привлекательный и свежий внешний вид.

Часть воды из рецептуры можно заменить фруктово-ягодным пюре, не только получив привлекательную блестящую поверхность, но и дополнительно подчеркнув вкус изделия. Например, возьмите 150 г клубничного пюре вместо такой же части воды и ароматизируйте глазурь веточкой зеленого базилика.

В базовый рецепт можно добавить любые вкусовые акценты: цедру лайма или лимона, стручки ванили, различные травы: тимьян, мяту, тархун, розмарин... Экспериментируйте! Только так рождаются новые решения и вкусы.

240 г воды
122 г сахара (1)
110 г декстрозы
57 г сиропа глюкозы 43%
37 г сахара (2)
8 г пектина NH
0,4 г лимонной кислоты
цедра, травы, ваниль по вкусу

1. Смешайте в миске сахар (2) и пектин.
2. В сотейнике смешайте воду, сахар (1), декстрозу, сироп глюкозы и натуральные ароматизаторы (ваниль, мяту, цедру).
3. Подогрейте массу до 40 °С, контролируя температуру погруженным термометром.
4. Введите сухую смесь сахара с пектином дождиком, помешивая глазурь венчиком. Доведите массу до кипения и варите, постоянно помешивая, 1,5–2 минуты.
5. Добавьте лимонную кислоту и размешайте до растворения.
6. Использовать глазурь можно сразу (рабочая температура 36–40 °С). Храните глазурь, накрыв пищевой пленкой в контакт, при комнатной температуре в темном месте в течение месяца.

СОВЕТ

Лимонную кислоту и пектин лучше взвешивать на специальных ювелирных весах, чтобы избежать неожиданных промахов и непредсказуемых результатов.

СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО, УПРОЩЕННОЕ

У многих понятие «слоеное тесто» вызывает особый трепет и даже страх. Как правило, это приводит к потраченным впустую ингредиентам и неудовлетворительному результату, потрепанным нервам, а иногда и к замене домашнего теста покупным. Пора менять эту схему на более позитивную. Я очень хотела его не бояться, и теперь не боюсь! Давайте не бояться вместе!

Рецепт максимально упрощен, настолько, чтобы не отбить охоту готовить от обилия техник, математических формул и замысловатых схем, но и сохранить при этом достойный результат: хорошую слоистость, рассыпчатость и сливочный вкус.

Для слоеного теста очень важно использовать качественное масло без растительных жиров, жирностью 82,5%, с нежным сливочным вкусом. Качественное масло даже при комнатной температуре держит форму и не растекается.

**220 г пшеничной муки + мука
для присыпки**
220 г холодного сливочного масла
110 г воды
5 г соли

1. В чаше комбайна перемешайте муку, воду и соль насадкой «крюк». Холодное масло нарежьте кубиками 2,5×2,5 см.
2. Добавьте масло к мучной массе и вмешайте в тесто. Останутся крупные куски масла, но так и должно быть. Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник на час.
3. Щедро припылите поверхность мукой, присыпьте тесто сверху и раскатайте с помощью скалки в ленту толщиной 1 см. Места, где попадаете сливочное масло, присыпайте мукой обильно.
4. Сложите тесто в два слоя, снова припылите поверхность стола и теста мукой, раскатайте в ленту, снова сложите вдвое и уберите в холодильник еще на 30 минут.
5. Снова раскатайте, сложите вдвое, еще раз раскатайте, снова сложите вдвое, уберите в холодильник на 30 минут.
6. Повторите те же действия еще 2 раза.
7. Уберите тесто в холодильник на 1–2 часа перед последней раскаткой. Герметично завернутое в пленку слоеное тесто можно хранить в морозильной камере больше месяца. Перед использованием переложите тесто в холодильник на 5–6 часов.

РУБЛЕННОЕ ТЕСТО

Рубленое тесто называется так из-за способа его приготовления. Он заключается в том, что охлажденное сливочное масло измельчается с мукой в крошку с помощью фуд-процессора, комбайна или обычного ножа.

Очень важно, чтобы масло было сильно охлажденным! Масло нарезается кубиками 1×1 см, далее для фуд-процессора и комбайна подмораживается в морозильной камере. Если вы готовите тесто вручную, после нарезки охладите кубики 15 минут в холодильнике.

Измельчая масло с мукой, вы «укутываете» маленькие кусочки жира в сухой смеси, что при добавлении жидкости частично заблокирует процесс развития клейковины, придающей эластичность тесту. Рубленое тесто *Pâte brisée* как раз отличается небольшим содержанием жидкости (яйца, воды, молока, кефира и т. д.). Добавляется жидкость в последнюю очередь, когда масло полностью измельчено с сухой смесью. Важно не перестараться, перемешивая тесто после добавления жидкости, чтобы оно не стало клеклым.

Свежеприготовленному тесту мы придаем форму приплюснутого шара, для того чтобы оно охлаждалось равномерно. Тесто можно приготовить заранее и хранить в пленке в морозильной камере. По мере необходимости переложите заготовку в холодильник на 12 часов и используйте в нужных целях. Раскатывать тесто необходимо постепенно, сильно не надавливая скалкой. Вы можете использовать специальную скалку, наполняемую холодной водой, — так тесто точно не перегреется.

В зависимости от будущей начинки можно добавить в тесто сухие травы и специи, например тимьян, розмарин, укроп, перец, паприку, куркуму. Таким образом пирог станет интереснее по вкусу и приобретет аппетитный внешний вид.

КОНФИТЮР «АБРИКОС-ШАЛФЕЙ»

Многофункциональный конфитюр, сочетающийся с паштетами, мясом, птицей, а также гармонично дополняющий сырную тарелку!

500 г абрикосов
300 г сахара
10 г лимонного сока
3–4 веточки шалфея
1 стручок ванили

1. Абрикосы промойте, просушите, разрежьте пополам и удалите косточки. Нарежьте абрикосы на дольки толщиной 1,5 см.
2. Добавьте сахар, стручок и семена ванили (стручок оставляем в конфитюре), листики шалфея (несколько отложите на потом), перемешайте и оставьте в холодильнике на 2–3 часа.
3. Удалите шалфей.
4. В антипригарной посуде готовьте на среднем огне, пока абрикосы не станут прозрачными, до 107 °С.
5. Добавьте лимонный сок и несколько свежих листиков шалфея. Варите еще 1 минуту.

Если вы готовите большую порцию и не предполагаете съесть конфитюр в ближайшие дни, то разлейте его по баночкам, немедленно закройте их и переверните. Поставьте в таком положении в емкость с холодной водой и остудите.

Ингредиенты с нюансом

ЖЕЛАТИН

Во всех рецептах использован листовой желатин силой 160 блум. Листовой желатин замачивается в большом количестве холодной воды до момента набухания, ориентировочно на 5–10 минут. Далее листы отжимаются от лишней влаги и промакиваются бумажным полотенцем. Воду для листового желатина измерять в граммах не надо. Если вы заменяете листовой желатин порошковым, то, возможно, вам потребуется пересчитать его количество, так как желирующая сила вашего желатина может отличаться. Если листовой меняем на порошковый, то количество желатина умножаем на коэффициент 0,85. Порошковый желатин, как правило, замачивается в холодной воде в пропорции 1:5 либо 1:6.

ПЕКТИН NH

Пектин, используемый в рецептах, — это всегда пектин NH. Это термообратимый вид пектина, то есть продукт, приготовленный на его основе, может многократно принимать твердое и жидкое состояние в зависимости от температуры. Вводится пектин NH в продукт при температуре не выше 45 °С. Если превысить эту температуру, в начинке останутся комочки пектина, а сама она потечет при разморозке. Пектин NH продается в специализированных кондитерских магазинах, и, к сожалению, его нельзя заменить любым другим пектином из супермаркета.

СЛИВКИ

Во всех рецептах, представленных в этой книге, использованы животные сливки жирностью 33–35%. Перед взбиванием сливки должны быть хорошо охлаждены. Взбивать сливки лучше на средней скорости, чтобы не вбивать в массу большие пузырьки воздуха. Консистенция полувзбитых сливок должна быть похожа на подтаявшее мороженое. После взбивания уберите сливки снова в холодильник до момента использования.

ПЕРЕЦ «ТИМУТ» («ТИМУР»)

Этот сорт перца обладает легкими цитрусовыми нотами с оттенком розового грейпфрута. На самом деле — это ягода, внешне напоминающая перец. У него есть что-то общее с сычуаньским перцем, но они обладают совершенно разными вкусами и отличаются по цвету. Перец «тимут» имеет достаточно яркий обжигающий вкус с эффектом приятного холодка. Он идеально подходит для блюд из рыбы, морепродуктов, овощей, а также для салатов и десертов. Можно сочетать с сушеными ягодами и дополнять им шоколадные блюда. За неимением этого вида перца вы, безусловно, можете заменить его в некоторых рецептах черным или душистым перцем. Но, попробовав однажды перец «тимут», вы поймете, что один перец не сможет заменить другой без потерь во вкусе!

ВАНИЛЬ

В рецептах я часто использую семена и стручки натуральной ванили. Заменить их можно натуральной ванильной пастой или экстрактом от проверенных производителей. Не используйте ванилин и другие искусственные заменители — они сделают вкус блюд и десертов горьким.

Базовые техники

МЕРЕНГА. ПРИНЦИП ВЗБИВАНИЯ

Венчик и чаша миксера должны быть абсолютно сухими, а белок для меренги должен принять комнатную температуру. Перед добавлением сахара белок необходимо взбивать на низкой скорости 1–2 минуты. Далее увеличить скорость до средней и взбивать до образования рыхлой белой пены. Всыпать сахар необходимо дождиком в 2–3 приема. Далее взбивать до полного растворения сахара и той консистенции, которая необходима по рецепту.

ФРАНЦУЗСКАЯ РУБАШКА

Это способ подготовки формы для выпечки. Для этого форму сначала смазывают маслом, а потом хорошо присыпают мукой. Затем форму переворачивают и выстукивают излишки муки. Благодаря такой технике готовая выпечка без труда вынимается из форм.

ЛЕДЯНАЯ БАНЯ

Это способ быстрого охлаждения продукта, когда емкость большого размера наполняется холодной водой с добавлением кусочков льда. В нее помещается емкость меньшего размера с продуктом, который необходимо охладить. Ледяная баня часто используется в процессе приготовления кондитерских изделий. Она помогает ускорить процесс приготовления и предотвращает образование бактерий в кремах.

МАНДОЛИНА

Название «мандолина» происходит от французского слова *mandoline*. Это приспособление для шинковки фруктов и овощей. С помощью манголины можно нарезать продукт на слайсы так тонко и аккуратно, как никогда не получится нарезать вручную ножом.

ПАССЕРОВКА

Пассеровка — это метод приготовления овощей в масле на медленном огне, когда продукт становится мягким и прозрачным, не покрываясь при этом поджаристой корочкой.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Растопить шоколад можно несколькими способами:

1. В пластиковой миске, в микроволновой печи, по 20–30 секунд, каждый раз помешивая.
2. На водяной бане: на плите подогреть воду в сотейнике, не доводя до сильного кипения, сверху поставить миску с шоколадом, подогреть до расплавления, постоянно помешивая.