

Содержание

Елена Анурина

- Мини-эклеры, **8**
- Облепиховый пай, **10**
- Сыры с джемами из томатов и айвы, **13**
- Брусничный чизкейк, **14**
- Вкуснейший черничный пирог, **16**

Людмила Букина

- Торт «Экзотик», **24**
- Десерт «Земляника – Ивуар», **27**

Игорь Гришечкин

- Кококорн, **30**
- Камя, **32**
- Свинья-копилка, **35**
- Мамин любимый цветок, **36**

Александр Илюхин

- Десерт «Тирамису в бокале», **40**
- Десерт «Медовик», **43**
- Десерт «Три шоколада», **44**
- Десерт «Наполеон», **45**

Сергей Магаев

- Шоколадный мусс с черной смородиной и малиной, **48**
- Финиковое мороженое, **51**
- Кули из хурмы с имбирем и кремом с белым шоколадом, **52**
- Торт «Апельсин–вишня», **54**

Елена Набиуллина

- Десерт «Хурма», **58**
- Десерт «Мандарин», **60**
- Десерт «Чизкейк», **62**
- Десерт «Суфле», **64**

Виктория Пархоменко

- Десерт с яблоком и квасом, **68**
- Десерт «Черносмородиновая опера», **71**
- Десерт «Сыр и инжир», **73**
- Десерт «Земляника», **74**
- Десерт «Каберне», **77**

Ольга Пениоза

- Конфета нарезная, **80**
- Десерт «Южный гость», **82**
- Десерт «Морозное утро», **85**
- Десерт «Золотой жемчуг», **89**
- Шоколадная композиция «Карусель», **90**

Мария Селянина

- Десерт «Салат Вальдорф», **94**
- Сфера «Черный лес», **96**
- Чизкейк с вишней и фисташками, **98**
- Оранжевое настроение, **101**
- Торт «Рождественский венок», **102**

Валерия Сидорова

- Конфеты бон-бон «Изабелла», **108**
- Мороженое «Черный хлеб», **110**
- Шоколадный пончик с малиной, **112**
- Десерт «Черный хлеб, черный кофе, черная смородина», **116**
- Эскиммо из лосиного молока, **119**

Нина Тарасова

- Десерт «Медея», **120**
- Птичье молоко, **122**

Мари Троицкая

- Морковное пирожное с ананасом, **126**
- Новогодний тарт «Мандарины в шоколадной корзинке», **129**
- Десерт с муссом из карамелизованного шоколада и шоколадным желе, **130**
- Торт «Лунный цветок», **132**

Ильяна Чернышева

- Морковный торт, **136**
- Эклер клубничный, **138**
- «Пьемонт», **141**
- Фисташковая намелака, **142**
- Пирожное с инжиром, **144**

Елена Шрамко

- Молекулярная глазунья, **148**
- Холодный земляничный суп с пряным имбирным вином и ванильно-земляничным желе, **150**
- Райский остров, **153**
- Гато из риса и апельсинов в кокосовом молоке, **154**
- Брауни с наномороженым, **157**
- Маринованный мандарин с шоколадно-винным соусом, экзотическим мороженым с подкопчением, **159**

Ольга Шрамко

- Ананас со специями, **164**
- Хрустящий мильфей с земляникой и фисташками, **166**
- Шоколадно-карамельный десерт с грушей, **168**
- Ривьера, **171**



Мини-эклеры

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33119
*выделяется тем, что эмульсия
маргарина устойчива к расслоению
при температуре 50°C. Рекомендован
для изделий, в рецептурах которых
предусмотрено использование
маргарина в расплавленном виде.*





Елена Анурина

шеф-кондитер сети
ресторанов «Мясо & Рыба»

ЭКЛЕР (выход 1,05 г)

Вода 375 мл

Маргарин SolPro 33119 185 г

Соль 5 г

Сахар 15 г

Мука 250 г

Яйцо 34 г

КРЕМ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ (выход 780 г)

Сахар 170 г

Желток 6 шт.

Желатин 12,5 г

Маскарпоне 250 г

Ром темный 7 мл

Сливки 35% 250 мл

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Сливки 33% 100 мл

Шоколад 54% 200 г

СБОРКА ДЕСЕРТА

Эклер 6 г

Крем для эклеров 17 г

Глазурь для эклеров 7 г

Шоколад белый 1 г

ЭКЛЕР

Воду с маргарином, солью и сахаром довести до кипения.

Всыпать муку и, непрерывно помешивая, заварить тесто.

Полученную массу переложить в чашу миксера и, взбивая лопаткой на медленной скорости, ввести яйца.

Вымесить тесто до гладкости, переложить в кондитерский мешок с насадкой номер 10 и отсадить на противень небольшие эклеры длиной 5–6 см.

Выпекать при температуре 200°C 15–18 минут.

КРЕМ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Приготовить сироп: в сахар влить немного воды, довести до кипения и уварить до температуры 121°C.

Желтки взбить добела, заварить сахарным сиропом и ввести замоченный желатин.

В отдельной емкости взбить маскарпоне до пышности. Соединить обе массы, добавить ром и взбитые сливки.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Сливки вскипятить, вылить на шоколад и перемешать до получения однородной массы.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Эклер наполнить кремом, покрыть сверху глазурью. Дать застыть.

Корнетом, заполненным белым шоколадом, нарисовать на поверхности эклера аббревиатуру или название вашего ресторана.

Облепиховый пай

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПАЯ

(выход 1 кг)

Маргарин SolPro 33820 200 г

Пудра сахарная 250 г

Яйцо 2 шт.

Желток 50 г

Мука в/с 450 г

Разрыхлитель 5 г

Крахмал кукурузный 50 г

ОБЛЕПИХОВАЯ МАССА

(выход 10 порций по 100 г)

Сливки 33% 400 мл

Пюре из облепихи 200 г

Желток 140 г

Сахар 180 г

Крахмал кукурузный 8 г

Основа песочная для пая 350 г

Гель холодный 50 г

СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Облепиха с/м 200 г

Пюре из облепихи 150 г

Пектин 5 г

Сахар 50 г

ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ (выход 550 г)

Облепиха с/м 750 г

СБОРКА ДЕСЕРТА

Крем-бальзамик 5 г

Пай облепиховый 100 г

Соус облепиховый 20 г

Клубника свежая 20 г

Всыпать муку, перемешанную с разрыхлителем и крахмалом, и быстро замесить тесто.

Разделить тесто на порции по 350 граммов и убрать в холодильник на 30–40 минут.

Раскатать одну порцию теста толщиной 3 мм. Переложить тесто в круглую форму диаметром 28 см и равномерно его распределить. Выпекать при 165°C до золотистого цвета 15–20 минут.

ОБЛЕПИХОВАЯ МАССА

Сливки и пюре из облепихи довести до кипения.

Ввести желтки, заранее взбитые с сахаром и крахмалом.

Заваривать как английский соус до температуры 80°C.

Вылить массу в форму на готовую песочную основу, удалив пузыри, и выпекать в духовке при 90°C 1 час. Затем охладить. Также эту основу для пая можно замораживать.

Перед тем как порезать пай для подачи, его поверхность надо смазать холодным гелем и разрезать пай на десять порций.

СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Ягоды облепихи и облепиховое пюре соединить и довести до кипения. Добавить пектин, смешанный с сахаром. Проварить 1 минуту, снять с огня и остудить на льду.

ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Облепиху довести до кипения. Пробить блендером. Процедить через сито.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Тарелку покрыть каплями бальзамика, выложить на тарелку порцию облепихового пая. Полить пай облепиховым соусом, остальную часть соуса распределить по тарелке. Украсить тарелку и пай свежими ягодами клубники.

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПАЯ

Маргарин взбить с сахарной пудрой добела.

Ввести яйца и желтки. Пробить до однородной массы.



**МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ «СОЛПРО»
ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 33820**
используется для выпечки высококачественных мучных кондитерских изделий из песочного теста, технология которого предусматривает сбивание маргарина с сахаром или сахарной пудрой. Обеспечивает высокие органолептические показатели и рассыпчатую структуру готового изделия.





**МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33100**
применяется при производстве широко-
го спектра мучных кондитерских изде-
лий, технология которых предполагает
сбивание маргарина с сиропом, сахаром,
сахарной пудрой и т.д. Отлично связы-
вает рецептурную жидкость.



Сыры с джемами из томатов и айвы

ЭСПУМА БЛЮ-ЧИЗ (выход 630 г)

Сыр дор блю/мраморный 200 г

Сливки 33% 300 мл

Молоко 200 мл

Орех мускатный 1 г

ДЖЕМ ИЗ ТОМАТОВ (выход 660 г)

Томаты протертые 650 г

Сахар 350 г

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Айва 6700 г

Вода 8600 мл

Сахар 1800 г

Сок лимона 190 мл

Сок лайма 240 мл

КРЕКЕР (выход 400 г)

Мука в/с 300 г

Маргарин SolPro 33100 150 г

Желток 3 шт.

Соль 3 г

Орех мускатный молотый 1 г

Вода 50 мл

Краситель желтый 2 г

СБОРКА ДЕСЕРТА

Эспума блю-чиз 30 г

Сыр камамбер/горгонзола 30 г

Сыр бри 30 г

Сыр таледжио 30 г

Сыр козий 30 г

Сыр монтеблун 30 г

Джем из томатов 30 г

Джем из айвы 30 г

Крекер 40 г

ЭСПУМА БЛЮ-ЧИЗ

Сыр измельчить, соединить со сливками и молоком, перемешать и протереть через сито. Добавить в смесь мускатный орех и довести ее до кипения.

Снять с огня и охладить до комнатной температуры. Сифон заправить двумя газовыми баллонами и перелить в него сырную массу.

ДЖЕМ ИЗ ТОМАТОВ

В сотейнике соединить протертые томаты и сахар, довести до кипения и варить, помешивая, на слабом огне 1 час. Охладить.

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Айву очистить от кожи и отварить до готовности в течение 1–1,5 часа. Вынуть из айвы сердцевину. Мякоть айвы и бульон, в котором она варилась, соединить с сахаром, соком лимона и лайма. Все тщательно перемешать и варить при слабом кипении в течение 20 минут. Получившуюся массу измельчить блендером. Затем снова прогреть, доведя до кипения, снять с огня и охладить.

КРЕКЕР

Все ингредиенты сложить в дежу и быстро вымесить лопаткой. Убрать тесто в холодильник на 30 минут. Раскатать тесто толщиной 3 мм, вырезать из него треугольники высотой 10 см и основанием 5 см. Сделать в них дырки, как в сыре. Выпекать при 165°C 5–7 минут.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Эспума блю-чиз выложить в соусник и поставить в центр доски.

Сыры нарезать ломтиками и выложить на доску.

Джем из томатов и джем из айвы в разных соусниках поставить на краю доски.

Крекеры выложить на доску рядом с сырами.

Брусничный чизкейк

ОСНОВА ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА (выход 2 кг)

Маргарин SolPro 33120 660 г

Сахар 335 г

Экстракт ванили 5 г

Яйцо 2 шт.

Мука 1 кг

СЫРНАЯ МАССА НА ЧИЗКЕЙК

Сыр сливочный 1 кг

Сахар 250 г

Крахмал 50 г

Яйцо 6 шт.

Сметана 20% 110 г

Сливки 33% 100 мл

Брусника с/м 300 г

Основа для чизкейка 250 г

БРУСНИЧНЫЙ СОУС (выход 250 г)

Брусника с/м 150 г

Сок яблочный 100 мл

Пектин 5 г

Сахар 50 г

Цедра лайма 1 г

ДЕКОР ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Изомальт 5 г

Меренга 1 щепотка

СБОРКА ДЕСЕРТА

Чизкейк брусничный 180 г

Декор из изомальта 1 шт.

Соус брусничный 30 г

Снег из меренги 1 г

Лепестки цветов 10 шт.

ОСНОВА ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА

Маргарин, сахар и ванильный экстракт взбить миксером. Масса должна побелеть, а сахар — полностью раствориться.

Ввести яйца и взбить массу еще раз, чтобы она равномерно перемешалась. Всыпать муку и снова быстро перемешать.

Убрать тесто в холодильник на 30 минут. Затем достать из холодильника и разделить на порции по 250 граммов.

Порцию теста равномерно раскатать слоем толщиной 5 мм и выложить в кольцо диаметром 24 см так, чтобы у основы не было бортиков.

Выпекать при 165°C 15 минут до золотистого цвета. Остудить.

СЫРНАЯ МАССА НА ЧИЗКЕЙК

Сливочный сыр соединить с сахаром и крахмалом.

Взбить миксером до получения ровной гладкой массы. Ввести яйца. Снова перемешать и добавить сметану и сливки. Вымесить до однородного состояния.

Разделить сырную массу: 2/3 переложить в отдельную емкость и оставить белой. В оставшуюся 1/3 сырной массы добавить 100 г брусники, пробитой в пюре. Перемешать, чтобы цвет стал равномерным. Затем всыпать оставшиеся ягоды и перемешать.

В форму на готовую основу для чизкейка выложить белую часть сырной массы. Брусничную массу переложить в кондитерский мешок и ввести в белую так, чтобы получился «мраморный» эффект. Выпекать при 140°C 1 час 10 минут.

БРУСНИЧНЫЙ СОУС

Бруснику и яблочный сок довести до кипения, заварить пектином, перемешанным с сахаром. Проварить 1 минуту. Снять с огня и добавить цедру лайма.



ДЕКОР ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Разогреть изомальт и на силиконовом коврикe сделать из него «сосульки». Пока изомальт не застыл, припудрить его сверху мелким снегом из меренги.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Готовый чизкейк разрезать на 12 порций. Выложить одну порцию на тарелку. В кусок вертикально вставить декор из изомальта. Брусничный соус выложить в соусник. Украсить тарелку снегом из меренги и лепестками цветов.

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33120
применяется при производстве широкого спектра мучных кондитерских изделий, технология которых предполагает сбивание маргарина с сиропом, сахаром, сахарной пудрой и т.д. Отлично связывает рецептурную жидкость.



Вкуснейший черничный пирог

ОСНОВА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

(выход 610 г)

Маргарин SolPro 33100 70 г

Сахар 200 г

Глюкоза 50 г

Яйцо 2 шт.

Мука 280 г

Разрыхлитель 10 г

ЧЕРНИЧНАЯ НАЧИНКА

Черника 300 г

Пектин 6 г

Сахар 30 г

Джин 30 мл

КРЕМ (выход 440 г)

Молоко сгущенное 150 г

Крем патисьер 300 г

КРЕМ ПАТИСЬЕР (выход 2220 г)

Яйцо 6 шт.

Сахар 380 г

Ваниль стручковая 3 шт.

Крахмал 90 г

Молоко 750 мл

Сливки 35% 750 мл

Маргарин SolPro 33840 150 г

ВКУСНЕЙШИЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

(выход 1 порция — 150 г)

Основа

из заварного теста 3 коржа по 50 г

Крем 60 г

Начинка черничная 30 г

Крошка из заварного теста 50 г

ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС (выход 350 г)

Вода 200 мл

Сок лимона 10 мл

Сахар 40 г

Пектин 8 г

Черника с/м 180 г

БРУСНИКА В СИРОПЕ (выход 110 г)

Вода 100 мл

Сахар 100 г

Брусника с/м 100 г

МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ (выход 400 г)

Мука в/с 100 г

Мука миндальная 100 г

Сахар 100 г

Маргарин SolPro 33130 150 г

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ**«СОЛПРО» ДЛЯ КРЕМОВ 33840**

обладает отличной способностью к сбиванию и прекрасно удерживает различные сиропы. Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, имеет гладкую и блестящую поверхность.

ГАНАШ ЧЕРНИКА — БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

(выход 240 г)

Сливки 33% 40 мл

Пюре из черники 25 г

Глюкоза 5 г

Тримолин 5 г

Шоколад белый 50 г

Сливки 33% 135 мл

ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНИКИ (выход 1100 г)

Вода 200 мл

Черника с/м 1000 г

СБОРКА ДЕСЕРТА

Вкуснейший черничный пирог 150 г

Соус черничный 20 г

Крамбл миндальный 5 г

Ганаш черника — белый шоколад 5 г

Брусника в сиропе 3 г

**ОСНОВА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА**

Мargarin, сахар и глюкозу смешать и прогреть до растворения сахара.

Аккуратно, чтобы не заварить, ввести яйца, перемешать до однородного состояния.

Всыпать муку, перемешанную с разрыхлителем. Тесто разместить на противне тонким слоем. Выпекать при 180°C до золотистого цвета.

Из горячего теста круглой вырубкой диаметром 8 см вырезать коржи для порционных пирожных — должно получиться шесть порций.

Остатки теста собрать, измельчить в мелкую крошку и использовать для обсыпки пирожного.

Для одного пирожного: три коржа по 50 г + 50 г крошки.

ЧЕРНИЧНАЯ НАЧИНКА

Чернику довести до кипения, всыпать пектин, перемешанный с сахаром. Прокипятить. Остудить и влить джин.

КРЕМ

Перемешать сгущенное молоко и крем патисьер до однородной массы.

КРЕМ ПАТИСЬЕР

Яйца перетереть с сахаром, ванилью и крахмалом. Молоко довести до кипения, ввести яичную смесь и уварить до густоты. Полученную смесь процедить через сито, добавить сливки, маргарин и перемешать до полного расплавления маргарина. Остудить.

**ВКУСНЕЙШИЙ
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ**

На дно металлического кольца диаметром 8 см выложить один корж из заварного теста, сверху — слой крема (20 г), затем — слой черничной начинки (15 г). Повторить еще раз. Накрыть основой из заварного теста и выложить оставшуюся часть крема (20 г). Поставить в холодильник. Снять кольцо и обсыпать пирожное крошкой из заварного теста.

ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС

Воду с соком лимона довести до кипения, ввести сахар, смешанный с пектином, прокипятить. Добавить ягоды черники, довести до кипения и быстро охладить на льду.

БРУСНИКА В СИРОПЕ

Воду с сахаром прокипятить, добавить бруснику и прокипятить еще раз.

МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ

Все ингредиенты перемешать. Убрать в холодильник на 1 час. Выпекать при 165°C 10–12 минут до золотистого цвета.

**ГАНАШ ЧЕРНИКА —
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**

Сливки, пюре из черники, глюкозу и тримоллин довести до кипения. Вылить на шоколад и в три подхода пробить блендером. Затем ввести холодные сливки. Оставить на 12 часов для кристаллизации. Взбить в миксере до пиков.

ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНИКИ

Воду с черникой вскипятить и пробить в блендере.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Порцию пирога выложить на тарелку, сделать несколько мазков черничным соусом, положить крамбл, отсадить несколько пиков взбитого черничного ганаша. Каждый пик украсить ягодкой брусники.



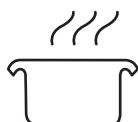


*Секреты
Елены Ануриной*



Продукт

Набор продуктов у кондитера стандартный — это сахар, яйца, сливки, сливочное масло, мука, фрукты и ягоды. Они используются практически в любом десерте. Я люблю работать с натуральными сливками и ягодами, такими как малина, клубника, голубика. Это сочетание сливок и ягод малины присутствует в нашем десерте «Меренговый рулет». И хотя я не любитель меренги, десерт мне нравится своей легкостью и воздушностью. Еще я люблю работать с натуральной ванилью, мне нравятся ее вкус и аромат. При работе с шоколадом предпочитаю сочетать его с крепким алкоголем — темным ромом, коньяком и различными ликерами. Именно такие ингредиенты мы используем для приготовления нашей линейки конфет. Несмотря на то, что я шеф-кондитер, мне не нравятся излишне сладкие и приторные десерты, хочется создавать что-то легкое, не слишком сладкое, например, муссы — они имеют воздушную текстуру и облегчают десерт.



Технология

Мы используем технологии молекулярной кухни только в качестве элементов, так как молекулярная кухня — это все-таки интересное шоу. Для меня в создании десерта, во-первых, главное — его вкус, а во-вторых, его красота и своя «изюминка». Только добившись идеального вкуса, можно начинать играть с внешним видом, потому что для гостя, наоборот, важно сначала визуальное восприятие, а затем вкусовое. И если удастся сделать из десерта гастрономическое шоу, это всегда радует гостя. Например, в десерте «Развалины Афимолла» мы играем в молекулярную кухню. Сочетание трех разных текстур и температур — холодного темного пористого шоколада, легкой и воздушной шоколадной эспумы и горячего шоколадного соуса, которым десерт поливается, создает весьма оригинальный эффект.



Подача

Подача десерта может быть простой, но при этом эффектной. Взять, к примеру, мороженое — обычно оно выглядит скучно и уныло в креманке. Мы решили подавать мороженое с сухим льдом. В одну емкость насыпаем сухой лед, на нее ставим креманку с мороженым. При подаче официант наливает немного горячей воды на лед — весь стол покрывается клубами белого стелющегося пара, дети визжат от восторга, и взрослым нравится. Это просто, но это работает, и таким образом можно дать людям положительные эмоции — иногда надо просто подумать.

*Ананас
со специями*





Ольга Шрамко

кондитер-преподаватель
Академии кулинарного искусства
«Эксклюзив», Москва

Ананас большой 1 шт.
Банан спелый 2 шт.
Вода 1 л
Сахар 250 г
Масло сливочное 100 г
Цедра апельсина 1 шт.
Цедра лимона 1 шт.
Стручок ванили 2 шт.
Палочка корицы 1 шт.
Звездочка аниса 1 шт.
Перец черный горошком 6 шт.
Имбирь свежий 8 г
Ром 2 ст. л.

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сахар 100 г
Сливки HelenPro 200 мл
Имбирь 50 г
Сок лимона 1 шт.
Цедра лимона 1 шт.
Банан 2 шт.

Ананас нарезать кольцами, бананы — дисками. Фрукты выложить слоями в глубокую емкость для того, чтобы в дальнейшем запечь в сиропе.

Воду, сахар, сливочное масло, цедру апельсина, цедру лимона, стручок ванили, корицу, анис, черный перец, свежий имбирь довести до кипения. Затем вылить на фрукты. Запекать при 170°C 50 минут. Перед подачей фламбировать ромом.

БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сахар довести до состояния сухой карамели, ввести теплые сливки, тертый имбирь, сок лимона, цедру лимона и бананы, нарезанные дисками. Массу заморозить. Пропустить через Rowzer, сформовать шарик, покрыть его сусальным золотом и выложить на горячие фламбированные фрукты. Оформить десерт чипсом из ананаса.

Хрустящий мильфей с земляникой и фисташками

ТЮИЛЬ

Масло сливочное 110 мл
Сахар 200 г
Пюре из земляники б/к 100 г
Мука 70 г

МУСС ИЗ КРЕМ ЧИЗА С ФИСТАШКАМИ

Сливки HelenPro 190 мл
Паста фисташковая 40 г
Желток 30 г
Сахар 70 г
Желатин 7 г
Крем чиз 220 г

СОУС ВИНЕГРЕТ С ВАНИЛЬЮ

Стручок ванили 1 шт.
Масло оливковое 100 мл
Пудра сахарная 30 г
Уксус яблочный 10 мл

ВИНЕГРЕТ ЗЕМЛЯНИЧНО-ФИСТАШКОВЫЙ

Пюре из земляники 100 г
Масло фисташковое 50 г
Пудра сахарная 20 г
Уксус яблочный 10 мл

ТЮИЛЬ

Сливочное масло взбить, добавить сахар, пюре из земляники и муку. Массу выложить чайной ложкой на силиконовый коврик и отпекать при 180°C 7 минут.

МУСС ИЗ КРЕМ ЧИЗА С ФИСТАШКАМИ

Сливки и фисташковую пасту довести до 60–70°C, ввести смесь желтков и сахара, снять с огня. Добавить желатин и крем чиз. Выложить мусс в формы и заморозить.

СОУС ВИНЕГРЕТ С ВАНИЛЬЮ

Семена ванили, оливковое масло, сахарную пудру и яблочный уксус пробить блендером.

ВИНЕГРЕТ ЗЕМЛЯНИЧНО-ФИСТАШКОВЫЙ

Пюре из земляники, фисташковое масло, сахарную пудру и яблочный уксус пробить блендером.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Мусс из крем чиза с фисташками перед подачей заглазировать и поочередно сложить: тюиль и мусс, заправить все винегретом с ванилью и землянично-фисташковым винегретом.



*Шоколадно-
карамельный
десерт с грушей*



ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

Белок 100 г
Сахар 50 г
Пудра сахарная 30 г
Мука 25 г
Мука из грецкого ореха 80 г

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС

Сахар 100 г
Сливки HelenPro 100 мл
Желток 70 г
Шоколад 70% 180 г
Сливки HelenPro взбитые 375 г

ГРУШИ В МЕДЕ

Мед цветочный 100 г
Масло сливочное 50 г
Груши свежие 500 г

ВАНИЛЬНЫЙ СПУН

Сливки HelenPro 300 мл
Стручок ванили 1 шт.
Желток 70 г
Сахар 30 г

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

Белки взбить с сахаром и сахарной пудрой, добавить муку и муку из грецкого ореха. Выпекать при 175°C 10 минут как рулетный бисквит.

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС

Сахар довести до состояния сухой карамели, затем ввести горячие сливки, желтки и все вылить на шоколад. Добавить взбитые сливки. Мусс выложить в формы и заморозить.

ГРУШИ В МЕДЕ

В сотейнике растопить мед и сливочное масло, обжарить груши и слегка протушить.

ВАНИЛЬНЫЙ СПУН

Сливки с ванилью довести до 70°C и ввести смесь желтков и сахара. Сварить заварной крем. Его можно подавать как в теплом, так и в замороженном виде.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Груши выложить в тарелку, далее уложить тонкий диск орехового бисквита, на него — заглазированный шоколадно-карамельный мусс. Сверху разместить замороженный ванильный спун.

КАРДАМОННЫЙ СОУС

Сахар 115 г
Вода горячая 300 мл
Зеленые семена кардамона 4 г
Пектин 10 г

ЛИМОННО-МИНДАЛЬНЫЙ МУСС

Сливки HelenPro 200 мл
Паста миндальная 50% 50 г
Желток 80 г
Сахар 30 г
Лимон и цедра 2 шт.
Желатин 3 г
Сливки HelenPro взбитые 200 г

КРОКАН С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ

Масло сливочное 200 г
Пудра сахарная 200 г
Сироп глюкозы 150 мл
Лимон 1 шт.
Мука 150 г
Розмарин толченый 10 г

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Дольки грейпфрута 200 г
Сок апельсиновый 300 мл
Сахар 150 г
Агар-агар 2 г

КАРДАМОННЫЙ СОУС

Сахар (100 г) довести до состояния сухой карамели, ввести горячую воду, семена кардамона. В конце добавить смесь сахара (15 г) и пектина.

ЛИМОННО-МИНДАЛЬНЫЙ МУСС

Сливки и миндальную пасту довести до 70°C, добавить смесь желтков и сахара, затем сок и цедру лимонов. Снять с огня, ввести желатин и взбитые сливки. Выложить в формы и заморозить.

КРОКАН С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ

Взбить сливочное масло с сахарной пудрой и сиропом глюкозы, добавить сок и цедру лимона, затем ввести муку и толченый розмарин. Чайной ложкой выложить на силиконовый коврик, тонко распределить. Отпекать при 180°C 8 минут.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Грейпфрут очистить, нарезать вдоль пластинами или вырезать сегменты. Из апельсинового сока, сахара и агар-агара сварить желе и выложить на сегменты грейпфрута.

СБОРКА ДЕСЕРТА

Мусс выложить на апельсиновое желе, поставить крокан и все заправить кардамоновым соусом.

Ривъера





*Секреты
Ольги Шрамко*



Продукт

Шоколад — продукт, с помощью которого можно слепить абсолютно все. Как черный, так и белый люблю одинаково. Но есть еще и такой продукт, с которым в России сейчас работают не многие кондитеры, — карамель. Я считаю, что это материал безграничных возможностей для оформления и изготовления уникальных композиций. Работать с ней безусловно трудно и опасно, необходимы лампы, без которых не обойтись, так как карамель в работе должна всегда оставаться горячей. Но в небольшом пространстве этого продукта заключается его преимущество. Умение работать с редким материалом — вот секрет успеха!



Технология

В деле кондитера, безусловно, самый важный и главный инструмент — собственные руки. Но, к счастью, сейчас существует много современного полезного оборудования, которое очень облегчает работу, без него процесс создания кондитерских шедевров был бы очень трудоемким. Я уже не представляю своей работы без миксера, без пароконвектоматов, шкафа шоковой заморозки, тестораскаточной машины. Но, конечно, у меня есть маленькая мечта — темперировальная машина, с помощью которой я смогу быстрее воплотить свои шоколадные идеи в жизнь.



Подача

Как преподаватель, могу сказать, что нужно не просто успевать за современными тенденциями в кондитерском деле, нужно еще предчувствовать и опережать. Необходимо постоянно развиваться, двигаться вперед, придумывать новые техники. Мы можем использовать известные и знакомые ингредиенты, но по-новому — тем и удивлять! Вот, например, недавно я сделала черный круассан. Этот цвет, как ни странно, уверенно вошел на кондитерский рынок. Сейчас очень популярны бургеры с черными булочками, есть и черное мороженое. А вот черных круассанов в России еще не делали. Когда у вас есть свой секрет, своя фишка, это здорово. Вы всегда найдете своего клиента.

Robot Coupe помогает в разнообразных технологических процессах: пока вы занимаетесь основной деятельностью, машина сварит мармелад идеальной консистенции из замороженных ягод и фруктов, что дает еще и существенную экономию. При помощи Robot Coupe возможно сварить идеальный заварной крем любой плотности и консистенции, основу для мороженого и сорбета.

