



СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации

6

Кадры из воспоминаний
Сильви Жиль-Навес Ленотр

13

Предисловие Алена Ленотра

17

**ТЕСТО, БИСКВИТЫ
И МЕРЕНГИ**

23

**ПИРОЖНЫЕ
И ТАРТАЛЕТКИ**

265

**КРЕМЫ, СОУСЫ, ГЛАЗУРИ
И ДЕКОР**

43

**ГОРЯЧИЕ
ДЕСЕРТЫ**

309

**ПОВСЕДНЕВНАЯ ВЫПЕЧКА
И КЕКСЫ**

93

**ХОЛОДНЫЕ
ДЕСЕРТЫ**

329

АНТРЕМЕ И ТОРТЫ

151

ПТИФУРЫ

381

**ТАРТЫ, ФЛАНЫ
И ЗАПЕЧЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ**

223

**МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА
И ПЕЧЕНЬЕ**

393

Алфавитный указатель

422

Благодарности

431

Уровень сложности рецептов

* Базовый ** Средний *** Продвинутый

РЕКОМЕНДАЦИИ

Абрикосовая глазурь (абрикотаж)

Придает привлекательный блеск выпечке, тартам и сладкому хлебу и предотвращает высыхание фруктовых топингов. Можно приобрести в готовом виде или сделать самостоятельно. Нагревайте абрикосовый джем, пока он не растает, добавьте при необходимости немного воды или лимонного сока. Процедите джем через мелкое сито и, пока он еще теплый, нанесите на поверхность тонким равномерным слоем.

Слепая выпечка

Чтобы приготовить основу для тарта методом слепой выпечки, выстелите форму пергаментной бумагой и поставьте груз. Выпекайте, пока тесто не станет слегка золотистым по краям. Снимите пергаментную бумагу и груз, затем смажьте основу яичным желтком. Верните корж в духовку еще на 3–5 минут, пока тесто не станет равномерно золотистым.

Сливочное масло

Если не указано иное, в рецептах этой книги используется несоленое сливочное масло жирностью не менее 82%. Особенно важно выбирать масло с более высоким содержанием жира при приготовлении слоеного теста, например для слоев и круассанов.

Достаньте масло из холодильника за 30 минут до начала процесса, чтобы оно прогрелось до комнатной температуры.

- **Топленое масло** используется в рецептах для того, чтобы сделать вкус более насыщенным. Для его приготовления растопите сливочное масло в сотейнике на очень медленном огне. Не перемешивайте, пока на поверхности не образуется белая пена. Снимите пену, дайте твердым частицам осесть на дно. Осторожно процедите прозрачное, золотистого цвета топленое масло через сито в отдельную емкость, выбросьте твердые частицы. Такое масло можно делать в больших количествах и хранить в закрытой таре до 1 месяца при комнатной температуре и до 2 месяцев в холодильнике.
- **Коричневое масло** (*beurre noisette*) придает пирожным и десертам, таким как финансье и блинчики, привкус ореха и карамели. Нагревайте и помешивайте масло в сковороде, пока

оно не растает. Поджарьте, чтобы масло стало золотисто-коричневым и приобрело ореховый аромат. Не передержите. Перед употреблением процедите через мелкое сито.

- **Размягченное масло** (*beurre pommade*). Для приготовления нарежьте кубиками сливочное масло комнатной температуры, поместите в чашу стационарного миксера и взбивайте насадкой «лопатка», пока оно не станет однородным и кремообразным. В качестве альтернативы можно ненадолго поместить нарезанное кубиками масло в микроволновую печь, а затем перемешать вручную лопаткой. После снова поместите масло в микроволновку на несколько секунд и взбейте венчиком до получения однородной массы.

Сливки

Для взбивания используйте сливки с содержанием жира не менее 35%. Доставайте сливки из холодильника непосредственно перед употреблением: чем они холоднее, тем легче будет взбивать. Охлаждение миски также позволит взбить сливки быстрее. Взбивайте на средней скорости, пока сливки не начнут густеть, затем уменьшите скорость до низкой или завершите работу вручную, чтобы не перевзбить, иначе сливки могут приобрести непривлекательную зернистую текстуру.

Яйца

Используйте яйца комнатной температуры, доставайте их из холодильника за 30 минут до начала процесса.

- **Размеры.** Если не указано иное, в рецептах этой книги используются яйца весом приблизительно 55–60 г в скорлупе. В среднем **целое яйцо без скорлупы** — это 3½ столовой ложки (50 г); **белок** — 2 столовые ложки (30 г); **желток** — 1½ столовой ложки (20 г). Однако размеры могут различаться, поэтому для получения оптимальных результатов рекомендуется взвешивание.
- **Сырые яйца.** В некоторых рецептах этой книги присутствуют сырые или слегка приготовленные яйца. Убедитесь, что они максимально свежие. Также их можно заменить пастеризованными яйцами или яичным порошком. Сухой яичный порошок можно использовать для приготовления меренги, но его сначала нужно развести в воде, чтобы восстановить яичный белок





(около 2 чайных ложек яичного порошка на 2 столовые ложки/30 мл воды).

Желатин

Используется для загустения заварных кремов, желе и сливок. Желатин доступен в виде порошка или прозрачных пластин. Хотя оба варианта взаимозаменяемы, в рецептах этой книги используются листы. Они оцениваются по Блуму (желирующей силе желатина) по четырем основным классам: бронзовому, серебряному, золотому и платиновому. В основном в рецептах данной книги используются золотые листы весом 2 г каждый, с силой Блума около 200.

Перед использованием замочите листы желатина в миске с холодной водой на 5–10 минут, пока они не станут мягкими. Отожмите, чтобы удалить лишнюю воду, поместите листы в горячую жидкость (максимальная температура 70 °С) и перемешивайте до полного растворения. При добавлении в холодную жидкость или смесь для меренги сначала поместите отжатые листы в центр миски и поставьте в микроволновую печь на высокую мощность на 5–10 секунд или пока они не растают. В качестве альтернативы установите миску над кастрюлей с едва кипящей водой. Вмешайте растворенный желатин в холодную смесь.

Выкладывание теста на противень и в формы для выпечки

Раскатайте тесто до необходимой толщины и аккуратно переложите его в смазанную маслом форму или на противень. Старайтесь не растягивать, иначе во время выпечки оно снова сожмется. Прижмите тесто к основанию, чтобы удалить воздушные карманы, из-за которых тесто может вздуться и отойти от бортиков. Защипните тесто по краям, чтобы сформировать край. Перед выпечкой охладите тесто не менее 30 минут, чтобы оно отдохнуло.

Измерение ингредиентов

Взвешивание ингредиентов является наиболее точным и правильным способом измерения, что особенно важно при изготовлении кондитерских изделий. Для обеспечения стабильных результатов рекомендуется использовать цифровые весы.

Бумажные кондитерские мешки

Используются для нанесения украшений из шоколада или глазури на торты и десерты. Разрежь-

те большой квадрат или прямоугольник пергаментной бумаги пополам по диагонали, чтобы получились два равнобедренных треугольника. Сформируйте конус из одного треугольника — придерживайте середину рукой или пальцем, а другой рукой оборачивайте вокруг короткой стороны, чтобы получился плотный тугий конус. Лишний пергамент заверните в конус и согните или закрепите скрепкой. Перед наполнением конуса вставьте его вертикально в высокий стакан или кружку. Выложите растопленный шоколад или глазурь в конус, заполните мешок примерно на одну треть. Согните верхнюю часть, чтобы запечатать конус, и отрежьте кончик ножницами. Чем меньше отверстие, тем тоньше будет узор.

Кондитерские линейки

Облегчают раскатывание теста или марципана ровным слоем (что помогает обеспечить равномерное выпекание). Это особенно важно, когда пласт должен быть очень тонким. Линейки для кондитерских изделий можно купить или сделать своими руками — просто нарежьте несколько полосок плотного картона длиной 25 см. Поместите одну или несколько полосок (в зависимости от желаемой толщины пласта) по обе стороны от теста или марципана и раскатывайте, пока тесто не окажется вровень с верхней частью линейки.

Пектин NH

Используется для приготовления многих глазурей в этой книге. Этот тип пектина можно растопить, затем вновь довести до твердого состояния и повторно растопить, что позволяет готовить глазури заранее и нагревать при необходимости.

Сахар

Если не указано иное, в рецептах используется белый сахарный песок или сахарная пудра. Во многих рецептах они взаимозаменяемы, однако для приготовления меренг и кремов рекомендуется пудра, так как она легче растворяется. Декоративный сахар, например зернистый, песочный или жемчужный, отличается более крупными кристаллами, которые не растворяются при выпечке. Его используют для украшения изделий и для придания хруста корочке дрожжевого хлеба, тортов и шу. Если в рецепте требуется коричневый сахар, используйте светлый или темный.

- **Ванильный сахар** можно купить или приготовить самостоятельно. Разрежьте стручок ванили вдоль и погрузите его целиком в банку с сахаром. Закройте банку и оставьте на 24 часа или дольше, чтобы сахар впитал аромат ванили. Ванильный сахар также можно получить, если измельчить стручки в порошок мельницей для специй и смешать с сахаром.

Термометры

Используйте кулинарный термометр для быстрого и точного измерения температуры смеси. Если ваш термометр не работает с высокими температурами, которые необходимы для сахара, например, вам также понадобится цифровой кондитерский термометр.

Дрожжи

Свежие дрожжи (также известные как пресованные или пекарские) рекомендуются для приготовления многих традиционных французских кондитерских изделий, особенно венской выпечки, такой как круассаны и бриоши. Но их не всегда просто найти в магазинах, поэтому вполне можно заменить активными

сухими или инстантными (быстродействующими) дрожжами.

- **Свежие дрожжи** можно добавлять непосредственно в тесто. Перед смешиванием с другими ингредиентами их лучше сначала развести в небольшом количестве теплой воды (не выше 50 °C, иначе дрожжи погибнут). Так дрожжи более равномерно распределятся по всему объему теста. Свежие дрожжи не должны вступать в прямой контакт с солью и сахаром, поскольку это может помешать их нормальной работе и даже убить.

- **Использование активных сухих дрожжей.**

Если в рецепте указаны свежие дрожжи, то, чтобы заменить их сухими, разделите вес свежих на 1,5. Эти дрожжи нужно предварительно активировать. Растворите их в теплой воде либо в другой жидкости, согласно рецепту, и оставьте на 10 минут, пока не образуется пена. Затем дрожжи можно добавить к другим ингредиентам.

- **Использование инстантных дрожжей.** При замене свежих дрожжей на быстрорастворимые используйте половину веса свежих. Инстантные дрожжи можно добавлять непосредственно в муку. При этом важно тщательно перемешать дрожжи с мукой перед добавлением жидкости.





КАДРЫ *

ИЗ ВОСПОМИНАНИЙ

Я обожала подготовку к шоу. По громкой связи объявили, что «в 15:00 французский шеф-повар Гастон Ленотр раскроет секреты приготовления итальянской меренги». Это был 1977 год, и на огромном прилавке крупного нью-йоркского универмага *Bloomington's* выставили первое издание *Lenôtre's Desserts and Pastries* («Десертов и пирожных Ленотра»). Книга только что вышла, и Гастон Ленотр, мой отец, был в шаге от того, чтобы возродить искусство французской выпечки и прославиться.

После того как были распакованы коробки с продуктами и нужным оборудованием, у отца оставалось время, чтобы надеть белый поварской китель, убрать под колпак пару непослушных пряжей и украдкой бросить взгляд на аудиторию перед началом грандиозного действия. Я выступала в роли переводчика. От волнения вцепилась в микрофон и не сводила глаз с сахарного сиропа в кастрюле. Отчетливо слышалось царапанье венчика о медную чашу, яичные белки еще не успели загустеть и словно кружились в танце, следуя ритму, который задавало запястье отца. С каждым ударом венчика все больше и больше пузырьков воздуха заполняло белки — так началась метаморфоза.

Легко можно было ощутить волнение, которое испытывали кондитеры-любители в зале. Люди были словно загипнотизированы происходящей переменой и даже, казалось, будто слегка подались вперед. Всех занимал вопрос, насколько высоких пиков достигнут белки, которые в один миг могли просто опасть. Сахарный сироп закипел и достиг стадии твердого шарика, после чего я очень осторожно влила его в пенистое облако из яичного белка. Он уже был шелковистым, но благодаря волшебству, которое производилось венчиком, вскоре стал жемчужно-белым и глянцевым, со сладким ароматом.

Наконец отец перестал взбивать и перевернул миску вверх дном, гости в зале затаили дыхание. Жесткие пики меренги держались крепко. Отец посмотрел в объектив камеры и широко улыбнулся. Очень осторожно, чтобы не повредить хрупкое белое облачко, он переложил смесь в кон-

дитерский мешок, а затем выдавил поверх маленьких шу. Это была лишь очередная демонстрация, которую он устроил исключительно для удовольствия.

Воспоминания, которыми мы делились, были «съедобными». В буквальном смысле. Впечатления были настолько осязаемы, что порой вызвали непостижимый мощный поток, который направлялся куда-то вглубь и вызывал слюноотделение. Этот рефлекс я испытывала на протяжении всей жизни.

В детстве мама уделяла нам много времени, но когда оказывалась в своей кондитерской, всегда была внимательна к покупателям и команде девочек, которые их обслуживали. Когда она приносила нас из больницы домой, тепло укутанных, с крошечными личиками, выглядывающими из-под шапочек, которые сама нам связала, сразу же возвращалась к работе, и здесь же присматривала за нами. Новое издание книги я посвящаю Колетт, моей матери.

Мой отец отдал этому делу всего себя, полностью погружался в работу и преодолевал трудности со всей решимостью, а моя мать, *парижанка* до глубины души, управляла их жизнью с особым шиком. Именно она в 1976 году спасла от закрытия *Le Pré Catelan*, исторический парижский ресторан в Булонском лесу. Посоветовавшись с ремесленниками, которые работали в Версальском дворце, она смогла восстановить павильон Наполеона III в его первоначальном величии. Бесспорно, работа была движущей силой в их совместной жизни. Они преуспевали в решении самых сложных задач: набор поваров и продавцов, обучение учеников или стремление улучшить свою продукцию.

Другое воспоминание, которым я хотела бы поделиться, переносит нас в архивы французского Национального института аудиовизуала и телевизионную программу, которая была записана в 1977 году. Только что вышло первое издание *Lenôtre's Desserts and Pastries*, и Гастона попросили приготовить что-то из книги. Я предложила испечь торт, который был создан к открытию нашего магазина в Довиле. Маме торт очень

понравился, и она назвала его «Клерфонтен» (*Clairefontaine*) в честь местного ипподрома. Для этой книги я немного модифицировала рецепт и изменила название на «Перевернутый апельсиновый пирог» (*Rosace à l'Orange*, см. с. 212). Отец согласился с моим предложением приготовить его для программы.

Но, признаюсь честно, мы не всегда были единомышленны. Никогда не забуду наше еженедельное шоу в 1982 году на радиостанции *Europe 1*. Всю неделю я тестировала рецепты в нашей мастерской в Плезире, неподалеку от Парижа, и продолжала делать это дома под пытливыми взглядами трех моих сыновей. Каждый четверг вечером я печатала результаты, а рано утром в пятницу отправлялась в *Le Pré Catelan*, чтобы забрать отца. За двадцать минут поездки, которые требовались водителю, чтобы отвезти нас на радио, отец читал то, что я написала, и делал пометки. Он не терпел возражений и всем своим существом заявлял: «*Le patron, c'est moi*» («Начальник здесь я»).

К моменту нашего появления в студии я была так напряжена, что ведущей Дениз Фабр приходилось приложить все свое обаяние, чтобы меня успокоить. Отец же, напротив, на протяжении всего шоу был в своей стихии. Слушатели, преданные поклонники Ленотра, разделились: одни терпеть не могли, если я позволяла себе поправить отца, другие занимали мою сторону. Шоу представляло собой настоящую словесную дуэль, и в конце мы сильно нервничали. Программа транслировалась шесть месяцев, и она мотивировала меня завершить написание нашей следующей кулинарной книги, которая была опубликована в 1983 году.

Но вернемся в 1977 год к *Rosace à l'Orange* и студии звукозаписи. Знание рецептов на память всегда было приоритетом для моего отца. В программе, которая шла с очень короткой задержкой, ему приходилось жонглировать ингредиентами, использовать полуфабрикаты и готовые компоненты (на всякий случай было подготовлено по два экземпляра каждого из них). Всего за двадцать пять минут мы сумели охватить каждый элемент рецепта: нарезанные и засахаренные апельсины, подготовленный, выпеченный и разрезанный

генуэзский бисквит, приготовленный апельсиновый крем, заполненная форма для выпечки и наконец готовый пирог в форме. Кроме того, мы разясняли, как увеличить рецепт до восьми порций, а также давали профессиональные советы домашним пекарям. И все это с использованием студийного оборудования 1970-х годов.

Только специалист с ловкостью моего отца мог взбить генуэзское тесто в прямом эфире до состояния сползающей с лопатки тонкой ленты и не забыть о конкретных температурах и точном способе сборки каждой смеси. При этом он подробно описывал каждое действие и шутливо дразнил присутствующих: «Если все пойдет хорошо...», — за секунду до того, как перевернуть десерт. Это заставляло всех нас слегка поволноваться. В отличие от других форм кулинарного искусства конечный результат в кондитерском деле гарантировать невозможно, и именно это так нравилось моему отцу — элемент риска.

Однажды он признался мне, что в 1936 году, будучи шестнадцатилетним юношей в поиске работы, который только что получил титул *Premier Apprenti de Normandie* («Лучший ученик Нормандии»), время от времени делал ставки на лошадей на ипподроме в Венсенне. И я поняла, что он имел в виду, когда сравнивал постукивание венчика по чаше с топотом лошадиных копыт: взбивая сливки, он словно подражал галопу чемпионов и, должно быть, подсознательно вспоминал свою молодость. Для Гастона все в жизни сводилось к тому, чтобы играть и победить, первым пересечь финишную черту и заключить выгодную сделку, порой даже сильно рискуя при этом.

Сильви Жиль-Навес Ленотр

* Шюсс (от нем. *Schuss* — «выстрел, удар, кадр») — культовый торт Ленотр (рецепт см. на с. 216). Этот абсолютно белый торт был создан в 1968 году, в год проведения зимних Олимпийских игр в Гренобле. Он напоминает о заснеженных склонах с лыжниками, которые мчатся по ним.



Гастон и Колеетт Ленотр



ПРЕДИСЛОВИЕ

АЛЕНА ЛЕНОТРА

Истоки. Кулинарная традиция моей семьи началась с бабушки и дедушки, Элеоноры и Гастона, профессиональных поваров. Бабушка работала в семье Ротшильдов и была одной из первых женщин-поваров во Франции, а дедушка трудился шеф-поваром в историческом отеле *Grand Hotel* в Париже. Я очень горжусь ими.

После нескольких лет работы в Париже здоровье деда ухудшилось, и они с бабушкой были вынуждены покинуть столицу. Они вернулись в родную Нормандию и купили скромный фермерский дом в Берне. Там в 1920 году родился мой отец Гастон, а годом позже его брат Марсель.

Дедушка и бабушка не могли себе позволить отправить сыновей продолжать учебу, когда тем исполнилось по 14 лет, поэтому дедушка настоял на том, чтобы «выбрали профессию, которая гарантирует, что вы никогда не будете голодать». Гастон решил обучаться кондитерскому делу, а Марсель — выпечке хлеба.

Получив профессиональные сертификаты, братья отправились в Париж в поисках счастья. Накануне Второй мировой войны рабочих мест в столице было немного, и поначалу они устроились носильщиками на центральный рынок *Les Halles*. Разгрузка товаров по ночам была изнурительным делом, но позже они нашли постоянную работу: Гастон у шоколатье, а Марсель в пекарне.

Когда началась война, братья поспешили обратно в Берне. Там по поручению мэра они вновь открыли две ранее остановленные городские пекарни, чтобы обеспечить хлебом поток беженцев, которые спасались от немецкого вторжения. Одна из беженок, Колетт Куралле, стала моей матерью. Гастон и Колетт поженились, а после войны открыли первую кондитерскую *Lenôtre* в соседнем Пон-Одеме, где и родились я и мои сестры Сильви и Анни.

Местечко располагалось на полпути между Парижем и прекрасным морским курортом Довиль, так что многие парижане останавливались здесь, чтобы насладиться выпечкой Гастона и Колетт. Родители были воодушевлены спросом и покровительством столичных покупателей и решили попытаться счастья в Париже.

В 1957 году они открыли кондитерскую *Lenôtre* по адресу Рю д'Отёй, 44 в XVI округе. Мои родители, две сестры, зять и я работали вместе более двадцати пяти лет, чтобы построить то, что потом приобрело известность — Дом Ленотр.

Мой отец и я. Я учился у отца на улице д'Отёй, 44 два года вместо обычных трех. В конце периода обучения нужно было сдать экзамен по профессии, и я готовился испечь наши знаменитые бриоши. Однако отец запретил мне разглашать рецепт экзаменаторам, так как не хотел, чтобы его украли конкуренты. Вместо этого он попросил меня сымпровизировать. Ситуацию еще более усложнил тот факт, что накануне экзамена стало известно, что меня могут попросить приготовить заварное тесто, рецепта которого я не знал, и поэтому всю ночь напролет судорожно учился его делать. На экзамене я увидел, что мои товарищи не были обучены должным образом, и понимание этого подтолкнуло меня к мысли о том, что систему кулинарного образования необходимо реформировать.

Хранитель огня. Мы пекли в нашей крохотной мастерской на улице д'Отёй, а хозяином печи был Гастон. Духовка состояла из нескольких ярусов и прогревалась неравномерно — задняя панель всегда была более горячей, чем передняя, — однако отец знал, как ее загружать и разгружать, как безопасно вставлять и вынимать металлические противни и сколько времени нужно для подъема разных видов теста. С лопатой для хлеба на четырехметровой рукоятке он был настоящим хранителем огня, и за ним всегда оставалось последнее слово во всем, что касалось продукции. Вплоть до того дня, когда он счел меня достойным занять его место у печи.

Спустя годы отец признался, что начал зарабатывать деньги только после того, как передал бразды правления мне. Он смог сосредоточиться на деловых вопросах, посвятить больше времени нашему растущему кейтеринг-бизнесу и открытию новых кондитерских.

Кто открывает дверь школы, тот закрывает тюрьмы (Виктор Гюго). Новатор современного кондитерского дела Гастон Ленотр был достаточно скромным и полагал, что ему предстоит еще многому научиться, особенно в замысловатом искусстве изготовления шоколада. Во Франции в то время не было школ повышения квалификации, которые специализировались бы на ремесле изготовления шоколада, поэтому он выбрал *Coba*, всемирно известную швейцарскую школу кондитеров. Он решил, что сможет сесть на ночной поезд из Парижа в Базель, обучаться с понедельника по пятницу и вернуться в Париж на выходные, чтобы заняться делами на улице д'Отёй, и зарегистрировался под другим именем. Но вскоре его настоящая личность была раскрыта. Шефы школы, в основном из Эльзаса, передавали ему свои знания по-французски.

Воодушевленный, отец записал в школу и меня. Он сказал, что это принесет огромную пользу. Я с радостью согласился на своеобразный учебный отпуск и быстро поладил с владельцем школы, с которым говорил по-немецки. Однажды он признался, что скоро уйдет на пенсию и закроет школу, о чем сообщил и своим шефам, среди которых были Пол Рей и Жильбер Поне. Сильно взволнованный, я позвонил отцу с предложением открыть собственную школу и пригласить этих шефов присоединиться к нам.

Дело было в 1968 году, мы только что перенесли штаб-квартиру *Lenôtre* в Плезир, предместье Парижа. Именно это место казалось отцу подходящим для будущей школы. Затем я поговорил с поварами и договорился встретиться через шесть месяцев. Вскоре мы уже приветствовали

наших первых студентов, которые были готовы обучаться искусству кондитерского дела.

Школа «Ленотр» официально открылась в 1971 году. Там также обучались повара, которые работали в нашей франшизе в культовом берлинском универсаме *KaDeWe*. С тех пор школа только совершенствовалась, и сегодня в ней обучаются высшему уровню как профессионалы, так и любители со всего мира.

Наследие моего отца за Атлантикой живет в Хьюстоне (штат Техас) — четвертом по величине городе США. Именно здесь мы поселились с моей женой Мари и нашими пятью детьми и много лет передавали знания и опыт, которые я приобрел от отца. КУЛИНАРНЫЙ ИНСТИТУТ LENÔTRE® в Хьюстоне был основан в 1988 году. Последние три года его признавали лучшим из 170 колледжей кулинарного искусства в Америке по версии *Niche.com*. В институте двенадцать поваров (большинство из которых французы) ежегодно обучают триста студентов.

В память об отце мы с Мари создали благотворительный Фонд стипендий Гастона Ленотра, который помогает одаренным студентам осуществить мечты и построить карьеру.

Объемный сборник рецептов французской выпечки и десертов, который вы держите в руках, несомненно, станет незаменимым помощником в том, чтобы привнести вкус французских традиций на кухни всего мира, в том числе и на вашу.

Мы благодарим *Flammarion* и компанию *Lenôtre* за то, что сделали новое издание возможным.

Ален Ленотр