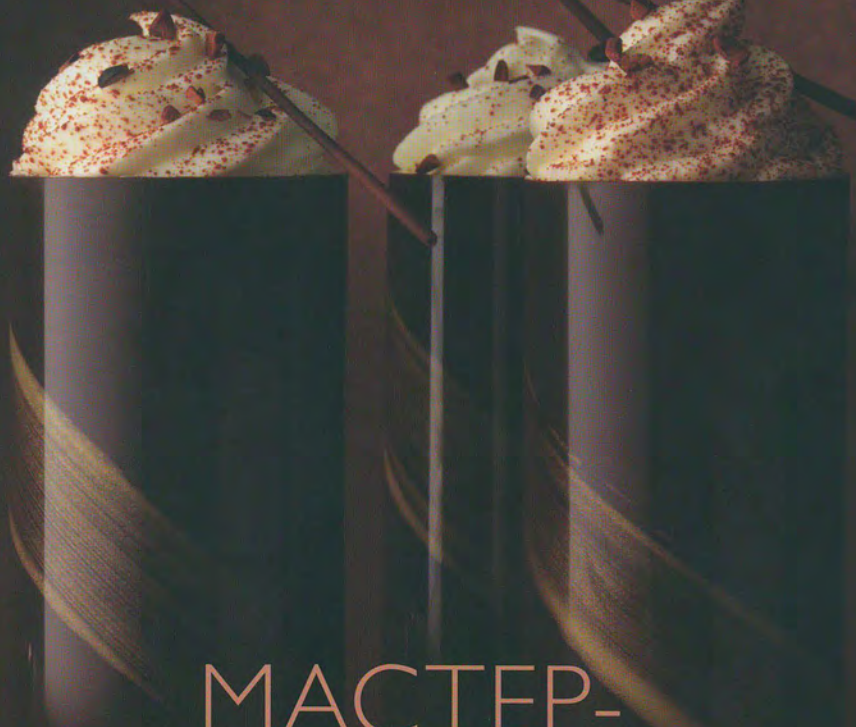
УИЛЬЯМ КЁРЛИ

ШОКОЛАД



МАСТЕР-КЛАСС

ЧЕТЫРЕХКРАТНОГО ЛАУРЕАТА ПРЕМИИ АКАДЕМИИ ШОКОЛАДА
«ЛУЧШИЙ ШОКОЛАТЬЕ ВЕЛИКОБРИТАНИИ»

АРТ-РОДНИК

УИЛЬЯМ КЁРЛИ

ШОКОЛАД

Фотографии Хосе Лахераса

АРТ-РОДНИК

УДК 641.55/56
ББК 36.99
К 36

Посвящается Судзу, дарившей мне вдохновение, и нашей чудесной дочери Эми-Роуз.

Publisher Jacqui Small

Текст:
© William Curley 2011

Дизайн, макет и фотографии:
© Jacqui Small 2011

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена, заложена в активированную базу данных или продублирована для пересылки без получения предварительного письменного разрешения от издателя.

Дизайнер – **Робин Роуд**
Фотограф – **Хосе Лахерас**

Оригинальное издание
«Couture Chocolate» (William Curley)

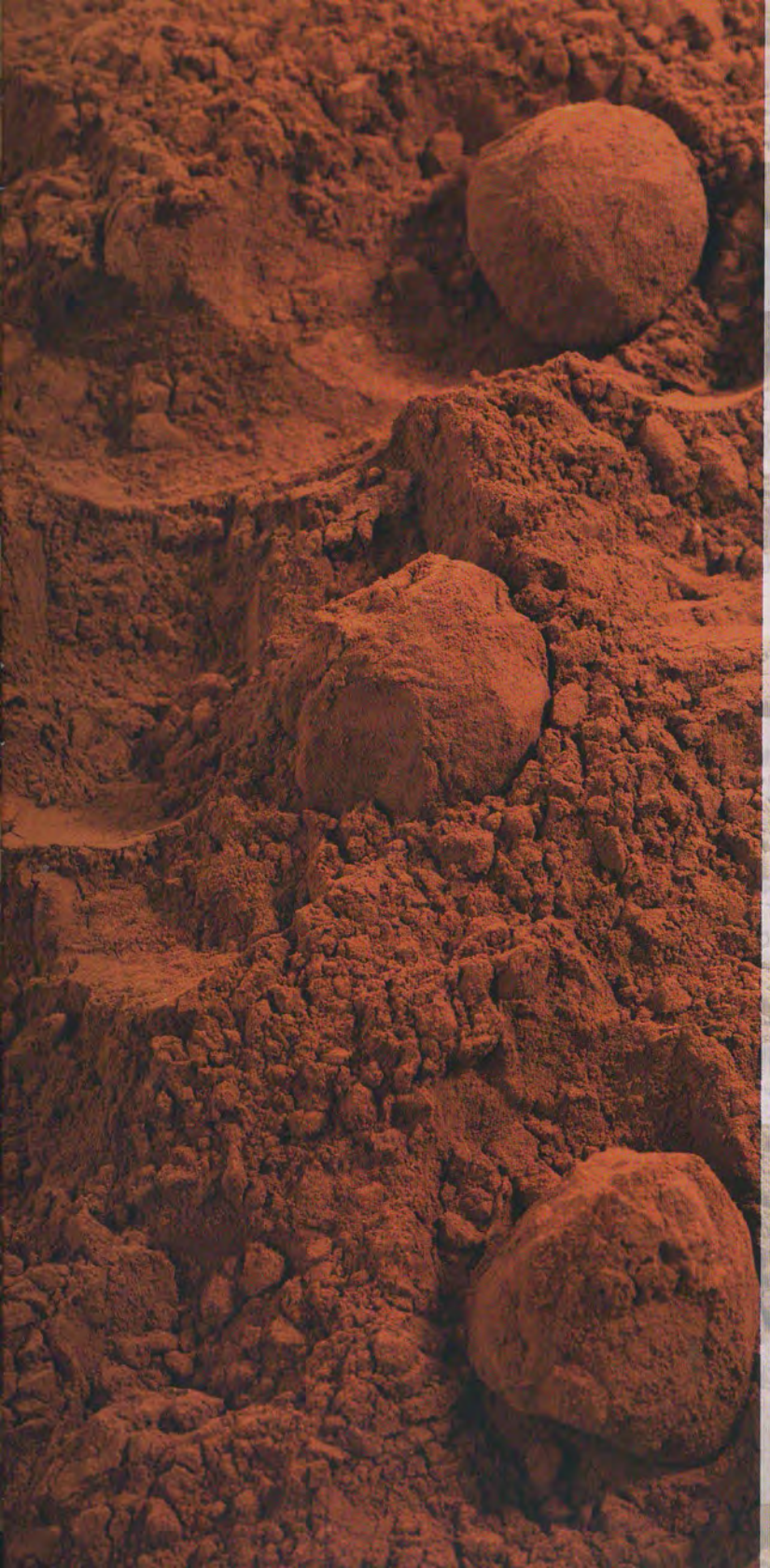
Перевод с английского
Л.А. Борис

Главный редактор
Т.И. Хлебнова
Редактор
Н.Н. Романова
Художественный редактор
Н.Г. Дреничева
Компьютерная вёрстка
В.А. Яганова
Корректоры
Н.В. Давыдова, Н.В. Лин

Подписано в печать 27.07.2012
Изд. № 12–399
Формат 210 x 270 мм
Бумага мелованная глянцевая
Гарнитура GillSans
Печать офсетная
Тираж 2000 экз.

© Издательство АРТ-РОДНИК,
издание на русском языке, 2013
125319 Москва, ул. Красноармейская, 25
Т/факс (499) 151-2956; 151-1321
125319 Москва, а/я 42
www.artrodnik.ru
info@artrodnik.ru

Отпечатано в Китае
ISBN 978-5-4449-0030-7



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 6

Подход к шоколаду 8

Шоколад: главное 10

Трюфели 24

Конфеты от-кутюр 42

Плитки и конфеты 84

Десертные закуски 108

Пирожные и печенье 128

Кондитерское искусство 150

Мороженое, соусы и напитки 198

Ингредиенты и оборудование 218
Алфавитный указатель 220
Благодарности 224

ПРЕДИСЛОВИЕ

Я очень рад, что Уильям обратился ко мне с просьбой написать предисловие к его долгожданной книге. Я 35 лет занимаюсь шоколадом, но редко встречал таких талантливых мастеров, как Уильям, – он фантастический кондитер и выдающийся шоколатье.

Уильям был молодым человеком, энтузиастом своего дела, когда начинал работать у меня в ресторане La Tante Claire (франц. – «Тётушка Клер»). Он всегда выкладывался на все 100%, не стеснялся задавать вопросы, любил экспериментировать, постоянно стремился создавать новые, интересные блюда и всегда работал на грани своих возможностей.

Основным принципом моей кухни было делать всё самому – в ресторанах того времени подобный подход встречался не часто. Я считаю, что у шеф-повара должна быть свобода творчества – он имеет право и возможность делать всё что хочет, и только таким образом он сможет стать мастером высокого класса, идеальным шеф-поваром. Уильям разделяет мои взгляды и следует им на протяжении всей своей карьеры. Став шеф-поваром, не перестаёшь учиться, каждую минуту и каждый день мы узнаём что-нибудь новое и никогда не сможем постичь всё, поскольку нет предела познанию.

Уильям начинал работать у меня в ресторане La Tante Claire младшим поваром, ответственным за птифуры, а ушел талантливым шеф-кондитером. Он работал в самых известных ресторанах мира и многому научился, основал собственные кондитерские, стал главным кондитером в The Savoy, где познакомился со своей женой Судзу. Сегодня Уильям и Судзу – владельцы двух модных шоколадно-кондитерских предприятий в Ричмонде и Бельгравии. В Париже много магазинов шоколада, а в Великобритании их мало, и потому, если вы собираетесь нанести визит в подобное предприятие, первым в вашем списке непременно должны стоять кондитерские Уильяма Кёрли.

Эта книга позволит читателю поближе познакомиться с шоколадом и кондитерскими изделиями от Уильяма. Он поделится с вами своими идеями, расскажет, что помогает кондитеру создать потрясающий вкус и найти необычное сочетание ингредиентов. Данное издание займет почётное место в библиотеке каждого истинного любителя шоколада.

Пьер Коффман

ПОДХОД К ШОКОЛАДУ

Главной целью написания этой книги было ознакомить вас с моим миром шоколада – миром, который дарит мне вдохновение и увлекает меня. Вы научитесь темперировать шоколад и делать ганаш. Как только вы начнёте разбираться в основах техники, вы сможете освоить различные рецепты изготовления шоколада, пирожных, десертов и мороженого.

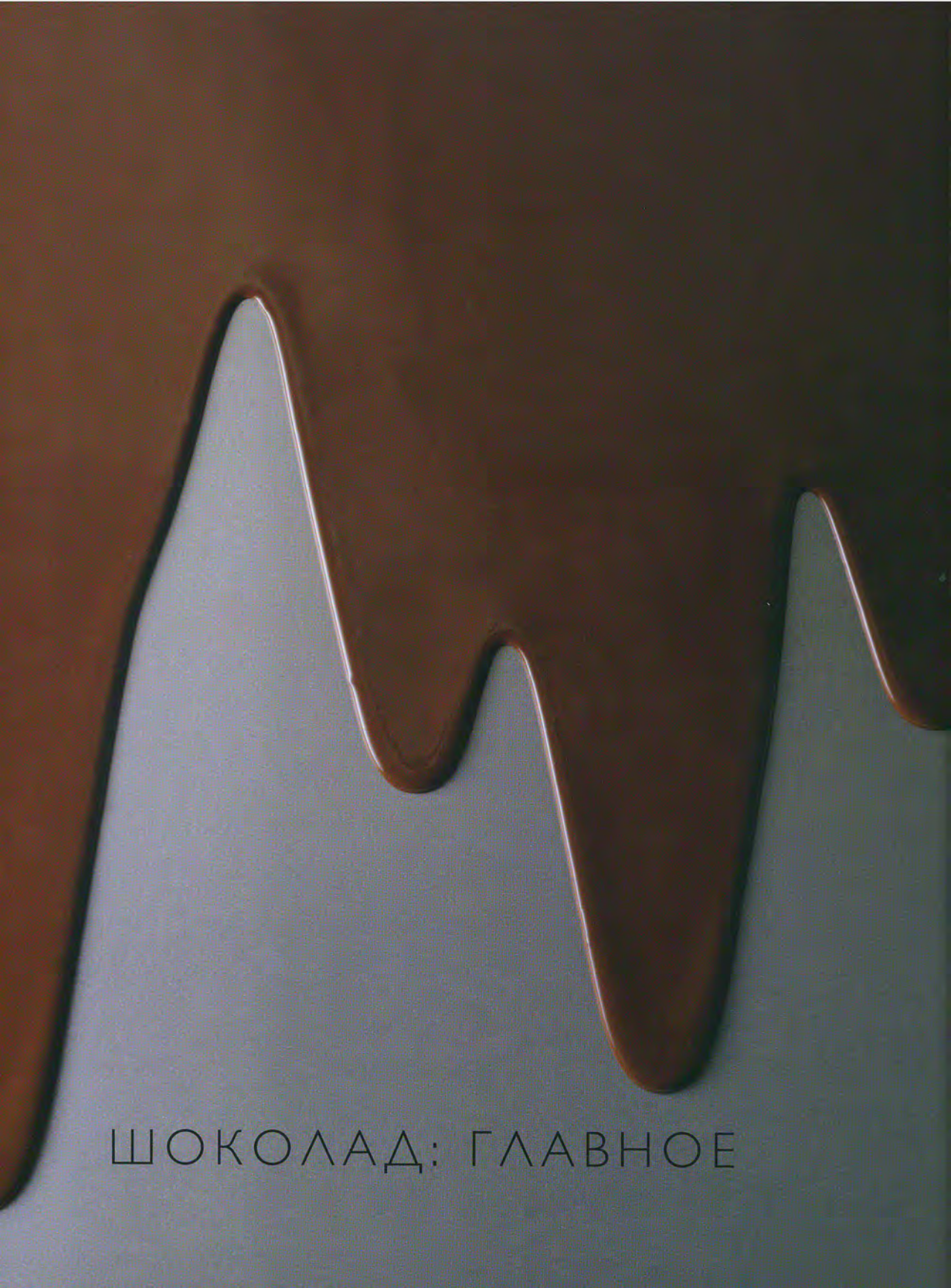
Я вырос на восточном побережье Шотландии. Моя бабушка чудесно готовила, но я и представить себе не мог, что в один прекрасный день стану кондитером-шоколатье. Я ушел из школы, записался в местный колледж и сразу же увлёкся кулинарией – бейкуэлльский сладкий пирог (с клубничным вареньем), шоколадные эклеры и кекс Данди (с изюмом, цукатами, орехами и пряностями) – разве можно было устоять перед таким соблазном! Два года спустя я стал младшим поваром в отеле Gleneagles в Пертшире у легендарного Яна Айронсайда. Так началось моё увлечение профессией кондитера-шоколатье. Сейчас моя карьера на взлёте, а начинал я у Пьера Коффмана, владельца ресторана La Tante Claire, получившего 3 звезды от Michelin. Пьер поверил мне и помог начать работать в нужном направлении; благодаря ему выдающиеся шеф-повара Раймон Блан, Марко Пьер Уайт, Антон Эдельман и Марк Мено многому научили меня. Я понял главное: никогда нельзя идти на компромисс.

Я всегда считал, что нужно использовать лучшие ингредиенты и готовить шоколад только наивысшего качества. Всё должно быть свежим и натуральным. Старайтесь избегать искусственных консервантов, вкусовых добавок и наполнителей. Молодым поварам очень важно придерживаться твёрдых убеждений. Как вы увидите, я работаю не только с классическими блюдами и рецептами, но и экспериментирую. На страницах книги вы найдёте классические рецепты типа пирожного наполеон (*с. 166*), а также созданный под влиянием традиций японской кухни шоколад с абрикосами и васаби (*с. 72*). Мне также хотелось доставить вам удовольствие апельсиновыми пирожными к чаю (*с. 126*) или шоколадными батончиками с кокосом (*с. 114*) – это наша дань уважения знаменитым шоколадным плиткам. Мне нравится творить, экспериментировать, подбирать комбинации, которые раньше никому даже не приходили в голову.

Хотя и меня, и Судзу вдохновляет японская культура с древними кондитерскими традициями, я бережно храню воспоминания о поездках во Францию. Это было давно, ещё до появления железнодорожного сообщения Eurostar, я садился на ночной автобус до Парижа и проводил там уик-энд, бродя по улицам, заглядывая в витрины кондитерских и магазинов шоколада, жадно поглощая их продукцию и мечтая в один прекрасный день стать владельцем собственного магазина.

Я всегда с готовностью занимаюсь с молодёжью. У нас много учеников, сегодня некоторые из них управляют различными подразделениями нашего предприятия. В кондитерском искусстве очень важно учить и вдохновлять следующее поколение.

WILLIAM CURLEY
PATISSIER CHOCOLATIER



ШОКОЛАД: ГЛАВНОЕ

ОТКРЫТИЕ КАКАО

Дикорастущее какао использовали ещё ольмеки. Считается, что именно они в 1500 году приготовили первый напиток, измельчив какао-бобы и смешав их с водой и специями, в том числе с перцем чили.

Как полагают, ольмеки первыми начали культивировать какао. Со временем их примеру последовали ацтеки и майя. Вскоре какао-бобы стали одним из привычных продуктов потребления в культуре Месоамерики. Какао-бобы использовали как денежную единицу и употребляли при совершении религиозных ритуалов.

В 1502 году Христофор Колумб во время пребывания на острове Гаунаха получил в подарок мешок какао-бобов. Великий первооткрыватель не знал потенциальной стоимости этого подарка. В 1519 году Эрнан Кортес прибыл на побережье современной Мексики и начал завоевание империи ацтеков. Истинная ценность «коричневого золота» была неизвестна Кортесу до тех пор, пока его не угостил шоколадом император ацтеков Монтесума. Испанцы-завоеватели использовали местные продукты (в том числе тростниковый сахар, ваниль, корицу и перец), адаптируя местный напиток к своему вкусу. По возвращении домой Кортес впал в немилость, так как не сумел найти настоящего золота. Лишь в 1544 году шоколад попал в Испанию во время визита сановников государства майя.

В XVII столетии какао начали импортировать в Европу, и чудесный порошок без боя завоевал практически все регионы. В последнюю четверть века в Лондоне начали одна за другой открываться кофейни и лавки по продаже шоколада, среди них – The Coffee Mill и Tobacco Roll (некоторые кофейни со временем стали первыми клубами для джентльменов). Уже в 1674 году шоколад начали продавать в виде пастилок, затем добавлять в выпечку и готовить шоколадные пирожные.

Голландец Конрад Я. ван Хаутен изобрёл гидравлический пресс для отделения от какао-массы масла какао (это бледно-жёлтый растительный жир, извлекаемый из какао-бобов). Ему удалось выжать и отделить $^2/_3$ жира. Оставшаяся масса считалась более полезной – так впервые был получен порошок какао. Ван Хаутен также запатентовал использование щёлочи для изготовления разрыхлённого порошка какао, благодаря чему цвет напитка стал темнее и краснее, а природная терпкость смягчалась, и вкус стал приятнее.

В 1847 году, основываясь на изобретениях ван Хаутена, фирма J.S. Fry & Sons из Бристоля разработала первый рецепт знакомого нам сегодня шоколада. В разрыхлённый порошок какао добавили немного масла какао, а также сахар. И получилась паста, пригодная для формования. Результатом кропотливой работы стала первая в мире плитка шоколада.

В эпоху промышленной революции в Европе стали открываться фабрики по производству шоколада. Началось развитие шоколадной промышленности.

На с. 13: Какао-бобы, которые использует фирма Amedei (*см. с 16*), и какао-крупка из какао-бобов стран Карибского бассейна.

Происхождение какао

Какао-бобы привозят из Южной Америки. Их выращивают в Венесуэле, Эквадоре, Мексике и странах Карибского бассейна. На берегах, подаривших миру первый шоколад, какао-бобы выращивают и сегодня, экспортируя некоторые из лучших в мире сортов какао.

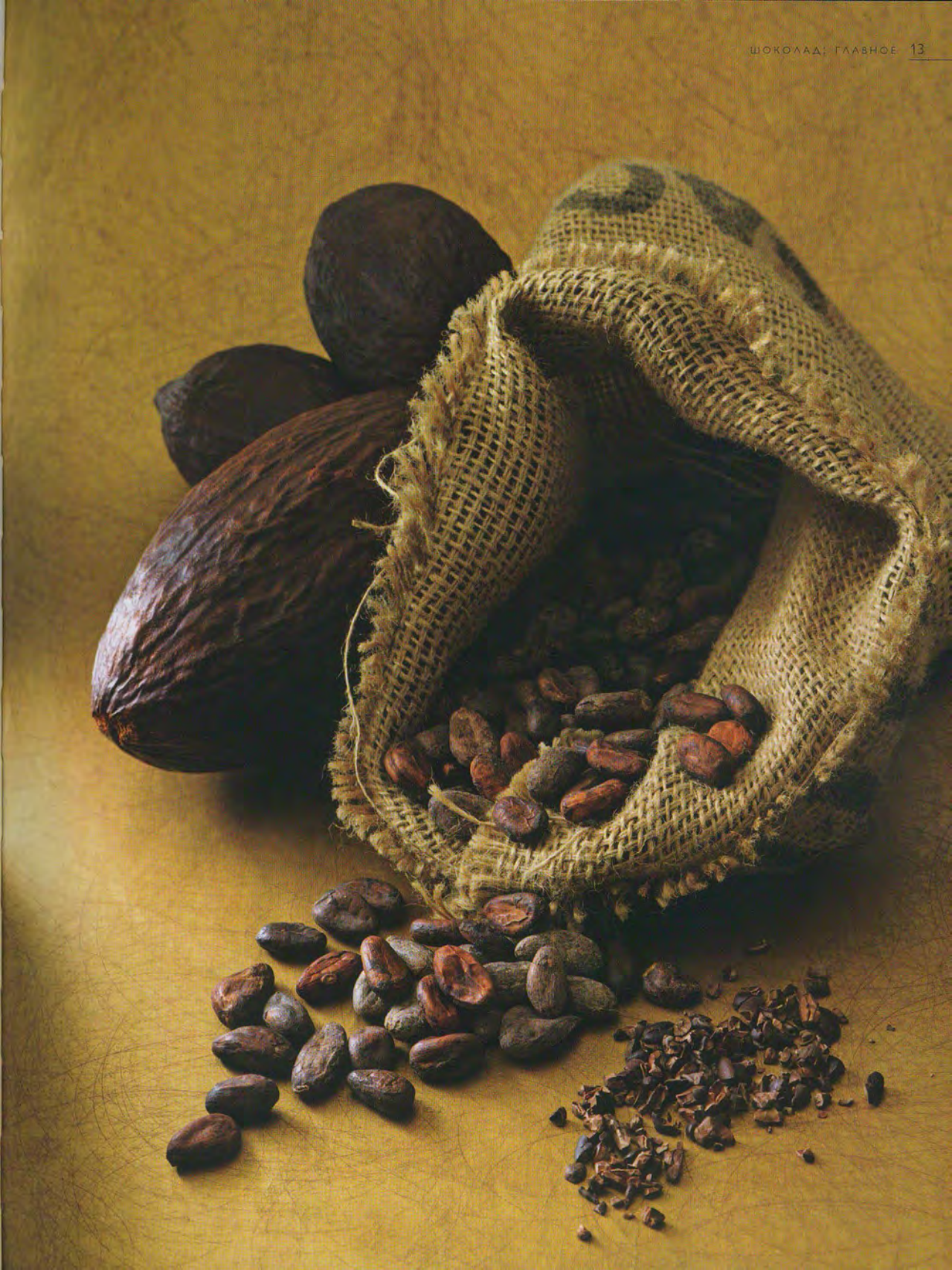
Дерево какао растёт в нижнем ярусе дождевого леса, более высокие деревья защищают его от излишков влаги и порывов ветра. Лучшие какао-бобы произрастают в условиях повышенной влажности, на широте 10–20° по обе стороны от экватора. Наиболее благоприятной для растений является влажная атмосфера и температура 20–35 °C на западном побережье Африки, на Мадагаскаре, в Индонезии и Малайзии.

В настоящее время возделываются деревья, дающие три сорта какао:

Криолло (Criollo) даёт небольшие урожаи какао-бобов высокого качества, тонкого и одновременно сложного вкуса. Какао-бобы сорта Криолло занимают лишь 2–3% мирового рынка какао, первоначально их производили только в Центральной Америке, однако сегодня их выращивают и в странах Карибского бассейна.

Форастеро (Forastero) – это самый известный сорт какао, на него приходится до 85% мирового производства какао. Сорт вынослив, деревья дают отличные урожаи. Деревья сорта Forastero были найдены в районе Амазонки, а сегодня их выращивают на плантациях в Африке.

Тринитарио (Trinitario) – гибрид, выведенный на острове Тринидад путем скрещивания сортов Криолло и Форастеро с местным сортом Форастеро.



ОТ БОБА К ПЛИТКЕ

Плоды какао срезают с деревьев вручную ножом с длинной рукоятью или мачете.

Плод какао осторожно разрезают пополам и извлекают из него **какао-бобы**.

Какао-крупка остаётся после удаления шелухи с какао-бобов.

Какао-масса – паста, получаемая при измельчении бобов.

Масло какао отжимают из какао-массы прессами различного типа.

Порошок какао остаётся после отжима масла какао.

Элитный шоколад – для получения шоколада масло какао добавляют в какао-массу и смешивают с ванилью и сахаром.

Дерево какао (Theobroma cacao) *происходит из Южной Америки, однако культивируется в различных странах мира, в том числе в Западной Африке, странах Карибского бассейна и Малайзии. Сегодня выращиванием какао занято 5–6 млн хозяйств во всём мире, от возделывания и производства какао зависит жизнь 40–50 млн человек.*

Деревья какао дают два урожая в год, один – главный, другой – второстепенный. Пора уборки урожая зависит от страны культивирования. Спелые плоды какао срезают с дерева. Затем плод разрезают пополам, достают какао-бобы и сладкую белую мякоть. Бобы раскладывают на большие деревянные решётки, обычно выложенные банановыми листьями. Сладкая белая мякоть участвует в процессе ферментации, благодаря которой вкус какао становится более ярким. Ферментация занимает 4–6 дней.

Затем какао-бобы укладывают на большие подносы и сушат их под лучами солнца; солнечный жар также делает вкус какао более выраженным. В естественных условиях высыхание занимает одну-две недели. Высушенные бобы затем измельчают, засыпают в холщёвые мешки и отправляют на шоколадные фабрики. На фабрике бобы слегка обжаривают для усиления вкуса, а затем измельчают, отсеивают шелуху и ещё раз мельчат.

Какао-крупку пропускают через роликовые машины, предназначенные для получения какао-массы или жидкого сырья. Какао-масса вместе с остатками масла какао, сахаром и ванилином (потенциально с добавлением соевого лецитина) помещается в миксер, перемешивающий шоколадное сырьё, однако полученный таким образом шоколад будет твердоватым и крошковатым. Чтобы вкус шоколада стал восхитительно шелковистым, смесь необходимо коншировать (что поможет также избавиться от излишней горечи). Термин «конширование» восходит к испанскому слову «concha», что означает «скорлупа». В фирме Amedei гранитные ролики измельчают шоколад, придавая ему бархатистую текстуру. Именно на этой стадии формируются характерный вкус, аромат и текстура шоколада высшего сорта. На изготовление коммерческого шоколада требуется до 12 часов; однако производство элитного шоколада может занять значительно больше времени (около 40–70 часов).

На с. 15: Готовые плитки элитного шоколада

ШОКОЛАД НА ПРАКТИКЕ

Тщательно выбирайте ингредиенты, пока не подберёте то, что подойдёт именно вам. Чтобы вы ни решили приобрести, никогда не экономьте на качестве ингредиентов.

Шоколадный прорыв

Элитный шоколад Это шоколад оптимального качества, который мы рекомендуем всегда использовать для наших рецептов. Он содержит 32–39% масла какао, а это означает, что данный тип шоколада, после правильно проведённого темперирования, будет хрустким и хрупким, а его вкус – мягким и нерезким, поверхность – привлекательно блестящей. Высокое содержание масла какао позволяет легче работать с этим сортом шоколада. Когда в списке ингредиентов плитки шоколада мы видим процентное содержание какао, это подразумевает какао-массу и масло какао – остальную часть ингредиентов составляют сахар, ваниль и иногда соевый лецитин.

Элитный шоколад является важнейшим ингредиентом. На наш взгляд, марка Amedei является лидирующим брендом. Все наши рецепты разработаны, чтобы воздать должное лучшим качествам шоколада от Amedei.

Фирма Amedei, основанная в маленьком городке Понтедера в Тоскане, производит великолепный шоколад из какао-бобов исключительно сортов Тринитарио и Криолло. Эти сорта какао дают наиболее мягкий и сложный вкус шоколаду, который нам так нравится использовать в нашей рецептуре. Работники фирмы приобретают лучшие какао-бобы в мире, к каждому этапу обработки какао-бобов и производству шоколада они подходят очень тщательно. В фирме Amedei коншируют каждый бленд более 70 часов, и это является гарантией производства потрясающего шоколада. Такой шоколад не содержит соевого лецитина, поэтому при плавлении делается чуть гуще, что особенно важно для темперирования.

Я могу назвать ещё нескольких производителей великолепного шоколада, среди них – Valrhona, Michel Cluizel, Pralus и Amano. В разделе «Примечания» (с. 224) вы найдёте ссылки на интернет-ресурсы, где дана более подробная информация.

Чёрный шоколад придаёт насыщенность и богатство вкуса любому изделию. Для наших сладостей мы чаще всего используем именно чёрный шоколад, поскольку он придаёт более яркое звучание натуральным вкусовым добавкам. Рекомендуем использовать чёрный шоколад с содержанием какао как минимум 60%. В США чёрный шоколад называют горьким, мы приводим эту информацию в скобках, чтобы каждый рецепт был понятен читателю.

Молочный шоколад отличается добавлением сухого молока. Постарайтесь найти шоколад, содержащий как минимум 30% какао. Мне нравится молочный шоколад с карамельными или солодовыми нотками.

Белый шоколад мы не используем для наших шоколадных конфет или трюфелей. На мой взгляд, он слишком сладкий. Если допустить, что он изготовлен с использованием только масла какао и без добавления растительных жиров, его по праву можно считать настоящим шоколадом, и вы увидите, в разделах «Пирожные», «Мороженое», а также «Плитки и конфеты», как мы используем белый шоколад.

Порошок какао получают при отжиме масла какао из неподслащённой какао-массы. Порошок какао отличается красным цветом и достаточно терпким, жгучим вкусом. Готовый порошок какао обработан щёлочью, вкус у него мягче, цвет более тёмный, почти коричневый.

Я рекомендую читателям пользоваться именно этим какао-порошком. Всегда приобретайте порошок какао без добавления сахара и искусственных ароматизаторов.

Какао-крупка получается после обжарки какао-бобов и их измельчения. Какао-крупка отличается глубоким острым вкусом.

Приобретение шоколада

Мы предлагаем использовать шоколад с определённым процентным содержанием какао. Это лишь совет. Если вам не удаётся приобрести шоколад с указанным в рецепте содержанием какао либо вы предпочитаете более выраженный или, наоборот, более мягкий вкус, не бойтесь экспериментировать – однако не забывайте, что в таком случае результат будет отличаться от описанного в книге. Шоколад – исключительно сложный продукт. Малейшее нарушение пропорций, малейшее изменение рецептуры приведут к иному результату.

Приобретая шоколад, придерживайтесь нескольких приведённых ниже советов:

- Пожалуйста, постарайтесь не «купиться» на процентное содержание какао в шоколаде данного сорта – это ещё не показатель качества, а просто информация о сочетании масла какао и какао-массы в данном шоколаде.
- Ищите среди ингредиентов какао-бобы сортов Тринитарио или Криолло.
- Всегда старайтесь избегать шоколада с многочисленными добавками: чем чище продукт, тем лучше.

Дегустация шоколада

Не жалите времени на выбор шоколада, с которым вы собираетесь работать. Купите для дегустации образцы различных сортов – совсем понемногу. Важные вкусовые различия могут оказаться достаточно тонкими. Вы сможете по-настоящему насладиться хорошим шоколадом лишь после того, как научитесь различать нюансы всевозможных регионов и блендов.

Говорят, в одном кусочке шоколада могут смешаться до 400 ароматов, шоколад, таким образом, содержит как минимум 300 химических составляющих. Ароматы бывают различными, от табака и солода до травы и фруктов, а также ягодные, медовые, карамельные, цитрусовые, ванильные.

Производители, гордящиеся своими блендами, часто упоминают конкретный вкус или аромат, однако вот несколько советов, благодаря которым вы сможете продегустировать шоколад.

Смотрите Цвет шоколада должен быть густого коричневого оттенка, напоминающего красное дерево. Если он кажется почти чёрным, какао-бобы пережарены. На поверхности не должно быть никаких беловатых пятен. Белые пятна – это так называемые жировые или сахарные поседения. Подобные дефекты обычно бывают вызваны быстрым изменением температуры или несоблюдением правил хранения шоколада.

Слушайте Верный знак того, что у вас в руках шоколад высокого качества, – хруст при разломе.

Нюхайте Хороший шоколад всегда отличается сложным ароматом, однако аромат не должен быть излишне навязчивым. Запах может быть сладким, фруктовым или ореховым, однако будьте внимательны – недопустим жжёный запах или запах химии.

Пробуйте на вкус Дегустируя сорт шоколада, положите маленький кусочек на язык и дайте ему медленно растаять, почувствуйте, как ароматы наполняют ваш рот. Вы сможете ощутить не только натуральные компоненты, но и вторичные элементы, попадающие в шоколад во время обжарки и измельчения бобов. Очень важно также послевкусие.

Пробуйте на ощупь Шоколад во рту должен казаться однородным. Крошковатость шоколада свидетельствует о слишком быстром коншировании или неправильно проведённом темперировании.

Другие важные ингредиенты

Сливки, сливочное масло и сахар – ключевые продукты в приготовлении шоколада. Практически во всех наших рецептах мы предлагаем использовать сливки для взбивания (более жирные), однако, если у вас нет возможности их приобрести, можете заменить их сливками большей жирности (в результате сладости получатся слегка тяжеловатыми). Во многих рецептах мы используем инвертный сахар (см. с. 23) с целью стабилизации шоколада – впрочем, если вы не можете приобрести такой сахар, замените его мягким жёлтым сахаром.

Хранение и срок использования

Все сорта шоколада следует хранить в прохладном, сухом, тёмном месте, не допуская контакта с сильно пахнущими продуктами. Экстремальные температуры и излишняя влажность плохо влияют на шоколад. Нарушение правил хранения может привести к неудовлетворительным результатам вашей работы. Никогда не убирайте шоколад в холодильник: когда его вынимают и оставляют в комнате, появляется конденсат, извлекающий влагу из состава продукта, так что на поверхности появляется сахарное поседение.

Рекомендуется употребить все шоколадные изделия в течение нескольких дней после изготовления: чем свежее они будут – тем лучше.

Коммерческая или домашняя кухня

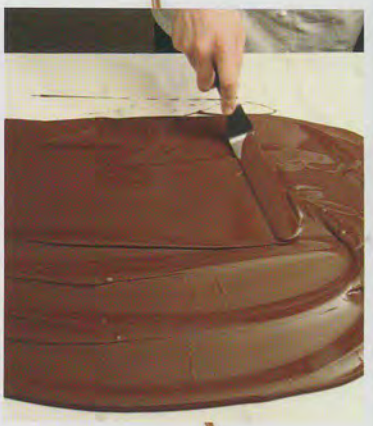
Эта книга представляет собой сборник рецептов, дарящих вдохновение. У меня ушло более 20 лет на овладение различными навыками и знаниями, которые я с гордостью представляю в этом издании.

В книге приведены рецепты, которыми мы пользуемся для приготовления сладостей. Все они адаптированы, чтобы ту или иную рецептуру можно было без труда воспроизвести дома. Впрочем, всегда помните: между тем, как вы будете готовить конфеты у себя дома, и тем, как мы производим их для наших магазинов, существуют фундаментальные различия.

Вот хороший пример: при приготовлении ганашей мы всегда составляем смесь, заливаем или выкладываем на противень и перед использованием оставляем на сутки созревать в сушильном шкафу. После изготовления конфет из ганаша мы снова оставляем изделия на 24 часа в специальном шкафу. Благодаря этому продукт будет достаточно хорошо храниться. Однако при изготовлении шоколадных конфет дома вам предстоит самим решать, как долго должен созревать ганаш – к тому же, если вы планируете съесть шоколадки именно сегодня, вам и не нужен будет столь длительный период созревания.

КЛАССИЧЕСКОЕ ТЕМПЕРИРОВАНИЕ

Масло какао в составе шоколада содержит различные жиры, застывающие при различных температурах. В силу этого нетемперированный шоколад отличается нестабильностью. Темперирование шоколада приводит к образованию кристаллов какао-жиров, которые оказываются достаточно стабильными и придают шоколаду яркий блеск, а также благодаря этому шоколад превращается в кристаллизованную амальгаму. При неправильном темперировании шоколад будет либо плохо застывать, либо иметь нестабильную структуру – это может привести после застывания к жировому поседению (на поверхности образуются белые полосы, а текстура станет крошковатой).
Однако правильно темперированный шоколад застывает, образуя твёрдую и прочную поверхность, он отличается хрустостью и ярким блеском.
Очень важно темперировать шоколад для покрытия им конфет, приготовления сладостей в форме или использования шоколада для декорирования. Если шоколад тусклый или с белыми полосами, придётся темперировать его повторно.



500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%) или шоколадные крошки

1 Положите измельчённый шоколад в кастрюлю с двойными стенками и распустите его на водяной бане. Не кипятите воду, чтобы не пережечь шоколад. Регулярно помешивайте, пока шоколад не начнёт плавиться. Нагрейте, постоянно помешивая шоколад, до 45–50 °С, чтобы равномерно расплавить все жировые и сахарные составляющие.

2 Вылейте примерно ⅔ шоколада на мраморную или гранитную плиту, остальную часть шоколада оставьте в кастрюле и продолжайте нагревать его, лучше всего на водяной бане, чтобы поддерживать температуру. Мрамор поможет быстро охладить шоколад.

Примечание:
- Будьте осторожны, не перегрейте шоколад, иначе он станет крошковатым.

3 Распределяйте распущенный шоколад широким ножом или металлическим шпателем, работайте уверенно и аккуратно, чтобы внутрь не попали пузырьки воздуха. Продолжайте вымешивать шоколад, пока он не загустеет. Температура при этом упадёт до 28–29 °С. Проверить нужную температуру можно с помощью специального термометра, но работайте быстро, так как шоколад моментально густеет.

Температуры темперирования для элитного шоколада Amedei

Шоколад	Температура роспуска	Температура охлаждения	Температура темперирования
Тёмный	45–50 °C	28–29 °C	31–32 °C
Молочный	45–50 °C	26–27 °C	29–30 °C
Белый	45 °C	26–27 °C	29–30 °C

Мы предпочитаем работать с элитным шоколадом сорта Amedei (*см. с. 16*). Температуры, указанные в рецептах, соответствуют оптимальному режиму для работы с этим сортом шоколада. Пожалуйста, имейте в виду, что у других производителей шоколада рабочая температура может слегка отличаться, а потому стоит поэкспериментировать, прежде чем вы решитесь использовать новые бренды.

Темперирование на мраморной плите

Темперирование на мраморной (или гранитной) плите широко используется в профессиональных кухнях, поскольку мрамор помогает эффективно охладить продукт, даже в том случае, когда в кухне жарко, как в аду. Если дома у вас нет ни мраморной, ни гранитной поверхности, тогда лучше следовать рекомендациям по проведению темперирования с каллетами, описанному на с. 20–21.

4 По окончании вымешивания переложите загустевший шоколад обратно в кастрюлю. Держите её на водяной бане, смешайте с оставшейся в кастрюле ⅓ распущенного шоколада до образования однородной массы.

5 Теперь температура должна повыситься до 31–32 °C. Если температура не повышается, слегка подогрейте воду, не переставая помешивать.

Примечание: если во время работы шоколад начинает застывать и густеть, просто подогрейте его, не забывая регулярно помешивать. Однако при слишком быстром и сильном нагревании качество готового шоколада резко ухудшится.

Темперирование небольшими порциями

В среднем из 500 г темперированного шоколада получается покрытие для 80 шоколадных конфет. Во всех наших рецептах приведено это количество исходного сырья (если только по рецепту не требуется больше шоколада), но не забывайте, что в кастрюле всегда остаются темперированные остатки. Если остался лишний темперированный шоколад, его можно переложить в герметичный контейнер и поставить охлаждаться, а затем (не раньше, чем остынет) закрыть крышкой и хранить в сухом прохладном месте до следующего раза.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ С КАЛЛЕТАМИ

Это очень простой метод – для него не требуется мраморная плита. Понадобится лишь термометр и кастрюля для работы на водяной бане. Этим методом я рекомендую пользоваться при темперировании небольших порций шоколада. Для отливки вам потребуется немного шоколада.

500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%) или шоколадные крошки.

1 Положите ⅔ измельчённого шоколада в кастрюлю с двойными стенками и распустите его на водяной бане. Не кипятите воду, чтобы не пережечь шоколад. Регулярно помешивайте, пока шоколад не начнёт плавиться. Продолжайте распускать и помешивать, пока температура не достигнет 45–50 °С. При такой температуре весь жир и все сахара равномерно расплавятся.

2 Постепенно добавьте оставшийся шоколад – то есть каллеты. Энергично размешайте и продолжайте помешивать, пока весь шоколад не распустится и не станет однородным. Затем остудите и дождитесь, когда шоколад начнёт густеть при температуре 31–32 °С. Всё время проверяйте температуру термометром. Если температура понизится слишком сильно, подогрейте распущенный шоколад на водяной бане ещё раз.

Темперирование: советы

- Температура 31–32 °С, называется рабочей. Шоколад темперирован и готов к использованию. Чтобы проверить состояние продукта, окуните в шоколад конец шпателя и подождите, пока шоколад застынет. Если поверхность станет гладкой и глянцевой (см. правый шпатель на ил. внизу), темперирование шоколада проведено успешно.

- Будьте очень осторожны при пользовании водяной баней: в шоколад ни в коем случае не должны попасть капли или пары воды. Шоколад состоит из какао-массы, масла какао, сахара, ванили и, возможно, сухого молока. Одной капельки воды достаточно, чтобы пропитать ингредиенты, из-за чего какао-масса свернётся и начнёт отделяться от масла какао (точь-в-точь как при смешивании воды и растительного масла). Никогда не накрывайте распускаемый шоколад крышкой: пары влаги будут конденсироваться с внутренней стороны и могут попасть в шоколад.

- Если же не удалось избежать попадания в шоколад капель воды или водяных паров, продукт ещё можно использовать для приготовления мороженого или шоколадного напитка, а также для выпечки.

- Чрезмерный нагрев способствует отделению от масла какао какао-массы и других сухих ингредиентов; при сильном и резком нагревании шоколад начнёт пригорать, в результате получится сухая и обесцвеченная паста. Если шоколад оказался пережжён, восстановить его уже невозможно, поэтому при темперировании следует соблюдать особенную осторожность.

ОСНОВНОЙ ГАНАШ

Ганаш – это эмульсия, состоящая из элитного шоколада и сливок; однако в смесь можно добавлять и другие компоненты, например фруктовое пюре (см. Черносмородиновое пюре, с. *124*), чтобы изменить вкус. Ганаш – основа большинства наших шоколадных изделий и рецептов, приведённых в этой книге. Секрет хорошего ганаша – отличное качество ингредиентов: мы используем шоколад Amedei (*см. с. 16*), продукт фирмы из Тосканы. Мы также стараемся приобретать сливки и сливочное масло наивысшего качества и, что столь же важно, свежие натуральные ингредиенты, в том числе свежий розмарин и юдзу (японский фрукт семейства цитрусовых).

Согласно легенде, первый ганаш был получен в конце XIX века во Франции, когда молодой повар, вернее, ещё поварёнок, пытаясь состряпать crème anglaise (франц. – английский крем), случайно вылил горячие сливки в миску с измельчённым шоколадом, а не в яично-сахарную смесь. Рассерженный шеф-повар назвал неумёху *ganache*, что в переводе с французского означает «дубина, дуралей». Однако поварёнок сообразил, что горячие сливки и шоколад – очень вкусная однородная смесь и её можно использовать.

Выход: около 80 трюфелей или шоколадных конфет

435 мл сливок для взбивания
60 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
75 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла

Демонстрируемый метод

Этим методом я пользуюсь вот уже много лет. Он прекрасно подходит для конфет, которые я делаю.

1 Добавьте в сливки (или фруктовое пюре – см. Малиновый трюфель, с. *38*) инвертный сахар и доведите до кипения, снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

2 Распустите шоколад в миске на водяной бане, нагрейте приблизительно до 45 °С, медленно влейте в шоколад охлаждённые сливки.

Альтернативный метод

с использованием тех же ингредиентов

1 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения.

2 Постепенно влейте в измельчённый шоколад сливки и непрерывно мешайте до образования однородной массы.

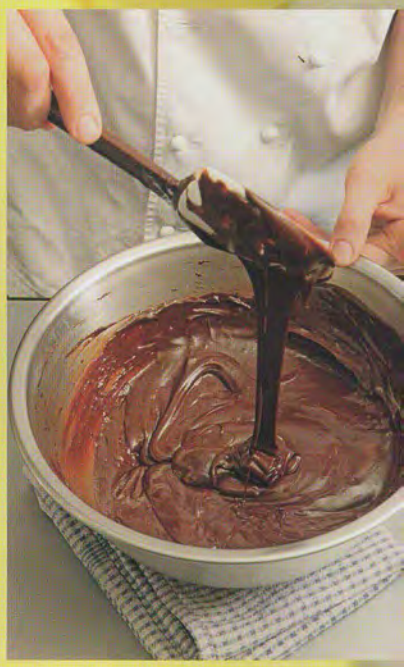
Инвертный сахар

Инвертным, или инвертированным, называют сахар, прошедший обработку и претерпевший изменения. Для того чтобы инвертировать сахар, нужно смешать воду и сахар и нагреть раствор. Чаще всего операцию выполняют с добавлением в сироп катализатора, чтобы ускорить процесс. Инвертный сахар предпочтительнее для ганаша, так как он предотвращает кристаллизацию и способствует быстрому созреванию, поглощению воды и стабилизации состава продукта, уменьшая влажность, благодаря чему изделия хранятся дольше (см. с. 224).

Если у вас нет возможности приобрести инвертный сахар, лучше всего заменить его мягким жёлтым сахаром, при этом следует брать такое же количество, какое указано в рецепте. Единственное отличие будет состоять в том, что срок хранения готовых изделий будет меньше (см. с. 19). Другая альтернатива – мёд, его берут в таком же количестве, однако у сладостей будет медовый привкус.

3 Непрерывно мешайте до получения консистенции эмульсии.

4 Добавьте сливочное масло и продолжайте мешать до образования однородной массы. Если вы собираетесь ввести в ганаш жидкость (см. с. 35), добавьте её сейчас и хорошенько перемешайте.

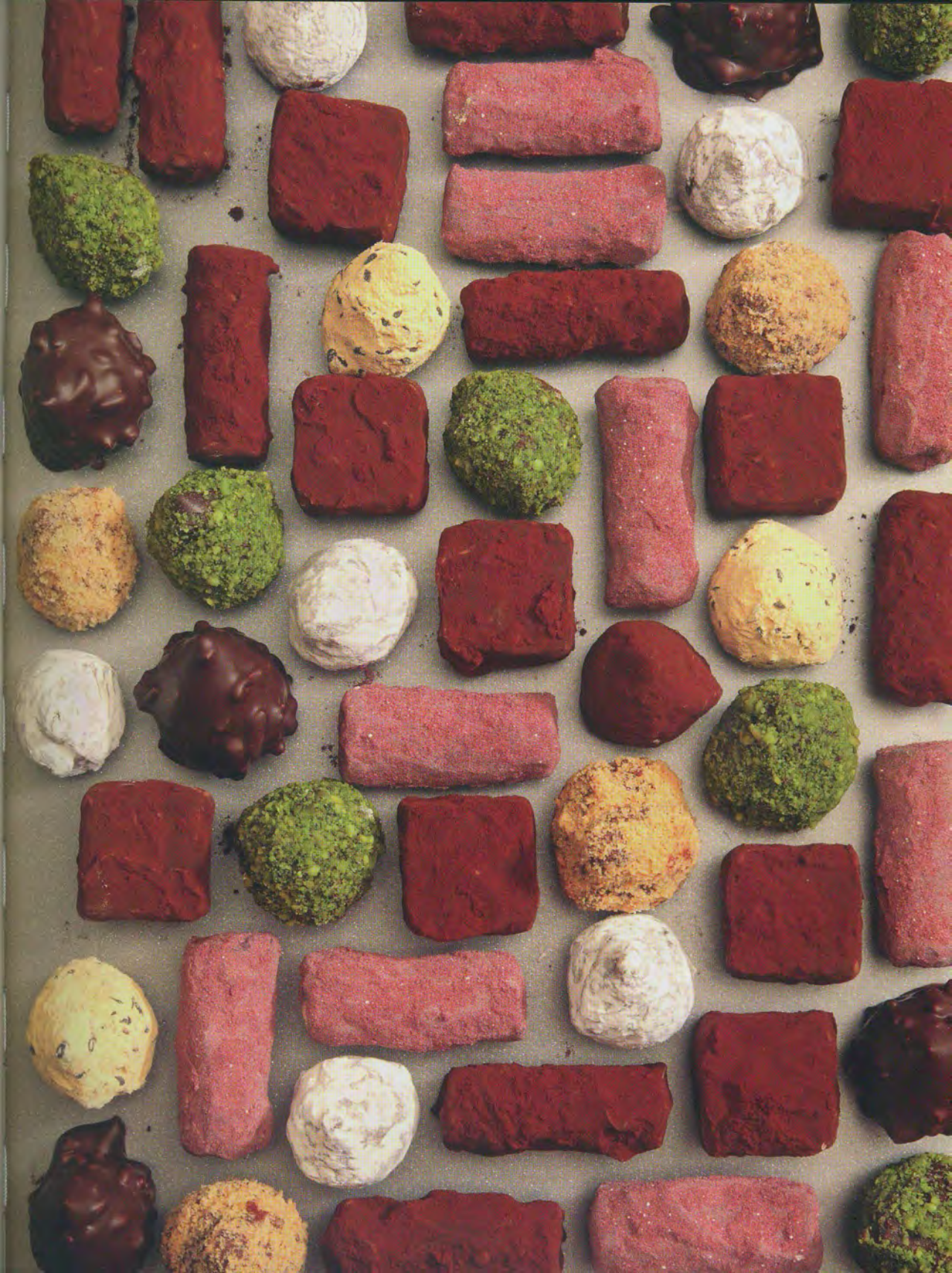


5 Оставьте ганаш созревать на 1 час, а затем используйте как предполагали.

3 Добавьте сливочное масло и продолжайте мешать до образования однородной массы.

4 Оставьте ганаш созревать на 1 час, а затем используйте, как предполагали.

ТРЮФЕЛИ



1
2

ЧТО ТАКОЕ ТРЮФЕЛЬ?

Трюфели, по сути дела, – это шарики из ганаша (*см. с. 22–23*), смесь из шоколада, сливок, сахара и сливочного масла, которую можно также использовать как крем для наполнения шоколадных конфет или пирожных. Оригинальный шоколадный трюфель – шарик из ганаша, обвалянный в какао-порошке и шоколадной крошке. Конфеты получили название в честь чёрного трюфеля – деликатесного гриба, с которым они схожи по форме. С течением времени в трюфели стали добавлять алкоголь, фрукты и орехи. Мы обычно отсаживаем трюфели из кондитерского мешка, делая их самой разнообразной формы, а домашний молочный трюфель (*см. с. 30*) мы нарезаем на квадраты.

Все трюфели должны храниться в герметичном контейнере в сухом прохладном месте (только не в холодильнике), несколько дней (чем свежее, тем лучше).

Если вам покажется, что указанное количество продуктов в рецепте слишком велико, действуйте по своему усмотрению и уменьшите порцию.

Отсадка ганаша

Этот метод мы используем для изготовления трюфелей. Работать с кондитерским мешком просто, а конфеты получаются вполне «домашнего» вида.

3

4

5

1 Положите на плоский противень или лист силиконовую подложку или бумагу для выпечки, под углы бумаги отсадите по небольшой порции ганаша, чтобы бумага прилипла к подносу. Прижмите бумагу к каплям ганаша – благодаря этому она не будет подниматься во время отсадки конфет.

2 Откройте кондитерский мешок, возьмите простой наконечник диаметром 12 мм для трюфелей-шариков и простой носик диаметром 15 мм для полосок, срежьте край мешка, чтобы вставить наконечник.

3 Наполните до половины кондитерский мешок ганашем – если он будет слишком полон, работать будет гораздо сложнее.

4 Отсадите шарики высотой 2 см…

5 …или полоски в палец толщиной на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки), оставляя между конфетами равные промежутки. Поставьте противень в сухое прохладное место и дайте ганашу созреть в течение двух-трёх часов. Не накрывайте конфеты. Нарежьте полоски тёплым сухим ножом на кусочки длиной 3–5 см.

Заливка ганаша

Этот метод обычно используется для получения квадратов ганаша для изготовления конфет высшего сорта (*см. с. 42–83*), однако мы так же готовим домашний молочный трюфель (*см. с. 30*).

1

2

3

1 Поместите на плоский противень силиконовую подложку. Смажьте её жидким шоколадным маслом какао (*см. с. 29*) и оставьте застывать на 4–5 минут.

2 Вылейте на подготовленную силиконовую подложку основной ганаш (*см. с. 22–23*) или ганаш с добавками по вашему усмотрению (*см. с. 48–51*).

3 Проверьте, равномерно ли ганаш распределился по силиконовой подложке, и, ничем не закрывая, поставьте противень в сухое прохладное место. Дайте ганашу созреть.

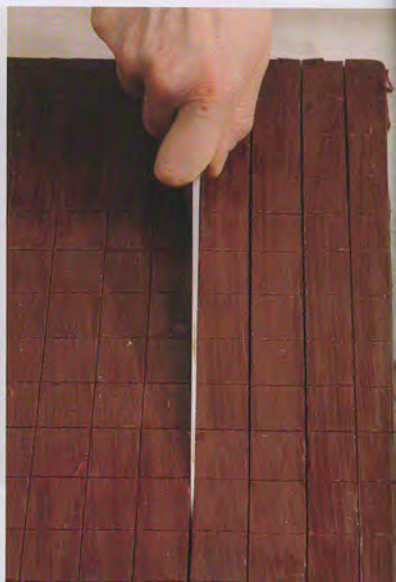
Нарезка ганаша

1 Используйте нож для пирожных; можно взять обычный нож, или острый шампур. Наметьте на поверхности ганаша квадраты со стороной 2,5 см. Феном для волос нагрейте нож (это безопаснее, чем нагревать его с помощью кипятка – нож будет слишком влажным).

2 Работая горячим ножом, нарежьте ганаш по намеченным линиям на кубики.

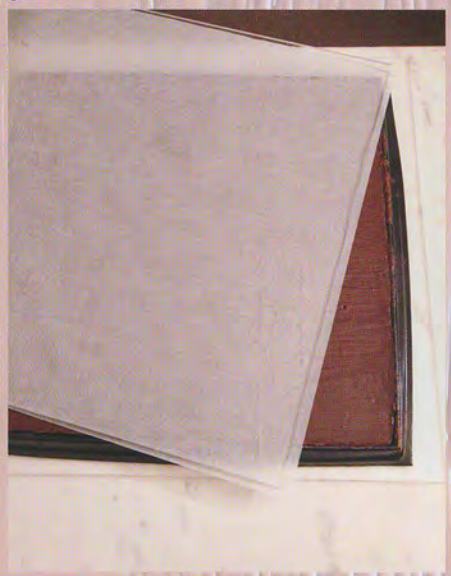
1

2



4

5



6

4 Смажьте верхний слой застывшего ганаша жидким шоколадным маслом какао и оставьте на 2–3 минуты.

5 Накройте противень с ганашем силиконовой подложкой или бумагой для выпечки. Сверху положите другой противень и аккуратно переверните, чтобы первый противень с ганашем оказался вверх дном.

6 Аккуратно снимите нижнюю силиконовую подложку и нарежьте ганаш так, как вам нужно (*см. с. 28*).

Жидкое шоколадное масло какао

Состав для смазки трёх противней

60 г мелко нарезанного масла какао
120 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)

Смешайте масло какао и измельчённый шоколад, осторожно нагрейте на водяной бане до 45 °С. Проверьте температуру термометром. Дайте смеси немного остыть, затем используйте её для смазки подложек, как указано в рецептах. Остаток раствора можно переложить в герметичный контейнер и несколько месяцев хранить в сухом прохладном месте.

ДОМАШНИЙ ТЁМНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Для изготовления этих конфет мы выбрали два сорта шоколада, идеально подходящего для трюфелей.

Выход: около 80 трюфелей

1 порция основного ганаша (*см. с. 22–23*), приготовленного из половины чёрного (горького) шоколада с содержанием какао 70% и тёмного шоколада с содержанием какао 65%
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) и порошок какао для обваливания

1 Положите на противень силиконовую подложку (или бумагу для выпекания). Наполните кондитерский мешок основным ганашем, возьмите простой 15-мм наконечник и отсадите на подготовленный лист полоски трюфелей в палец толщиной. Оставьте созревать, ничем не накрывая, на ночь в прохладном сухом месте.

2 Тёплым сухим ножом нарежьте полоски ганаша на кусочки длиной 3–5 см.

3 Специальной вилкой окуните каждый кусочек в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Широким ножом аккуратно снимите каждый трюфель с вилки на чистую силиконовую подложку.

4 Насыпьте порошок какао в мелкую миску или на поднос, обваляйте каждый трюфель в порошке какао, добиваясь ровного покрытия. Достаньте конфету и слегка встряхните, удаляя излишки порошка какао. Оставьте созревать на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

ДОМАШНИЙ МОЛОЧНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Богатый вкус и невероятное наслаждение – вот что кроется в конфетах иного вида.

Выход: около 80 трюфелей

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
300 мл сливок для взбивания
45 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
550 г молочного шоколада (содержание какао – 32%)
85 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) и порошок какао для обваливания

1 Положите на противень силиконовую подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао.

2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

3 Распустите измельчённый шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С.

4 Непрерывно помешивая, введите в шоколад охлаждённые сливки. Добавьте сливочное масло и продолжайте мешать до образования однородной массы. Если необходимо, можно использовать ручной блендер.

5 Вылейте ганаш на подготовленную силиконовую подложку и оставьте застывать в сухом прохладном месте на ночь, ничем не накрывая.

6 Покройте поверхность жидким шоколадным маслом какао, оставьте на 2–3 минуты, затем нарежьте на квадраты со стороной 2 см, работая тёплым сухим ножом.

7 Специальной вилкой окуните каждый квадрат в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Широким ножом аккуратно снимите каждый трюфель с вилки на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки).

8 Насыпьте порошок какао в мелкую миску или на поднос, обваляйте каждый трюфель в порошке какао, добиваясь ровного покрытия. Достаньте конфету и слегка встряхните, удаляя излишки порошка какао. Оставьте созревать, не накрывая, на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

Справа: Трюфели (слева направо): **домашний тёмный**; **трюфель с односолодовым виски Yamasaki** (*см. с. 35*); **малиновый** (*см. с. 38*); **домашний молочный.**

ТРЮФЕЛИ С МАТЧА И ФИСТАШКАМИ

Эти трюфели смотрятся просто потрясающе, их сразу можно заметить в витринах кондитерских магазинов. Я люблю зелёный порошковый чая матча. В идеале в этом рецепте следует использовать сицилийские фисташки, обладающие выраженным вкусом.

Обваливание трюфелей

В классических рецептах трюфели обваливают в порошке какао; однако нам нравится вносить в рецепты современный штрих, так что наши трюфели отличаются разнообразием. Для трюфелей мы используем самые разные покрытия, например обжаренный ореховый дакуаз (*см. с. 36–37*), порошок кинако (мука из соевых бобов) с зёрнами кунжута или порошок сушеного гибискуса.

Выход: около 80 трюфелей

390 мл сливок для взбивания
50 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
10 г зелёного порошкового чая матча
290 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
190 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
75 г фисташковой пасты (*см. с. 62*)
60 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*), для покрытия

Для покрытия из фисташек и порошкового чая матча:

8 г порошкового чая матча
250 г мелко порубленных фисташек (подсушить в духовке 3–4 минуты)

1 Положите на противень силиконовую подложку (или бумагу для выпечки).

2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С. Немного сливок смешайте с порошком матча, чтобы получилась однородная масса.

3 Распустите измельчённый шоколад на водяной бане и нагрейте до температуры около 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте мешать. Добавьте пасту из фисташек и пасту матча. Добавьте масло и продолжайте помешивать до образования однородной массы. Если нужно, смешайте все ручным блендером.

4 Оставьте ганаш созревать на 1 час.

5 Переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадите на подготовленный лист шарики размером 2 см. Оставьте созревать, не накрывая, на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

6 Для получения покрытия смешайте порошок матча и измельчённые фисташки. Высыпьте смесь в мелкий противень или на поднос.

7 Специальной вилкой окуните каждый шарик из ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия перед извлечением. Широким ножом аккуратно снимите каждый трюфель с вилки, обваляйте в смеси матча и фисташек до получения равномерного слоя. Достаньте, стряхните излишек смеси, положите на чистую силиконовую подложку или бумагу для выпечки. Оставьте созревать, не накрывая, на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

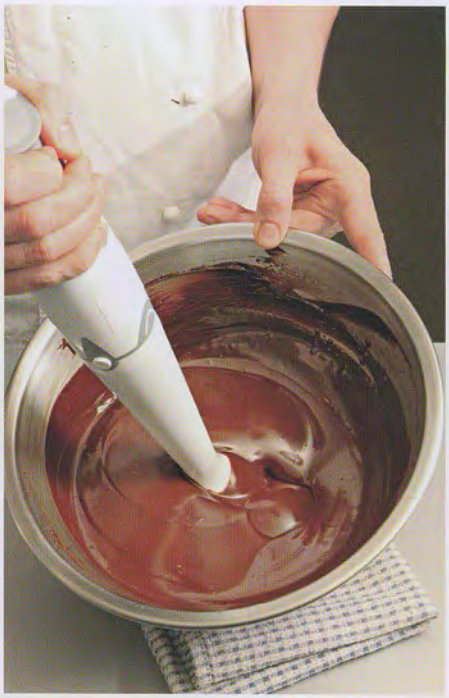
ТРЮФЕЛИ С ОДНОСОЛОДОВЫМ ВИСКИ YAMASAKI И ДАКУАЗОМ

Виски Yamasaki с чудесным ароматом спелых фруктов отлично гармонирует с чёрным шоколадом, а покрытие с чёткими ореховыми нотами придаёт трюфелю необычный вкус.

Выход: около 80 трюфелей

1 порция основного ганаша (*см. с. 22–23*), приготовленного с добавлением 100 мл односолодового виски Yamasaki

½ порции орехового дакуаза (*см. с. 36–37*) и 500 г темперированного чёрного (горького) шоколада для покрытия



1 Приготовьте основной ганаш, следуя рецепту, приведённому на с. 22–23, и в шаге 4 добавьте виски. На противень положите силиконовую подложку (бумагу для выпечки).

2 Переложите ганаш с виски в кондитерский мешок с наконечником 12 мм. Отсадите на подготовленный лист шарики размером 2 см. Оставьте созревать, не накрывая, на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

3 Нагрейте духовку до 180 °С. Наломайте ореховый дакуаз на кусочки, положите на силиконовую подложку или бумагу для выпечки, 6–8 минут выдержите в нагретой духовке и остудите. Затем переложите в комбайн и измельчите. Крошки насыпьте на мелкое блюдо или противень.

4 Специальной вилкой окуните каждый шарик из ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Широким ножом аккуратно снимите каждый трюфель с вилки и обваляйте в крошках дакуаза. Стряхните излишек крошек, положите на чистую силиконовую подложку. Оставьте созревать, не накрывая, на 2–3 часа в сухом, прохладном месте.

ОРЕХОВЫЙ ДАКУАЗ

Это классический французский рецепт, обогащённый орехами. Его используют для основы десертов (*см. с. 180*), так как он обеспечивает текстуру. Мы также пользуемся дакуазом для приготовления трюфелей с односолодовым виски Yamasaki и дакуазом (*см. с. 35*).

Выход: для покрытия около 80 трюфелей

65 г измельчённого миндаля
65 г измельчённого фундука
65 г порубленного миндаля
65 г порубленного фундука
125 г сахара для глазури – просеять
20 г кукурузной муки (кукурузного крахмала)
140 г белков (примерно 4½ яйца)
40 г сахарной пудры

4

5

1 Нагрейте духовку до 200 °С. Порубленные миндаль и фундук насыпьте на противень на бумагу для выпечки. Измельчённые миндаль и фундук разложите ровным слоем на отдельном противне. Слегка обжарьте оба противня с орехами в предварительно разогретой духовке в течение 5–6 минут, затем поставьте остывать. Убавьте температуру духовки до 180 °С, на противень положите бумагу для выпечки.

2 Смешайте просеянный сахар для глазури, обжаренные порубленные орехи и кукурузную муку (кукурузный крахмал).

3 В отдельной посуде взбейте белки, добавьте сахарную пудру. Продолжайте взбивать до получения густой пены. Можно взбить белки электромиксером со специальной насадкой.

4 Взбитые белки положите в большую миску, вмешайте смесь глазурного сахара, измельчённых орехов и кукурузной муки (кукурузного крахмала).

5 Добавьте половину обжаренных порубленных орехов.

Совет:
Готовый дакуаз охладите, снимите силиконовую подложку (шаг 8) и уберите дакуаз в холодильник. Вы можете хранить его несколько дней в герметичном контейнере, для более длительного хранения дакуаза, его следует заморозить.

6

7

8

6 Рассыпьте оставшиеся порубленные орехи на подготовленный противень, поверх них выложите смесь из взбитых белков.

7 Широким ножом разровняйте поверхность и выпекайте в нагретой духовке в течение 18–20 минут. (Если собираетесь использовать дакуаз для обваливания трюфелей, выпекайте на 5 минут больше).

8 Когда дакуаз остынет, накройте его силиконовой подложкой. Положите сверху противень и переверните, чтобы нижний противень оказался наверху. Поднимите его, затем аккуратно снимите силиконовую подложку.

9 Для обваливания трюфелей наломайте дакуаз на куски, затем измельчите в комбайне и храните в герметичном контейнере, чтобы смесь была у вас под рукой.

МАЛИНОВЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Выход: около 80 трюфелей

400 г малинового пюре (или см. Чёрносмородиновое пюре, *с. 124*)
60 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
85 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) и порошок какао для обваливания

1 Положите на противень силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Добавьте в малиновое пюре инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

2 Распустите шоколад на водяной бане, нагрейте до температуры 45 °С, постепенно добавьте в шоколад охлаждённую малиновую смесь. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте смесь. Можно смешать всё ручным блендером. Оставьте ганаш созревать примерно на 1 час.

3 Переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадите на лист шарики размером 2 см. Оставьте на 2–3 часа созревать в сухом прохладном месте.

4 Специальной вилкой окуните каждый шарик в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Насыпьте порошок какао в мелкую миску или на противень, каждый трюфель обваляйте в порошке какао. Достаньте, стряхните излишек порошка какао. Оставьте созревать на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

ЯПОНСКИЙ ТРЮФЕЛЬ С САКЭ И КИНАКО

В этом трюфеле использован один из моих любимых фруктовых сортов сухих саке.

Выход: около 80 трюфелей

1 порция основного ганаша (*см. с. 22–23*), приготовленного с добавлением 100 мл Kubota Senju (японского саке)
250 г кинако (*мука из обжаренных соевых бобов, см. с. 224*)
50 г семян чёрного кунжута
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Приготовьте основной ганаш. Следуйте инструкции на с. 22–23, шаг 4, добавьте саке. На противень положите силиконовую подложку (или бумагу для выпечки).

2 Переложите ганаш с саке в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадите на подготовленный лист шарики размером 2 см. Оставьте для созревания на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

3 Смешайте кинако и семена кунжута в неглубокой миске или противне. Специальной вилкой окуните каждый шарик в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Снимите каждый трюфель с вилки широким ножом, обваляйте в какао-порошке, получая ровное покрытие. Достаньте, стряхните излишки смеси. Оставьте для созревания на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

Вариация: Шампанское

Следуйте приведённому выше рецепту трюфеля с японским саке и кинако, но вместо саке возьмите 175 мл шампанского, а для покрытия Neige Décor (*см. с. 218*).

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЛИКЁР И ГИБИСКУС

С тех пор как Судзу разработала этот рецепт, данный трюфель является одним из наиболее популярных продуктов в нашем магазине.

Выход: около 80 трюфелей

360 г черносмородинового пюре (*см. с. 124*)
70 г инвертного сахара (*см. с. 123*)
300 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
300 г мелко нарубленного молочного шоколада (содержание какао – 35%)
100 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
250 г сахарная пудра Neige Décor (*см. с. 218*)
125 г порошка из цветов гибискуса (*см. с. 224*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

1 Добавьте в черносмородиновое пюре инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

2 Распустите шоколад на водяной бане, нагрейте до температуры 45 °С. Добавьте фруктовую смесь и добавьте масло. Оставьте ганаш созревать примерно на 1 час. Переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 15 мм, отсадите на подготовленный противень полоски ганаша в палец толщиной. Поставьте созревать на 2–3 часа. Нарежьте ганаш на полоски длиной 3–5 см.

3 Смешайте сахарную пудру и порошок из цветов гибискуса. Специальной вилкой окуните каждый кусочек ганаша в темперированный шоколад. Обваляйте каждый трюфель в порошке. Оставьте для созревания на 2–3 часа.

Шампанское

Черносмородиновый ликёр и гибискус

Малиновый трюфель

Японский трюфель с саке и кинако

КАШТАНЫ И ПРАЛИНЕ

Немногие наши трюфели изготовлены этим способом, однако если вам захочется изменить вкус трюфелей, данный рецепт подойдёт как нельзя лучше.

Каштановое пюре

250 г готовых каштанов в вакуумной упаковке
250 мл молока
½ стручка ванили, расщепить вдоль

Положите каштаны в молоко. Выскребите семена из стручка ванили, добавьте семена и стручок в молоко. Доведите до кипения, 4–5 минут кипятите на умеренном огне. Достаньте стручок ванили, молоко с каштанами остудите и быстро взбейте ручным миксером до образования однородной массы. Храните в герметично закрывающемся контейнере в холодильнике.

Выход: около 80 трюфелей

330 мл сливок для взбивания
30 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
125 г каштанового пюре
380 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
125 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
225 г пасты пралине (*см. с. 158*)
50 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
100 г обжаренного измельчённого миндаля (или нарезать листочками обжаренный миндаль)
500 темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Положите на противень силиконовую подложку (бумагу для выпечки).

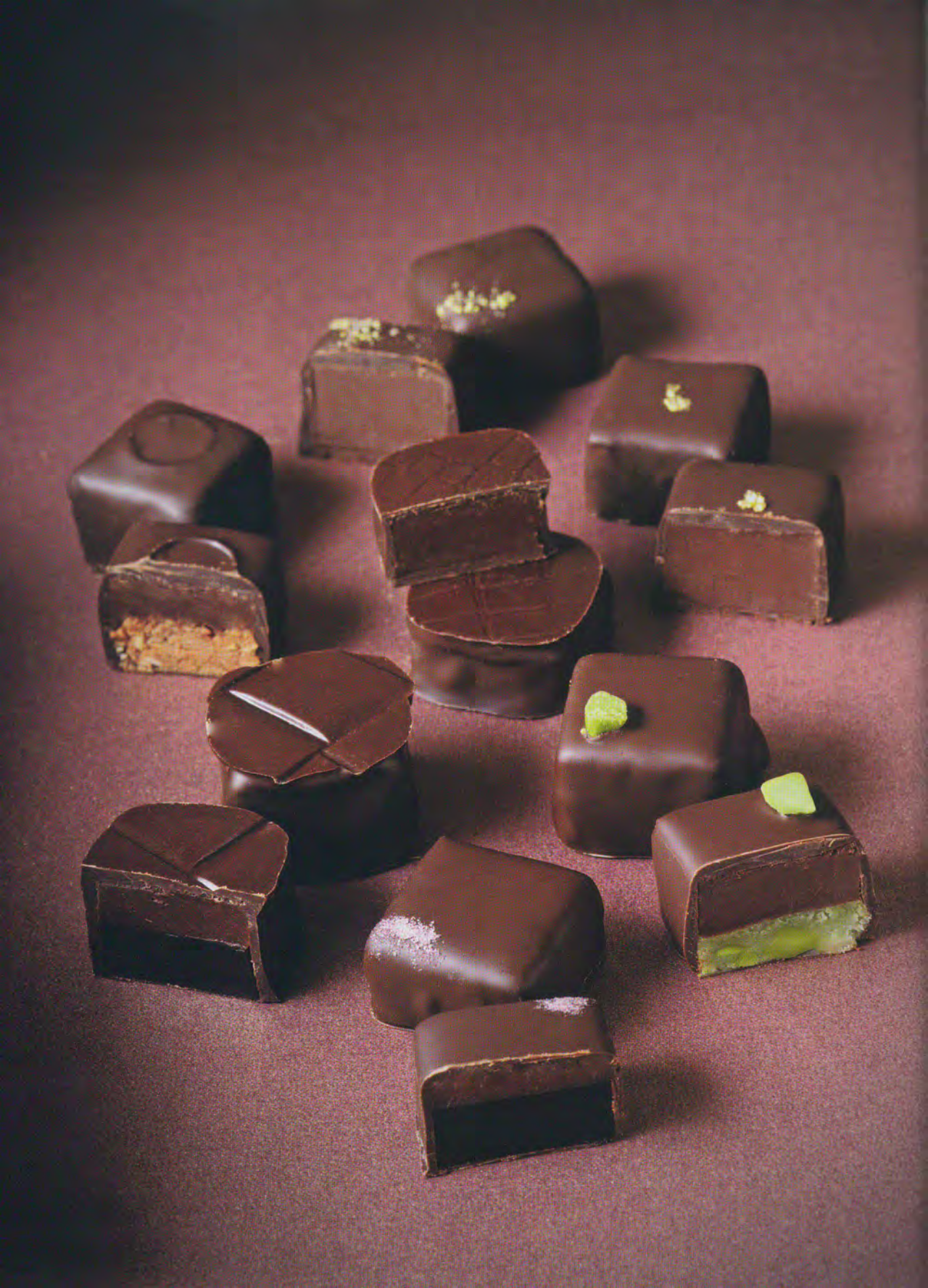
2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения. Влейте в каштановое пюре. Остудите до 65–70 °С.

3 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Постепенно введите в шоколад охлаждённый каштановый крем. Непрерывно помешивайте до получения консистенции эмульсии. Добавьте пасту пралине, затем сливочное масло и продолжайте помешивать до образования однородной массы. Оставьте ганаш созревать примерно на 1 час.

4 Переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадите на подготовленный лист шарики диаметром 2 см. Оставьте для созревания на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

5 Смешайте обжаренный миндаль с темперированным шоколадом. Специальной вилкой обмакните каждый шарик ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия. Широким ножом сдвиньте каждый трюфель на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки) и оставьте для полного созревания на 1 час в сухом прохладном месте.

КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНФЕТ ОТ-КУТЮР

Шоколадные конфеты от-кутюр изготавливаются на заказ из натуральных ингредиентов. Они не содержат консервантов, так что, хотя это и означает, что срок их хранения невелик, но свидетельствует об их высочайшем качестве.

Использование настоек и натуральных вкусовых добавок позволяет получить нужный вкус ганаша без добавления ароматических масел или эссенций. Благодаря этому шоколад может полностью раскрыть свой вкус и доставить вам наслаждение.

Выражение «от-кутюр» ассоциируется с изготовленными на заказ продуктами и роскошью haute couture. Мы убеждены, что наш бренд имеет полное право так называться. Всем, кто пробует шоколадные конфеты, мы стремимся подарить незабываемое ощущение.

Данная глава построена таким образом, что сначала вы осваиваете необходимые навыки или нужную технику, постепенно открывая для себя всё более сложные рецепты.

По часовой стрелке слева сверху:

Пьемонтский фундук; Сычуаньский перец; «Чао»; Фисташки и тоскано; Ягоды можжевельника и чёрная смородина; Малина и тоскано; а также **Маракуйя и манго.**

Приготовление ароматизированного шоколада для ганаша

1 Смажьте силиконовую подложку жидким шоколадным маслом какао (*см. с. 29*).

2 Приготовьте ганаш со вкусовой или ароматической добавкой (*см. с. 48–51*) и вылейте его на подготовленную силиконовую подложку. Разровняйте поверхность и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

3 Смажьте ганаш жидким шоколадным маслом какао; дайте застыть (2–3 минуты).

4 Положите поверх ганаша силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Накройте противнем и аккуратно переверните, чтобы нижний противень оказался сверху.

5 Аккуратно снимите силиконовую подложку.

6 Наметьте линии, затем разрежьте ганаш. Следуйте инструкции на с. 28.

7 Каждую конфету окуните в темперированный шоколад специальной вилкой. Постучите вилкой по краю посуды, чтобы избавиться от излишка темперированного шоколада, затем положите конфеты на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Украсьте по собственному усмотрению (*см. с. 58–61*).

1

5

2

6

3

7

4

Противни

Наши рецепты рассчитаны на выход около 80 шоколадных конфет на противне размером 25,5 × 30 см. Старайтесь придерживаться данных пропорций и не забудьте, что глубина противня должна быть не менее 1,5 см.

Приготовление шоколада с прослойкой

1 Смажьте силиконовую подложку жидким шоколадным маслом какао (*см. с. 29*).

2 Приготовьте прослойку по своему выбору (см. рецепт вафельной основы, *с. 54–55*, или фисташкового марципана, *с. 52–53*) и распределите её по подготовленной подложке. Выровняйте поверхность, если нужно, подровняйте края, чтобы прослойка лежала точно на подложке.

3 Приготовьте основной ганаш из половины нужных ингредиентов и залейте им прослойку. Выровняйте поверхность и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

4 Смажьте ганаш жидким шоколадным маслом какао; оставьте застывать на 2–3 минуты.

1

2

3

4

5 Накройте ганаш силиконовой подложкой (или бумагой для выпечки), а затем противнем.

6 Аккуратно переверните так, чтобы верхний противень оказался внизу. Осторожно снимите силиконовую подложку.

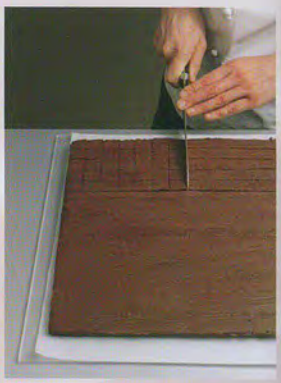
7 Наметьте линии и разрежьте ганаш. Следуйте инструкции на с. 28.

8 Каждую конфету окуните в темперированный шоколад специальной вилкой. Постучите вилкой по краю посуды, чтобы избавиться от излишков темперированного шоколада, затем положите конфеты на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Украсьте по собственному усмотрению (*см. с. 58–61*).

5

6

7



8

Приготовление шоколада с желейной прослойкой

1 Приготовьте желейную прослойку по своему выбору (см. Pâté de Fruit, с. 56–57 и другие варианты, с. 74) и распределите её по подложке. Выровняйте поверхность, если нужно, подровняйте края, чтобы желейная прослойка лежала точно на подложке.

2 Приготовьте основной ганаш из половины нужных ингредиентов, залейте им желейную прослойку. Выровняйте поверхность, оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

3 Смажьте ганаш жидким шоколадным маслом какао; оставьте застывать на 2–3 минуты.

4 Поверх ганаша положите силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Накройте её акриловым листом или противнем; аккуратно переверните так, чтобы верхний противень оказался внизу.

1

2

3

4

5 Аккуратно снимите силиконовую подложку – желейная прослойка теперь будет сверху.

6 Смажьте желейную прослойку жидким шоколадным маслом какао и оставьте застывать на 2–3 минуты.

7 Наметьте линии и разрежьте ганаш. Следуйте инструкции на с. 28.

8 Каждую конфету окуните в темперированный шоколад специальной вилкой. Постучите вилкой по краю посуды, чтобы избавиться от излишков темперированного шоколада, затем положите конфеты на силиконовую подложку (или бумагу для выпечки). Украсьте по собственному усмотрению (см. с. 58–61).

5

6

7

8

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАСТОЯННОГО ГАНАША

Почему мы применяем настаивание

Традиционно шоколадные конфеты, приготовленные в Великобритании, могут храниться достаточно долго благодаря использованию вкусовых добавок и консервантов. Нам очень важно сохранить чистоту нашего продукта. Если мы готовим мятный шоколад, мы всегда берём свежую мяту, чтобы придать сливкам потрясающий вкус. Мы стараемся не использовать ароматические масла или вкусовые добавки.

Шоколадный ганаш можно приготовить с различными вкусами: в самом начале приготовления (см. пошаговые инструкции) добавьте в сливки травы, например розмарин, эстрагон, периллу или тимьян лимоннопахнущий. Затем процедите сливки. Они приобретут изумительный аромат. Точно так же используют различные сорта чая и специи, в том числе жасмин, сычуаньский перец, лемонграсс и имбирь. Однако сливки надо будет дольше настаивать. Что касается других вкусовых добавок, в том числе обжаренных семян кунжута, японского чёрного уксуса и мёда, – эти ингредиенты можно добавлять непосредственно в ганаш.

Ганаш с эстрагоном и горчицей *(см. с. 70)*

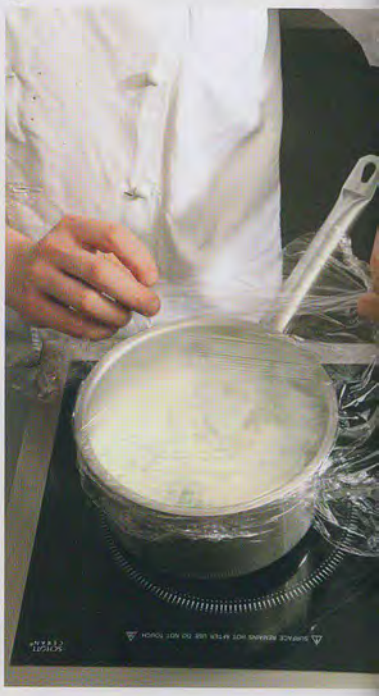
Это смелое сочетание: анисовые нотки шоколада великолепно гармонируют с древесными нотами эстрагона, а горчица вносит изящное тепло.

Выход: около 80 шоколадных конфет

400 мл сливок для взбивания
20 г эстрагона
60 г инвертного сахара (см. с. 23)
4,5 г горчичного порошка
450 г мелко порубленного тёмного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
70 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла

1

2



1 Доведите сливки до кипения. Всыпьте эстрагон.

2 Накройте кастрюлю плёнкой для пищевых продуктов. Оставьте на 2 часа, чтобы сливки остыли и настоялись.

3 Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито, чтобы отделить листья эстрагона.

4 Аккуратно отожмите листья эстрагона в сите, чтобы извлечь максимально больше вкуса.

3
4

Ганаш с эстрагоном и горчицей
продолжение

Сахар, соль и масло

Я прекрасно понимаю, что сахар, соль и масло обладают скверной репутацией. С одной стороны, я согласен с теми, кто утверждает, что излишек этих продуктов не слишком полезен. С другой стороны, все они очень важны – это натуральные ингредиенты. Данные продукты не только обеспечивают идеальный вкус, но и являются зачастую основой удачного рецепта.

5

5 Добавьте в сливки инвертный сахар и снова доведите до кипения. Отлейте немного ароматизированных сливок в миску с горчичным порошком и размешайте до образования однородной массы.

6

6 Введите горчичную пасту в основную порцию сливок.

7 Дайте сливкам остыть до температуры 65–70 °С.

7

8 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте его до температуры 45 °С, постепенно влейте в шоколад охлаждённые сливки и непрерывно помешивайте до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и продолжайте мешать до образования однородной массы. Оставьте ганаш созревать примерно на 1 час. Его можно залить в противень, чтобы потом нарезать (*см. с. 28*).

8

ПРОСЛОЙКА ИЗ ФИСТАШКОВОГО МАРЦИПАНА

Я обожаю создавать необычные комбинации – марципан и шоколад отлично сочетаются друг с другом, а сицилийские фисташки имеют потрясающий вкус. Фисташковый марципан и фруктовый ганаш (см. с. 64, где приведён полный рецепт) – беспроигрышный вариант.

Фисташковый марципан

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (см. с. 29)
425 г марципана
50 г крупно порубленных фисташек
½ порции основного ганаша (см. с. 22–23)
измельчённый глазурный сахар (кристаллическая пудра)

Для фисташковой пасты
100 г фисташек
15 мл фисташкового масла (или другого орехового масла без вкуса)

1 Смажьте силиконовую подложку тонким слоем жидкого шоколадного масла какао. Для приготовления фисташковой пасты смешайте фисташки и растительное масло в блендере или кухонном комбайне (мы рекомендуем марку Thermomix, см. с. 224) до образования однородной массы.

2 Сделайте ямку в марципане и переложите туда фисташковую пасту. Разминайте марципан, пока он полностью не перемешается с фисташковой пастой. Смесь должна получиться однородной.

3 Добавьте в марципан порубленные фисташки.

4 Разомните марципановую смесь, чтобы она стала однородной. Скатайте колбаску. Раскатайте марципан толщиной 6 мм на рабочей поверхности, слегка припылённой сахарной пудрой.

5 Перенесите на скалке раскатанный марципан на подготовленную подложку. Подровняйте края, уберите излишки.

6 Залейте раскатанный марципан шоколадным ганашем и оставьте застывать. Продолжайте, как указано на с. 46 в шагах 4–8 по изготовлению шоколадных конфет с прослойкой.

ВАФЕЛЬНАЯ ОСНОВА

Сухие измельчённые вафли, смешанные с пралине, пьемонтским фундуком и молочным шоколадом, – вот что придаёт нашим конфетам потрясающий вкус. Старайтесь только не переусердствовать, иначе есть риск потерять текстуру. Хорошо сочетаются также миндальные или лесные орехи.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
130 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 35%)
75 г мелко порубленного джандуйя (*см. с. 218–219*)
140 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)
25 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью
90 г порубленного пьемонтского фундука
115 г слоёных вафель

2

3

4

1 Смажьте подложку тонким слоем жидкого шоколадного масла какао, проверьте равномерность покрытия.

2 Молочный шоколад и джандуйю распустите на водяной бане и нагрейте до температуры 45 °С. Вмешайте пасту пралине.

3 Остудите до 37–38 °С. Добавьте сливочное масло с морской солью, размешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной блендер.

4 Добавьте в шоколад пьемонтский фундук и хорошенько размешайте.

5 Добавьте слоёные вафли.

6 Мешайте до образования однородной массы, затем выложите смесь на антипригарную подложку и разровняйте ее ножом.

7 Продолжайте, как указано на с. 46 в шагах 3–8 по изготовлению шоколада с прослойкой.

5

6

PÂTÉ DE FRUIT

Овернь – регион на юге Франции, славящийся своими фруктовыми пюре – pâté de fruit, традиция приготовления которых восходит к XVII веку. Хотя рецепт со временем изменился, название продукта осталось прежним. Пюре больше напоминает джем или даже пастилу, его режут кубиками и обваливают в сахаре. Мы используем pâté de fruit в сочетании с шоколадным ганашем для приготовления шоколадных конфет от-кутюр. Чудесный вкус фруктовых добавок великолепно сочетается с шоколадом.

Данный рецепт приведён для приготовления малинового pâté de fruit, однако вы смело можете экспериментировать и использовать любые фрукты или ягоды (*см. с. 74*, где приведены другие варианты) – просто вместо измельчённой малины возьмите что-то другое.

Выход: около 80 шоколадных конфет

280 г готового малинового пюре (или см. Чёрносмородиновое пюре, *с. 124*)
50 г малины
225 г сахарной пудры
95 г жидкой глюкозы
10 г жёлтого пектина
2,5 мл лимонного сока

2

3

1 Смешайте малиновое пюре, ягоды малины, 150 г сахарной пудры и жидкую глюкозу, доведите до кипения.

2 Смешайте пектин и остаток сахара и добавьте в малиновое пюре.

3 Готовьте на маленьком огне, непрерывно помешивая. Доведите температуру до 103 °C, проверьте по специальному термометру. Добавьте лимонный сок.

4 Вылейте малиновую смесь на подложку и оставьте застывать в сухом прохладном месте.

5 Следуйте инструкциям на с. 47, шаги 3–8 по приготовлению шоколада с желейной прослойкой.

Примечание: Можно вылить смесь на мелкий противень, оставить до полного застывания, затем нарезать на кусочки и обвалять в сахарном песке – получится вкусное лакомство.

ОФОРМЛЕНИЕ И ДЕКОРИРОВАНИЕ

Нам нравится декорировать наши конфеты – между прочим, их можно узнать и отличить друг от друга именно по украшению. С другой стороны, оформление придаёт конфетам индивидуальность. Каждую нашу конфету мы украшаем вручную и считаем этот этап производства очень важным.

1 Специальной вилкой окуните каждый кубик ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия.

2 Стряхните излишки темперированного шоколада.

3 Верхнюю часть каждой конфеты украсьте по своему выбору…

1

3

Верхний ряд слева направо: **базилик и морская соль; матча; зелёный чай; молотый кардамон.** *Средний ряд слева направо:* **сухой имбирь, сухой юдзу; какао-крупка; семена кунжута.** *Нижний ряд слева направо:* **Houji Cha** (копчёные чайные листья); **порошок гибискуса; ежевика и морская соль; семена чёрной горчицы.**

2

4

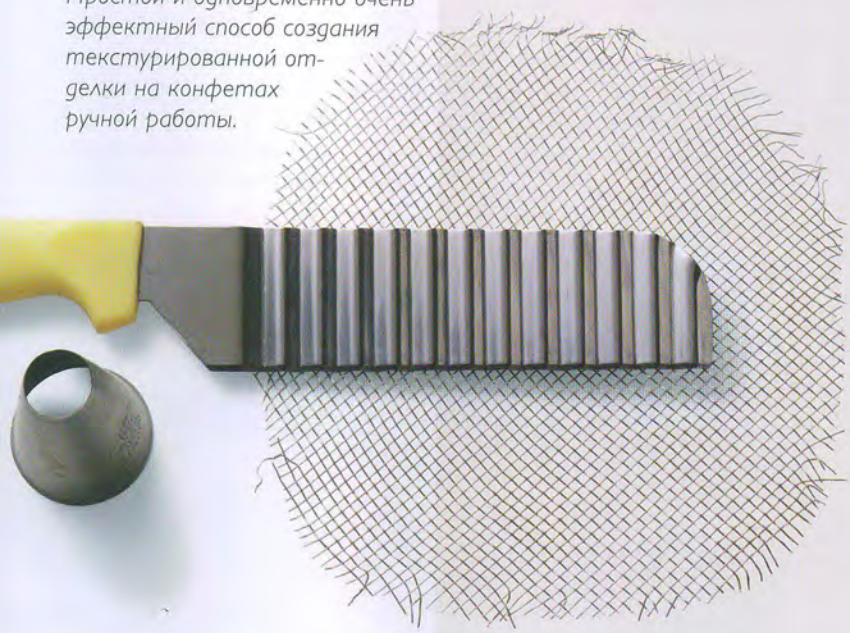
4 ...или положите украшение сверху, если это не порошок или молотые орехи.

5 Дайте шоколаду застыть в течение 2 часов в сухом прохладном месте.

Сверху вниз: **лаванда, розмарин и морская соль; тайский базилик; фисташки; сусаль.**

ДЕКОРАТИВНОЕ ПЕРФОРИРОВАНИЕ

Простой и одновременно очень эффектный способ создания текстурированной отделки на конфетах ручной работы.



1 Специальной вилкой окуните каждый кубик ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия.

2 Стряхните излишки темперированного шоколада.

3 Оформите поверхность каждой конфеты сухим чистым ножом или другим инструментом, позволяющим получить интересный рельеф. Можно использовать фигурный нож или край фигурной формы.

4 Дайте шоколаду застыть в течение 2 часов в сухом прохладном месте.

Покрытие конфет

Покрытие конфет защищает начинку – без защитного слоя она бы быстро высохла. Покрытие формирует также тонкий хрусткий слой, придающий конфетам уникальный характер. Я предлагаю использовать сбалансированный шоколад, избегая резкого вкуса, который не всегда хорошо гармонирует с начинкой. Мы используем бленд шоколада от Amedei с содержанием какао 63 или 65% – это очень хороший сорт, дающий гладкое покрытие, без горьковатых или терпких ноток. Попробуйте для образования покрытия различные типы шоколада – это поможет определить, что лучше подойдёт именно вам.

2

3

ДЕКОРИРОВАНИЕ ТИСНЕНИЕМ

Тиснение придаёт отделке уникальный текстурированный характер.

1 Специальной вилкой окуните каждый кубик ганаша в темперированный шоколад, проверьте равномерность покрытия.

2 Стряхните излишки темперированного шоколада.

3 Переверните каждую конфету и положите на лист из тиснёного ацетатного материала, который придаст рельеф нижней стороне. Дайте шоколаду застыть в течение 2 часов в сухом прохладном месте.

Примечание: Если не можете достать тиснёный ацетатный материал (*см. с. 224*), используйте текстурированную бумагу для флористики или любой другой тиснёный материал.

3

Шоколад: советы

- Если ганаш оставить созревать на ночь, то его консистенция станет оптимальной для оформления конфет: покрытие будет держаться лучше.
- Идеальная температура для работы в кухне при изготовлении конфет – около 24 °С. При более низкой температуре шоколад станет быстрее застывать, так что его будет труднее декорировать.
- Идеальная температура для хранения продуктов в сухом прохладном месте – около 12–15 °С. Вот где надо оставлять созревать конфеты на ночь.

КОНФЕТЫ

Сверху вниз:
Шоколадные конфеты от-кутюр с орехами и кунжутом
Пьемонтский фундук;
«Чао»; Кофе и грецкий орех;
Обжаренный кунжут;
Фисташки и тоскано

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР С ОРЕХАМИ И КУНЖУТОМ

Пьемонтский фундук

Начинка в этих шоколадных конфетах сделана из фундука сорта Crème de la Crème, который я разыскал в Пьемонте.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция вафельной основы (*см. с. 54–55*)
1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

Для ганаша с джандуйей

160 мл сливок для взбивания
¼ стручка ванили – расщепить вдоль
20 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
115 г джандуйи (*см. с. 218–219*)
115 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
25 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного несолёного масла

1 Приготовьте вафельную основу и выложите её на антипригарную подложку, как указано на с. 54–55.

2 Для приготовления ганаша выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и оставьте на 1 час. Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито. Добавьте в сливки инвертный сахар и снова доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

3 Распустите джандуйю и шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте масло, продолжайте мешать до образования однородной массы. Можно использовать ручной миксер.

4 Вылейте ганаш поверх вафельной основы и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

5 Смажьте поверхность ганаша жидким шоколадным маслом какао, затем следуйте инструкциям на с. 46, шаги 5–8, по изготовлению слоёного шоколада.

6 Чтобы украсить конфеты, прижмите широкий конец маленького носика-насадки к поверхности – получится узор. Оставьте на 2 часа до полного созревания в сухом прохладном месте.

Фисташки и тоскано

Вкус фисташек гармонирует с насыщенным вкусом шоколада.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
1 порция фисташкового марципана (*см. с. 52–53*)
240 мл сливок для взбивания
30 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
275 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
40 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
Нарезанные сицилийские фисташки для украшения

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао. Оставьте застывать на 4–5 минут. Выложите на антипригарную подложку первый слой фисташкового марципана. Следуйте инструкциям на с. 52–53, подровняйте края.

2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

3 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной миксер.

4 Вылейте ганаш поверх марципановой основы и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

5 Смажьте поверхность ганаша жидким шоколадным маслом какао, затем следуйте инструкциям на с. 46, шаги 5–8, по изготовлению слоёного шоколада.

6 Украсьте нарезанными фисташками и оставьте созревать на 2 часа в сухом прохладном месте.

Кофе и грецкий орех

Это одно из моих любимых сочетаний. Из грецких орехов приготовлен хрустящий нижний слой.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция вафельной основы (*см. с. 54–55*). Вместо фундука возьмите 90 г порубленных грецких орехов
180 мл сливок для взбивания
3 г молотого кофе
30 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
200 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
30 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
измельчённые зёрна кофе для украшения

1 Приготовьте вафельную основу (добавьте 100 г порубленных грецких орехов) и выложите её на антипригарную подложку, как указано на с. 54–55.

2 Доведите до кипения сливки. Добавьте кофе, снимите кастрюлю с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и оставьте на 2 часа.

3 Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито. Добавьте в сливки инвертный сахар и снова доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

4 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло, продолжайте мешать до образования однородной массы. Можно использовать ручной миксер.

5 Вылейте ароматизированный ганаш поверх вафельной основы и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

6 Смажьте поверхность ганаша жидким шоколадным маслом какао, затем следуйте инструкциям по приготовлению слоёного шоколада на с. 46, шаги 5–8.

7 Посыпьте измельчёнными зёрнами кофе и оставьте до полного созревания на 2 часа в сухом прохладном месте.

Чао

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
400 мл сливок для взбивания
60 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
450 г мелко порубленного шоколада «Чао» (*см. с. 218–219*)
70 г нарезанного кубиками и выдержаного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
Съедобная сусаль для украшения

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао. Оставьте застывать на 4–5 минут.

2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

3 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной миксер.

4 Вылейте ганаш на подложку и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

5 Смажьте поверхность жидким шоколадным маслом какао, следуйте инструкциям по изготовлению слоёного шоколада на с. 45, шаги 4–7.

6 Украсьте измельчённой съедобной сусалью и оставьте созревать на 2 часа в сухом прохладном месте.

Варианты вкуса

Обжаренный кунжут

Следуйте рецепту для приготовления конфет «Чао», но возьмите вместо шоколада «Чао» 420 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%) и 60 г джандуйи. После того как вы добавите масло в ганаш, введите 10 г готовой пасты из белых семян кунжута (*см. с. 224*) и 10 г готовой пасты из чёрных семян кунжута (*см. с. 224*). Украсьте обжаренными семенами белого кунжута.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР С ПРЯНОСТЯМИ

Лемонграсс и имбирь

Пряности и шоколад – потрясающее сочетание. Всегда точно следуйте рецептуре, особенно при взвешивании специй. Как и во всех наших рецептах, пряности звучат очень тонко, мы используем их, чтобы вывести на первый план вкус ганаша и акцентировать оттенки вкуса шоколада.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
400 мл сливок для взбивания
10 г крупно порубленного лемонграсса
2,5 г натёртого корня имбиря
60 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
450 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
60 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного несолёного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
Высушенный корень имбиря (*см. с. 68*) для украшения

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао. Оставьте застывать на 4–5 минут.

2 Сливки доведите до кипения. Добавьте лемонграсс и имбирь, снимите с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и оставьте настаиваться на 4 часа.

3 Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито, чтобы отделить лемонграсс и имбирь. Добавьте в сливки инвертный сахар и снова доведите до кипения, снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

4 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной миксер.

5 Вылейте подготовленный ганаш на подложку и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

6 Смажьте поверхность жидким шоколадным маслом какао. Следуйте инструкциям по изготовлению слоёного шоколада на с. 45, шаги 4–7.

7 Украсьте конфеты тертым высушенным корнем имбиря. Оставьте до полного созревания на 2 часа в сухом прохладном месте.

Вариации специй

Сычуаньский перец

Следуйте приведённому выше рецепту, но замените лемонграсс и имбирь на 6 г сычуаньского перца и возьмите 425 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%) и 65 г джандуйи (*см. с. 218–219*). Для украшения посыпьте сычуаньским перцем (см. таблицу, *с. 68*).

Кардамон

Следуйте приведённому выше рецепту, но замените лемонграсс и имбирь 15 г кардамона (разомните плоды и удалите шелуху). Используйте проволочную сетку (*см. с. 60–61*) для украшения.

Анис звёздчатый

В точности следуйте вышеприведённому рецепту, но замените лемонграсс и имбирь на 6 г аниса звёздчатого (иллициума настоящего) и используйте 450 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%) и 50 г джандуйи (*см. с. 218–219*). Украсьте сухим порошком аниса (см. таблицу, *с. 68*).

Сверху вниз:
Шоколадные конфеты от-кутюр с пряностями
Лемонграсс и имбирь;
Сычуаньский перец;
Кардамон;
Анис звёздчатый.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

Розмарин и оливковое масло

Дегустация этих конфет изменила предпочтения наших клиентов. Этот вкус – мостик от классических рецептов к современным. Лучше всего готовить конфеты с оливковым маслом и перцем.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (см. с. 29)
400 мл сливок для взбивания
4 г веточек розмарина
60 г инвертного сахара (см. с. 23)
2 г морской соли
450 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
15 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
75 мл оливкового масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (см. с. 18–19) для покрытия
Сухой розмарин (см. рамочку) для украшения

Сухие украшения

Чтобы высушить розмарин, отделите листочки от веточек. Острым ножом нарежьте листочки розмарина на тонкие полоски. Бланшируйте их в кипящей воде, опустите в холодную воду, дайте воде стечь, затем разложите на полотенце и хорошо просушите. Положите полоски розмарина на антипригарную подложку и подсушите в предварительно разогретой до 100 °С духовке. Храните неиспользованные сухие травы в герметичном контейнере. Используйте такой же способ для подсушивания других пряных трав.

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао.

2 Налейте сливки в кастрюлю, доведите до кипения. Добавьте розмарин, затем снимите с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и оставьте настаиваться на 2 часа.

3 Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито, чтобы отделить розмарин. Добавьте в сливки инвертный сахар и соль, снова доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

4 Распустите шоколад на водяной бане, нагрейте до 45 °С, постепенно влейте в шоколад охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Постепенно добавьте оливковое масло и снова перемешайте. Можно использовать ручной блендер.

5 Вылейте готовый ганаш на подготовленную подложку и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

6 Смажьте поверхность ганаша жидким шоколадным маслом какао, затем следуйте инструкциям по приготовлению ароматизированного ганаша или ганаша с изменённым вкусом на с. 45, шаги 4–7.

7 Украсьте сухим розмарином и оставьте до полного созревания в течение 2 часов в сухом прохладном месте.

Вариации трав

Мёд «Ричмонд-парк»

Следуйте вышеуказанному рецепту, но вместо розмарина возьмите 60 г мёда «Ричмонд-парк», не добавляйте инвертный сахар, оливковое масло и соль. Вскипятите мёд со сливками (можно не процеживать полученную смесь через сито). Возьмите 400 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%) и 130 г молочного шоколада.

Жасмин

Следуйте приведённому выше рецепту и возьмите такие ингредиенты: 350 мл сливок для взбивания; 6 г свежих цветков жасмина; 60 г инвертного сахара; 260 г молочного шоколада; 400 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%); 60 г несолёного сливочного масла. Оставьте сливки для настаивания не на 2 часа, а на 4, и прижмите к уголку шоколадной конфеты кусочек лепестка жасмина для украшения.

Свежая лаванда

Следуйте приведённому выше рецепту, но вместо розмарина возьмите 5 г свежей лаванды, а также по 60 г инвертного сахара и несолёного масла. Не добавляйте оливковое масло и соль. Используйте смесь из 130 г молочного шоколада и 375 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%). Украсьте верх каждой конфеты сухой лавандой.

Тайский базилик

Следуйте приведённому выше рецепту, но вместо розмарина возьмите 10 г листьев тайского базилика, не добавляйте масло и соль. Украсьте сухими кусочками листиков тайского базилика (см. текст в рамке).

Сверху вниз:

Шоколадные конфеты от-кутюр с ароматными травами

Розмарин и оливковое масло;
Мёд «Ричмонд-парк»;
Жасмин;
Свежая лаванда;
Тайский базилик.

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР С ПИКАНТНЫМИ ТРАВАМИ

Эстрагон и горчица

Никогда не доводите до кипения сливки с пикантными травами – от этого может испортиться вкус, а аромат станет менее выраженным. Эти конфеты выглядят на редкость нарядно.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
1 порция ганаша с эстрагоном и горчицей (*см. с. 48–51*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
Толчёные зёрна горчицы для украшения

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте её жидким шоколадным маслом какао.

2 Приготовьте ганаш с эстрагоном и горчицей. Следуйте инструкциям на с. 48–51.

3 Вылейте ароматизированный ганаш на подготовленную подложку и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

4 Смажьте поверхность жидким шоколадным маслом какао. Следуйте инструкциям по приготовлению ароматизированного ганаша или ганаша с изменённым вкусом на с. 45, шаги 4–7.

5 Украсьте толчёными зёрнами горчицы и поставьте созревать на 2 часа в сухом прохладном месте.

Вариации пикантных трав

Свежая мята

Следуйте приведённому выше рецепту, но вместо эстрагона возьмите 40 г листьев мяты, а горчичный порошок не добавляйте. Украсьте каждую конфету – сразу после окунания в шоколадную глазурь положите на лист из тиснёного ацетатного материала (*см. с. 224*), чтобы на нижней стороне отпечатался красивый узор.

Тимьян и мёд «Шотландский вереск»

Следуйте приведённому выше рецепту, но вместо эстрагона возьмите 2,5 г листьев тимьяна лимоннопахнущего, не добавляйте горчичный порошок, а вместо инвертного сахара возьмите 60 г мёда «Шотландский вереск». Используйте 350 г сливок для взбивания и смесь из 400 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%) и 125 г молочного шоколада. Украсьте каждую конфету сразу после окунания в шоколадную глазурь, положите на тиснёный лист из ацетатного материала (*см. с. 224*), чтобы на нижней стороне отпечатался узор.

Перилла

Следуйте приведённому выше рецепту, но вместо эстрагона возьмите 10 г свежих листьев периллы, а горчичный порошок не добавляйте. Украсьте каждую конфету сразу после окунания в шоколадную глазурь и положите на лист из тиснёного ацетатного материала (*см. с. 224*), чтобы на нижней стороне отпечатался узор.

Сверху вниз:
Шоколадные конфеты от-кутюр с пикантными травами
Эстрагон и горчица;
Свежая мята;
Тимьян и мёд «Шотландский вереск»;
Перилла

ЯПОНСКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР

Зелёный чай

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
375 мл сливок для взбивания
15 г листьев зелёного чая
55 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
200 г порубленного молочного шоколада
290 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
60 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
Листья японского зелёного чая сенча

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте жидким шоколадным маслом какао. Вскипятите сливки, снимите с огня и дайте им остыть перед тем, как положить листья зелёного чая. Накройте плёнкой для пищевых продуктов и оставьте настаиваться на 4 часа. Процедите ароматизированные сливки через мелкое сито, извлеките листья чая. Добавьте в сливки инвертный сахар и снова доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

2 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте в шоколад охлаждённые сливки. Продолжайте мешать до получения консистенции эмульсии. Добавьте масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной блендер. Вылейте готовый ганаш на подготовленную подложку и оставьте созревать на ночь в сухом прохладном месте.

3 Смажьте поверхность жидким шоколадным маслом какао. Следуйте инструкциям по приготовлению ароматизированного ганаша на с. 45, шаги 4–7. Украсьте листьями японского зелёного чая сенча и оставьте созревать в прохладном месте.

Вариации японских приправ

Houji Cha (копчёный зелёный чай)
Следуйте приведённому выше рецепту для приготовления конфет с зелёным чаем, но вместо листьев зелёного чая возьмите 12 г листьев копчёного зелёного чая Houji Cha. Украсьте молотыми листьями Houji Cha.

Японский чёрный уксус
Следуйте приведённому выше рецепту для приготовления конфет с зелёным чаем, но не добавляйте листья зелёного чая. Вскипятите 395 мл сливок с инвертным сахаром, затем влейте их в 450 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%). Также вмешайте 25 г японского чёрного уксуса одновременно с маслом. Каждую конфету положите на лист из тиснёного ацетатного материала (*см. с. 224*).

Юдзу (японский цитрусовый фрукт)
Следуйте рецепту для приготовления конфет с зелёным чаем, но вместо листьев зелёного чая возьмите 7 г цедры юдзу (*см. с. 218*). Замените смесь молочного и чёрного (горького) шоколада на 450 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%). Украсьте сушёной цедрой юдзу (*см. с. 68*).

Матча (порошок зелёного чая)
Следуйте приведённому выше рецепту для приготовления конфет с зелёным чаем, но вместо листьев зелёного чая положите 25 г матча. Вскипятите сливки с инвертным сахаром, добавьте порошок матча в небольшую порцию сливок, разотрите до образования однородной пасты, затем смешайте пасту с оставшейся частью сливок. Продолжайте, как указано в рецепте. Украсьте порошком матча.

Абрикос и васаби

Выход: около 80 шоколадных конфет

½ порции pâté de fruit (*см. с. 56–57* – вместо пюре из свежей малины возьмите 325 г пюре из абрикосов)

Для ганаша с васаби
2,5 высушенного и измельчённого корня васаби
5 мл воды
180 мл сливок для взбивания
25 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
210 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
30 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

1 Разотрите высушенный и измельчённый корень васаби с водой до образования однородной пасты. Сливки и инвертный сахар поместите в кастрюлю и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите до 65–70 °С. Смешайте небольшую порцию сливок с васаби, постепенно разведите чуть больше, затем влейте в остальные сливки и хорошенько размешайте.

2 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, добавьте в шоколад охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы.

3 Чтобы приготовить желейную прослойку из pâté de fruits и ганаша, следуйте инструкциям на с. 47. Каждую конфету положите на лист из тиснёного ацетатного материала, чтобы отпечатался узор.

По часовой стрелке сверху вниз:

Японские шоколадные конфеты от-кутюр

Houji Cha (копчёный зелёный чай);

Зелёный чай;

Матча (порошок зелёного чая);

Абрикос и васаби;

Японский чёрный уксус;

Юдзу (японский цитрусовый фрукт).

ФРУКТОВЫЕ КОНФЕТЫ ОТ-КУТЮР

«Малина и тоскано»

Фруктовые нотки этого шоколада прекрасно сочетаются с малиной. Мы оставляем во фруктовом желе зёрнышки малины, что помогает слегка разнообразить текстуру.

Выход: около 80 шоколадных конфет

½ порции малинового пюре (*см. с. 56–57*)
145 мл сливок для взбивания
30 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
165 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
30 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Вылейте малиновое пюре на противень с антипригарной подложкой и поставьте застывать на ночь в сухое прохладное место.

2 Добавьте в сливки инвертный сахар и доведите их до кипения. Снимите с огня и поставьте остывать до 65–70 °С.

3 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте в шоколад охлаждённые сливки. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной блендер.

4 Вылейте ганаш поверх малинового пюре и поставьте застывать на ночь в сухое прохладное место.

5 Смажьте поверхность жидким шоколадным маслом какао, следуйте инструкциям на с. 47, шаги 5–8, по приготовлению шоколада с желейной прослойкой. Каждую конфету сразу положите на лист из тиснёного ацетатного материала (*см. с. 224*), чтобы на нижней стороне отпечатался узор. Оставьте до полного созревания в сухом прохладном месте.

Вариации вкуса

Яблоко и ежевика

Следуйте приведённому выше рецепту по приготовлению конфет «Малина и тоскано», но для приготовления желейной прослойки возьмите 325 г яблочного пюре и 5 мл лимонного сока, а в ганаш вместо сливок добавьте 125 г готового ежевичного пюре (или см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*).

Ягоды можжевельника и чёрная смородина

Следуйте приведённому выше рецепту по приготовлению конфет «Малина и тоскано», но для приготовления желейной прослойки возьмите 275 г черносмородинового пюре (*см. с. 124*) и 50 г свежих ягод чёрной смородины. Доведите сливки до кипения, добавьте 5 г ягод можжевельника, накройте кастрюлю плёнкой для пищевых продуктов и оставьте настаиваться на 4 часа, после чего процедите через мелкое сито. Затем продолжайте, начиная с шага 2. Украсьте порошком чёрной смородины.

Маракуйя и манго

Чудесный летний шоколад. Отлично подойдёт к бокалу газированного напитка.

Выход: около 80 шоколадных конфет

1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
125 г пюре маракуйи
125 г пюре манго (*см. с. 23*)
35 г сахарной пудры
75 мл сливок для взбивания
60 г инвертного сахара (*см. с. 23*)
300 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
180 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
60 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

1 Положите на противень антипригарную подложку и смажьте жидким шоколадным маслом какао. В кастрюлю положите фруктовое пюре манго и маракуйи, сахарную пудру, сливки и инвертный сахар. Доведите до кипения, снимите с огня и остудите до 65–70 °С.

2 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, постепенно влейте в шоколад охлаждённые сливки с фруктовыми пюре. Продолжайте помешивать до получения консистенции эмульсии. Добавьте сливочное масло и мешайте до образования однородной массы. Можно использовать ручной блендер. Вылейте на подготовленную подложку и поставьте застывать на ночь в сухом прохладном месте.

3 Смажьте застывшую массу жидким шоколадным маслом какао, затем следуйте инструкциям по приготовлению ароматизированного ганаша или ганаша с изменённым вкусом на с. 45, шаги 4–7. Каждую конфету положите на лист из тиснёного ацетатного материала, чтобы на нижней стороне отпечатался узор. Оставьте созревать в сухом прохладном месте.

Сверху вниз:
Фруктовые шоколадные конфеты от-кутюр
Яблоко и ежевика;
Малина и тоскано;
Маракуйя и манго;
Ягоды можжевельника и чёрная смородина.

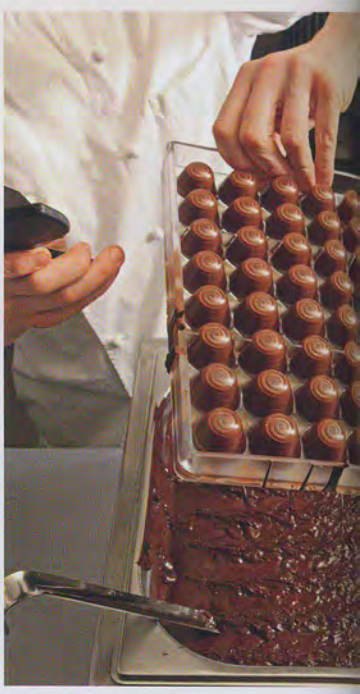
ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНФЕТ В ФОРМАХ

Мы обычно используем этот метод для приготовления конфет с мягкой карамельной начинкой, хотя можно использовать и другие начинки, например ароматизированный ганаш или ганаш с изменённым вкусом, начинку для шоколадной кокосовой плитки (*см. с. 114*) или вафельную основу (*см. с 54–55*). Можно приобрести готовые «скорлупки», однако их качество часто бывает неудовлетворительным, так что лучше все делать самому. См. с. 224, где указаны фирмы, продающие формы.

Совет: при изготовлении конфет в форме всегда используйте темперированный шоколад (*см. с. 18–19*).

1 Заполните форму темперированным шоколадом.

2 Широким шпателем удалите излишек шоколада и постучите по бокам формы, чтобы выгнать на поверхность пузырьки воздуха.



3 Переверните форму над противнем и постучите шпателем ещё раз – большая часть шоколада вывалится в миску, а каждая формочка останется покрыта тонким слоем шоколада. Переверните форму и шпателем удалите излишки с краёв. Снова переверните форму и положите ее на противень с силиконовой подложкой. Оставьте для застывания на 10 минут в сухом прохладном месте.

4 Наполните кондитерский мешок охлаждённой карамелью (или другой начинкой), на уголке прорежьте маленькое отверстие – не слишком большое, чтобы карамель не выливалась. Заполните формы карамельной начинкой на $^4/_5$ объёма.

5 Вылейте поверх начинки темперированный шоколад, следите, чтобы каждая форма была полностью закрыта, затем подровняйте широким ножом. Оставьте форму для застывания и созревания конфет как минимум на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

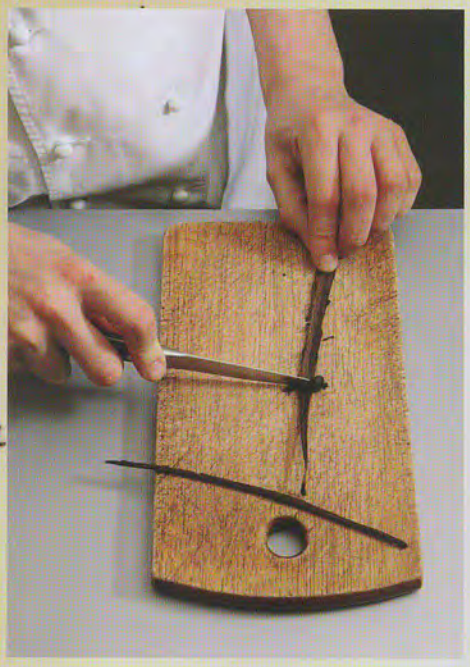
6 После застывания слегка потяните форму, чтобы шоколадные конфеты отстали от стенок, затем переверните её и слегка постучите по донышку – конфеты выскочат из формы.

КОНФЕТЫ С КАРАМЕЛЬЮ ОТ-КУТЮР

Шоколадные конфеты с карамельной начинкой – излюбленный товар наших покупателей, причём наибольшей популярностью пользуется подсоленная карамель. Академия шоколада признала наши конфеты «Мусковадо» лучшими. Широкий ассортимент позволяет учитывать самые разнообразные вкусы клиентов, а вы методом проб и ошибок обязательно сможете подобрать для себя то, что вам нужно.

Не пугайтесь процесса приготовления карамели – на самом деле всё намного проще, чем кажется. Мне нравится, когда карамель получается насыщенного, выраженного вкуса, добиться его можно лишь при приготовлении «янтарной карамели» – о достижении данной фазы вам скажет дымок, поднимающийся от карамели. Всегда готовьте кипящую карамель так, чтобы в любой момент можно было снять её с огня. Мы используем лучшее французское сливочное масло – рекомендую вам отнестись к выбору сливочного масла очень ответственно.

1



3

Карамель с морской солью

Карамель с добавлением морской соли не будет приторной. Она пикантна и позволяет насладиться богатым и естественным вкусом.

Примечание:
Все рецепты карамели рассчитаны на использование формы на 24 или 40 конфет (глубина каждой формы как минимум 1,5 см).

Выход: около 80 шоколадных конфет

185 мл сливок для взбивания
1 стручок ванили – расщепить вдоль
375 г сахарной пудры
60 г жидкой глюкозы
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (см. с. *18–19*)
300 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью

4

5

6

1 Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки. Доведите до кипения и сразу снимите с огня.

2 Нагрейте пустую кастрюлю с тяжёлым дном. Когда она станет горячей, добавьте $\frac{1}{3}$ часть сахара, смешанного с жидкой глюкозой, и медленно нагрейте смесь до получения светлой карамели. Кристаллы сахара должны раствориться.

3 Добавьте оставшийся сахар и продолжайте нагревать до получения янтарной карамели. На это потребуется около 15 минут, однако возможны варианты, поэтому будьте бдительны и поглядывайте на часы во время приготовления.

4 Медленно влейте в карамель тёплые сливки. Хорошо перемешайте и снимите с огня.

5 Добавьте кубик за кубиком сливочное масло. Хорошо перемешайте до образования однородной массы, затем остудите.

6 Заполните формы темперированным шоколадом, а затем карамельной начинкой. Следуйте инструкциям на с. 76–77.

Карамель с апельсином и бальзамическим уксусом

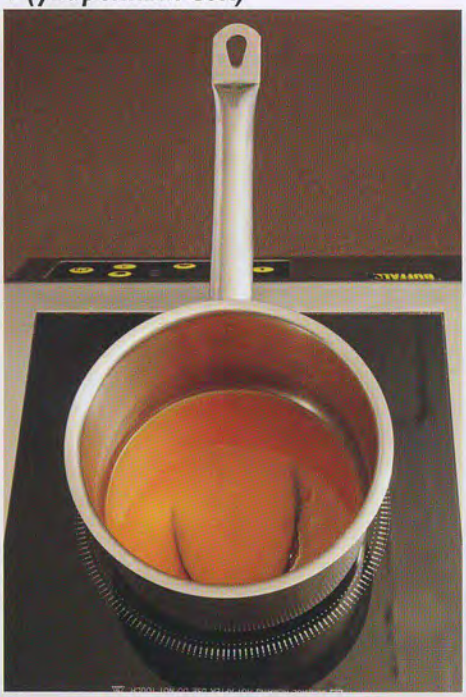
Идею создания этих конфет подсказал соус с апельсином и карамелью, который я готовил ещё в дни учёбы. Терпкий апельсин и ароматный бальзамический уксус отлично сочетаются с насыщенным вкусом карамели.

Выход: около 80 шоколадных конфет

250 мл апельсинового сока
¼ стручка ванили – расщепить вдоль
90 мл сливок для взбивания
300 г сахарной пудры
40 г жидкой глюкозы
100 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
100 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью
12,5 мл бальзамического уксуса
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (см. с. 18–19)

1

1 (уваренный сок)



3

1 Налейте апельсиновый сок в кастрюлю. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в апельсиновый сок. Доведите до кипения и продолжайте держать на огне, пока объём сока не уменьшится примерно до 150 мл – это займёт минут 8–10.

2 Доведите сливки до кипения.

3 Нагрейте пустую кастрюлю с тяжёлым дном. Когда она станет горячей, добавьте ⅓ часть сахара смешанного с жидкой глюкозой и медленно нагрейте до получения светлой карамели. Кристаллы сахара должны раствориться. Добавьте оставшийся сахар и продолжайте нагревать до образования янтарной карамели. На это потребуется около 15 минут, однако возможны варианты, поэтому будьте бдительны и поглядывайте на часы во время приготовления.

4 Медленно влейте в карамель тёплые сливки. Хорошо перемешайте, затем добавьте уваренный апельсиновый сок с ванилью. Снимите с огня.

5 Добавьте кубик за кубиком сливочное масло обоих сортов, перемешайте, остудите. Влейте уксус и снова перемешайте. Заполните формы темперированным шоколадом, а затем карамельной начинкой, следуя инструкциям на с. 76–77.

4

SURFACE REMAINS HOT AFTER USE DO NOT TOUCH

5

SURFACE REMAINS HOT AFTER USE DO NOT TOUCH

ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ С КАРАМЕЛЬЮ ОТ-КУТЮР

Имбирная карамель

Пряные нотки этого шоколада помогают уравновесить сладкий вкус карамели.

Выход: около 80 шоколадных конфет

150 мл сливок для взбивания
12 г тёртого корня имбиря
250 г сахарной пудры
40 г жидкой глюкозы
60 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
90 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
90 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 В сливки добавьте тёртый корень имбиря и доведите до кипения. Снимите с огня и накройте кастрюлю плёнкой для пищевых продуктов. Оставьте на 30 минут, затем процедите через сито.

2 Нагрейте пустую кастрюлю с тяжёлым дном. Когда она будет горячей, добавьте ⅓ часть сахара, смешанного с жидкой глюкозой, и нагрейте до получения светлой карамели. Кристаллы сахара должны раствориться. Добавьте оставшийся сахар и продолжайте нагревать до получения янтарной карамели. На это потребуется около 15 минут, однако возможны варианты, поэтому будьте бдительны и поглядывайте на часы во время приготовления.

3 Медленно влейте в карамель тёплые сливки, хорошо перемешайте, затем влейте шоколад. Добавьте кубик за кубиком сливочное масло обоих сортов, хорошо перемешайте, остудите. Заполните формы темперированным шоколадом, а затем карамельной начинкой, следуя инструкциям на с. 76–77.

Карамель с маслинами и помидорами

Выход: около 80 шоколадных конфет

125 мл сливок для взбивания
10 г маслин сорта Каламата – вынуть косточки и мелко нарезать
3 крупно нарезанных помидора
По щепотке соли и чёрного перца
1 г бальзамического уксуса
250 г сахарной пудры
40 г жидкой глюкозы
200 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с 18–19*) для покрытия

1 Положите нарезанные маслины в сливки и доведите до кипения. Снимите с огня. Помидоры томите на маленьком огне 15 минут, пока не испарится влага. Добавьте соль, перец, бальзамический уксус. Протрите томатную смесь через мелкое сито, чтобы получилась томатная паста. Остудите.

2 Нагрейте пустую кастрюлю с тяжёлым дном. Когда она будет горячей, добавьте ⅓ часть сахара, смешанного с жидкой глюкозой, и медленно нагрейте до получения светлой карамели. Кристаллы сахара должны раствориться. Добавьте оставшийся сахар и продолжайте нагревать до получения янтарной карамели. На это потребуется около 15 минут.

3 Медленно добавьте в карамель тёплые сливки, хорошо перемешайте. Добавьте кубик за кубиком сливочное масло, хорошо перемешайте, остудите, затем вмешайте томатную пасту. Поставьте до полного остывания. Заполните формы темперированным шоколадом, а затем карамельной начинкой, следуя инструкциям на с. 76–77.

Конфеты с солёным сливочным маслом и карамелью мусковадо

Именно эти конфеты получили высшую награду Академии шоколада в 2011 году.

Выход: около 80 шоколадных конфет

125 мл сливок для взбивания
¼ стручка ванили – расщепить вдоль
85 г сахарной пудры
40 г жидкой глюкозы
85 г золотистой сахарной пудры
250 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью
125 г мусковадо (неочищенный тростниковый сахар)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

1 Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки. Доведите до кипения и снимите с огня.

2 Нагрейте пустую кастрюлю с тяжёлым дном. Когда она станет горячей, добавьте половину сахарной пудры, смешанной с жидкой глюкозой, и медленно нагрейте до получения светлой карамели. Кристаллы сахара должны раствориться. Добавьте оставшуюся сахарную пудру и золотистую сахарную пудру и продолжайте нагревать до получения янтарной карамели. На это потребуется около 15 минут, однако возможны варианты, поэтому будьте бдительны и поглядывайте на часы во время приготовления. Вмешайте мусковадо и дайте ему медленно расплавиться на маленьком огне до образования однородной массы.

3 Влейте сливки в карамель, смешайте и снимите с огня. Добавьте кубик за кубиком сливочное масло. Хорошо перемешайте до образования однородной массы, остудите. Заполните формы темперированным шоколадом, а затем карамельной начинкой, следуя инструкциям на с. 76–77.

Примечание:
Все рецепты карамели рассчитаны на использование формы на 24 или 40 конфет (глубина каждой формы как минимум 1,5 см).

Сверху вниз:
Шоколадные конфеты с карамелью от-кутюр;
Имбирная карамель;
Карамель с солёным маслом и мусковадо;
Карамель с морской солью (*см. с. 79*);
Карамель с апельсином и бальзамическим уксусом (*см. с. 80*);
Карамель с маслинами и помидорами.

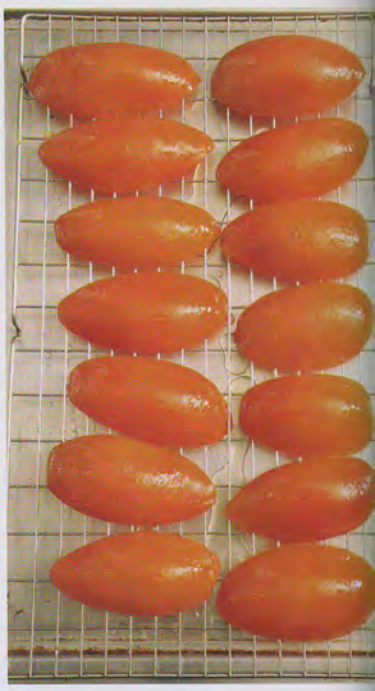
ПЛИТКИ И КОНФЕТЫ

ДЕКОРИРОВАНИЕ ПЛИТОК: Апельсиновые цукаты

Эти вкусные украшения можно использовать для декорирования шоколадных плиток (см. с. 88). Можно также окунуть их в темперированный шоколад, как в рецепте «Грейпфрутовые цукаты» (см. с. 105).

Выход: около 12 кусочков

3 навеля (апельсин с рубчиком)
500 мл воды
375 г сахарной пудры
1 стручок ванили – расщепить вдоль



1 Надрежьте кожуру апельсинов, разделив их на четыре части. Осторожно снимите каждый кусочек кожуры. Положите в кастрюлю и налейте воды так, чтобы она покрывала кожуру. Доведите до кипения, затем отожмите кожуру и слейте воду. Промойте кожуру холодной водой. Повторите все дважды.

2 Апельсиновую кожуру положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте сахар. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в кастрюлю. Доведите до кипения. Убавьте огонь и продолжайте варить ещё 30 минут. Снимите кастрюлю с огня и поставьте остывать на 30 минут. Накройте крышкой и оставьте на ночь.

3 Снова поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите ещё 2 часа, пока апельсиновая кожура не станет мягкой и не пропитается сахаром. Оставьте на ночь.

4 Слейте излишек сиропа (его можно сохранить и использовать повторно), выложите апельсиновые цукаты на проволочную решётку. Дайте им подсохнуть 3–4 часа, затем нарежьте на полоски нужной толщины.

УКРАШЕНИЯ ПЛИТОК: Солёные фисташки в сахаре

Для этого рецепта (см. с. 88) я всегда выбираю сицилийские фисташки, хотя их сложнее достать и они стоят дороже, чем обычные сорта, однако качество этих орехов вполне того заслуживает.

Выход: около 150 г

125 г фисташек
60 г сахарного песка
15 мл киршвассера
3 г морской соли

1 Насыпьте фисташки на антипригарный противень и прогрейте их 5 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке, причём один раз перемешайте. Дайте орехам остыть.

2 Положите фисташки в миску, добавьте сахар, киршвассер и морскую соль. Хорошенько перемешайте и переложите в противень с антипригарной подложкой. Разровняйте слой фисташек.

3 Подержите фисташки в духовке с горящим пламенем ещё 10–12 минут, дважды переверните, проверяя, равномерно ли они обжариваются. Поставьте остывать, затем используйте сразу после приготовления или сохраните в герметичном контейнере.

ПЛИТКИ, ДЕКОРИРОВАННЫЕ ФРУКТАМИ И ОРЕХАМИ

Мне очень нравится сочетание фруктов с орехами. Такой шоколад великолепно смотрится и всякий раз, когда эти плитки появляются в витринах наших магазинов, они становятся предметом обсуждения.

Апельсиновые цукаты

Выход: 6 плиток

850 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
85 г нарезанных полосками апельсиновых цукатов (*см. с. 86*)
60 г обжаренного фундука – половину порубить, половину ядер оставить целыми
85 г обжаренного миндаля
40 г солёных фисташек в сахаре (*см. с. 87*)

Абрикос и клюква

Выход: 6 плиток

850 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
150 нарезанных пополам сушёных абрикосов
30 г сушёной клюквы
60 г глазурованного миндаля (*см. рецепт на с. 102*, только не окунайте миндаль в джандуйю)

Осенние фрукты

Выход: 6 плиток

850 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
140 г нарезанных ломтиками сушёных груш
30 г нарезанных ломтиками сушёных яблок
10 г замороженной чёрной смородины (*см. с. 224*)

1 Залейте в формы для шоколадных плиток темперированный шоколад и постучите по твёрдой поверхности, чтобы выгнать пузырьки воздуха.

2 Шпателем проведите по верху форм, чтобы поверхность стала ровной.

3 Аккуратно разложите ломтики сушёных груш и яблок, замороженную чёрную смородину поверх шоколада, мягко вжимая их. Ничем не накрывая, поставьте шоколадные плитки застывать в сухое прохладное место как минимум на 3–4 часа.

Примечание: Вам понадобятся две формы на 3 шоколадных плитки, каждая размером 8 x 16 см (*см. с. 224*).

4 Осторожно извлеките плитки и положите их на чистую и ровную поверхность.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ПЛИТКИ

Мы специально разработали наши рецепты таким образом, чтобы использовать только натуральные ингредиенты.

3

Розмарин и морская соль

Выход: 9 плиток

5,5 г розмарина
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
1 г (щепотка) морской соли

Для настоя пряностей
5,5 г розмарина
25 г масла какао

1 Мелко нарежьте половину розмарина и выложите на противень. Разогрейте духовку до температуры около 110 °С, дверцу оставьте приоткрытой и подсушите розмарин в духовке в течение 1 часа или до полного высыхания листьев. Отставьте розмарин, он понадобится позднее.

2 Для приготовления настоя пряностей подогрейте в кастрюле масло какао до 60 °С, добавьте розмарин. Накройте крышкой и оставьте кастрюлю в тёплом месте настаиваться на ночь.

3 Снова нагрейте смесь розмарина и масла какао, затем слегка остудите и процедите через мелкое сито.

4 Смешайте половину ароматизированного масла какао с темперированным шоколадом (оставшийся настой можно хранить в герметичном контейнере в сухом прохладном месте до следующего использования).

5 Залейте форму на 9 плиток.

6 Украсьте шоколад сухим розмарином и морской солью, затем, ничем не накрывая, поставьте остывать на 3–4 часа в сухом прохладном месте. Аккуратно постучите по форме и извлеките плитки, положите их на ровную поверхность.

4

5

Примечание: Вам понадобятся две формы на 6 шоколадных плиток, каждая размером 27,5 x 17,5 см (*см. с. 224*).

Вариации:
Выберите из двух предложенных сочетаний или подберите аромат по своему вкусу.

Базилик и чёрный перец

Выход: 9 плиток

6 г базилика (половину следует высушить, а половину добавить в масло какао)
25 г масла какао
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
1,5 г молотого чёрного перца

Мята

Выход: 9 плиток

8 г мяты (3 г следует высушить, остальную часть добавить в масло какао)
25 г масла какао
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

6

БАТОНЧИК С ВАФЛЯМИ

Это один из моих любимых батончиков, с начинкой из домашнего пралине и пьемонтских орехов.

Примечание: Вам понадобится одна рельефная форма на 8 плиток размером 27,5 × 13,5 см (*см. с. 224*).

Выход: 8 батончиков

20 г крупно порубленных пьемонтских орехов
65 г слоёных вафель (*см. с. 218 и 224*)
75 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
50 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

3

6

7

1 Вымойте и вытрите форму для батончиков.

2 Смешайте порубленные орехи и измельчённые вафли.

3 Распустите молочный шоколад в миске на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Приготовьте пасту пралине. Добавьте вафельную смесь и орехи.

4 Темперированный шоколад вылейте в форму для батончиков и постучите ею по твёрдой поверхности, чтобы выгнать пузырьки воздуха.

5 Наклоните форму, слейте шоколад в миску, проведите по верхнему краю, чтобы получить «скорлупу» для заполнения начинкой пралине. Поставьте шоколад в сухое прохладное место застывать на 20 минут, ничем не накрывая форму.

6 Заполните форму смесью пралине почти до самых краёв, выровняйте широким ножом.

7 Вылейте оставшийся темперированный шоколад поверх начинки пралине, проведите широким ножом, «запечатывая» верхний слой.

8 Поставьте форму застывать в сухое прохладное место, ничем не накрывая, как минимум на 2–3 часа, чтобы потом можно было извлечь батончики.

9 Аккуратно «выверните» батончики на чистую и сухую поверхность.

ХРУСТЯЩИЕ ОРЕХИ

Маслянистые ноты орехов, покрытых карамелизированным нугатином и пралине, отлично гармонируют с чёрным шоколадом.

Выход: около 12 порций

40 г несолёного сливочного масла
80 г сахарной пудры
30 г жидкой глюкозы
100 г крупно порубленных орехов
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

3

3

4

1 Разогрейте духовку до 200 °С, на противень положите антипригарную подложку.

2 Смешайте сахар, масло и глюкозу, распустите на среднем огне. Снимите с огня и добавьте измельчённые орехи.

3 Распределите ореховую смесь по подложке, запекайте в предварительно разогретой духовке 8–10 минут, пока смесь не карамелизируется. Достаньте из духовки и остудите.

4 Наломайте подсушенную смесь на куски неправильной формы.

5 Вафельные ломти окуните по одному в темперированный шоколад. Проследите, получается ли ровным покрытие, разложите на противне на силиконовой подложке.

6 Оставьте как минимум на 1 час в сухом прохладном месте.

ШОКОЛАДНЫЕ «ТОНКОСТИ»

Молочный шоколад с кунжутом

Мне нравится молочный шоколад с карамельными нотками, а кунжут отлично выявляет этот вкус.

Выход: 2 больших коржа, после разламывания – около 30 «тонкостей»

50 г белого кунжута
50 г тёмного кунжута
500 г темперированного молочного шоколада (*см. с. 18–19*)

1 Слегка обжарьте на среднем огне в течение нескольких минут белый и тёмный кунжут. Добавьте кунжут в темперированный шоколад, размешайте до образования однородной массы.

2 Тонким слоем распределите шоколадную смесь на листе из ацетатного материала или на силиконовой подложке (бумаге для выпечки).

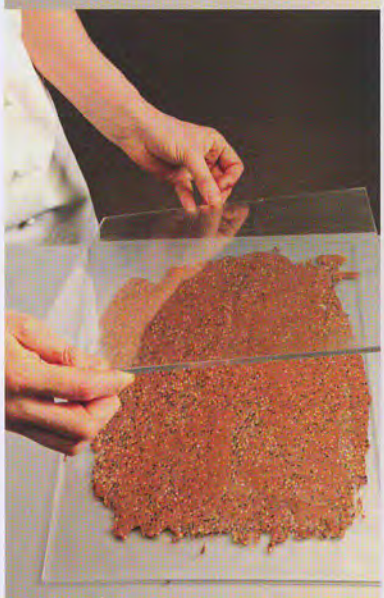
3 Сверху положите другой лист ацетатного материала или силиконовую подложку (бумагу для выпечки), получившийся «бутерброд» поместите между двумя плоскими противнями или листами плексигласа. Точно так же изготовьте второй слой. Оставьте застывать в сухом прохладном месте как минимум на 2 часа.

4 Снимите верхний противень или лист, аккуратно снимите верхний лист ацетатного материала или силиконовую подложку (бумагу для выпечки), наломайте корж на куски неправильной формы.

Примечание: Вам понадобятся 4 листа ацетатного материала размером примерно 30 × 40 см или силиконовая подложка (без ацетатного материала слой не получится глянцевым).

1

2



3

Белый шоколад и какао-крупка

Белому шоколаду не хватает вкуса, типичного для какао. В данном рецепте какао-крупка придаёт шоколадный вкус.

Выход: 2 больших коржа, после разламывания – около 30 «тонкостей»

10 г жидкого мёда
30 г какао-крупки
500 г темперированного белого шоколада (*см. с. 18–19*)

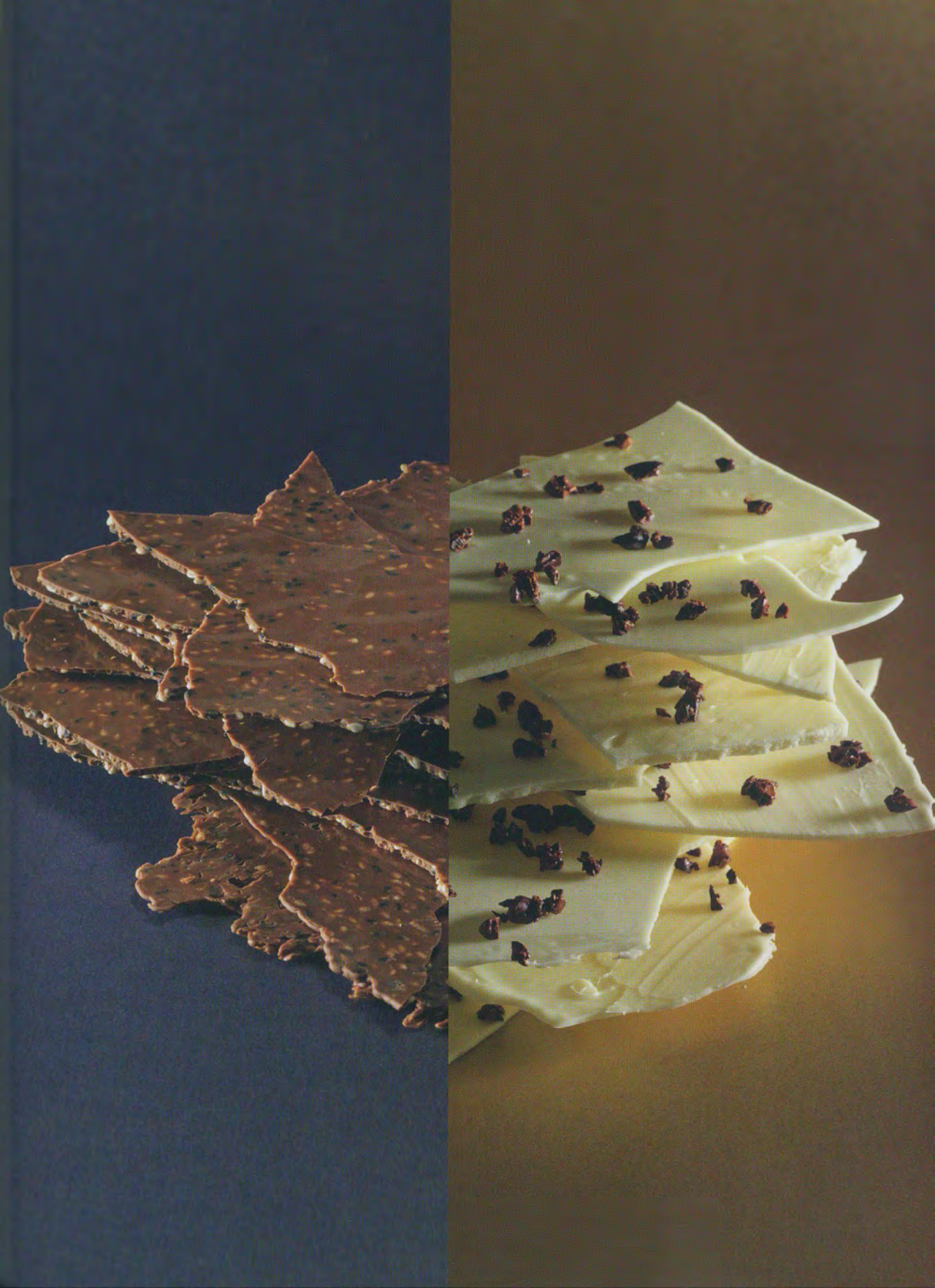
1 Разогрейте духовку до 100 °С, на противень положите антипригарную подложку.

2 В кастрюле нагрейте на среднем огне жидкий мёд, добавьте какао-крупку.

3 Распределите какао-крупку по подложке, поставьте в духовку примерно на 2 часа, дверцу оставьте слегка приоткрытой, чтобы температура была как можно ниже. Достаньте из духовки и остудите. Используйте сразу, или храните в герметичном контейнере.

4 Нанесите тонкий слой темперированного белого шоколада на лист из ацетатного материала или на силиконовую подложку (бумаги для выпечки), посыпьте какао-крупкой с медовым покрытием. Сверху положите другой лист из ацетатного материала или силиконовую подложку (бумагу для выпечки), поместите «бутерброд» между двумя плоскими противнями или листами плексигласа. Точно так же изготовьте второй корж. Оставьте застывать в прохладном сухом месте как минимум на 2 часа.

5 Снимите верхний противень, аккуратно удалите верхний лист из ацетатного материала или силиконовую подложку (бумагу для выпечки), наломайте лакомство на куски неправильной формы.



ШОКОЛАДНЫЕ «ЧУПСЫ»

Готовить «чупсы» – сплошное удовольствие. Это отличный предлог заманить детей на кухню и поработать с вами.

Сочетания вкуса

Выход каждого рецепта – 15 «чупсов»

Чёрный шоколад с фисташками в сахаре, обжаренными семенами кунжута и сушёной клюквой

200 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
3 г слегка обжаренного белого кунжута
16 г солёных фисташек в сахаре (*см. с. 87*)
20 г сушёной клюквы

Молочный шоколад с апельсиновыми цукатами, засахаренными фисташками и какао-крупкой

200 г темперированного молочного шоколада (*см. с. 18–19*)
16 г солёных фисташек в сахаре (*см. с. 87*)
15 г нарезанных на полоски длиной 3 см апельсиновых цукатов (*см. с. 86*).
3 г какао-крупки

Молочный шоколад с миндалём, сушёной малиной и чёрным кунжутом

200 г темперированного белого шоколада (*см. с. 18–19*)
3 г слегка обжаренного чёрного кунжута
12 г обжаренных кусочков миндаля
3 г лиофилизированный порошок малины (*см. с. 224*)

1 Нарисуйте карандашом на силиконовой подложке (бумаге для выпечки) 15 кругов диаметром 4,5 см. Заполните каждый нарисованный кружок темперированным шоколадом.

2 Приложите палочки для леденцов к шоколадным дискам и проверьте, надёжно ли они держатся.

3 Каждый кружок шоколада украсьте по своему усмотрению. Оставьте лакомство застывать на 2–3 часа в сухом прохладном месте.

ФЛОРЕНТИНКИ

Флорентинки – итальянское печенье из карамелизированных фруктов и орехов. Мы придерживаемся самого простого рецепта.

Выход: 20 штук

20 шоколадных дисков (следуйте инструкциям по приготовлению листового шоколада на с. 157 и используйте форму-резак диаметром 6 см)
25 г несолёного сливочного масла
75 г сахарной пудры
10 г обычной муки
65 мл сливок для взбивания
50 г миндальной стружки
50 г миндаля (или мелко порубленных бланшированных орехов)
75 г мелко нарезанных апельсиновых цукатов (*см. с. 86*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)

Примечание: Вам понадобятся круглая форма-резак диаметром 6 см и две силиконовые формы для булочек с 12 ячейками (*см. с. 224*).

1 Приготовьте 20 шоколадных дисков из темперированного чёрного шоколада, следуя инструкциям по приготовлению листового шоколада на с. 157. Вырежьте диски круглой формой-резаком диаметром 6 см.

2 Нагрейте духовку до 200 °С.

3 На среднем огне распустите масло. Снимите с огня, добавьте сахар и муку. Медленно введите сливки и смешайте до образования однородной массы. Добавьте миндальную стружку и кусочки миндаля, а также апельсиновые цукаты.

4 Положите в формы для булочек по 1 столовой ложке смеси. Запекайте в духовке 10–12 минут до золотистого оттенока пока смесь не карамелизируется.

5 Дайте печенью слегка остыть, затем достаньте из формы, положите на решётку и оставьте до полного остывания. Гладкую сторону готовых флорентинок намажьте темперированным шоколадом.

6 Верх каждой флорентинки украсьте шоколадным диском, затем снова смажьте темперированным шоколадом. Проведите скребком-гребнем, чтобы создать волнообразный рисунок.

7 Поставьте в сухое прохладное место остывать как минимум на 1 час.

1

5

6

ЧЕТЫРЕ ВКУСА

В разделе «Плитки и конфеты» представлены классические и современные рецепты. Мы стараемся создавать новые комбинации вкусов.

Засахаренный миндаль в джандуйе

Миндаль покрыт сахаром, создающим восхитительную хрустящую корочку, а затем обвалян в джандуйе, придающей орехам особый вкус.

Выход: 12 порций

400 г цельного миндаля (желательно сорта Avola)
125 г сахарной пудры
25 мл воды
250 г порошка какао
400 г джандуйи (*см. с. 218–219*)

6

1 Разложите миндаль на противне с антипригарным покрытием и слегка обжарьте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 5–6 минут. Переложите в кастрюлю с двойным дном.

2 Добавьте в воду сахар и нагревайте на умеренном огне до 118 °С. Полейте сахарным сиропом обжаренные зёрна миндаля.

3 Миндаль в сахарном сиропе поставьте на средний огонь, непрерывно помешивайте и внимательно следите: как только начнётся кристаллизация сахара, на миндале появится белая, как иней, корочка. На это обычно требуется 5–6 минут.

4 Снимите кастрюлю с огня и разложите засахаренный миндаль на антипригарной подложке. Каждую миндалину кладите отдельно от других, чтобы она лучше высохла. Поставьте охлаждаться и застывать.

5 В мелкий противень или блюдо насыпьте порошок какао. Растопите джандуйю в миске на водяной бане и нагрейте до 45 °С, затем остудите до 31–32 °С.

6 Аккуратно, по несколько штук за один раз, погрузите зёрна миндаля в растопленную джандуйю. Вынимайте миндаль специальной вилкой, затем обваливайте в порошке какао.

7 Оставьте застывать на 10 минут, затем стряхните излишек порошка какао или встряхните в сите.

8 Храните в герметичном контейнере.

Suisse Rochers

Suisse Rochers – «швейцарские камушки». Это ореховое лакомство готовят уже несколько сотен лет. Такие сладости всегда можно увидеть в местных кондитерских лавках.

Выход: около 12 порций

400 г нарезанного брусочками миндаля
160 г сахарной пудры
45 мл воды
20 г несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) или молочного шоколада (*см. с. 18–19*)

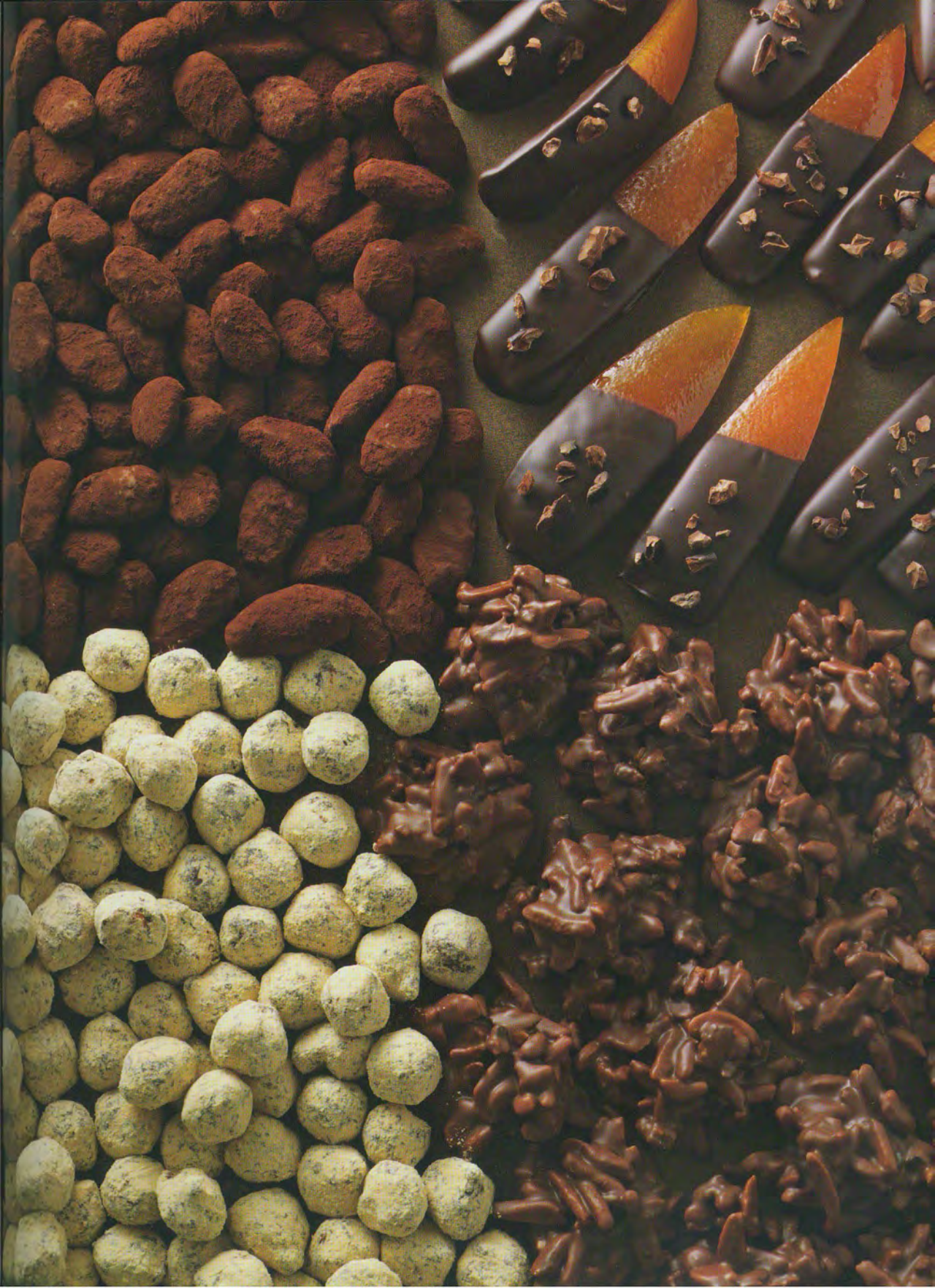
1 Разложите миндаль на антипригарной подложке и слегка обжарьте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут. Достаньте из духовки и переложите в кастрюлю с двойным дном.

2 Добавьте в воду сахар и нагревайте на умеренном огне до 118 °С. Полейте сахарным сиропом обжаренные зёрна миндаля.

3 Миндаль в сахарном сиропе поставьте на средний огонь, непрерывно помешивайте и внимательно следите: как только начнётся кристаллизация сахара, на миндале появится белая, как иней, корочка. На это обычно требуется 5–6 минут.

4 Снимите кастрюлю с огня и разложите засахаренный миндаль на антипригарной подложке. Каждую миндалину кладите отдельно от других, чтобы она лучше высохла. Поставьте охлаждаться и застывать.

5 Переложите половину орехов в миску, постепенно добавьте темперированный шоколад, помешивая, доведите до образования равномерного покрытия. Переложите на противень с антипригарной подложкой. Повторите обработку оставшихся орехов в шоколаде.

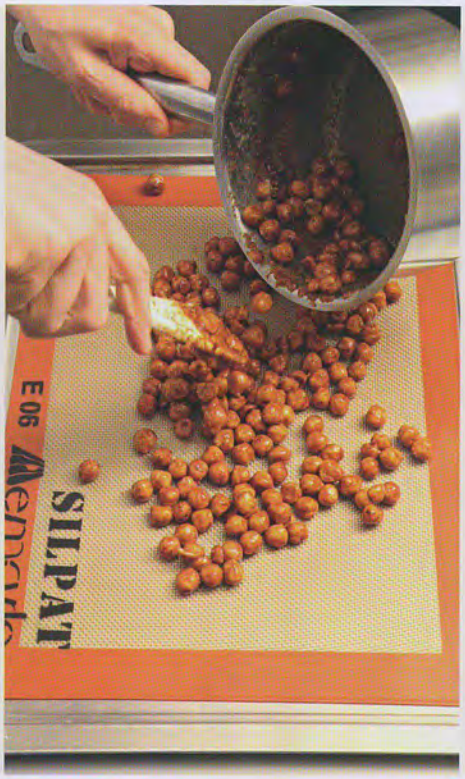


1

5

6

3



4

6

Грейпфрутовые цукаты с какао-крупкой

Хотя на приготовление этих сочных цукатов уходит довольно много времени, результат стоит затраченных усилий. Какао-крупка вносит насыщенный вкус шоколада, и такое лакомство становится особенно благородным – не забудьте пригласить друзей, чтобы поделиться с ними вкуснейшим угощением.

Выход: около 24 кусочков

3 розовых грейпфрута
375 г сахарной пудры
500 мл воды
1 стручок ванили – расщепить вдоль
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
60 г какао-крупки

1 Надрежьте кожуру грейпфрутов на четыре части, аккуратно снимите каждую часть и разрежьте пополам. Положите в кастрюлю и залейте водой, чтобы она только покрывала кожуру. Доведите до кипения, затем слейте воду. Промойте кожуру под холодной водой. Повторите этот процесс ещё 4 раза.

2 Положите в воду сахар, выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок опустите в воду. Доведите до кипения. Добавьте грейпфрутовую кожуру, убавьте огонь и варите ещё 30 минут. Снимите с огня и остудите. Накройте крышкой и оставьте до полного остывания.

3 Снова доведите до кипения. Убавьте огонь и варите ещё 2 часа, пока цукаты не станут мягкими и сочными. Оставьте охлаждаться на ночь.

4 Слейте излишек сиропа (его можно сохранить и использовать повторно), положите грейпфрутовые цукаты на решётку. Оставьте подсыхать на 3–4 часа.

5 Берите каждый цукат за кончик и на ¾ длины окунайте в темперированный шоколад.

6 Выложите на антрипригарную подложку и посыпьте какао-крупкой. Обработайте оставшуюся часть цукатов. Поставьте охлаждаться в сухое прохладное место как минимум на 1 час. Храните в герметичном контейнере.

Засахаренный фундук в порошке кинако

Слои карамели, шоколада и кинако вносят интересные солоноватые ноты, обогащая вкус.

Выход: около 12 порций

400 г фундука
125 г сахарной пудры
25 мл воды
25 г несолёного сливочного масла
200 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
250 г порошка кинако (*см. с. 224*)

1 Разложите фундук на антипригарном противне и слегка обжарьте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут. Достаньте из духовки и переложите в кастрюлю с двойным дном.

2 Воду с сахаром нагревайте на умеренном огне до 118 °С. Полейте сахарным сиропом обжаренный фундук.

3 Фундук в сахарном сиропе поставьте на средний огонь, непрерывно помешивайте и внимательно следите: как только начнётся кристаллизация сахара, на фундуке появится белая, как иней, корочка. На это обычно требуется 5–6 минут.

4 Разложите засахаренный фундук на антипригарной подложке. Каждый орешек кладите отдельно от других, чтобы он лучше высох. Поставьте охлаждаться и застывать.

5 Переложите половину орехов в миску, постепенно добавьте темперированный шоколад, помешивая, доведите до образования равномерного покрытия.

6 Насыпьте кинако в мелкое блюдо или на противень, затем, когда шоколад начнёт застывать, обваляйте орехи в кинако, стараясь получить равномерное покрытие. Обработайте оставшуюся часть орехов.

7 Оставьте для застывания на 10 минут, затем стряхните излишек кинако или встряхните в сите.

ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ

Бесподобный вкус классического угощения не заставит пожалеть о потраченном времени, так как маринование вишен занимает как минимум 3 месяца. Лучше всего съесть такие вишни, когда начнёт подсыхать помадка, примерно через неделю после приготовления.

Выход: около 30 вишен

300 г вишен с веточками
200 мл киршвассер
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
500 г помадки
1 плитка чёрного шоколада для стружки

1

5

1 Положите вишни в стерилизованную стеклянную банку и залейте киршвассером. Накройте кружком из бумаги для выпечки. Закройте банку герметичной крышкой и оставьте настаиваться на 3 месяца.

2 Слейте алкоголь из вишен и оставьте его. Им можно разбавлять помадку или готовить на нём вишнёвый сироп. Обсушите вишни на полотенце.

3 Переложите темперированный шоколад в кондитерский мешок и отсадите на антипригарную подложку небольшие плоские диски.

4 Смешайте помадку с 20 мл оставшегося от маринования вишен киршвассера. Разогрейте до 55 °С.

5 Держа вишню за веточку, окуните её в распущенную помадку (следует постоянно помешивать помадку, чтобы сверху не образовывалась корка).

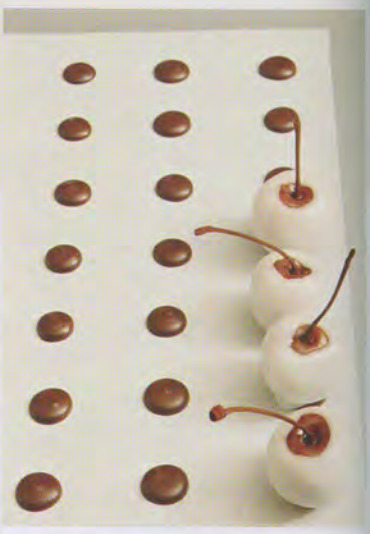
6 Переложите вишню на силиконовую подложку (бумагу для выпечки), а затем, не дожидаясь полного застывания шоколада, посадите на шоколадные кружки.

7 Подготовьте шоколадные стружки – поскребите ножом плитку шоколада (*см. ил. 7*) и насыпьте стружки в неглубокий противень.

8 Снова возьмите покрытую помадкой вишню за веточку и полностью окуните её в темперированный шоколад. Затем положите вишню в шоколадные стружки, чтобы они налипли на нижнюю часть глазурованной шоколадом ягоды.

9 Оставьте в сухом прохладном месте до полного застывания как минимум на 1 час.

6



7

8

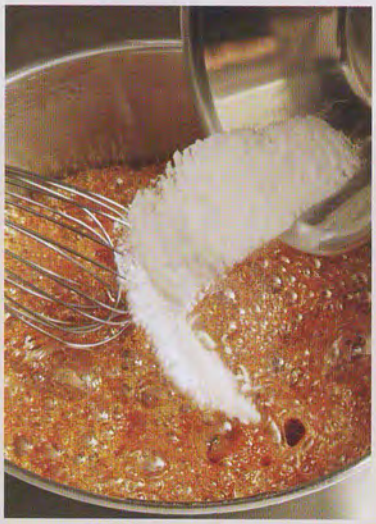
ДЕСЕРТНЫЕ ЗАКУСКИ

ИРИСКИ-УГОЛЬКИ

Одно из простейших и самых забавных домашних лакомств. Название «угольки» возникло потому, что готовый ирис напоминает обгоревшие угольки.

Выход: около 20–25 порций

50 мл воды
190 г сахарной пудры
50 г мягкого жёлтого сахара
150 г жидкой глюкозы
50 г мёда
10 г просеянной пищевой соды
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
500 г темперированного молочного шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

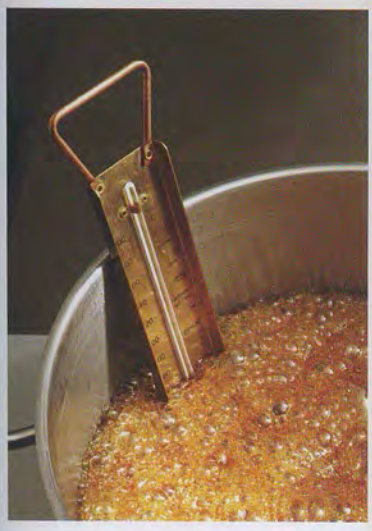


1 Положите силиконовую подложку (бумагу для выпечки) в квадратную силиконовую форму для выпечки со сторонами 20 см и глубиной как минимум 6 см.

2 Смешайте воду, сахар, мягкий жёлтый сахар, глюкозу и мёд. Нагрейте на умеренном огне до растворения кристаллов сахара, затем прибавьте огонь и доведите до кипения при 144–146 °С. Когда закипит, снимите с огня.

3 Постоянно помешивая, добавьте пищевую соду. Смесь начнёт активно пузыриться и быстро подниматься. В этот момент её надо успеть перелить в подготовленную форму. Оставьте её охлаждаться и застывать в сухом прохладном месте.

4 Аккуратно наломайте ирис на кусочки. Специальной вилкой окуните каждый кусочек в темперированный шоколад (часть кусочков в белый, другую часть в чёрный). Убедитесь, что шоколад полностью покрыл ирис: оставшиеся без шоколадного покрытия участки быстро впитывают влагу, ирис становится липким. Хранить ирис можно в герметичном контейнере.



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ДЛЯ МИЛЛИОНЕРА»

Моя бабушка, отлично умевшая готовить, пекла для семейных праздников пироги и песочное печенье, в том числе и такое лакомство. Это шотландский рецепт. По традиции печенье поливают молочным шоколадом, но мы будем использовать чёрный (горький) шоколад.

Выход: около 20 порций

½ порции карамели с морской солью (*см. с. 79*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
Съедобная сусаль для украшения (по желанию)

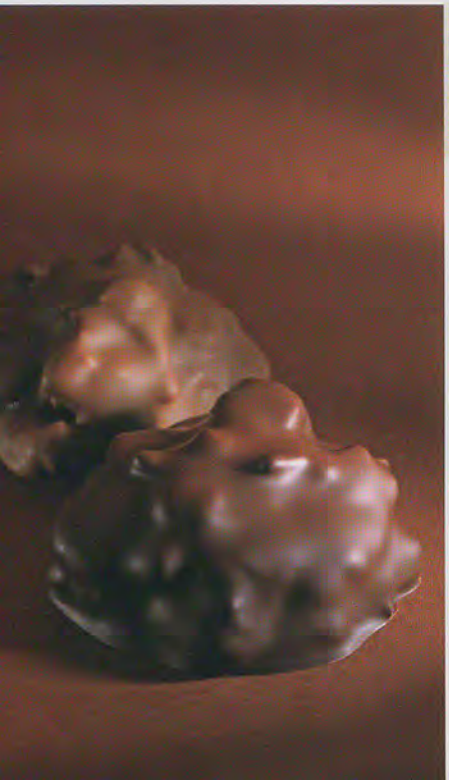
Для основы:
125 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
185 г просеянной муки
60 г сахарной пудры

1 Для приготовления теста смешайте электрическим миксером масло, муку и сахар до образования однородной массы. Раскатайте тесто на поверхности, чуть припылённой мукой, в пласт толщиной 12 мм. Нарежьте на прямоугольники размером 7,5 x 2,5 см, положите каждый в силиконовую форму для шоколадных батончиков на 20 ячеек (*см. с. 224*). Можно положить пласт на противень размером 25,5 x 30 см с силиконовой подложкой (бумагу для выпечки). Поставьте в холодильник как минимум на 1 час. Затем выпекайте корж или коржики в предварительно разогретой до 160 °С духовке 20–25 минут до светло-золотистого оттенка. Дайте выпечке остыть.

2 20 г карамели с морской солью вылейте поверх каждого коржика или полейте карамелью всю поверхность большого коржа прямо в противне. Поставьте в сухое прохладное место охлаждаться и застывать на ночь.

3 Для покрытия из темперированного шоколада приготовьте 20 прямоугольников размером 7,5 x 2,5 см, следуя инструкциям на с. 157 по приготовлению листового шоколада.

4 Достаньте коржики с карамелью из формы (или снимите корж с карамелью с противня и нарежьте на прямоугольники), каждый накройте прямоугольником из листового темперированного шоколада. По желанию можете украсить съедобной сусалью. Храните в герметичном контейнере в сухом прохладном месте не более 2–3 дней.



ШОКОЛАДНЫЕ ROCHERS

Rocher в переводе с французского языка означает «камень» – отличное название для мягкого лакомства!

Выход: около 16 конфет

100 г мелко нарубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
10 г масла какао
75 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)
75 г слоёных вафель
75 г обжаренного, нарезанного на полоски миндаля
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
ИЛИ
500 г темперированного молочного шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Распустите молочный шоколад и масло какао на водяной бане и нагрейте до 45 °С, затем вмешайте пасту пралине. Добавьте слоёные вафли и полоски миндаля, хорошенько перемешайте. Дайте смеси немного остыть.

2 Выложите ложкой смесь на силиконовую подложку (бумагу для выпечки), затем поставьте созревать в сухое прохладное место на 2 часа. Покройте конфеты темперированным чёрным или молочным шоколадом, оставьте застывать. Храните в герметичном контейнере в сухом прохладном месте не более 2 недель.

БАТОНЧИКИ С КОКОСОМ

Когда я учился в Техническом колледже Гленроза, одним из первых изделий, которые меня научил готовить Дейв Брайсон, был батончик. Творчество Дейва – главного пекаря и кондитера знаменитой пекарни в Файфе, стало для меня примером..

Выход: около 20–25 маленьких батончиков

265 мл готового кокосового пюре или несладкого кокосового молока
60 г инвертного сахара
450 г мелко порубленного белого шоколада
225 г слегка обжаренной высушенной мякоти кокосового ореха (сухой стружки)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Добавьте инвертный сахар в кокосовое пюре или кокосовое молоко и доведите до кипения. Вылейте на белый шоколад и энергично перемешайте до образования консистенции эмульсии. Добавьте обжаренную мякоть кокосового ореха. Вылейте кокосовый ганаш в глубокий противень размером 28 x 35 см с силиконовой подложкой (бумагу для выпечки). Поставьте застывать в сухое прохладное место на ночь.

2 Заканчивая работу, выложите ганаш из противня и разрежьте на 25 небольших прямоугольников размером 7,5 x 2,5 см каждый. Затем специальной вилкой окуните в темперированный шоколад и декорируйте зубцами вилки. Поставьте в сухое прохладное место застывать. Храните в герметичном контейнере не более недели.

БАТОНЧИКИ С МОРСКОЙ СОЛЬЮ

Солёные карамельные батончики или мягкая карамель – лакомство родом из Бретани, области, знаменитой своей солью и сливочным маслом.

Выход: около 15–18 маленьких батончиков

150 мл сливок для взбивания
½ стручка ванили – расщепить вдоль
340 г сахарной пудры
35 г жидкой глюкозы
140 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре сливочного масла с морской солью
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
5 г морской соли для украшения

1 Налейте сливки в кастрюлю. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки. Доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и поставьте настаиваться на 10–15 минут. Удалите стручок ванили.

2 Смешайте сахар и глюкозу, вылейте в подогретую кастрюлю и варите на умеренном огне до образования карамели янтарного цвета. На это потребуется около 15 минут.

3 Медленно влейте ароматизированные сливки, хорошо перемешайте. Нагрейте карамель до 110 °C, по кусочку добавьте масло и продолжайте мешать, пока температура смеси не достигнет 125 °C. Вылейте смесь в глубокую силиконовую форму размером 25,5 x 30 см и поставьте застывать на ночь в сухое прохладное место. Закончите, как описано в рецепте «Батончики с кокосом» (см. предыдущий рецепт). Разрежьте на 15–18 батончиков и украсьте морской солью.

БАТОНЧИКИ С КАРАМЕЛЬЮ

В идеале карамель следует держать на огне до получения тёмного красно-коричневого цвета, когда из кастрюли начинает подыматься дымок.

Выход: около 15–18 маленьких батончиков

220 мл сливок для взбивания
½ стручка ванили – расщепить вдоль
290 г сахарной пудры
40 г жидкой глюкозы
20 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла
100 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
25 г кокосовой крупки для украшения

1 Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки. Доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и поставьте настаиваться на 10–15 минут. Удалите стручок ванили.

2 Смешайте сахар и глюкозу. Вылейте в подогретую кастрюлю, варите на умеренном огне до образования карамели янтарного цвета. На это потребуется около 15 минут. Медленно влейте ароматизированные сливки, хорошо перемешайте. Нагрейте карамель до 110 °C, добавьте сливочное масло и продолжайте мешать, пока температура смеси не достигнет 125 °C. Добавьте шоколад и мешайте, пока он не распустится. Вылейте в глубокую силиконовую форму для выпечки размером 25,5 x 30 см и поставьте застывать на ночь. Закончите, как в рецепте «Батончики с кокосом» (см. предыдущий рецепт): разрежьте на 15–18 батончиков и украсьте кокосовой крупкой.

ШОКОЛАДНЫЕ МЕРЕНГИ

В основу положен рецепт традиционного французского лакомства.

Выход: около 24 мини-меренг

120 г яичных белков (около 6 яиц)
180 г сахарной пудры
60 г просеянного сахара для глазури
15 г порошка какао
20 г какао-крупки
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для окунания

1 Медленно взбейте белки электрическим миксером и, постепенно всыпая сахарную пудру, увеличивайте скорость. Продолжайте взбивать, пока пена не начнёт загустевать острыми пиками. Осторожно вмешайте просеянный сахар для глазури и порошок какао. Старайтесь не допустить оседания смеси.

2 Переложите смесь в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите на противень с силиконовой подложкой порции размером 3,5 см. Посыпьте какао-крупкой. Выпекайте в предварительно разогретой до 110 °С духовке 1½ часа. В середине выпекания убавьте огонь до самого малого или оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой. Дайте меренгам остыть, затем окуните донышки в темперированный шоколад.

ДЕСЕРТ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

Когда я работал у Марко Пьера Уайта в The Restaurant, мы использовали вариант этого рецепта для приготовления десерта к кофе.

Выход: 16 конфет

125 г изюма
75 г мл тёмного рома
220 мл сливок для взбивания
30 г инвертного сахара
500 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
40 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Поместите изюм в герметичный контейнер и залейте ромом. Плотно закройте и поставьте настаиваться на ночь.

2 Добавьте инвертный сахар в сливки и доведите до кипения, затем остудите до 65–70 °С. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С, затем влейте в шоколад сливки, непрерывно помешивая до получения консистенции эмульсии. Добавьте масло и хорошо перемешайте.

3 Добавьте половину пропитанного ромом изюма и оставшийся в контейнере ром. Затем вылейте смесь в силиконовую форму для выпечки размером 18 x 18 см, сверху посыпьте оставшимся изюмом. Поставьте застывать в сухое прохладное место на ночь, затем разрежьте на квадраты со стороной 4 см. Каждый квадрат окуните в темперированный шоколад и оставьте для застывания, затем храните в герметичном контейнере не более недели.

ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

Несмотря на то что это лакомство считается традиционно французским, о происхождении миндального печенья до сих пор ведутся споры. Пьер Дефонтен из французской кондитерской Ladurée считается создателем парижского миндального печенья. Он адаптировал рецепт торта на бисквитной основе к небольшим миндальным пирожным, из которых потом собирается целый «бутерброд» с прослойкой из различного ганаша.

Выход: около 12–14 печений

½ порции основного ганаша *(см. с. 22–23)*

Для печенья:
120 г яичных белков (около 4 яиц)
125 г молотого миндаля
125 г просеянного сахара для глазури
25 г порошка какао
125 г сахарной пудры

1 Для приготовления шоколадного миндального печенья соедините 60 г яичных белков с молотым миндалём, сахаром для глазури и порошком какао. Все хорошо перемешайте до получения пасты.

2 Оставшиеся белки смешайте с сахарной пудрой и взбейте их до образования однородной массы. Поставьте на водяную баню и продолжайте взбивать, пока смесь не нагреется до 60 °С. Снимите смесь и взбивайте, пока она не остынет до комнатной температуры. Шпателем введите взбитые белки в пасту и перемешивайте до получения однородной массы.

3 Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадите на противень с антипригарной подложкой чётное количество шариков диаметром 5 см (их должно получиться 24–28). Оставьте подсыхать на 20–25 минут. Выпекайте в предварительно разогретой до 150 °С духовке 15 минут, затем убавьте температуру до 140 °С и продолжайте выпекать ещё 6–8 минут.

4 Для сборки используйте тёмный шоколадный ганаш, соедините прослойкой два «грибочка», затем поставьте застывать на 20 минут. Миндальное печенье хранится один день.

ПЕЧЕНЬЕ С КОФЕ

Миндальное печенье приобрело в последние годы необычайную популярность. Пьер Эрме, знаменитый французский кондитер, получил титул короля миндального печенья, когда в 1990-е годы открыл свои магазины, где миндальное печенье с кофе сразу привлекло внимание покупателей.

Выход: около 12–14 печений

½ порции основного ганаша (*см. с. 22–23*), при приготовлении добавьте в сливки перед кипячением ½ чайной ложки молотого кофе. Поставьте сливки настаиваться на 15 минут, затем процедите, добавьте инвертный сахар, снова вскипятите и продолжайте готовить основной ганаш.

Для миндального печенья:
120 г яичных белков (приблизительно 4 яйца)
8 г сублимированного или растворимого кофе
125 г молотого миндаля
125 г сахарной пудры
125 г просеянного сахара для глазури

1 Для приготовления кофейного миндального печенья смешайте 60 г яичных белков и кофе, отставьте на 15 минут, чтобы кофе растворился. Добавьте молотый миндаль и сахар для глазури. Мешайте до образования однородной пасты.

2 Взбейте оставшиеся белки с сахарной пудрой до образования однородной массы. Поставьте на водяную баню и взбивайте, пока смесь не нагреется примерно до 60 °С. Снимите с плиты и продолжайте взбивать до образования густой пены. Взбивайте, пока смесь не остынет до комнатной температуры. Шпателем введите взбитые белки в пасту и мешайте до получения однородной массы.

3 Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 12 см, отсадите на противень с антипригарной подложкой чётное количество шариков диаметром 5 см (их должно получиться 24–28). Оставьте подсыхать на 20–25 минут. Выпекайте в предварительно разогретой до 150 °С духовке 15 минут, затем убавьте температуру до 140 °С и продолжайте выпекать ещё 6–8 минут.

4 Для сборки используйте шоколадный ганаш с кофе, соедините прослойкой два «грибочка», затем поставьте застывать на 20 минут. Миндальное печенье хранится один день.

ПИРОЖНЫЕ С ФУНДУКОМ И СЛОЁНЫМИ ВАФЛЯМИ

Маленькое пирожное с мягкой ореховой начинкой.

Выход: 10–12 пирожных

60 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
100 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
85 г сахарной пудры
80 г яиц (примерно 1½ яйца)
50 г просеянной муки
85 г порубленного фундука плюс фундук для украшения
25 г слоёных вафель
500 г темперированного молочного шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Распустите шоколад на водяной бане. Взбейте масло до получения воздушной консистенции, затем добавьте распущенный шоколад и хорошо перемешайте.

2 Взбейте сахар и яйца на водяной бане, подогревая до 50 °С. Продолжайте взбивать (*см. с. 218*). Вмешайте в шоколад. Добавьте муку, орехи и слоёные вафли, порции отсадите из кондитерского мешка или выложите ложкой в ячейки силиконовой формы для мини-маффинов на 12 штук. Выпекайте в духовке 12–15 минут до подъёма теста. Дайте выпечке остыть. Покройте темперированным шоколадом, затем декорируйте с помощью насадки для кондитерского мешка, посыпьте крошками фундука и поставьте застывать. Храните в герметичном контейнере не более недели.

ДАКУАЗ С ШОКОЛАДОМ И ПРАЛИНЕ

Ореховые меренги с прослойкой из шоколадного ганаша с пралине.

Выход: 12 штук

½ порции основного ганаша (*см. с. 22–23*), приготовленного из смеси чёрного (горького) и молочного шоколада с добавлением вместе с маслом
175 г пасты пралине (*см. с. 158–159*) в последних шагах.

Для ореховых меренг:
150 г просеянного сахара для глазури
75 г молотого миндаля
75 г молотого фундука
45 г просеянной муки
225 г яичных белков (приблизительно 7½ яйца)
90 г сахарной пудры
75 г миндальной стружки

1 Для приготовления ореховых меренг смешайте сахар для глазури, молотый миндаль и фундук, добавьте муку. Нагрейте духовку до 160 °С, в противень положите антипригарную подложку, смажьте жиром 6 металлических колец или резаков диаметром 6 см.

2 Взбейте яичные белки электрическим миксером, постепенно добавляя сахар и увеличивая скорость. Взбивайте, пока не начнут образовываться острые пики. Переложите смесь в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите в формы-кольца. Выровняйте верх широким ножом, затем удалите кольца и повторяйте, пока не получите 24 диска. Сверху посыпьте миндальной стружкой или слегка припылите сахарной пудрой. Запекайте в духовке 20–25 минут, затем дайте остыть.

3 Для сборки дакуаза переложите ганаш в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите завитки на половину дисков. Каждый завиток накройте другим запечённым диском. Пирожное хранится один день.

ШОКОЛАДНЫЕ ХРУСТЯШКИ

Три элемента создают потрясающие контрасты текстуры.

Выход: около 20–25 хрустяшек

Для песочного теста

195 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
100 г просеянного сахара для глазури
100 г молотого миндаля
165 г просеянной муки
1 г (щепотка) соли

Для хрустящих вафель

60 г несолёного сливочного масла
7 г жидкой глюкозы
75 г сахарной пудры
75 г какао-крупки
10 г порубленных фисташек

Для фисташкового ганаша

300 мл сливок для взбивания
30 г фисташковой пасты (см. с. 52)
250 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
20 г несолёного сливочного масла

1 Чтобы приготовить основу, смешайте масло и сахар для глазури. Добавьте миндаль, муку, соль и мешайте до образования однородной массы. Выложите тесто на припылённый мукой лист, оберните плёнкой для пищевых продуктов и поставьте охлаждаться на 1 час.

2 Тесто получится очень мягким, поэтому раскатывайте его между двумя листами силиконовой подложки (бумаги для выпечки). Раскатав, охладите 20 минут. Резаком диаметром 5 см вырежьте пять кругов из теста и поместите их на противень с силиконовой подложкой (бумагу для выпечки) в смазанные жиром пять металлических колец диаметром 5 см. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке около 15 минут до золотисто-коричневого оттенка. В середине выпекания увеличьте нагрев духовки до 180 °С и снимите кольца. Приготовьте 20–25 кружков. Поставьте их остывать.

3 Для приготовления вафель растопите на умеренном огне масло, добавьте глюкозу и сахар. Мешайте до образования однородной массы, затем снимите с огня – будьте осторожны и не передержите. Добавьте какао-крупку и фисташки. Ложкой отсадите на противень с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки) порции размером 2 см, оставляя между ними большие промежутки в 5 см – вафли сильно растекаются. Выпекайте в духовке около 10 минут до золотистого оттенка. Дайте слегка остыть, затем резаком диаметром 5 см вырежьте из этих вафель 20–25 кружков. Используйте сразу или уберите в герметичный контейнер.

4 Для приготовления ганаша смешайте сливки и фисташковую пасту, доведите до кипения, затем постепенно вылейте на измельчённый шоколад, смешайте до образования эмульсии. Добавьте масло и мешайте до образования однородной массы. Поставьте застывать примерно на 1 час.

5 Для сборки переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 8 мм, на каждый кружок основы отсадите по 7 «луковок» ганаша и накройте вафлей. Пирожное хранится один день.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ К ЧАЮ

В рецепте для уравновешивания вкуса мы используем чёрную смородину.

Выход: около 20–25 пирожных

500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия
1 ст. л. порошка чёрной смородины (*см. с. 224*) для украшения

Для черносмородинового пюре
50 мл воды
50 г сахарной пудры
500 г чёрной смородины
10 мл лимонного сока

Для черносмородинового джема
250 г чёрной смородины
250 г черносмородинового пюре (см. выше)
200 г сахара для варенья (jam sugar)
15 мл лимонного сока
ИЛИ
10 г готового черносмородинового джема для каждого пирожного

Для сладкой основы
175 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла
250 г просеянной муки
90 г сахара для глазури
Щепотка соли
40 г яичных желтков (примерно 2 яйца)

Для маршмаллоу
9 г листового желатина
100 г черносмородинового пюре (см. выше)
40 г яичных белков (примерно 2 яйца)
225 г сахарной пудры
55 мл воды
40 г жидкой глюкозы

Совет: Приготовьте пюре, джем и тесто для основы заранее и храните в герметичных контейнерах.

Сначала приготовьте черносмородиновое пюре:

1 Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, доведите до кипения и поставьте остывать. Чёрную смородину с сахарным сиропом и лимонным соком измельчите блендером, затем процедите через мелкое сито. Храните в герметичном контейнере в холодильнике, пока не понадобится.

Потом приготовьте черносмородиновый джем

2 Смешайте чёрную смородину, черносмородиновое пюре и сахар и доведите до кипения. Продолжайте томить, помешивая, на небольшом огне. Через 5 минут проверьте, уварился ли джем; снимите джем с огня, ложкой зачерпните небольшую порцию, положите на блюдце и остудите. Если порция не растекается, а сверху образуется плёнка, то джем готов, если нет, продолжайте его варить, непрерывно помешивая. Когда джем загустеет, добавьте лимонный сок, после этого снимите с огня и охладите.

Затем приготовьте сладкую основу:

3 Смешайте масло и муку, разомните руками, чтобы не было комков. Добавьте сахар для глазури и соль, постепенно введите яйца и замесите однородное тесто. Скатайте тесто в шар, заверните в плёнку для пищевых продуктов и уберите в холодильник как минимум на 1 час.

4 На противень положите антипригарную подложку. Тесто раскатайте толщиной 4 мм и круглым резаком диаметром 5 см вырежьте 20–25 кружков. Переложите на противень и поставьте на 30 минут в холодильник. Выпекайте в предварительно нагрейте до 180 °С духовке 15–18 минут до золотистого оттенка. Остудите.

Для маршмаллоу:

5 Залейте желатин небольшим количеством холодной воды, чтобы только покрыть листки, подержите в воде несколько минут, пока желатин не размягчится. Затем слейте. Доведите до кипения черносмородиновое пюре. Добавьте процеженный желатин, размешайте и процедите через мелкое сито.

6 Белки взбивайте электрическим миксером на небольшой скорости. Вскипятите воду с сахаром, добавьте глюкозу и нагревайте до 121 °С. Постепенно добавьте эту смесь в яичные белки, не переставая взбивать. Как только сахар растворится, взбивайте ещё 3–4 минуты. Вновь нагрейте черносмородиновое пюре и смесь желатина и постепенно введите во взбитые белки. Продолжайте взбивать, пока смесь не начнёт застывать. Затем охладите.

Для сборки и завершения пирожных:

7 Положите кружки сладкой основы на антипригарную подложку. Переложите черносмородиновый джем в кондитерский мешок с наконечником 12 мм. В центр каждого кружка основы отсадите порцию джема. Переложите маршмаллоу в другой кондитерский мешок с наконечником 15 мм и поверх джема отсадите порцию маршмаллоу. Поставьте пирожные в сухое прохладное место на 3 часа застывать.

8 Специальной вилкой окуните пирожное в темперированный шоколад основой вниз, проверьте равномерность покрытия. Посыпьте порошком чёрной смородины и поставьте в сухое прохладное место застывать. Храните в герметичном контейнере не более одной недели.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ К ЧАЮ

Эти пирожные – дань моим детским воспоминаниям. Мы используем апельсиновый ганаш, чтобы придать классическому вкусу новое звучание, а также сами готовим мармелад с твёрдыми кусочками.

Выход: около 25 пирожных

25 шоколадных дисков, размером 4,5 см, приготовленных с использованием техники плоского листа (*см. с. 157*)
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*) для покрытия

Для апельсинового мармелада

4 севильских апельсина (общим весом 450 г)
1 лимон
1 литр воды
800 г сахарной пудры
50 г мягкого жёлтого сахара
ИЛИ
10 г готового мармелада на каждое пирожное

Для апельсинового порошка

Измельчённая цедра одного апельсина

Для генуэзского бисквита

90 г яичных белков (примерно 3 яйца)
90 г сахарной пудры
100 г яичных желтков (примерно 5 яиц)
90 г муки

Для апельсинового ганаша

500 мл апельсинового сока
½ стручка ванили – расщепить вдоль
225 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)

Совет:

- Приготовьте мармелад, апельсиновый порошок и бисквит заранее и храните в герметичных контейнерах. Бисквит можно заморозить.
- Ганаш следует готовить непосредственно перед сборкой пирожных.

Приготовьте апельсиновый мармелад:

1 Специальным ножом снимите апельсиновую кожуру длинными тонкими полосками. Срежьте с кожуры белый слой, оставив цедру, мелко нарежьте и положите в тканевый мешочек. Ломтиками нарежьте апельсины и лимон, положите в большую кастрюлю. Добавьте воду, оба сорта сахара и мешочек с апельсиновой цедрой. Не накрывая, томите на маленьком огне около 2 часов, пока цедра не станет мягкой. Достаньте тканевый мешочек и оставьте стекать.

2 Дуршлаг выложите несколькими слоями марли и поставьте его на миску. Вылейте в дуршлаг содержимое кастрюли и оставьте стекать на 30 минут. Отожмите всю жидкость, затем снова положите отжимки в кастрюлю вместе с цедрой. Доведите до кипения и варите 5 минут при температуре 104 °С, часто помешивая. Чтобы проверить, готов ли мармелад, положите немного смеси на блюдце и поставьте остывать. Если смесь не будет растекаться, снимайте мармелад с огня и поставьте охлаждаться. Если смесь растекается, сделайте новую пробу через несколько минут.

Приготовьте апельсиновый порошок:

3 Нагрейте духовку до 110 °С. Выложите на противень с антипригарной подложкой мелко натёртую цедру и поместите в духовку для подсушивания на 1–2 часа. Затем дайте остыть и пересыпьте в герметичный контейнер.

Приготовьте генуэзский бисквит:

4 Взбейте белки электрическим миксером до образования густой пены. Постепенно введите сахар, не прерывая взбивание. Взбивайте, пока смесь не начнёт образовывать пики. Не прекращая взбивать, постепенно добавьте яичные желтки.

5 Осторожно введите муку и распределите смесь на глубоком противне размером 25,5 × 30 см с антипригарной подложкой. Выпекайте 18–20 минут или пока бисквит не будет пружинить при нажатии. Поставьте остывать и храните в герметичном контейнере, пока не понадобится.

На следующий день приготовьте апельсиновый ганаш:

6 Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в апельсиновый сок. Доведите до кипения. Варите, пока объём сока не уменьшится до 200 мл. Процедите, вылейте в миску с шоколадом. Мешайте до получения консистенции эмульсии. Поставьте застывать.

Для сборки (см. ил. на с. 127 вверху справа):

7 Из генуэзского бисквита вырежьте кружки диаметром 5 см и разложите на противне. Вам понадобится около 25 штук.

8 Переложите ганаш в кондитерский мешок с наконечником 8 мм. Отсадите колечко ганаша по краям каждой бисквитной основы, в середину положите мармелад. Накройте каждый подготовленный кружок шоколадным диском.

9 Специальной вилкой окуните пирожное в темперированный шоколад бисквитной стороной вниз и проверьте равномерность покрытия. Декорируйте зубцами вилки, посыпьте кусочками цедры. Поставьте остывать в сухом прохладном месте. Храните в герметичном контейнере не более недели.

ПИРОЖНЫЕ И ПЕЧЕНЬЕ

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ «МАДЛЕН»

Когда я работал у Марко, мы выпекали эти маленькие французские лакомства на заказ вместе с птифурами.

Выход: около 20 пирожных

15 г крупно порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 79%)
115 г размягчённого несолёного сливочного масла плюс ещё немного сливочного масла для смазывания форм
115 г муки плюс ещё немного муки для формы
20 г порошка какао
3 г разрыхлителя
135 г сахарной пудры
175 г взбитых яичных желтков (примерно 9 яиц)

1 Смажьте маслом и слегка припылите мукой форму на 12 пирожных-ракушек (*см. с. 224*). Распустите шоколад на водяной бане, нагрейте до 45 °С и поставьте остывать. Распустите масло в кастрюле и также поставьте остывать. Просейте муку. Смешайте муку, порошок какао, разрыхлитель, сахар и яичные желтки. Деревянной ложкой перемешайте всё до образования однородной массы. Постепенно введите распущенное масло, старайтесь не взбивать, чтобы в смесь не попали пузырьки воздуха. Затем добавьте распущенный шоколад. Накройте миску плёнкой для пищевых продуктов и поставьте в прохладное место как минимум на 30 минут.

2 Отсадите порции теста в подготовленные ячейки, выпекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 минут, пока бисквит не поднимется и не начнёт пружинить при нажатии. Выньте пирожные из формы и остудите их на решётке. Лучше всего подать их к столу немедленно.

Примечание: Вам понадобится форма для пирожных на 12 ячеек (*см. с. 224*).

MOLLEAUX AU CHOCOLAT

Molleaux au chocola – мягкое и нежное шоколадное пирожное, самостоятельный десерт. Очень хорошо подавать его к свежей малине или вишням.

Выход: 8–10 пирожных

85 г просеянной муки
3 г разрыхлителя
100 г крупно порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
100 г несолёного сливочного масла
75 г сахарной пудры
100 г яиц (примерно 2 яйца)
5 г какао-крупки

Примечания: Вам понадобятся две силиконовые формы для маффинов на 6 ячеек (*см. с. 224*).

1 На дно 8–10 ячеек в двух силиконовых формах для маффинов на 6 ячеек положите квадрат пергамента со стороной 12 см. Нагрейте духовку до 180 °С.

2 Просейте муку и разрыхлитель. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Взбейте электрическим миксером или вручную масло и сахар. Добавьте распущенный шоколад и мешайте до образования однородной массы. Постепенно введите яйца, муку и разрыхлитель.

3 Переложите тесто в формы для маффинов, посыпьте какао-крупкой и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 16–18 минут, пока бисквит не поднимется и не будет пружинить при нажатии. Поставьте остывать, после чего достаньте из формы, но вынимайте вместе с пергаментом.

ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ИНЖИРОМ

Сочетание инжира и шоколада используется на удивление редко, хотя эти вкусы идеально гармонируют. Эти пирожные отличаются насыщенным вкусом, причём инжир вносит восхитительную нотку.

Выход: около 20 пирожных

Для инжира

200 мл красного вина
40 г сахарной пудры
Щепотка тёртого мускатного ореха
Палочка корицы
½ стручка ванили – расщепить вдоль
200 г кусочков сушёного инжира размером 1 см

Для пирожного

155 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
65 г муки
80 г порошка какао
3 г разрыхлителя
150 г размягчённого несолёного сливочного масла плюс растопленное сливочное масло для смазывания форм
215 г сахарной пудры
310 г яиц (приблизительно 6 яиц)
30 г мёда
120 мл сливок для взбивания

Для украшения

100 г кусочков сушёного инжира размером 1 см
25 г порубленного фундука

1 В красное вино добавьте сахар, тёртый мускатный орех и корицу. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в вино, доведите до кипения. Положите инжир и варите на умеренном огне 4–5 минут, затем охладите. Накройте крышкой и поставьте в холодильник до утра.

2 Слейте излишек жидкости из инжира, уберите палочку корицы и стручок ванили. Слитую жидкость можно использовать для пропитки других фруктов, но не кладите корицу и ваниль. Растопите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Смешайте просеянную муку, порошок какао и разрыхлитель. Масло и сахар взбейте электрическим миксером. Постепенно введите яйца и мёд, добавьте распущенный шоколад, и мешайте до образования однородной массы. Можете взбивать вручную.

3 Нагрейте сливки до 45 °С, добавьте их в тесто, положите инжир и другие сухие ингредиенты. Наполните смазанные растопленным маслом силиконовые формы на три четверти высоты каждой ячейки и украсьте кусочками инжира и орехами.

4 Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 18–20 минут, пока бисквит не поднимется и не начнёт пружинить при нажатии. Поставьте охлаждаться, затем извлеките из формы.

Примечание: Вам понадобится силиконовая форма на 25 ячеек, размер каждой ячейки 8 × 3 × 3 см (см. с. 224).

КЕКС С ШОКОЛАДОМ И ФИСТАШКАМИ

Шоколад и фисташки сочетаются на редкость гармонично, а какао-крупка создаёт восхитительную хрустящую корочку.

Выход: 2 кекса по 500 г

30 г какао-крупки

Для абрикосовых цукатов

100 г нарезанной на кусочки размером 5 мм мягкой кураги
100 мл апельсинового сока
2 ст. л. киршвассера

Для шоколадного теста

250 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
250 г выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла плюс сливочное масло для смазывания форм
175 г сахарной пудры
200 г яиц (приблизительно 4 яйца) – взбить
75 г просеянной муки

Для фисташкового теста

60 г несолёного сливочного масла
25 г муки
25 г кукурузной муки (кукурузного крахмала)
100 г фисташковой пасты (см. с. 52)
100 г сахара для глазури
140 г яиц (примерно 3 яйца)
10 мл киршвассера

Примечание: Вам понадобятся 2 формы для кекса размером 18 x 8 см каждая (см. с. 224).

1 Для приготовления абрикосовых цукатов налейте в кастрюлю апельсиновый сок, положите курагу и доведите до кипения. Снимите с огня и остудите. Добавьте киршвассер, накройте крышкой и до утра поставьте настаиваться в холодильнике.

2 Нагрейте духовку до 180 °С. Смажьте 2 формы размером 18 x 8 см каждая размягченным несолёным сливочным маслом и посыпьте бока форм какао-крупкой.

3 Для приготовления шоколадного теста растопите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Взбивайте миксером масло и сахар до образования однородной массы. Добавьте распущенный шоколад, хорошо перемешайте. Постепенно введите яйца и снова перемешайте. Добавьте муку.

4 Для приготовления фисташкового теста растопите масло в кастрюле, а затем охладите до 39 °С. Просейте муку и кукурузную муку (кукурузный крахмал). Смешайте фисташковую пасту, сахар для глазури и яйца, взбивайте электрическим миксером 5 минут до образования лёгкой, воздушной массы (можно взбить вручную). Добавьте муку и кукурузную муку (кукурузный крахмал). Отдельно смешайте растопленное масло и небольшое количество теста. Введите смесь в оставшееся тесто и добавьте киршвассер.

5 Положите 300 г шоколадного теста в каждую форму. Широким ножом распределите шоколадное тесто по бокам формы. В середину каждой формы поместите 100 г абрикосовых цукатов, затем добавьте поверх начинки 175 г фисташкового теста. Разровняйте, разделите остаток шоколадного теста пополам и добавьте в каждую форму.

6 Выпекайте в предварительно разогретой духовке 30–35 минут, пока бисквит не начнёт пружинить, если нажать на середину сверху. Поставьте охлаждаться, затем извлеките из формы и полностью остудите. Перед подачей нарежьте на ломтики.

КЕКСЫ С РОМОМ И ИЗЮМОМ

Простые в приготовлении кексы смотрятся замечательно. Секрет их приготовления – в маринновании изюма за сутки до выпечки.

Выход: около 20 кексов

100 г изюма
45 мл тёмного рома
100 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
120 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
65 г просеянной муки
90 г яичных белков (примерно 3 яйца)
100 г сахарной пудры

1 Промойте изюм в тёплой воде (это поможет немного размягчить ягоды, благодаря чему они быстрее пропитаются ромом). Залейте изюм ромом, закройте крышкой и поставьте настаиваться до утра.

2 Разогрейте духовку до 180 °С. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Взбивайте масло до получения воздушной консистенции. Добавьте распущенный шоколад, размешайте и постепенно введите яичные желтки, затем муку, изюм и ром.

3 Взбейте яичные белки в густую пену. Не прекращая взбивать, постепенно введите сахар. Увеличивайте скорость взбивания, пока не начнут образовываться пики. Введите ⅓ часть взбитых белков в шоколадное тесто и размешайте, затем добавьте остальную часть.

4 Заполните примерно 20 ячеек силиконовой формы для мини-маффинов примерно на ¾ высоты. Выпекайте в разогретой духовке 12–15 минут, пока кексы не поднимутся, а серединки не начнут пружинить при нажатии. Поставьте кексы охлаждаться, а затем извлеките из формы.

Примечание: Вам понадобится силиконовая форма для мини-маффинов на 24 ячейки (см. с. 224).

ПЕЧЕНЬЕ С КАШТАНАМИ И КУНЖУТОМ

Японский взгляд на классику. Каштан отличается изящным вкусом и прекрасно гармонирует с шоколадом.

Выход: около 12 печений

70 г семян белого кунжута
170 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
220 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного масла
300 г сахарной пудры
200 г яиц (приблизительно 4 яйца)
1 г соли
80 г просеянной муки
120 г крупно порубленных консервированных засахаренных каштанов

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Положите силиконовую подложку (бумагу для выпечки) в форму для кекса размером 28 × 22 × 4 см. Зёрна кунжута обжарьте на среднем огне, не переставая помешивать.

2 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Взбейте масло и сахар до получения лёгкой воздушной консистенции. Постепенно введите яйца и соль, хорошо размешайте и взбейте.

3 Введите распущенный шоколад, перемешивайте до образования однородной массы. Добавьте муку, каштаны, половину обжаренных зёрен кунжута и вылейте тесто в подготовленную форму. Сверху посыпьте оставшимися семенами кунжута.

4 Выпекайте в духовке около 30 минут, пока сверху не образуется корочка, а середина не будет слегка пружинить при нажатии. Слегка охладите, затем нарежьте на квадраты.

Примечание: Вам понадобится форма для кексов размером 28 × 22 × 4 см (см. с. 224).

ПЕСОЧНЫЕ ФЛОРЕНТИНКИ

Такие лакомства относятся к числу наиболее популярных продуктов в нашем магазине в Ричмонде. Основа из песочного теста придаёт флорентинкам совершенно новый вкус, а какао-крупка идеально уравновешивает сладкий вкус карамели.

Выход: около 16 флорентинок

Для шоколадно-песочной основы

250 г муки
50 г порошок какао
185 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
140 г сахара для глазури
25 г яиц (примерно ½ яйца)
20 г молотого миндаля

Для верха

20 мл сливок для взбивания
65 г размягчённого несолёного сливочного масла
65 г сахарной пудры
65 г жидкой глюкозы
80 г миндальной стружки
50 г какао-крупки

Примечание: Вам понадобится прямоугольная форма для торта размером 11 x 35 см (*см. с. 224*).

1 Для приготовления шоколадно-песочной основы просейте муку, а затем порошок какао. Взбейте масло и сахар до получения воздушной консистенции. Положите на противень антипригарную подложку.

2 Постепенно введите яйцо, затем другие сухие ингредиенты. Замесите тесто, скатайте его в шар, поместите на слегка припылённый мукой противень, оберните плёнкой для пищевых продуктов и охлаждайте в течение 30 минут.

3 Раскатайте из теста прямоугольник размером 11 x 35 см и толщиной 1 см – работайте на слегка припылённой мукой поверхности. Наколите вилкой тесто в нескольких местах, чтобы во время выпекания выходил пар, – благодаря этому корж получится ровным и гладким. Осторожно перенесите прямоугольник на противень с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки), сверху положите прямоугольную форму для торта размером 11 x 35 см (*см. с. 224*). Выдержите в холодильнике как минимум 30 минут.

4 Разогрейте духовку до 180 °С. Для верха смешайте сливки, несолёное сливочное масло, сахарную пудру и жидкую глюкозу. Доведите смесь до кипения. Остудите. Добавьте миндальную стружку и какао-крупку.

5 Выпекайте шоколадно-песочную основу около 20 минут. Достаньте из духовки и залейте поверх основы смесь для верха, распределяя её ровным слоем. Увеличьте нагрев духовки до 240 °С и выпекайте ещё 10 минут до золотистого оттенка. Поставьте немного остыть, затем снимите форму и нарежьте на квадраты со стороной 5,5 см.

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ «ФИНАНСИСТ» С ГАНАШЕМ С ЮДЗУ

Начинку для наших шоколадных пирожных я готовлю из мягкого ганаша с юдзу, благодаря чему невозможно устоять перед подобным угощением. Если у вас нет возможности приобрести свежую цедру юдзу, можно заменить её цедрой любого другого цитрусового фрукта.

Выход: около 12 кексов

Для шоколадной основы

220 г несолёного сливочного масла
20 г мелко порубленного тёмного (горького) шоколада (содержание какао – 68%)
250 г сахара для глазури
20 г порошка какао
80 г муки
120 г молотого миндаля
240 г яичных белков (приблизительно 8 яиц)
25 г апельсинового мармелада (см. с. 126)

Для ганаша с юдзу

110 мл сливок для взбивания
2 г цедры юдзу (японского цитрусового фрукта)
125 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
15 г несолёного сливочного масла
Съедобная сусаль для украшения (по желанию)

Примечание: Вам понадобится силиконовая форма на 12 ячеек (см. с. 224).

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Для приготовления шоколадной основы доведите масло до кипения на небольшом огне, периодически помешивая. Кипятите, пока масло не приобретёт ореховый оттенок (около 15 минут), затем снимите с огня и на 45 минут поставьте остывать. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С.

2 Просейте сахар для глазури, порошок какао и муку, добавьте молотый миндаль и яичные белки, введите растопленное масло, распущенный шоколад и мармелад. Размешивайте до образования однородной массы.

3 Ложкой или из кондитерского мешка наполните ячейки силиконовой формы для выпечки овальными порциями теста, оставляя в каждой порции углубление в середине. Выпекайте в нагретой духовке около 15–18 минут, пока тесто не поднимется и не начнёт пружинить при нажатии сверху. Поставьте охлаждаться, затем извлеките из формы.

4 Для приготовления ганаша с юдзу смешайте сливки и цедру юдзу и доведите до кипения. Снимите с огня и охладите до температуры 70 °С. Шоколад распустите на водяной бане и нагрейте до температуры 45 °С, затем постепенно добавьте охлаждённые сливки. Продолжайте мешать до образования эмульсии. Добавьте масло и мешайте до образования однородной массы.

5 Из кондитерского мешка отсадите порции ганаша в центр каждого кекса. Декорируйте съедобной сусалью (если решите её использовать) и поставьте созревать.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Кекс готовится с чёрным шоколадом, это создаёт определённый вкус.

Выход: 2 x 500 г кекса

200 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
180 г нарубленного кубиками несолёного сливочного масла плюс ещё немного размягчённого сливочного масла для смазывания форм
125 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
120 г яичных белков (примерно 7 яиц)
125 г сахарной пудры
Щепотка соли
100 г просеянной муки
75 г молотого миндаля

1 Нагрейте духовку до 180 °С. Смажьте формы размягчённым сливочным маслом, на дно положите силиконовую подложку (бумагу для выпечки). Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Добавьте масло и дайте ему растаять. Размешивайте до образования однородной массы.

2 Взбейте яичные желтки и половину сахара до получения воздушной консистенции. Взбейте яичные белки с оставшимся сахаром до образования густой пены. Вмешайте взбитые яичные желтки с сахаром в распущенный шоколад, добавьте муку и молотый миндаль. В два приёма введите взбитые яичные белки.

3 Вылейте тесто в формы и выпекайте в предварительно разогретой духовке. Через 10 минут, когда начнёт появляться корочка, проведите острым ножом по середине кекса. Продолжайте готовить ещё около 35 минут, пока кексы не начнут слегка пружинить в середине при нажатии. Дайте полностью остыть и лишь тогда извлекайте из форм.

Примечание: Вам понадобятся две формы размером 18 x 8 см каждая (см. с. 224).

ПЕЧЕНЬЕ С МАТЧА И ШОКОЛАДОМ

Я шотландец, а Судзу родом из Японии. Вполне естественно, что в этом рецепте мы соединили наши любимые лакомства.

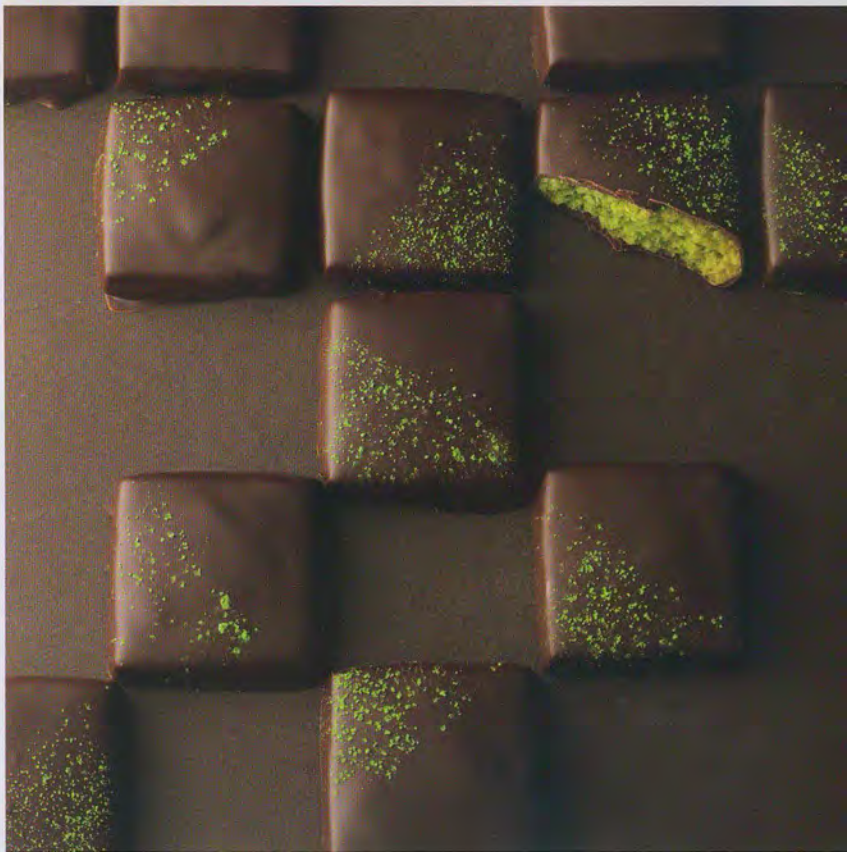
Выход: около 25 штук

185 г просеянной муки
125 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
60 г сахарной пудры
7 г матча (порошка зелёного чая) плюс ещё немного для украшения
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (см. с. 18–19) для покрытия

1 Разогрейте духовку до 160 °С. Все ингредиенты, кроме темперированного шоколада, смешайте до получения однородного теста.

2 Раскатайте тесто на слегка припылённой мукой поверхности. Слой должен быть толщиной 5 мм. Нарежьте на квадраты со стороной 4 см и переложите на противень, выстланный антипригарной подложкой. Дайте постоять в холодильнике как минимум 1 час.

3 Выпекайте в предварительно нагретой духовке в течение 20–25 минут до светло-золотистого оттенка. Снимите с противня и дайте остыть. Окуните в темперированный (горький) шоколад и украсьте порошком матча.



ШОКОЛАДНЫЕ РОЗЕТКИ С КОРИЧНЫМ ГАНАШЕМ

Для настаивания сливок мы используем не порошок корицы, а кору. Ганаш с такой корицей получается более однородным и ароматным.

Выход: около 15 розеток

170 г муки
10 г порошка какао
160 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
65 г сахара для глазури
30 мл молока

Для коричного ганаша

150 мл сливок для взбивания
⅓ палочки корицы
125 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
12 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла

1 Для приготовления розеток просейте муку, какао-порошок и сахар для глазури. Взбейте масло с сахаром для глазури. Постепенно введите молоко, затем добавьте муку и какао-порошок. Разогрейте духовку до 180 °С.

2 Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 10 мм в форме звёздочки. Отсадите на противень с антипригарной подложкой тридцать кружков диаметром 3,5 см. Выпекайте в разогретой духовке 20 минут. Остудите.

3 Для приготовления ганаша положите в сливки палочку корицы и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и поставьте настаиваться на 30 минут. Снова доведите сливки до кипения, процедите и вылейте в шоколад. Шпателем перемешайте до образования однородной массы. Добавьте масло и мешайте до получения консистенции эмульсии. Поставьте ганаш созревать на 1 час, затем переложите в кондитерский мешок с наконечником 10 мм в виде звёздочки. На плоскую часть половины розеток отсадите завиток ганаша. Накройте оставшимися розетками плоской стороной вниз.

ШОКОЛАДНЫЕ БРЕТОНКИ

Это печенье традиционно готовят в Бретани, оно напоминает шотландское песочное печенье, однако благодаря добавлению яичных желтков получается чуть жирнее.

Выход: около 12 бретонок

15 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
250 г несолёного масла
150 г сахара для глазури
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
160 г муки
30 г порошка какао
50 г молотого миндаля
2 г морской соли
Яичная смесь (20 г яйца, 6 мл молока и щепотка соли)

Примечание: Вам понадобятся 12 колец для тарталеток ∅ 6 см.

1 Для приготовления теста распустите шоколад на водяной бане. Масло и сахар взбейте до получения воздушной консистенции и постепенно введите яичные желтки, затем добавьте распущенный шоколад. Муку и порошок какао просейте, смешайте с молотым миндалём и морской солью. Введите в шоколадную смесь и замесите тесто. Положите его на припылённый мукой противень и поставьте созревать в холодильник как минимум на 2 часа.

2 Раскатайте слой теста толщиной 1,5 см. Вырежьте 12 кружков диаметром 6 см, положите их в 12 колец для тарталеток диаметром 6 см, стоящих на противне (или выпекайте по очереди, если у вас не хватает форм). Смажьте яичной смесью и нанесите вилкой традиционный звёздчатый узор. Выпекайте в заранее разогретой до 150 °С духовке 25–30 минут до золотистого оттенка. Достаньте из духовки, аккуратно снимите металлические кольца и снова поставьте в духовку ещё на 10 минут. Охладите.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Все дети любят маленькое печенье, а это – «взрослая» версия классики.

Выход: около 25 печений

175 г муки
1,5 г разрыхлителя
Щепотка соли
115 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
100 г мягкого жёлтого сахара
75 г сахарной пудры
50 г яйца (примерно 1 яйцо)
30 г крупно порубленного и слегка обжаренного фундука
85 г крупно порубленных орехов
200 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)

1 Разогрейте духовку до 180 °С. На противень положите антипригарную подложку.

2 Просейте муку, смешайте с разрыхлителем и солью. Взбейте масло и мягкий жёлтый сахар до получения воздушной консистенции. Постепенно введите яйцо и тщательно перемешайте.

3 Введите муку, смешанную с разрыхлителем и солью, орехи и шоколад. Ложкой отсадите на противень кружки диаметром 3,5 см, оставляя между ними большое расстояние. Возможно, придётся выпекать печенье в несколько приёмов, если только у вас не окажется под рукой двух-трёх одинаковых противней. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20–25 минут до золотисто-коричневого оттенка. Остудите.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КАКАО-КРУПКОЙ

Какао-крупка в этом рецепте играет роль шоколада. Крупинки делают печенье восхитительно хрустящим, внося кисловатую фруктовую нотку.

Выход: около 25 печений

125 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
125 г сахарной пудры
¼ стручка ванили – расщепить вдоль
20 мл сливок для взбивания
125 г муки
5 г разрыхлителя
125 г молотого миндаля
50 г какао-крупки
Сахарный песок для посыпки

1 Для приготовления теста взбейте масло и сахар до получения воздушной консистенции. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в сливки, хорошо перемешайте. Просейте муку, смешайте с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль и какао-крупку. Введите взбитое масло и сахар, положите тесто на припылённый мукой противень, накройте плёнкой для пищевых продуктов и поставьте охлаждаться в холодильник как минимум на 1 час.

2 Раскатайте слой теста толщиной 4 мм, вырежьте квадраты со стороной 5 см, положите на противни, выстланные антипригарной подложкой, оставляя между квадратами промежутки в 3 см. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут до светло-золотистого оттенка. Слегка посыпьте сахарным песком и остудите.

ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ SABLÉ

Изящное печенье, название которого с французского языка переводится как «песок». Первоначально его готовили в Нормандии. Чудесно подходит к горячему шоколаду.

Выход: около 25 штук Sablé

150 г обычной муки
20 г какао-порошка
125 г несолёного масла – нарезать кубиками и размягчить
75 г глазурного сахара
10 г яичных желтков (примерно ½ яйца)
Яичные белки для смазки
Сахарный песок для раскатывания

1 Разогрейте духовку до 160 °С.

2 Просейте муку и порошок какао. Взбивайте сахар и масло до получения светлого оттенка – на это понадобится 2–3 минуты. Постепенно введите яичные желтки.

3 Добавьте сухие ингредиенты и замесите однородное тесто.

4 Выложите тесто на слегка припылённый мукой противень, накройте плёнкой для пищевых продуктов и на 30 минут поставьте в холодильник.

5 Скатайте тесто в колбаску, смажьте её яичным желтком, обваляйте в сахаре, нарежьте на ломтики толщиной 1,5 см, а затем уложите их на антипригарную подложку на противне.

6 Выпекайте в предварительно разогретой духовке 15–20 минут. Остудите.

ГОЛЛАНДСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Хотя приготовление такого печенья занимает много времени, оно потрясающе смотрится.

Выход: около 25 штук

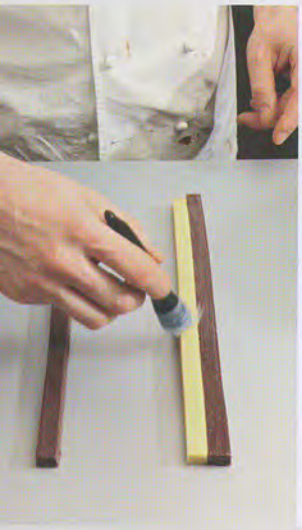
Для ванильного теста
250 г муки
150 г нарезанного кубиками и размягчённого несолёного сливочного масла
75 г глазурного сахара
¼ стручка ванили – расщепить вдоль
25 г яичного желтка (примерно 1 яйцо)

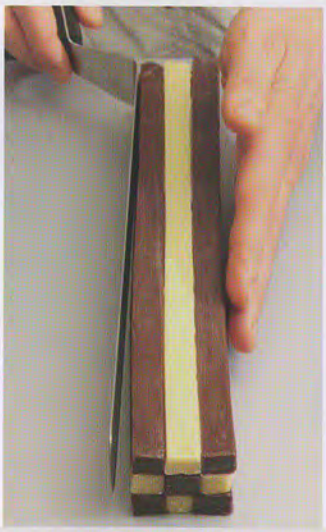
Для шоколадного теста
140 г муки
15 г порошка какао
90 г размягчённого несолёного сливочного масла
45 г сахара для глазури
15 г яичного желтка (примерно 1 яйцо)

Яичный белок

1 Для приготовления ванильного теста просейте муку. Взбейте масло, сахар и зёрна ванили до получения светлого оттенка и воздушной консистенции. Введите яичный желток и взбивайте до образования однородной массы. Добавьте муку и хорошо размешайте. Оберните тесто плёнкой для пищевых продуктов и поставьте в холодильник как минимум на 1 час.

2 Для приготовления шоколадного теста просейте муку и порошок какао. Взбейте масло и сахар до получения светлого оттенка и воздушной консистенции. Введите яичный желток и взбивайте до образования однородной массы. Всыпьте муку и порошок какао, хорошо размешайте. Оберните плёнкой для пищевых продуктов и поставьте в холодильник как минимум на 1 час.





3 Для сборки отложите ¼ ванильного теста. Всё оставшееся ванильное тесто и всё шоколадное тесто раскатайте слоями толщиной 1 см и нарежьте на полоски шириной 1 см. Осторожно положите полоску шоколадного теста на рабочую поверхность. Смажьте её яичным белком, рядом положите полоску ванильного теста и тоже смажьте яичным белком. Рядом с полоской ванильного теста положите следующую полоску шоколадного теста и тоже смажьте яичным белком.

4 Выложите ещё два слоя, чередуйте полоски теста в шахматном порядке: у вас должен получиться брусок теста, высота и ширина которого составляет 3 полоски.

5 Раскатайте оставшееся ванильное тесто на слегка припылённой мукой поверхности в слой толщиной 3 мм и шириной около 12,5 см. Подрежьте, чтобы получились ровные края. Положите это тесто вровень с краем бруска и плотно оберните его. Обрежьте края, если нужно. Перенесите на противень с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки), не очень плотно оберните плёнкой для пищевых продуктов и охлаждайте в холодильнике в течение 1 часа. Духовку нагрейте до 180 °С.

6 Нарежьте брусок на ломтики толщиной 1 см, разложите на противне с антипригарной подложкой и выпекайте в духовке 18–20 минут до светло-золотистого оттенка.

КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО

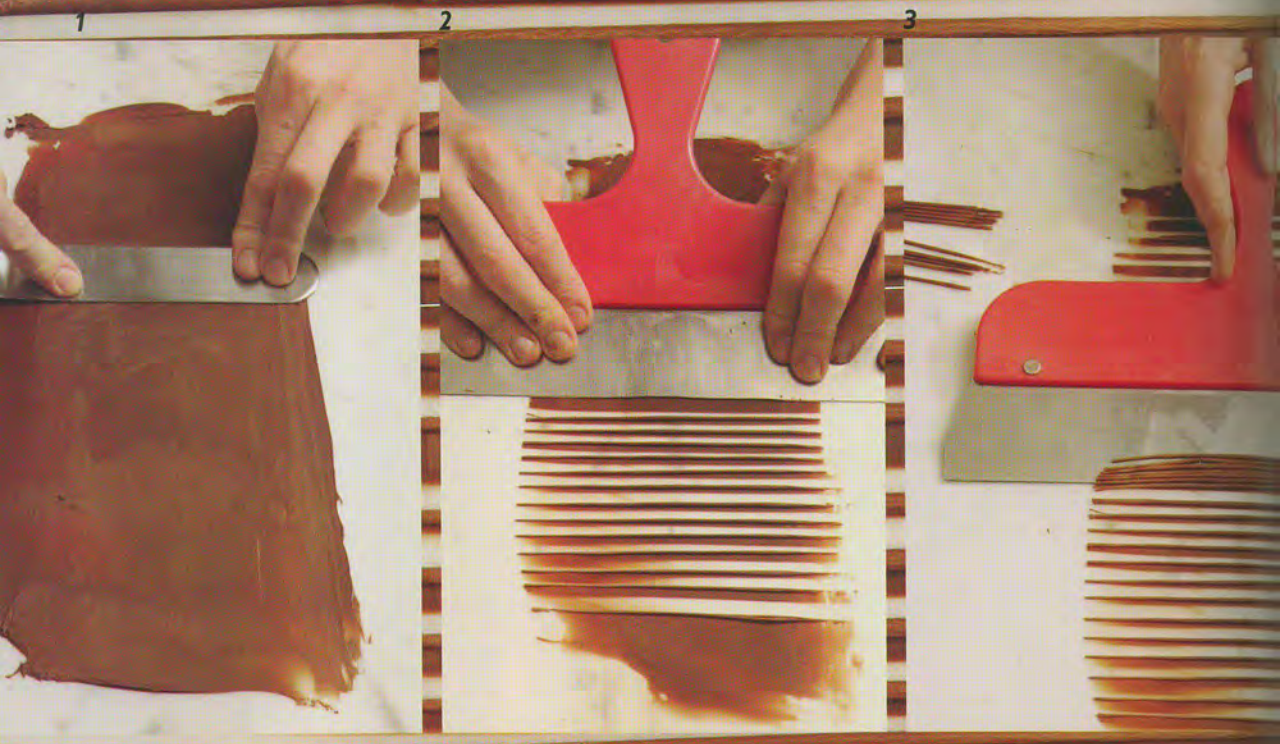
Главным источником вдохновения для современных кондитеров служит творчество Гастона Ленотра. Он реанимировал кондитерское мастерство в 1960-е годы. Ленотр стал использовать меньше муки и сахара, предпочитая облегчённые муссы и пользуясь преимуществами технических нововведений. Говоря словами Пьера Эрме, Ленотр «смахнул пыль с тяжёлых кондитерских изделий 1950-х годов, освежил и модернизировал их».

В 1970-е годы nouvelle cuisine (франц. – «новая кухня») потребовала возврата к простым рецептам и использованию самых свежих ингредиентов. Имя Ленотра часто упоминали наравне с именами лидеров нового направления. Для меня Ленотр служит символом мастерства. Он сумел достичь недостижимых высот, создал один из первых кулинарных брендов и продолжает учить и вдохновлять целое поколение кондитеров, к которому я дерзну отнести и себя. В дни молодости я часто садился на ночной автобус до Парижа, чтобы хотя бы одним глазком заглянуть в витрины магазинов, где были выставлены творения Ленотра.

Наши кондитерские изделия создаются на основе модернизированной классики. Мы используем много компонентов. Мы сознательно уменьшили необходимое количество продуктов до таких пропорций, что даже самый сложный рецепт без труда можно воплотить в жизнь в домашней кухне. Тем не менее, если у меня остаётся бисквит, я замораживаю его до использования в следующий раз. Сиропы, желе и компоты можно хранить в холодильнике, а миндальное печенье заморозить после выпекания. Очень важно готовить любые муссы перед сборкой готового пирожного, чтобы избежать их оседания.

ДЕКОРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДОМ

Используя темперированный шоколад и применяя различную технику, можно создавать изящный декор для кондитерских изделий. Оригинальные украшения сложного пирожного или десерта сделают ваши лакомства более привлекательными и запоминающимися.



Шоколадные шарики

1 Приготовьте пластиковую сферическую форму (см. с. 224). Ковшиком залейте ячейки до самого ободка темперированным шоколадом, удаляя с краёв излишки. Постучите по сторонам формы шпателем, чтобы выгнать на поверхность пузырьки воздуха.

2 Переверните форму с темперированным шоколадом над водяной баней, снова постучите шпателем, удаляя излишки шоколада.

3 Поставьте форму на противень с антипригарной подложкой (или на плоский противень с силиконовой подложкой) и дайте застыть в течение 2 часов в сухом прохладном месте или до тех пор, пока шоколад можно будет извлечь из формы.

4 Потяните форму за края, как ячейки для льда, чтобы освободить шоколадные полусферы, затем опрокиньте формы на чистую поверхность.

5 Нагрейте над плитой блюдце и переверните его. Осторожно кладите две шоколадные полусферы на донышко блюдца на одну секунду, затем быстро склеивайте их, чтобы получился шарик. Готовые шарики кладите обратно в форму, чтобы они не склеились. Поставьте до полного застывания.

Шоколадные прутики

1 Темперированный шоколад распределите тонким слоем на мраморной или гранитной доске широким ножом с фаской и оставьте почти до полного застывания.

2 Металлическим шпателем сделайте полоски шоколада в форме сигар (или стружек). Каждый элемент останется на мраморной доске и одновременно отделится от лезвия.

3 Оставьте полоски на поверхности на несколько минут, затем осторожно снимите металлическим шпателем.

Шоколадные завитки

1 Вырежьте треугольники из листа ацетатного материала. Шпателем смажьте каждый треугольник тонким слоем шоколада. Оставьте почти до полного застывания.

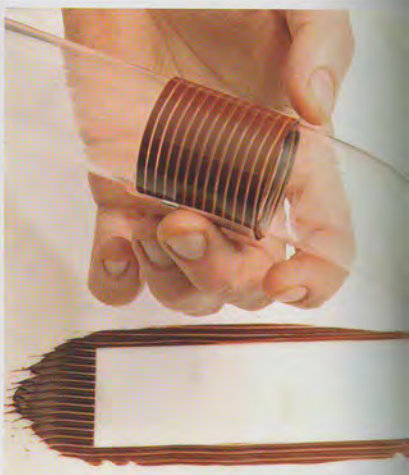
2 Кончиком маленького ножа осторожно приподнимите треугольник с тонкого слоя шоколада. Положите его в форму с изогнутыми ячейками (см. с. 224) и поставьте в сухое прохладное место застывать как минимум на 2 часа. Шоколад сожмётся, и по мере застывания получится более выраженный завиток. Перед использованием, удалите материал.

Примечание:
Для приготовления всех украшений шоколад надо брать только темперированный (см. с. 18–19).

ТЕХНИКА ОТСАДКИ И РАБОТЫ ГРЕБНЕМ

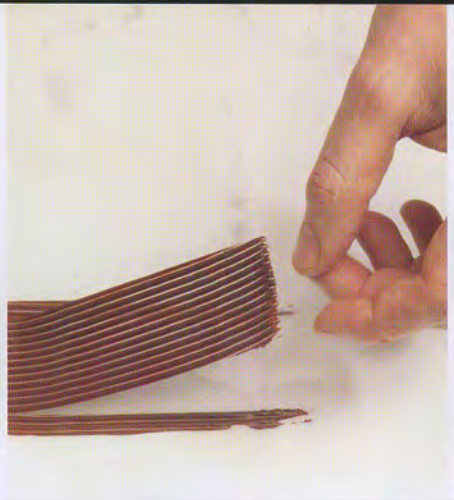
Примечание:
Для каждого из этих украшений требуется полоска из ацетатного материала размером 18 × 40 см.

Начало работы

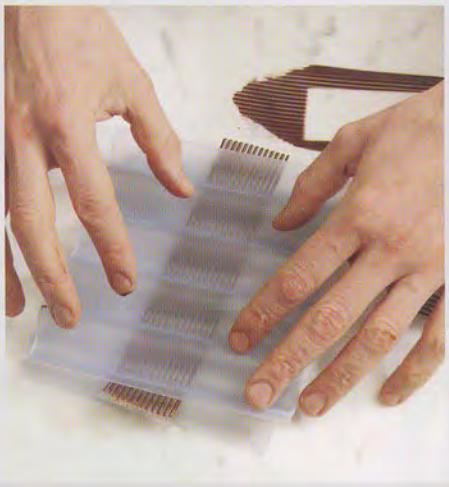


Шоколадные кружки

Осторожно приподнимите покрытую шоколадом полоску из ацетатного материала с рабочей поверхности и оберните её вокруг пластиковой трубки шоколадом внутрь. Оставьте в сухом прохладном месте застывать примерно на 2 часа. Осторожно снимите полоску из ацетатного материала с шоколадом с пластиковой трубки. Застывший шоколад всегда легко отделяется от пластика. Отделите тонкие полоски, чтобы вышло несколько узких шоколадных кружков.



Ложкой нанесите небольшое количество темперированного шоколада на полоску из ацетатного материала и маленьким шпателем с фаской распределите шоколад тонким слоем. Гребнем проведите слева направо вдоль длины ацетатного материала и поставьте шоколад застывать.



Шоколадные завитки

Осторожно поднимите покрытую шоколадом полоску ацетатного материала с рабочей поверхности и сверните её спиралью. Положите в специальную форму, чтобы застывший шоколад сохранил нужную вам конфигурацию. Поставьте в сухое прохладное место для застывания как минимум на 2 часа. Удалите полоску из ацетатного материала, и вы получите несколько тонких шоколадных завитков.

Шоколадные волны

Поместите полоску из ацетатного материала поверх шоколада, после этого осторожно положите заготовку между двумя листами гофрированного пластика. Аккуратно сожмите и оставьте в сухом прохладном месте для застывания на 2 часа. Осторожно удалите с шоколада пластик и полоску из ацетатного материала перед использованием, затем разделите на тонкие полоски, чтобы получились тонкие шоколадные волны.

Отсаженные завитки

Сделайте маленький кондитерский мешочек из силиконовой бумаги для выпечки, до половины наполните его темперированным шоколадом и проверьте размер отверстия – оно должно быть менее 1 мм. Отсадите тонкие полоски шоколада вдоль полосок из ацетатного материала и оставьте почти до полного застывания. Осторожно поднимите покрытые шоколадом полоски из ацетатного материала и сверните спиралью. Положите в специальное углубление и поставьте застывать на 2 часа.

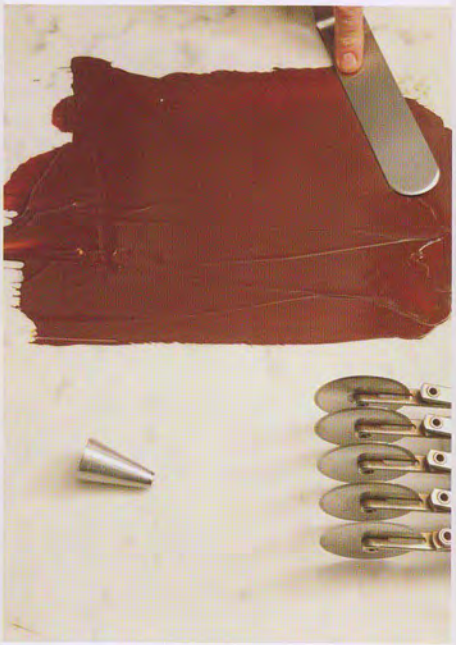
WILLIAM
PATISSIER
CURLEY
CHOCOLATIER

ТЕХНИКА ПЛОСКОГО ЛИСТА

1 Ложкой нанесите немного темперированного шоколада на ацетатный материал (можете придать своим украшениям индивидуальный штрих, используя декорированный ацетат или, наоборот, простые, гладкие листы) и распределите шоколад тонким слоем. Оставьте в сухом прохладном месте почти до полного застывания.

2 Металлическим колёсиком проведите по материалу, размечая квадраты нужного размера. Можете использовать лезвия маленького тонкого ножа, чтобы начертить квадраты.

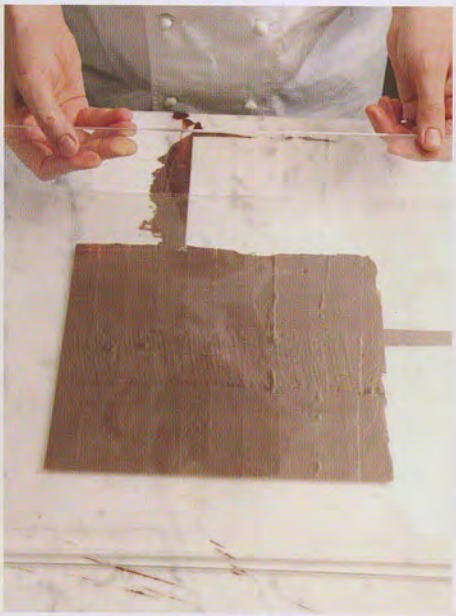
1



2

3

4



5

3 Чтобы прорезать дырочки в квадратах, продавите середину каждого квадрата маленьким металлическим наконечником для кондитерского мешка.

4 Поместите другой лист ацетатного материала поверх подготовленного шоколада, затем зажмите слои ацетата между двумя листами плексигласа или плоскими противнями. Твёрдый материал не даст шоколаду изменить форму при застывании. Оставьте в сухом прохладном месте до полного застывания как минимум на 2 часа.

5 Удалите листы ацетата и разделите шоколад на квадраты непосредственно перед использованием. Тот же метод можно применять для получения украшений различной формы, например дисков для флорентинок (*см. с. 100*) или четырёхугольников для «печенья миллионера» (*см. с. 112*).

ПАСТА ПРАЛИНЕ

Пралине изобрели во Франции в 1730-х годах. Традиционно пралине готовят из миндаля, однако сегодня используют различные орехи, включая фундук или грецкие орехи. Для наших пралине мы используем пьемонтские орехи – фундук и миндаль Avola – лучшие сорта орехов, которые только можно найти на рынке, с восхитительным вкусом и без горечи.

Кондитеры и мастера-шоколатье широко применяют пралине в рецептах приготовления самых разных кондитерских изделий. Один из моих любимых французских десертов – «Париж – Брест» – готовится как раз с начинкой из пралине (*см. с. 187*).

Выход: около 500 г

150 г фундука
150 г миндаля
250 г сахарной пудры
10 мл орехового масла

1

2

3

1 Разложите орехи на антипригарном противне. Обжарьте их в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 8–10 минут до светло-золотистого оттенка, затем переложите обжаренные орехи в кастрюлю с двойным дном.

2 Поставьте на средний огонь и постепенно, непрерывно помешивая, всыпьте сахар.

3 Продолжайте нагревать и помешивать. Через 15–18 минут сахар превратится в карамель янтарного цвета.

4 Вылейте карамелизированные орехи на противень с антипригарной подложкой и поставьте охлаждаться.

5 Когда орехи остынут, наломайте пралине на куски и переложите в чашу кухонного комбайна или блендера (мы используем марку Thermomix, *см. с. 224*).

6 Добавьте ореховое масло и измельчайте до однородной консистенции. Храните пасту пралине в герметичном контейнере не более 1 месяца.

4

5

6

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Шоколадный мусс упоминается в большинстве рецептов наших кондитерских изделий, так что овладение искусством его приготовления – важный этап в карьере профессионального кондитера. Английский мусс, или anglaise, больше подходит для приготовления небольших порций. Мусс сабайон (sabayon) готовится примерно так же, как и английский, но получается более легким.

Выход: 10–12 порций

150 мл молока
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
30 г сахарной пудры
320 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
550 мл сливок для взбивания (содержание жира – 30%)

1

2

3

Английский мусс

1 Взбейте яичные желтки с сахаром. На это потребуется 2–3 минуты. Доведите молоко до кипения.

2 Когда молоко закипит, половину влейте в смесь яичных желтков с сахаром и хорошенько перемешайте.

3 Готовьте смесь на маленьком огне, непрерывно помешивая, пока она не загустеет.

4 Снимите с огня и процедите через мелкое сито. Вылейте в миску с порубленным шоколадом.

5 Шпателем размешайте массу до получения консистенции эмульсии, затем охладите.

6 Взбейте сливки до образования густой пены. Можно взбить электрическим миксером со специальной насадкой для взбивания.

7 Осторожно вмешайте взбитые сливки в шоколадную смесь и сразу же используйте.

Мусс сабайон

300 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
140 г яичных желтков
80 г сахарной пудры
40 мл воды
380 мл сливок для взбивания (содержание жира – 30%)

1 Растопите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Взбейте яичные желтки электрическим миксером со специальной насадкой для взбивания. Сахар залейте водой, размешайте и доведите до кипения. Нагрейте до 121 °С, затем вылейте сахарный сироп в яичные желтки и взбивайте до образования густой и светлой пены. Продолжайте взбивать, пока смесь не остынет.

2 Взбейте сливки (*см. с. 212*), затем вмешайте их в остывшую смесь. Добавьте ⅓ смеси в распущенный шоколад, перемешайте, затем введите остаток. Используйте немедленно.

ШОКОЛАДНАЯ РОМ-БАБА

Это очень простой рецепт: мы пропитываем выпечку шоколадным сиропом, придавая известному лакомству новый насыщенный вкус.

Выход: 18

200 мл тёмного рома для пропитки

Для замоченного в роме изюма
250 г изюма
150 мл тёмного рома

Для теста
60 мл молока
20 г свежих дрожжей
230 г просеянной муки
20 г сахарной пудры
1 г (щепотка) соли
150 г яиц (примерно 3 яйца)
100 г выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла плюс ещё немного сливочного масла для смазывания форм

Для шоколадного сиропа
450 мл воды
375 г сахарной пудры
50 г порошка какао
50 г крупно порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)

Для крема шантильи
120 мл сливок для взбивания (содержание жира – 30%)
120 мл сливок двойной жирности
½ стручка ванили – расщепить вдоль
15 г сахарной пудры

Примечания:
- Приготовьте пропитанный ромом изюм заранее и храните его в герметичном контейнере до использования.
- Необязательно готовить сразу 18 ром-баб, оставшийся бисквит можно заморозить.
- Вам понадобится форма на 18 ячеек (см. с. 224).

Накануне приготовления сделайте пропитанный ромом изюм:

1 Поместите изюм в герметичный контейнер и залейте ромом, плотно закройте и оставьте до утра.

На следующий день приготовьте тесто:

2 Молоко нагрейте до температуры около 30 °С – будьте осторожны, не перегрейте молоко, иначе дрожжи не подойдут. Смешайте молоко и дрожжи. Добавьте 300 г просеянной муки, накройте полотенцем и поставьте в тёплое место на 20 минут, пока опара не подойдёт.

3 Смешайте оставшуюся муку, сахар и соль, добавьте яйца и опару, перемешивайте электрическим миксером, используя насадки для теста, пока тесто не начнёт отставать от стенок чаши, – на это потребуется около 10 минут. Можно замесить тесто вручную. Постепенно добавьте масло и тщательно размешайте тесто. Накройте его полотенцем и оставьте подходить в тёплом месте 30–45 минут.

4 Смажьте формы (см. Примечание). Обомните тесто, переложите в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите в смазанные формы на половину высоты. Оставьте подходить, пока верхушка теста не поднимется до края формы – на это потребуется 20–30 минут. Разогрейте духовку до 200 °С.

5 Выпекайте в духовке в течение 25 минут, затем убавьте нагрев до 160 °С и подсушите ещё 12–15 минут. Извлеките заготовки ром-баб из формы и заморозьте, если не хотите использовать все сразу.

Для сборки и завершения:

6 Приготовьте шоколадный сироп. Вскипятите воду и растворите в ней сахар. Всыпьте порошок какао, снова доведите до кипения и варите на небольшом огне ещё 2 минуты. Процедите через мелкое сито, вылейте в порубленный шоколад и мешайте до получения однородной массы.

7 Вылейте сироп в мелкий противень и поставьте в него ром-бабы. Ложкой полейте ром-бабы сиропом, чтобы они полностью пропитались. После полной пропитки выпеченных ром-баб осторожно достаньте их, поставьте на блюдо и охладите. Сверху каждой ром-бабы вылейте по 1 ч. л. тёмного рома.

8 Для приготовления крема шантильи взбейте сливки обоих сортов, выскребите из стручка ванили семена и положите их в сливки, добавьте сахар и продолжайте взбивать, пока не образуется густая пена. Переложите в кондитерский мешок, приготовленный для отсадки.

9 На сервировочную тарелку положите полную ложку пропитанного ромом изюма. Большой ложкой осторожно поставьте ром-бабу на изюм. Сбоку отсадите порцию крема шантильи и сервируйте остальные ром-бабы точно так же.

ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Самую первую работу я получил в маленьком ресторане в Шотландии под руководством Скотта Лайэлла. Он обладает фантастическим талантом обучать молодых шеф-поваров, и многие из его учеников сделали блестящую карьеру. Скотт находился под влиянием современных французских тенденций, постоянно искал что-то новое, разрабатывал собственные рецепты. Лайэлл оказал значительное влияние на моё профессиональное становление.

Выход: 15–16 пирожных

Порция сдобного теста с фундуком и миндалём (*см. с. 190*), но надо заменить молотый фундук дополнительными 50 г молотого миндаля
Порция основного ганаша (*см. с. 22–23*)
Порция крема шантильи (*см. с. 162*)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*) и съедобная сусаль для украшения

Для мягкого шоколадного бисквита

85 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
40 г размягчённого несолёного сливочного масла
25 г яичного желтка (примерно 1 яйцо)
80 г яичного белка (примерно 3 яйца)
40 г сахарной пудры

Для шоколадной глазури

130 мл сливок для взбивания
25 г сахарной пудры
20 г жидкой глюкозы
125 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)

Примечания:

- Вам понадобится 15–16 металлических форм для тарталеток диаметром 7 см и глубиной 3 см (*см. с. 224*).
- Тесто и готовый бисквит можно приготовить заранее, тщательно завернуть и заморозить.

Приготовьте и охладите сдобное тесто:

1 Следуйте инструкциям на с. 190, шаг 1, приготовьте сдобное тесто для тарталеток, выложите его в формы. Подровняйте края и уберите в холодильник как минимум на 30 минут.

Испеките бисквит:

2 Разогрейте духовку до 160 °С. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Снимите с огня, добавьте размягчённое сливочное масло и перемешивайте до образования однородной массы. Добавьте яичный желток и снова хорошо размешайте.

3 Взбейте белки, постепенно всыпьте сахар и продолжайте взбивать до получения густой массы (*см. с. 218*). Можете использовать электрический миксер со специальной насадкой для взбивания. Добавьте ⅓ часть взбитых белков в шоколадную смесь и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Аккуратно вмешайте оставшиеся белки.

4 Переложите тесто в кондитерский мешок с наконечником 12 мм и отсадите порции диаметром 3,5 см на антипригарную подложку на противне. Запекайте в духовке 13–15 минут, затем переложите на проволочную решётку для полного остывания.

Приготовьте сдобное тесто:

5 Нагрейте духовку до 180 °С. Накройте каждую форму со сдобным тестом для тарталеток бумагой для выпечки и насыпьте сверху керамические шарики для выпечки. Выпекайте в духовке 15 минут. Удалите керамические шарики для выпечки и бумагу, снова поставьте тарталетки в духовку и продолжайте выпекать ещё 10–12 минут до образования светло-золотистого оттенка. Охладите на решётке и выньте тарталетки из форм.

Приготовьте глазурь:

6 Добавьте в сливки сахар и жидкую глюкозу, доведите до кипения. Постепенно вмешайте горячие сливки в измельчённый шоколад, непрерывно перемешивая до получения консистенции эмульсии, и сразу же используйте.

Для сборки и завершения:

7 Заполните каждую тарталетку на ⅓ основным ганашем. На ганаш положите кружок из шоколадного бисквита и полностью залейте тарталетку ганашем. Поставьте в холодильник на 20 минут для застывания.

8 Осторожно нанесите на тарталетку порцию глазури и поставьте застывать. Приготовьте крем шантильи и сформируйте кнели. Поместите их на пирожное и декорируйте шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАПОЛЕОН

Это мой вариант пирожного, которое я готовил у Пьера Коффмана.

Выход: 12 порций

1 порция крема кастард (см. Шоколадный крем, с. *187*), приготовленного без какао-порошка или шоколада из 80 г муки
1 порция крема шантильи (*см. с. 162*)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*)

Для слоёного теста
250 г муки
250 г муки грубого помола
8 г соли
500 г несолёного сливочного масла
225 мл холодной воды
Сахарная пудра для посыпки

Для шоколадного крема «Дипломат»
250 мл молока
½ стручка ванили – расщепить вдоль
60 г яичных желтков (приблизительно 3 яйца)
75 г сахарной пудры
20 г просеянной муки
20 г порошка какао
30 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
150 мл сливок двойной жирности (содержание жира – 36%)

Для карамелизированных в меду яблок
125 г сахарной пудры
50 г жидкого мёда
3 яблока – очистить, извлечь серединку, каждое яблоко нарезать на 15 ломтиков
15 мл сотерна или сладкого вина

Приготовьте слоёное тесто:

1 Просейте муку обоих сортов горкой на рабочую поверхность, добавьте соль и нарезанное кубиками несолёное сливочное масло. Сделайте углубление в центре муки. Разотрите ингредиенты, пока не получится крошкообразная смесь. Сделайте углубление в середине смеси и залейте туда ⅔ холодной воды. Замесите тесто. Добавьте оставшуюся воду и вымесите тесто до образования однородной массы. Оберните плёнкой для пищевых продуктов и на 20 минут уберите в холодильник. На слегка припылённой мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в прямоугольник размером 40 x 20 см. Сложите короткую часть прямоугольника таким образом, чтобы край находился в ⅔ длины от другой стороны прямоугольника; затем уложите другую короткую сторону поверх этой, чтобы вышло 3 слоя. Это первое сложение. Поверните четырёхугольник на 45° и вновь раскатайте, затем повторите процесс сложения (это будет второе сложение). Поместите на слегка припылённый мукой противень, накройте плёнкой для пищевых продуктов и поставьте в холодильник минимум на 30 минут. Затем снова поверните на 45° и повторите два сложения, как описано выше. Поставьте охлаждаться ещё на 1 час.

Приготовьте крем «Дипломат» и яблоки:

2 Для приготовления крема налейте молоко в кастрюлю, положите стручок ванили и доведите до кипения. Взбейте яичные желтки и сахар, на это потребуется 2–3 минуты. Добавьте муку и какао, вновь взбейте до образования однородной консистенции. Вылейте половину молока и взбивайте, чтобы не осталось комочков. Процедите через мелкое сито, затем влейте в смесь оставшееся молоко. Поставьте смесь на огонь и медленно взбивайте, пока она не закипит. Затем убавьте огонь и варите, помешивая, ещё 5 минут. Снимите с огня, добавьте шоколад и перемешивайте, пока он не расплавится. Вылейте крем в мелкий противень, накройте плёнкой для пищевых продуктов и быстро охладите.

3 Взбейте жирные сливки до образования густой пены. В отдельной миске взбивайте шоколадный крем до получения однородной массы, после чего вмешайте взбитые сливки.

4 Чтобы приготовить яблоки, нагрейте сковороду с двойным дном, насыпьте туда ⅓ сахарной пудры и приготовьте карамель. Медленно добавьте оставшуюся сахарную пудру. После образования карамели янтарного цвета добавьте мёд и готовьте ещё 2 минуты. Положите на сковороду яблоки и готовьте их на небольшом огне 5–8 минут. Дольки яблок станут золотистыми. Снимите сковороду с огня, влейте вино и оставьте яблоки охлаждаться.

5 Разрежьте тесто пополам и раскатайте слой толщиной 5 мм на слегка припылённой мукой рабочей поверхности. Положите раскатанное тесто на противень с антипригарной подложкой. Раскатайте вторую порцию теста и уложите её на второй противень. Поставьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 °С. Тесто наколите вилкой, посыпьте сахарной пудрой и выпекайте 25–30 минут, пока тесто не поднимется и не станет золотисто-коричневого цвета. Поставьте охлаждаться на проволочную решётку.

Для сборки и завершения:

6 Рифлёным ножом нарежьте тесто на прямоугольники размером 4 x 10 см – всего вам понадобится 36 таких прямоугольников. Переложите крем в кондитерский мешок с наконечником 10 мм и отсадите ряды крема на основание пирожного. Откиньте яблоки на дуршлаг, поверх крема положите на каждый прямоугольник по 6 долек яблок, накройте вторым прямоугольником. Переложите шоколадный крем «Дипломат» в кондитерский мешок с наконечником 12 мм и отсадите порции крема на второй слой теста. Накройте последним прямоугольником теста. Переложите крем шантильи в кондитерский мешок с наконечником 10 мм, отсадите на каждое пирожное по порции крема и декорируйте шоколадными украшениями.

ШОКОЛАДНЫЙ «МОНБЛАН»

Пирожное «Монблан» получило название в честь увенчанной снежной шапкой горы. Судзу – настоящий виртуоз приготовления этих пирожных.

Выход: 15 штук

1 порция шоколадного крема «Дипломат» (*см. с. 166*)

Для каштанового мусса

7 г листового желатина
65 г сахарной пудры
65 мл воды
175 г несладкого каштанового пюре
30 мл тёмного рома
300 мл сливок двойной жирности (содержание жира – 36%)

Для шоколадного миндального печенья

(выход: около 35 миндальных печений)
20 г просеянного порошка какао
100 мл молотого миндаля
100 г яичных белков (примерно 3½ яйца)
100 г сахарной пудры

Для сливочного крема с каштанами и ромом

115 г размягчённого несолёного сливочного масла
275 г каштанового пюре
20 мл тёмного рома
45 г яичных белков (приблизительно 1½ яйца)
90 г сахарной пудры

Для завершения

Порошок какао
Готовые сладкие каштаны в вакуумной упаковке, нарезанные на четыре части
½ порции крема шантильи (*см. с. 162*)
Шоколадные прутики (*см. с. 153*)

Приготовьте каштановый мусс:

1 Залейте желатин холодной водой, оставьте на несколько минут, чтобы он размягчился, затем слейте излишек воды. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и каштановое пюре, доведите до кипения. Добавьте желатин и мешайте до полного растворения кристаллов. Снимите с огня, быстро взбейте смесь, процедите через сито. Поставьте охлаждаться, затем добавьте тёмный ром. Взбейте сливки до образования густой пены, вмешайте их в каштановую смесь. Переложите в герметичный контейнер и поставьте в холодильник на 2–3 часа для застывания.

Приготовьте миндальное печенье:

2 Разогрейте духовку до 140 °С, на противень положите антипригарную подложку. Смешайте порошок какао и молотый миндаль. Вручную взбейте белки, постепенно всыпая сахар до образования густой пены. Можно использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания.

3 Добавьте во взбитые белки порошок какао и миндаль. Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 14 мм и отсадите порции диаметром 5 см на подготовленный противень, оставляйте промежутки размером 3,5 см. Выпекайте в духовке 35–40 минут. Снимите с противня, переложите на проволочную решётку и остудите.

Приготовьте сливочный крем:

4 Разотрите масло и постепенно добавьте каштановое пюре. Взбивайте до получения однородной консистенции, потом влейте ром. На водяной бане взбейте яичные белки и сахар, нагрейте до 60 °С. Снимите смесь с огня и продолжайте взбивать до образования густой пены. Смесь во время взбивания должна полностью остыть. Добавьте взбитое масло с каштанами.

Для сборки и завершения:

5 Одно миндальное печенье положите на сервировочную тарелку. Переложите сливочный крем в кондитерский мешок с наконечником 15 мм и отсадите на печенье порцию высотой 4 см. Охлаждайте в течение 30 минут. Шпателем нанесите ровный слой шоколадного крема «Дипломат» поверх сливочного крема, чтобы полностью закрыть его.

6 Переложите мусс в кондитерский мешок с наконечником «Монблан» и отсадите сверху три слоя мусса. Обсыпьте порошком какао. Сверху отсадите порцию крема шантильи и декорируйте нарубленными засахаренными каштанами и шоколадными прутиками. Так же приготовьте все 15 пирожных «Монблан».

Примечание:

- И миндальное печенье, и сливочный крем можно приготовить заранее и заморозить.

РУЛЕТ С ШОКОЛАДОМ И АБРИКОСОМ

Это традиционное для нас блюдо в Японии называют ролл-кейкю. Там рулеты до сих пор считаются оригинальной новинкой.

Выход: 12–14 порций

Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*) и съедобная сусаль для декора

Для шоколадного бисквита

175 г яичных белков (приблизительно 5½ яйца)
175 г сахарной пудры
210 г яичных желтков (приблизительно 10½ яиц)
150 г просеянной муки
30 г просеянного порошка какао

Для абрикосового ганаша

500 г готового абрикосового пюре (см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)
100 г сахарной пудры
25 мл лимонного сока
300 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)

Для абрикосового мусса

210 г абрикосового пюре (см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)
50 г сахарной пудры
7 г листового желатина
300 мл сливок для взбивания (содержания жира – 30%)

Примечание:

- Бисквит для рулета можно приготовить заранее и заморозить.

Приготовьте бисквит для рулета:

1 Нагрейте духовку до 180 °С. Взбейте белки, постепенно всыпая сахар, до образования густой пены. Можете использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания. Постепенно добавьте яичные желтки, затем всыпьте просеянную муку и порошок какао.

2 Аккуратно распределите смесь для бисквита в два глубоких противня размером 25,5 x 30 см, положив на дно антипригарную подложку. Выпекайте в заранее разогретой духовке 18–20 минут до золотистого цвета, пока верхний слой бисквита не начнёт пружинить при нажиме. Достаньте из духовки, положите сверху на каждый бисквит по листу бумаги для выпечки и оставьте охлаждаться.

Приготовьте абрикосовый ганаш:

3 В абрикосовое пюре добавьте сахар и доведите до кипения. Добавьте лимонный сок и хорошо перемешайте. Варите на умеренном огне 2–3 минуты. Вылейте абрикосовую смесь в миску с измельчённым шоколадом. Шпателем перемешайте до получения консистенции эмульсии. Поставьте в сухое прохладное место, чтобы ганаш остыл и загустел.

Приготовьте абрикосовый мусс:

4 Абрикосовое пюре и сахар положите в кастрюлю и доведите до кипения. Снимите с огня. В холодной воде замочите желатин, дайте несколько минут постоять до размягчения, после чего слейте излишек воды. Желатин добавьте в смесь абрикосового пюре с сахаром, размешайте до растворения кристаллов, затем поставьте остывать до 40 °С.

5 Взбейте сливки электрическим миксером со специальной насадкой для взбивания до образования густой пены. Можно взбить вручную. Взбитые сливки вмешайте в абрикосовое пюре и поставьте на 10 минут, чтобы они охладились и загустели.

Для сборки и завершения:

6 Выложите оба бисквита на два листа бумаги для выпечки, которыми они были накрыты, аккуратно снимите антипригарную подложку, на которой выпекали бисквит.

7 Охлаждённый и загустевший ганаш ровным слоем распределите по бисквиту, отступив 5 см от одной из длинных сторон. Поверх ганаша распределите абрикосовый мусс. Сверните рулет, начиная с длиной стороны, обработанной и ганашем, и муссом. Сворачивайте плотно, поддерживая снизу бумагой для выпечки. В готовом виде внизу должна оказаться часть, не содержащая мусса или ганаша. Поставьте в холодильник для созревания как минимум на 2 часа.

8 Перед сервировкой достаньте рулеты из холодильника, концы подровняйте горячим сухим ножом и каждый из рулетов нарежьте на 6–7 ломтиков. Декорируйте шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ «ФИНАНСИСТ» с пюре из маракуйи

Рецепт этого пирожного подсказал мне стиль приготовления изделий у Раймона Блана.

Выход: 15 штук

Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*) и съедобная сусаль для декора

Для пюре из маракуйи
1,5 г листового желатина
100 г готового пюре из маракуйи
200 г яиц (примерно 4 яйца)
90 г сахарной пудры
90 г несолёного сливочного масла
2 маракуйи

Для шоколадной основы
260 г несолёного масла
20 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
250 г просеянного сахара для глазури
20 г порошка какао
125 г молотого миндаля
85 г просеянной муки
240 г белков (примерно 8 яиц)
25 г апельсинового джема

Для манго в сиропе
150 мл воды
90 г сахарной пудры
7 г натёртого корня имбиря
1 большой плод манго
Цедра и сок одного лайма

Для глазури из маракуйи
250 г готового пюре из маракуйи
20 г сахарной пудры
3 г листового желатина
½ стручка ванили – расщепить вдоль

Для ромового сиропа
180 мл воды
170 г сахарной пудры
150 мл тёмного рома
½ стручка ванили – расщепить вдоль

Приготовьте пюре из маракуйи:

1 На противень поставьте 15 круглых форм размером 4,5 см. Залейте желатин холодной водой, дайте пропитаться в течение нескольких минут, слейте излишек воды. Пюре из маракуйи переложите в кастрюлю и доведите до кипения. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте половину пюре из маракуйи и хорошо размешайте. Протрите через мелкое сито, затем соедините с оставшимся пюре. Продолжайте готовить на умеренном огне ещё 3–4 минуты. Снимите с огня, вмешайте сливочное масло, введите желатин и размешайте до растворения. Каждый плод маракуйи разрежьте пополам и положите в кастрюлю мякоть. Вылейте смесь в подготовленные формы и поставьте в морозильник на 2–3 часа.

Приготовьте шоколадное печенье «Финансист»:

2 Нагрейте духовку до 180 °С. Для приготовления beurre noisette растопите сливочное масло в кастрюле и держите на огне до получения орехово-коричневого цвета. На это потребуется около 10 минут. Остудите до 40 °С. Распустите накрошенный шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Сахар, порошок какао, молотый миндаль и муку положите в миску, добавьте сухие ингредиенты, введите белки. Добавьте масло и распущенный шоколад, смешайте до получения однородной консистенции. Добавьте джем и ещё раз помешайте. Смесь переложите в герметичный контейнер и охладите в течение 20 минут. Переложите смесь в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите порции в силиконовую форму на 15 ячеек. Выпекайте 15–20 минут, после этого дайте выпечке немного остыть.

Приготовьте манго в сиропе:

3 Залейте водой сахар и натёртый имбирь, доведите до кипения. Из манго извлеките косточку и нарежьте мякоть на кубики со стороной 1 см. Положите кубики манго, сок и цедру лайма в кастрюлю, варите ещё 2–3 минуты. Снимите с огня и охладите. Манго в сиропе храните в герметичном контейнере в холодильнике.

Приготовьте глазурь и ромовый сироп:

4 Для приготовления глазури переложите пюре из маракуйи в кастрюлю. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в пюре из маракуйи. Доведите до кипения и уварите смесь наполовину. Затем добавьте сахар. Желатин залейте холодной водой, дайте пропитаться в течение нескольких минут, слейте излишек воды. Введите желатин и размешайте до растворения. Процедите смесь через мелкое сито, поставьте охлаждаться.

5 Для приготовления сиропа смешайте воду, сахар и ваниль и доведите до кипения. Снимите с огня и поставьте охлаждаться. Вмешайте ром. Переложите в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Для сборки и завершения:

6 Подрежьте основание каждого пирожного и окуните в сироп. Манго положите в углубление в шоколадном бисквите. Аккуратно распустите глазурь для маракуйи, нагрейте до 40 °С, затем охладите до 26–28 °С. Окуните замороженную заготовку в глазурь и положите поверх манго. Поставьте в холодильник на 30 минут. Декорируйте шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

«ЗАХЕР» С АПЕЛЬСИНОМ И ШОКОЛАДОМ

Десерт получил название в честь своего создателя Франца Захера. Молодой повар изобрёл рецепт пирожного в 1832 году, с тех пор «Захер» стал одним из самых популярных десертов. В Австрии даже ежегодно отмечают день «Захера» 5 декабря. Юристы долгое время вели настоящие сражения по поводу прав на обладание рецептом, поскольку он всегда очень тщательно оберегался. Перед вами – наш вариант «Захера». Первоначально десерт готовили со взбитыми сливками и прослойкой из абрикосового мармелада. Мы заменили мармелад апельсиновым джемом и ганашем, а сливки использовали для приготовления прослойки из мусса.

Выход: около 16 порций

1 порция шоколадного английского мусса (*см. с. 160*)

Для бисквита «Захер»
50 г молотого миндаля
50 г сахарной пудры
75 г яичных белков (примерно 2½ яйца)
60 г сахара для глазури
40 г яиц (примерно 1 яйцо)
50 г яичных желтков (примерно 2½ яйца)
25 г мелко порубленный чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
25 г несолёного сливочного масла
25 г просеянной муки
15 г просеянного порошка какао

Для бисквита «Альгамбра»
100 г несолёного сливочного масла
25 г просеянной муки
25 г кукурузной муки (кукурузного крахмала)
30 г порошка какао
200 г яиц (примерно 4 яйца)
50 г яичных желтков (примерно 2½ яйца)
80 г сахарной пудры

Для апельсинового джема
Кожура 2 апельсинов без белого слоя
400 г мякоти апельсина (примерно 3–4 маленьких апельсина)
120 мл апельсинового сока
330 г сахара для варенья

Для сиропа с ликёром Grand Marnier
170 г сахарной пудры
180 мл воды
½ стручка ванили – расщепить вдоль
150 мл ликёра Grand Marnier

Для апельсинового ганаша
75 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
75 г мелко порубленного молочного шоколада
200 мл апельсинового сока
20 г сахарной пудры
25 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла

Для апельсиново-шоколадной глазури
50 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
6 г листового желатина
500 мл апельсинового сока
½ стручка ванили – расщепить вдоль
40 г сахарной пудры

Для завершения
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*)
Съедобная сусаль (по желанию)

Примечания:
- Вам понадобятся две рамки для мусса размером 37 x 9 x 4 см каждая (*см. с. 224*).
- Оба сорта бисквита можно приготовить заранее и заморозить.

Приготовьте бисквит «Захер»:

1 Разогрейте духовку до 180 °С. На противень размером 25,5 x 30 см положите антипригарную подложку. Взбейте 20 г яичных белков с сахарной пудрой, добавьте молотый миндаль. Постепенно введите 30 г сахара для глазури, целые яйца и яичные желтки, взбивайте 4–5 минут до получения однородной массы. Взбейте оставшиеся белки и постепенно введите оставшийся сахар для глазури. Взбейте до образования густой пены (*см. с. 218*).

2 Распустите шоколад на водяной бане, затем снимите с огня и добавьте несолёное сливочное масло. Размешивайте до получения однородной массы, добавьте миндальную смесь и ещё раз взбейте. Введите муку и какао-порошок, тщательно размешайте, добавьте взбитые белки. Готовое тесто распределите на противне и выпекайте в духовке около 15 минут. Снимите с противня и поставьте остывать на решётке.

Приготовьте бисквит «Альгамбра»:

3 Разогрейте духовку до 180 °С. На два противня размером 25,5 x 30 см положите антипригарные подложки. Смешайте муку, кукурузную муку (кукурузный крахмал) и порошок какао. Разогрейте масло. Для приготовления мусса сабайон, непрерывно помешивая, нагрейте на водяной бане яйца, яичные желтки и сахар до 40 °С до загустения (*см. с. 218*).

продолжение

«Захер» с апельсином и шоколадом

продолжение

4 Немного мусса сабайон добавьте в растопленное масло и хорошо перемешайте. В оставшийся сабайон введите ⅔ смеси муки, кукурузной муки (кукурузного крахмала) и порошка какао. Осторожно вмешайте масляную смесь и добавьте все сухие ингредиенты, всякий раз размешивая до получения однородной массы. Шпателем распределите по подготовленным противням и выпекайте в духовке 12–15 минут, пока бисквит не начнёт пружинить при нажиме. Снимите с противней и поставьте охлаждаться на решётку.

Приготовьте апельсиновый джем:

5 Кожуру и нарезанную мякоть апельсина положите в кастрюлю, залейте апельсиновым соком и добавьте сахар для варенья. Доведите до кипения и кипятите 5 минут. Измельчайте блендером 5 минут до получения однородной массы. Пюре снова доведите до кипения. Поварите на умеренном огне 3–4 минуты. Охладите.

Для сиропа с ликёром Grand Marnier:

6 Налейте в кастрюлю воду и всыпьте сахар. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок опустите в кастрюлю. Доведите до кипения, охладите, затем добавьте ликёр Grand Marnier. Процедите.

Для апельсинового ганаша:

7 Шоколад положите в большую миску. Налейте апельсиновый сок в кастрюлю и доведите до кипения. Варите, не накрывая крышкой, пока объём сока не уменьшится до 90 мл. Добавьте сахар, снова доведите до кипения, затем осторожно вылейте на измельчённый шоколад, одновременно помешивая до образования эмульсии. Добавьте масло и размешайте до получения однородной массы.

Приготовьте апельсиново-шоколадную глазурь:

8 Желатин залейте холодной водой, дайте постоять несколько минут до размягчения листков, слейте излишек воды. Налейте апельсиновый сок в кастрюлю. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в кастрюлю и доведите до кипения. Ничем не накрывая, варите, пока объём сока не уменьшится до 250 мл. Добавьте сахар, снова доведите до кипения, затем снимите с огня, введите желатин и мешайте до растворения. Процедите через мелкое сито. Вылейте в миску с шоколадом и размешивайте до получения однородной массы. Используйте немедленно или храните в герметичном контейнере в холодильнике.

Сборка и завершение:

9 Вырежьте 2 четырёхугольника из бисквита «Захер» и 4 четырёхугольника из бисквита «Альгамбра» по размеру рамок (см. Примечания, *с. 175*) – возможно, вам придётся подрезать куски бисквита до нужного размера.

10 В каждую рамку поместите бисквит «Захер», пропитайте его сиропом с ликёром Grand Marnier. Смажьте бисквит апельсиновым ганашем, поставьте в холодильник на 10 минут. Поверх ганаша выложите четверть шоколадного мусса и накройте четырёхугольником бисквита «Альгамбра». Пропитайте сиропом и снова поставьте в холодильник на 10 минут. Смажьте половиной джема, накройте последним четырёхугольником бисквита «Альгамбра», пропитайте сиропом и снова охлаждайте 10 минут. Сверху выложите остаток шоколадного мусса, выровняйте шпателем и поставьте в холодильник до утра.

11 Достаньте бисквиты из формы. Подогрейте глазурь (если нужно) и полейте сверху. Поставьте для застывания на 1 час, затем нарежьте на порции по 4 см. Подровняйте края. Переложите на сервировочную тарелку, оформите шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

«ШВАРЦВАЛЬД»

Этот торт назван так в честь Шварцвальда – гористого массива на юго-западе Германии, где когда-то производили лучший киршвассер. Можно сказать, что это десерт в стиле ретро, так как он был особенно популярен в 1970-е годы. Мне нравится оживлять классику, вводя в старые рецепты что-то новое. Посетители ресторана The River в отеле The Savoy, где я работал под руководством Антона Эдельмана, часто заказывали торт «Шварцвальд». Секрет его популярности в ингредиентах наивысшего качества.

Выход: 4 x 4–6 порций

1 порция шоколадного английского мусса из чёрного (горького) шоколада (*см. с. 170*)
½ порции бисквита «Альгамбра» (*см. с. 175*)
1 порция сиропа с киршвассером (*см. с. 193*)

Для бисквита moelleux:
45 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
50 г просеянного сахара для глазури
20 г просеянного порошка какао
110 г молотого миндаля
10 г кукурузной муки (кукурузного крахмала)
85 г сахарной пудры
90 мл молока
55 г яичных желтков (почти 3 яйца)
160 г яичных белков (примерно 8 яиц)

Для мусса из белого шоколада с киршвассером:
8 г листового желатина
140 мл молока
½ стручка ванили – расщепить вдоль
175 г мелко порубленного белого шоколада
50 мл киршвассера
200 мл сливок для взбивания (содержание жира – 30%)

Для вишнёвого желе:
12 г порошка пектина
35 г сахарной пудры
¼ палочки корицы
200 г цельных вишен (свежих или замороженных) – извлечь косточки и крупно нарезать
100 г готового вишнёвого пюре (см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)

Для завершения:
1 порция жидкого шоколадного масла какао (*см. с. 29*)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*)
Вишни Griottine (*см. с. 224*)
Съедобная сусаль

Примечания:
- Вам понадобятся четыре формы для бриошей размером 14,5 x 4 см (*см. с. 224*) и пульверизатор-распылитель (*см. с. 224*).
- Бисквиты обоих сортов можно приготовить заранее и заморозить.
- Все другие компоненты следует готовить в тот же день.

Приготовьте бисквит moelleux:

1 Разогрейте духовку до 180 °С, на противень положите антипригарную подложку. Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Смешайте сахар для глазури и порошок какао, добавьте молотый миндаль.

2 Смешайте кукурузную муку (кукурузный крахмал) и 30 г сахарной пудры, добавьте молоко и размешайте. Готовьте 2 минуты на умеренном огне, непрерывно помешивая до загустения. Снимите кастрюлю с огня и вбейте яичные желтки. Добавьте половину распущенного шоколада и хорошо перемешайте. Постепенно добавьте оставшийся шоколад и размешайте до получения однородной массы.

3 Взбейте яичные белки до образования густой пены, постепенно всыпая оставшийся сахар и увеличивая скорость взбивания. Можете использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания. Вмешайте взбитые белки в шоколадную смесь, затем добавьте оставшиеся сухие ингредиенты. Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 12 мм и отсадите на подготовленный противень 4 диска диаметром 15 см. Выпекайте в духовке около 15 минут. Поставьте охлаждаться на решётке.

Приготовьте мусс с белым шоколадом и киршвассером:

4 Замочите желатин в холодной воде до мягкости, затем слейте излишек воды. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в молоко, доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте желатин и мешайте до растворения. Процедите через сито. Вылейте в миску с измельчённым белым шоколадом и размешивайте, пока шоколад не

продолжение

«Шварцвальд»
продолжение

расплавится, а масса не станет однородной. Добавьте киршвассер и поставьте мусс загустевать.

5 Взбейте сливки до образования густой пены. Вмешайте в мусс. Переложите в герметичный контейнер и поставьте как минимум на 1 час в холодильник.

Сварите вишнёвое желе:

6 Смешайте пектин и сахар. Палочку корицы, измельчённые вишни и вишнёвое пюре положите в кастрюлю и доведите до кипения, всыпьте смесь сахара и пектина и варите 2–3 минуты на умеренном огне. Охладите.

Для сборки и завершения:

7 Вырежьте из бисквита «Альгамбра» 4 круга диаметром 12 см каждый. Переложите мусс из чёрного (горького) шоколада в 4 формы для бриошей (см. Примечания, с. 177), заполняя их на ¼ высоты (примерно 250 г). Широким ножом равномерно распределите мусс. Поставьте в холодильник на 10 минут.

8 Переложите мусс из белого шоколада и киршвассера в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите мусс в формы для бриошей поверх шоколадного мусса (приблизительно 100 г). Снова поставьте в холодильник на 10 минут.

9 Поверх мусса выложите слой вишнёвого желе. Накройте желе в каждой форме кругом, вырезанным из бисквита «Альгамбра», и пропитайте сиропом с киршвассером. Поверх бисквита с пропиткой нанесите тонкий слой шоколадного мусса. Наконец, накройте каждую форму бисквитом moelleux и снова пропитайте сиропом с киршвассером. Поставьте формы в холодильник и оставьте до утра.

10 Для того чтобы извлечь мусс, поместите формы в миску с горячей водой не более чем на 30 секунд. Переверните формы и выложите содержимое на противень с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки), аккуратно поднимите форму и снова поставьте противень в холодильник до утра.

11 Для того чтобы украсить торт, наполните пульверизатор жидким шоколадным маслом какао и распыляйте с расстояния 1 метр, поворачивая противень с тортом, чтобы получилось равномерное покрытие.

12 Переложите торт на тарелку и перед подачей на стол выдержите в холодильнике 2–3 часа. Декорируйте шоколадными квадратами и завитками, вишнями Griottine и съедобной сусалью.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ, ГРУШЕЙ И МОЛОКОМ

Этот десерт был создан после посещения лучших кондитерских Парижа.

Выход: 4 x 4 порции

½ порции засахаренного миндаля (*см. с. 102*, рецепт Suisse Rochers, шаги 1–4)
½ порции орехового дакуаза (*см. с. 36–37*)
1 порция генуэзского бисквита (*см. с. 126*)
½ порции черносмородинового желе (см. Вишнёвое желе, *с. 177*: для приготовления возьмите 100 г чёрной смородины, 200 г черносмородинового пюре, 5 г пектина и 35 г сахарной пудры)
1 порция черносмородинового мусса (см. Абрикосовый мусс, *с. 170*: для приготовления возьмите 125 г черносмородинового пюре, 150 мл сливок, 4 г листового желатина и 25 г сахара)
2 порции шоколадного покрытия (*см. с. 165*): для приготовления возьмите 400 г молочного шоколада

Груши, вымоченные в красном вине

350 мл красного вина
60 г сахарной пудры
½ стручка ванили – расщепить вдоль
3 груши (Roka) – снять кожуру, удалить сердцевину и нарезать на четыре части

Для мусса из молочного шоколада

2 г листового желатина
75 мл молока
345 мл сливок для взбивания (содержание жира – 35%)
30 г яичных желтков (примерно 1½ яйца)
20 г сахарной пудры
310 г мелко порубленного молочного шоколада

Приготовьте вымоченные в вине груши:

1 Налейте в кастрюлю вино, добавьте воду и сахар. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в кастрюлю, доведите до кипения, убавьте огонь. В кипящий сироп положите груши и накройте сверху бумагой для выпечки. Варите на умеренном огне около 30 минут или пока груши не станут мягкими. Снимите с огня, охладите и переложите в герметичный контейнер. Поставьте до утра в холодильник.

Приготовьте шоколадный мусс:

2 Замочите желатин в холодной воде на несколько минут до мягкости, слейте излишек воды. Смешайте молоко и 50 мл сливок и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте желатин и мешайте до растворения.

3 Взбивайте яичные желтки и сахар 2–3 минуты. На яичную смесь вылейте половину молока и сливок, тщательно перемешайте, затем вылейте в оставшееся молоко со сливками. Готовьте на умеренном огне, непрерывно помешивая, до загустения. Снимите с огня, добавьте желатин и мешайте до полного растворения. Процедите, вылейте в миску с нарубленным шоколадом, размешайте до получения однородной массы, затем поставьте остывать. Взбейте остаток сливок и добавьте в шоколадную смесь.

Примечания:

- Вам понадобятся 4 овальные рамки размером 14,5 x 7 см каждая (*см. с. 224*).
- Дакуаз и бисквит можно приготовить заранее и заморозить.

Для сборки и завершения:

4 Вырежьте 4 овала из орехового дакуаза по размеру рамок (см. Примечания внизу), положите в рамки. Вырежьте 4 овала из генуэзского бисквита примерно на 1 см меньше, чем овал из орехового дакуаза. В каждой рамке основу из дакуаза покройте четвертью черносмородинового мусса. В каждую рамку выложите по 100 г мусса из молочного шоколада. Ножом с фаской равномерно смажьте основание и бока рамки. Поставьте в холодильник на 20 минут до застывания. Выньте груши из сиропа и положите подсушиться на полотенце. Нарежьте груши кубиками по 1,5 см.

5 Вырезанный бисквит положите в рамки, пропитайте сиропом от груш и равномерно распределите сверху груши. Переложите черносмородиновое желе в кондитерский мешок, срежьте уголок и заполните формы, не доходя до верха 5 см. В каждую форму добавьте по четверти оставшегося шоколадного мусса, шпателем или широким ножом проверьте, не осталось ли воздушных карманов. Выровняйте верх. Снова поставьте в холодильник и оставьте застывать до утра.

6 Извлеките десерты из формы и снова поставьте в холодильник. Подогрейте шоколадную глазурь до 40 °С, затем охладите примерно до 28–30 °С. Достаньте из холодильника десерты и положите на решётку, подставив вниз противень. Полейте десерты шоколадной глазурью и проверьте, хорошо ли покрыты бока. Охлаждайте примерно 1 час до застывания глазури. Снимите с решётки и переложите на сервировочную тарелку. Вокруг основания десертов уложите миндаль. Оформите шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

МАЛИНОВЫЙ ДЕСЕРТ

Пикантный вкус малины отлично сочетается с шоколадом, что и отличает традиционный французский рецепт.

Выход: около 16 порций

1 порция сиропа с киршвассером (*см. с. 192*)
1 порция малинового ганаша (см. Апельсиновый ганаш, *с. 175*), для приготовления возьмите 200 г малинового пюре вместо уваренного сока и добавьте 35 г сахарной пудры
1 порция малинового желе (см. Вишнёвое желе, *с. 177*), для приготовления возьмите 100 г малины и 100 г малинового пюре и добавьте 30 г сахара для варенья
1 порция английского шоколадного мусса (*см. с. 160*)

Для шоколадного бисквита

115 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
60 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла
50 г яичных желтков (примерно 2½ яйца)
115 г яичных белков (примерно 4 яйца)
60 г сахарной пудры
20 г просеянной муки

Для шоколадного бисквита без муки

200 г яичных белков (примерно 6½ яйца)
180 г сахарной пудры
130 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
60 г просеянного порошка какао

Для малиновой глазури

5 г листового желатина
30 г сахарной пудры
50 мл воды
100 г малинового пюре (см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)
75 г малины

Для завершения

Шоколадные украшения (*см. с. 152–153*)
Съедобная сусаль
Свежая малина

Приготовьте шоколадный бисквит:

1 Разогрейте духовку до 180 °С. На противень размером 25,5 x 30 см положите антипригарную подложку. Растопите измельчённый шоколад на водяной бане. Добавьте кубики масла и мешайте до получения однородной массы. Добавьте яичные желтки и хорошо перемешайте.

2 Взбейте яичные белки, постепенно всыпая сахар и увеличивая скорость взбивания, до образования густой пены. Можно использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания. Вмешайте взбитые белки в шоколадную смесь, затем осторожно всыпьте муку. Равномерным слоем распределите по подготовленному противню. Выпекайте в духовке 15–18 минут, пока бисквит не начнёт пружинить при нажиме. Поставьте охлаждаться на решётке.

Приготовьте бисквит без муки:

3 Нагрейте духовку до 200 °С и на два противня размером 25,5 x 30 см положите антипригарные подложки. Взбейте белки, постепенно добавляя сахар и увеличивая скорость взбивания, до образования густой пены. Можно использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания. Постепенно введите яичные желтки и хорошо перемешайте. Всыпьте порошок какао. Распределите по подготовленным противням и выпекайте в духовке 10–15 минут. Поставьте охлаждаться на решётку.

Приготовьте малиновую глазурь:

4 Замочите желатин в холодной воде до размягчения, затем слейте излишек воды. Налейте в кастрюлю воду, добавьте сахар, малиновое пюре и ягоды малины, доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте желатин и размешайте до растворения. Остудите, затем переложите в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

Для сборки и завершения:

5 Вам понадобятся две рамки для мусса размером 37 x 9 x 4 см (*см. с. 224*). Вырежьте по размеру рамок 2 прямоугольника из шоколадного бисквита и 4 прямоугольника из бисквита без муки – возможно, вам придётся располагать куски бисквита встык, чтобы получить нужный размер.

6 Заполните каждую рамку: вниз положите шоколадный бисквит, пропитайте его сиропом с киршвассером, на бисквит уложите ровным слоем половину ганаша. Поставьте в холодильник на 10 минут. Накройте ганаш прямоугольником из бисквита без муки и пропитайте сиропом с киршвассером. Поверх тонким слоем распределите малиновое желе. На желе выложите ¼ шоколадного мусса и широким ножом с фаской распределите его ровным слоем. Уложите последний слой шоколадного бисквита без муки, пропитайте его сиропом с киршвассером и тонким слоем намажьте желе. Сверху уложите оставшуюся часть шоколадного мусса, выровняйте широким ножом и поставьте до утра в холодильник.

7 Достаньте десерт из формы. Осторожно распустите глазурь (если это нужно) и полейте сверху. Поставьте в холодильник примерно на 1 час для застывания глазури, затем нарежьте десерт на кусочки шириной 4 см. Подровняйте края. Положите на сервировочную тарелку, украсьте шоколадными украшениями, съедобной сусалью и свежей малиной.

CHOCOLA
WI

ДЕСЕРТ С МАТЧА И ЧЁРНЫМ ШОКОЛАДОМ

Данный десерт появился после одного из наших путешествий в Японию, где мы посещали местные кондитерские. Нас вдохновили идеи японских кондитеров-новаторов, уделявших большое внимание детальному воссозданию классических рецептов французского кондитерского искусства. В кулинарной культуре Японии происходит подлинная революция.

Выход: 15 порций

1 порция шоколадного бисквита без муки (*см. с. 182*)
1 порция сиропа с ликёром Grand Marnier (*см. с. 175*)
1 порция шоколадного мусса сабайон (*см. с. 161*)
1 порция апельсинового мармелада (*см. с. 126*), но вместо 100 г апельсинов возьмите свежую мякоть юдзу (или смесь лайма и мандарина в равных пропорциях)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*) и съедобная сусаль

Для крем-брюле с матча

250 мл сливок для взбивания
½ стручка ванили – расщепить вдоль
50 г яичных белков (примерно 2½ яйца)
40 г сахарной пудры
6 г матча

Для слоёных вафель с пралине

150 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 32%)
115 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)
140 г слоёных вафель (*см. с. 224*)

Для шоколадной глазури

18 г листового желатина
235 мл воды
300 г сахарной пудры
100 г просеянного порошка какао
170 мл сливок для взбивания

Приготовьте крем-брюле с матча:

1 Нагрейте духовку до 130 °С и положите на мелкий противень силиконовую антипригарную подложку с выемками 1,5 см (*см. с. 224*). Выскребите семена из стручка ванили. Положите семена и стручок в сливки. Доведите до кипения. Взбейте яичные желтки с сахаром и матча.

2 Половину горячих сливок влейте в яичную смесь и хорошо размешайте. Затем добавьте остальную часть сливок и процедите через мелкое сито. Залейте смесь в выемки в антипригарной подложке, заполните противень водой (под подложкой) и поставьте в духовку на 15–20 минут до загустения смеси: когда вы потрясёте форму, содержимое ячеек должно легонько подрагивать, как желе. Охладите, затем аккуратно поднимите с противня антипригарную подложку, переставьте её на другой противень и уберите в холодильник на 2–3 часа.

Примечания:

- Вам понадобятся 15 металлических треугольных форм глубиной 4–5 см со стенками 6,5 см (*см. с. 224*).
- Бисквит, мармелад и крем-брюле можно приготовить заранее. Бисквит можно заморозить, а мармелад следует хранить в холодильнике.
- Все другие компоненты необходимо приготовить в этот же день.

Приготовьте слоёные вафли с пралине:

3 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до 45 °С. Вмешайте пасту пралине и слоёные вафли. Распределите слоем толщиной 3 мм по противню с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки). Поставьте застывать, затем наломайте на куски неровной формы и храните в герметичном контейнере.

Приготовьте шоколадную глазурь:

4 Замочите желатин в холодной воде на несколько минут, до размягчения, затем осторожно слейте излишек воды. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, доведите до кипения и продолжайте готовить на маленьком огне 2–3 минуты. Добавьте просеянный порошок какао и сливки. Снова доведите до кипения и дайте покипеть на умеренном огне 4–5 минут. Снимите кастрюлю с огня, добавьте желатин и мешайте до растворения. Процедите через мелкое сито и поставьте охлаждаться.

Для сборки и завершения:

5 Извлеките из форм крем-брюле и снова уберите крем в холодильник. Вырежьте 15 треугольников из шоколадного бисквита без муки в размер основания треугольных форм для десерта (см. Примечания рядом). Круглым резаком диаметром 3,5 см вырежьте 15 дисков из шоколадного бисквита без муки для середины десерта.

продолжение

Десерт с чёрным шоколадом и матча

продолжение

6 В каждую форму поместите треугольник-основу, затем пропитайте сиропом с ликёром Grand Marnier и положите в формы столько шоколадного мусса, чтобы обмазать стенки и основание. Работайте небольшим широким ножом.

7 В середину каждого мусса поместите 3 кусочка слоёных вафель с пралине. Затем положите сверху круглые диски из бисквита и снова пропитайте сиропом с ликёром Grand Marnier. На каждый диск шоколадного бисквита положите ложку мармелада с юдзу и апельсином, сверху выложите крем-брюле с матча. Закончите выстраивание формы шоколадным муссом, затем подровняйте широким ножом. Поставьте в морозильник на 2–3 часа.

8 Извлеките десерты из форм и снова уберите в морозильник. Растопите шоколадную глазурь и нагрейте до температуры 40–45 °С, затем дайте остыть до 23–25 °С. Десерты достаньте из холодильника и положите на решётку, подставив вниз противень (см. ил. рядом). Полейте десерты шоколадной глазурью и убедитесь, что покрытие получается равномерным. Поставьте застывать в холодильник примерно на 1 час. Небольшим широким ножом с фаской снимите десерты с решётки и переложите на сервировочные тарелки. Оформите шоколадными украшениями и съедобной сусалью.

ДЕСЕРТ «ПАРИЖ – БРЕСТ» С ШОКОЛАДОМ И ПРАЛИНЕ

Замечательный десерт был когда-то создан в честь велосипедной гонки Париж – Брест, организованный в 1891 году. До сих пор не вполне ясно, кто именно создатель десерта, но это был, несомненно, очень талантливый кондитер. Увидев первую гонку, он ощутил такой прилив вдохновения, что создал десерт из теста шу в форме велосипедной шины, заполненной кремом пралине и кремом шантильи, а по краям автор украсил десерт обжаренным миндалём и глазурным сахаром, символизирующими дорожную пыль.

Выход: 15–16 порций

Для теста шу
125 мл воды
125 мл молока
125 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла
12 г сахарной пудры
160 г просеянной муки
2 г соли
250 г яиц (примерно 5 яиц)
Яичная смесь (*см. с. 114*)
100 г миндальной стружки

Для пралине crémeux:
225 мл сливок для взбивания
100 мл молока
80 г яичных желтков (примерно 4 яйца)
30 г сахарной пудры
180 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
75 г мелко порубленной джандуйи (*см. с. 224*)
75 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)
25 г размягчённого несолёного сливочного масла

Для шоколадного крема
500 мл молока
½ стручка ванили – расщепить вдоль
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
100 г сахарной пудры
40 г просеянной муки
40 г порошка какао
50 г чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)

Для завершения
80 г крупно порубленного фундука
2 порции крема шантильи (*см. с. 162*)
Сахар для глазури
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*)

Примечание:
- Теста шу может получиться больше, чем нужно. Сделайте из него кольца, испеките их и храните в герметичном контейнере в холодильнике.

Приготовьте заварное тесто шу:

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте в кастрюле воду, молоко и сахар, положите сливочное масло. Доведите до кипения и дайте покипеть 1 минуту. Снимите с огня, всыпьте просеянную муку и соль, мешайте шпателем до получения однородной массы. Поставьте на плиту, уменьшите огонь до самого маленького и продолжайте помешивать шпателем, пока тесто шу не начнёт отставать от стенок кастрюли. Снимите с огня и дайте тесту остыть в течение 2–3 минут, периодически помешивая.

2 Постепенно добавьте в тесто взбитые яйца и перемешайте. Переложите тесто шу в кондитерский мешок с наконечником 14 мм. Отсадите на противень с антипригарной подложкой 15–16 колец диаметром 6 см (возможно, придётся выпекать их партиями). Смажьте кольца яичной смесью. Посыпьте миндальной стружкой и стряхните излишек.

3 Выпекайте кольца из теста шу 20 минут. Уменьшите нагрев духовки до 160 °С, затем выпекайте ещё 10–15 минут до образования золотистого цвета. Не открывайте дверцу духовки во время выпекания, чтобы тесто не осело. Готовые кольца достаньте из духовки и поставьте охлаждаться на решётку.

продолжение

Десерт «Париж – Брест» с шоколадом и пралине

продолжение

Приготовьте пралине crémeux:

4 Смешайте сливки и молоко и доведите до кипения. Взбейте яичные желтки с сахаром до светлого оттенка – на это понадобится 2–3 минуты. Половину кипящей смеси влейте во взбитые с сахаром яичные желтки и взбивайте до получения однородной массы. Перелейте всю смесь в кастрюлю и поставьте на огонь. Непрерывно помешивайте, пока крем не загустеет. Будьте осторожны, не передержите на огне. Снимите с плиты, процедите через мелкое сито, вылейте в миску с нарубленным шоколадом и пастой пралине, тщательно перемешайте до получения однородной массы. Добавьте масло и снова хорошо перемешайте. Выложите в неглубокую тарелку, накройте плёнкой для пищевых продуктов, охладите и оставьте в холодильнике до полного застывания.

Приготовьте шоколадный крем:

5 Молоко налейте в кастрюлю, положите половину стручка ванили и доведите до кипения. Взбейте яичные желтки с сахаром до загустения. Смесь должна приобрести светлый оттенок, на это понадобится 2–3 минуты. Добавьте просеянную муку и порошок какао и снова взбейте.

6 Полученную смесь вылейте в миску и снова взбивайте, чтобы не оставалось комков. Процедите через мелкое сито. Непрерывно взбивайте, доводя смесь до кипения. После этого убавьте огонь и продолжайте варить, помешивая, ещё 5–6 минут.

7 Снимите с огня, добавьте шоколад и мешайте, пока он полностью не растопится. Вылейте крем в мелкое блюдо, накройте плёнкой для пищевых продуктов и охладите.

Для сборки и завершения:

8 Духовку нагрейте до 180 °С. Аккуратно разрежьте кольца из теста шу пополам вдоль (если вы используете замороженные кольца, их надо сначала разморозить, а потом на 2–3 минуты поставить в горячую духовку, чтобы они стали хрустящими) и уложите половинки на противни. Поставьте противни в духовку на 1–2 минуты. (Этого не надо делать, если вы собираетесь использовать кольца в тот же день.) Достаньте из духовки и охладите.

9 Переложите пралине crémeux в кондитерский мешок с наконечником 12 мм и отсадите по кольцу поверх основания каждого кольца из теста шу. Посыпьте нарубленным фундуком.

10 Ложкой переложите шоколадный крем в кондитерский мешок с наконечником 12 мм и отсадите слой крема поверх пралине crémeux. Переложите крем шантильи в другой кондитерский мешок с наконечником 10 мм, отсадите сверху по завитку.

11 Накройте вторыми половинками колец и слегка сожмите, чтобы верхушка прочно держалась. На верх каждого кольца отсадите розетку из крема шантильи, обсыпьте сахаром для глазури и оформите шоколадными украшениями.

Примечание:
- Остаток теста можно хранить в холодильнике несколько дней.
- Вам понадобится 12 металлических форм для тарталеток диаметром 7 см и глубиной 3 см (*см. с. 224*).

ТАРТАЛЕТКИ С КАРАМЕЛЬЮ И МОРСКОЙ СОЛЬЮ

Карамель с морской солью очень популярна. Это пирожное, как и другие продукты с карамелью и морской солью, например мороженое, создано под влиянием возросшего спроса на них. Пикантный вкус малины уравновешивает восхитительный вкус карамели с морской солью, а шоколад помогает объединить эти контрасты.

Выход: 12 тарталеток

½ порции карамели с морской солью (*см. с. 79*)
75 г порубленного фундука
1 порция малинового желе (*см. с. 182*)
12 шоколадных дисков диаметром 6 см (см. Техника плоского листа, *с. 157*)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*), съедобная сусаль, порубленный фундук и половинки ягод малины для украшения.

Для теста с фундуком и миндалём
225 г нарезанного кубиками несолёного сливочное масла
135 г просеянного сахара для глазури
50 г молотого фундука
50 г молотого миндаля
2 г соли
75 г яиц (примерно 1½ яйца)
325 г просеянной муки

Для малинового дакуаза
125 г молотого миндаля
60 г сахара для глазури
30 г муки
160 г яичных белков (примерно 5 яиц)
125 г сахарной пудры
125 г замороженной малины

Для крема crémeux с горьким шоколадом
150 мл сливок для взбивания
75 мл молока
55 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
25 г сахарной пудры
160 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
15 г размягчённого несолёного сливочного масла

Приготовьте тесто:

1 Положите масло в миску, добавьте сахар для глазури, хорошо взбейте. Добавьте молотые орехи и соль, снова хорошенько взбейте. Постепенно введите яйца. Всыпьте муку и замесите однородное тесто. Выложите тесто на противень, припылённый мукой, накройте пластиковой плёнкой и уберите в холодильник как минимум на 1 час. Раскатайте слой теста толщиной 3 мм и выложите его в 12 форм для тарталеток. Наколите вилкой основания тарталеток и поставьте подходить как минимум на 1 час.

Приготовьте дакуаз:

2 Нагрейте духовку до 160 °С. Смешайте миндаль, сахар для глазури и муку. Взбейте белки, постепенно всыпая сахар и увеличивая скорость взбивания, до образования густой пены (*см. с. 218*). Добавьте сухие ингредиенты и малину во взбитые белки. Равномерным слоем распределите на противне размером 25,5 x 30 см с силиконовой подложкой (бумагой для выпечки). Выпекайте в духовке 18–20 минут. Оставьте охлаждаться, затем нарежьте на диски диаметром 5 см.

Приготовьте шоколадный крем crémeux:

3 Молоко и сливки налейте в кастрюлю и доведите до кипения. Взбейте желтки и сахар до получения светлого оттенка – на это потребуется 2–3 минуты. Вылейте половину кипящих сливок в яичную смесь, хорошенько размешайте и вылейте в кастрюлю с остатком сливок. Варите на умеренном огне, пока смесь не загустеет. Будьте осторожны, не передержите на огне. Снимите с плиты, процедите через мелкое сито, вылейте в миску с измельчённым шоколадом и аккуратно мешайте, пока шоколад не растопится. Добавьте масло и снова перемешайте. Вылейте в неглубокое блюдо, накройте плёнкой для пищевых продуктов и охладите.

Испеките основу:

4 Духовку нагрейте до 180 °С. Выложите тесто для тарталеток. Сверху положите бумагу для выпекания и заполните керамическими шариками для выпечки. Выпекайте 12–15 минут, затем удалите бумагу и керамические шарики и выпекайте ещё 8–10 минут. Оставьте на 5 минут, затем извлеките из форм и охладите на решётке.

Для сборки и завершения:

5 Переложите карамель с морской солью в кондитерский мешок, срежьте уголок и у основания каждой тарталетки отсадите по небольшому колечку. Поверх карамели посыпьте одну чайную ложку порубленного фундука. Выложите слой малинового желе, затем диск малинового дакуаза. Вокруг края диска отсадите колечко карамели, ложкой выложите немного малинового пюре. Накройте шоколадным диском.

6 Перемешайте крем crémeux и переложите его в кондитерский мешок с наконечником 7 мм. Отсадите спирали поверх шоколадного диска. Оформите малиной, шоколадными украшениями, фундуком и съедобной сусалью.

ПИРОЖНЫЕ «ОПЕРА» С ФИСТАШКАМИ И ШОКОЛАДОМ

Впервые пирожное «Опера» приготовил Луи Клиши в 1930-е годы для приёма в Оперном театре в Париже. Традиционно это пирожное готовят из слоёв бисквита и сливочного крема с добавлением шоколада и кофе. Здесь мы используем сицилийские фисташки, вишни, шоколад и крем муслин. Мы знаем, как важно обучать молодых поваров, а данное блюдо является великолепной возможностью для новичков в кондитерском деле освоить основные техники.

Выход: 14–16 порций

2 порции шоколадной глазури (*см. с. 165*)
Шоколадные украшения (*см. с. 152–157*) и съедобная сусаль

Для фисташкового печенья с миндалём:
(Выход: около 50 маленьких печений)
120 г яичных белков (примерно 4 яйца)
125 г сахарной пудры
125 г молотого миндаля
125 г сахара для глазури
35 г фисташковой пасты (*см. с. 52*)
Нарубленные фисташки для украшения

Для фисташкового бисквита «Джоконда»
50 г молотого миндаля
300 г сахарной пудры
200 г яичных белков (примерно 7 яиц)
85 г фисташковой пасты (*см. с. 52*)
75 г сахара для глазури
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
100 г кукурузной муки (кукурузного крахмала)
45 г растопленного и охлаждённого несолёного сливочного масла

Для сиропа с киршвассером:
180 мл воды
170 г сахарной пудры
½ стручка ванили – расщепить вдоль
150 мл киршвассер

Для фисташкового крема муслин
335 мл молока
1 стручок ванили – расщепить вдоль
80 г яичных белков (примерно 4 яйца)
65 г сахарной пудры
35 г просеянной муки
165 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла
40 г фисташковой пасты (*см. с. 52*)

Для вишнёвого ганаша
400 г готового вишнёвого пюре (или см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)
80 г сахарной пудры
300 г порубленного молочного шоколада
300 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 65%)
100 г размягчённого несолёного сливочного масла

Примечания:
- Вам понадобятся две формы для мусса размером 37 x 9 x 4 см каждая (*см. с. 224*).
- Оставшееся миндальное печенье и бисквит можно заморозить в герметичном контейнере. Такое печенье – идеальные птифуры.
- Готовьте ганаш и глазурь непосредственно перед сборкой пирожного «Опера»

Приготовьте фисташковое печенье:

1 Нагрейте духовку до 150 °С, на 2–3 противня положите антипригарную подложку. Смешайте 60 г яичных белков и сахарную пудру и взбивайте до полного растворения сахара. Поставьте миску на водяную баню и продолжайте взбивать, пока смесь белков не станет достаточно горячей (около 60 °С). Переложите взбитые белки в другую миску и взбивайте электрическим миксером со специальной насадкой для взбивания до образования густой пены (*см. с. 218*). Примерно через 10 минут температура смеси снова станет комнатной.

2 Смешайте молотый миндаль и сахар для глазури, добавьте оставшиеся белки и фисташковую пасту и замесите однородную смесь. Шпателем вмешайте взбитые белки в эту пасту и мешайте до однородной консистенции. Переложите смесь в кондитерский мешок с наконечником 8 мм, на подготовленные противни отсадите порции диаметром 2,5 см и посыпьте нарубленными фисташками. Дайте подсохнуть 20–25 минут.

3 Выпекайте в предварительно разогретой духовке 10 минут, затем убавьте огонь до 140 °С и выпекайте ещё 6–8 минут.

продолжение

Пирожные «Опера» с фисташками и шоколадом

продолжение

Приготовьте фисташковый бисквит:

4 Разогрейте духовку до 180 °С и на три противня размером 25,5 x 30 см положите антипригарные подложки. Взбейте молотый миндаль, 90 г сахарной пудры, 85 г яичных белков и фисташковую пасту до получения однородной массы. Постепенно всыпьте сахар для глазури и тщательно размешайте. Введите яичные желтки и взбивайте 4–5 минут. Затем введите кукурузную муку (кукурузный крахмал) и распущенное масло.

5 Электрическим миксером взбейте оставшиеся белки. Постепенно увеличивайте скорость взбивания, понемногу всыпая оставшийся сахар. Продолжайте взбивать до образования густой пены. Осторожно введите взбитые белки в фисташковую смесь и размешайте. Широким ножом с фаской распределите тесто по противням. Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета, пока бисквит не начнёт пружинить при нажиме.

Приготовьте сироп с киршвассером:

6 Воду с сахаром доведите до кипения и охладите. Добавьте киршвассер в сироп, перелейте в герметичный контейнер и держите в холодильнике.

Приготовьте фисташковый крем муслин:

7 Опустите в молоко стручок ванили и доведите до кипения. Взбейте яичные желтки с сахаром. Продолжайте взбивать, пока смесь не загустеет, – на это потребуется 2–3 минуты. Всыпьте муку и взбивайте до получения однородной массы. Добавьте в яичную смесь половину горячего молока и взбивайте, чтобы не осталось комков. Процедите через сито.

8 Помешивайте смесь взбивалкой. Когда начнёт закипать, убавьте огонь до самого малого и продолжайте, помешивая, варить ещё 5–6 минут. Затем снимите с огня, достаньте стручок ванили и взбивайте электрическим миксером на небольшой скорости, пока смесь не охладится до комнатной температуры. После этого увеличьте скорость, добавьте фисташковую пасту, кубик за кубиком введите сливочное масло и взбивайте, пока оно полностью не разойдётся. Держите в герметичном контейнере.

Приготовьте вишнёвый ганаш:

9 Выложите вишнёвое пюре в кастрюлю, всыпьте сахар и доведите до кипения. Вылейте в миску с измельчённым шоколадом и перемешайте шпателем до получения консистенции эмульсии. Добавьте размягчённое сливочное масло и вновь мешайте до образования однородной массы. Поставьте остывать. Отложите $\frac{1}{4}$ часть ганаша для наполнения печений.

Для сборки и завершения:

10 Переложите отложенную часть вишнёвого ганаша в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите на плоскую сторону 16 печений. Соедините с другими 16 половинками, плоской стороной вниз.

11 Из фисташкового бисквита вырежьте 6 прямоугольников по размеру рамок (см. Примечания, *с. 193*). Возможно, вам придётся располагать куски бисквита встык.

12 В каждую рамку вниз положите прямоугольник бисквита, слегка пропитайте его сиропом с киршвассером, сверху распределите четверть оставшегося вишнёвого ганаша. Поставьте охлаждаться на 10 минут. Поверх ганаша выложите слой фисташкового крема муслин, накройте ещё одним прямоугольником бисквита и пропитайте его $\frac{1}{3}$ частью сиропа с киршвассером. Повторите с другим слоем вишнёвого ганаша, уберите в холодильник на 10 минут, затем выложите ещё один слой фисташкового крема муслин. Накройте последним прямоугольником бисквита и пропитайте его оставшимся сиропом с киршвассером. Поставьте в холодильник до утра.

13 Для сборки извлеките пирожные из формы. Осторожно распустите шоколадную глазурь (если необходимо) и ложкой нанесите сверху. Охлаждайте в течение 1 часа, после чего нарежьте на порции шириной 4 см. Края подровняйте. Выложите на сервировочную тарелку, оформите шоколадными украшениями, съедобной сусалью и фисташковыми печеньями с миндалём.

ШОКОЛАДНАЯ «ШКАТУЛКА» ТИРАМИСУ

Тирамису мы готовим в шоколадной «шкатулке», что позволяет создать эффектное блюдо. Это одна из версий десерта, которые я готовил вместе с Судзу, когда мы представляли Шотландию на Всемирной кулинарной олимпиаде-2004. Мы получили золотую медалью.

Выход: 12 порций

Порошок какао
Какао-крупка – порубите 12 шоколадных прутиков (*см. с. 153*)

Для шоколадного желе
4 г листового желатина
250 мл молока
20 г сахарной пудры
140 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)

Для печенья à la cuillère
(выход: примерно 25 печений)
90 г яичных белков (примерно 3 яйца)
95 г сахарной пудры
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
95 г просеянной муки

Для золотого масла какао
20 г масла какао
25 г съедобного золотого порошка (*см. с. 224*)

Для сиропа с эспрессо
150 мл эспрессо
25 г сахарной пудры
60 мл тёмного рома

Для мусса с маскарпоне
60 г яичных желтков (примерно 3 яйца)
100 г сахарной пудры
½ стручка ванили – расщепить вдоль
250 мл сливок двойной жирности (содержание жира – 36%)
400 г маскарпоне

Для шоколадной «шкатулки»
12 листков ацетатного материала размером 10 x 12 см каждый
500 г темперированного чёрного (горького) шоколада (*см. с. 18–19*)
Золотое масло какао (см. рецепт рядом)

Примечания:
- Вам понадобятся 12 листков ацетатного материала размером 10 x 12 см каждый (*см. с. 224*).
- Печенье можно приготовить заранее и хранить в герметичном контейнере, так же как желе и сироп можно сделать накануне и хранить в холодильнике.

Приготовьте шоколадное желе:

1 На небольшой мелкий противень выложите плёнку для пищевых продуктов. Замочите желатин в холодной воде на несколько минут, затем аккуратно слейте излишки воды. Молоко и сахар доведите до кипения. Добавьте желатин и размешайте до растворения.

2 Вылейте в миску с измельчённым шоколадом ⅓ часть молока, хорошо размешайте, затем добавьте остальное молоко и снова размешайте. Процедите через мелкое сито, вылейте в подготовленный противень и оставьте охлаждаться, затем поставьте в холодильник как минимум на 2 часа. Когда желе застынет, резаком диаметром 3 см вырежьте 24 диска.

Приготовьте печенье à la cuillère:

3 Нагрейте духовку до 200 °С, на противень положите антипригарную подложку. Взбейте яичные белки, постепенно всыпая сахар и увеличивая скорость взбивания, до образования густой пены. Можно использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания. Постепенно введите взбитые яичные желтки и мешайте до образования однородной массы. Введите просеянную муку.

4 Смесь распределите ножом с фаской на подготовленной подложке и выпекайте в духовке 15–18 минут до получения золотисто-коричневого цвета. Поставьте охлаждаться на решётку, затем резаком диаметром 3 см вырежьте как минимум 24 диска (можно либо обернуть плёнкой для пищевых продуктов и заморозить остатки печенья, либо использовать всё тесто и наслаждаться печеньем как самостоятельным угощением).

Приготовьте золотое масло какао:

5 Масло какао поместите в маленькую миску и осторожно распустите на водяной бане. Добавьте съедобный золотой порошок и поставьте остывать, чтобы масло загустело.

продолжение

Шоколадная «шкатулка» тирамису

продолжение

Приготовьте шоколадную «шкатулку»:

6 Лист ацетатного материала (см. Примечание, *с. 195*) положите на плоский противень и закрепите липкой лентой одну из сторон длиной 10 см. Хорошо отполируйте поверхность материала ватным диском. С помощью кондитерской кисти нанесите узор из тонкого слоя золотого масло какао, проведя полосу от левого нижнего угла по диагонали в верхний правый угол. Повторите обработку оставшихся листков ацетатного материала. Поставьте застывать.

7 Маленьким шпателем распределите по ацетатному материалу тонким слоем темперированный шоколад, чтобы он полностью закрывал и весь материал, и полосы золотого масла какао. Когда шоколад почти застынет, удалите липкую ленту, крепящую ацетатный материал к противню, и аккуратно скатайте (шоколадом внутрь) в трубочку. Закрепите снаружи липкой лентой и герметизируйте внутренний шов дополнительной порцией темперированного шоколада. Повторите обработку всех листков ацетата. Поставьте застывать на 30 минут в сухом прохладном месте.

Приготовьте сироп с эспрессо:

8 Сварите эспрессо, добавьте сахар, размешайте, чтобы он растворился, и поставьте кофе остывать. Добавьте ром и храните в герметичном контейнере, пока кофе не понадобится.

Приготовьте мусс с маскарпоне:

9 Яичные желтки, сахар и зёрна ванили положите в миску и поставьте на водяную баню с небольшим нагревом. Непрерывно взбивайте смесь в течение примерно 10 минут до светлого оттенка и воздушной консистенции. Снимите с огня и время от времени взбивайте, пока смесь не остынет.

10 Взбивайте сливки до образования густой пены. В отдельной миске разомните маскарпоне до гладкой текстуры.

11 Возьмите $\frac{1}{3}$ часть мусса сабайон и вмешайте в маскарпоне, хорошо перемешайте, затем введите остальной сабайон. Наконец, добавьте взбитые сливки и сразу же используйте.

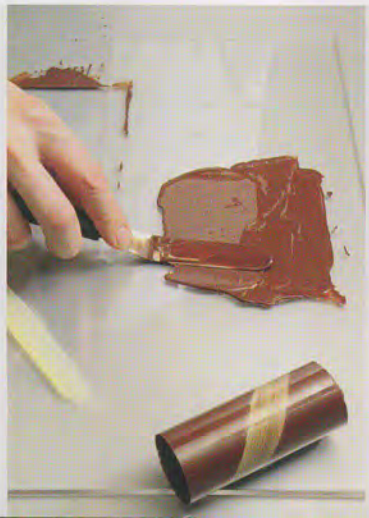
Для сборки и завершения:

12 Окуните 12 печений à la cuillère в сироп с эспрессо и накройте каждое диском из шоколадного желе. Поставьте сверху шоколадную «шкатулку», чтобы получилось основание десерта.

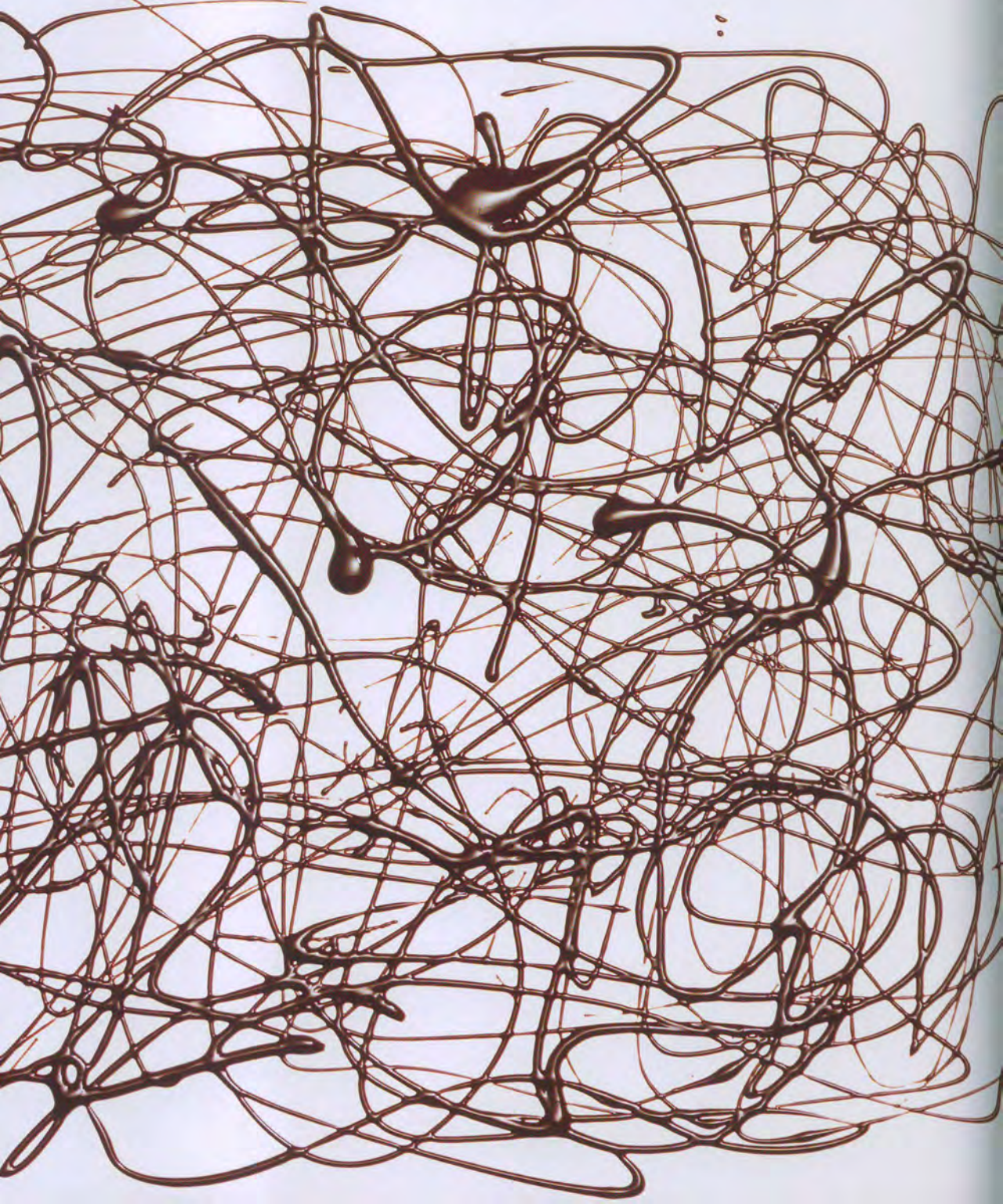
13 Переложите мусс с маскарпоне в кондитерский мешок с наконечником 12 мм. Отсадите мусс в каждую «шкатулку» до половины высоты. Оставшиеся печенья окуните в сироп с эспрессо, сверху положите ещё один диск желе, затем аккуратно опустите их в каждую шкатулку. Заполните шкатулки новой порцией мусса с маскарпоне, заканчивая эффектным завитком наверху.

14 Аккуратно присыпьте верх каждой «шкатулки» порошком какао и посыпьте измельчённой какао-крупкой. Как минимум на 2 часа поставьте в холодильник для застывания.

15 Перед сервировкой острым ножом разрежьте липкую ленту, удерживающую ацетатный материал вокруг шкатулок, аккуратно удалите его. Декорируйте каждую «шкатулку» тирамису шоколадным прутиком.



МОРОЖЕНОЕ, СОУСЫ И НАПИТКИ



ПАРФЕ С ЧЁРНЫМ ШОКОЛАДОМ И КУНЖУТОМ, прослоенное шоколадными галетами

Парфе в переводе с французского языка означает «безупречный», и десерт как раз такой – он легче и приятнее по текстуре, чем обычное мороженое.

Выход: 12 штук

Для парфе

125 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
180 мл сливок для взбивания (содержание жира – 30%)
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
70 г сахарной пудры
25 г готовой пасты из белых семян кунжута (*см. с. 224*)
12 г готовой пасты из тёмных семян кунжута (*см. с. 224*)

Для шоколадных галет

1 порция шоколадного бисквитного теста (см. Голландское печенье, *с. 148*)
Яичная смесь (*см. с. 144*)

Вариации вкуса

Для приготовления парфе с белым шоколадом и судачи (японский лайм), следуйте инструкциям по приготовлению парфе из чёрного (горького) шоколада, однако вместо чёрного (горького) шоколада возьмите 160 г белого шоколада (распустите на водяной бане и нагрейте до 40 °С), а вместо пасты из кунжута возьмите 3 г молотой цедры судачи или лайма.

Для приготовления ванильных галет следуйте рецепту приготовления теста для ванильного печенья на с. 148 и продолжайте готовить, как указано в рецепте шоколадных галет выше.

Приготовьте шоколадные галеты:

1 Нагрейте духовку до 180 °С. Раскатайте шоколадное песочное тесто слоем 4 мм на слегка припылённой мукой рабочей поверхности и резаком с фестончатым краем вырежьте 24 кружка. Переложите кружки на противень с антипригарной подложкой и поставьте на 1 час охлаждаться в холодильник.

2 Достаньте из холодильника, смажьте яичной смесью и выпекайте в нагретой духовке 10–12 минут. Остудите.

Приготовьте парфе:

3 На противень положите силиконовую подложку (бумагу для выпечки) и поставьте 12 металлических колец диаметром 5 см и глубиной 2 см (готовьте парфе партиями, если металлических колец у вас не хватает). Уберите в морозилку, пока они не понадобятся.

4 Распустите шоколад на водяной бане и нагрейте до температуры 45 °С. Взбейте сливки до получения густой пены – на это потребуется около 5 минут. Можно использовать электрический миксер, оснащённый специальной насадкой для взбивания.

5 Яичные желтки и сахар положите в миску и поставьте на маленький огонь на водяную баню. Начните понемногу взбивать и взбивайте, пока смесь не станет очень светлой, воздушной и довольно густой. Теперь сабайон готов – по консистенции он должен напоминать растаявшее наполовину мороженое. Снимите с огня, поставьте на миску с ледяной водой (это предотвратит расслоение смеси) и продолжайте взбивать до остывания.

6 Оба сорта пасты из семян кунжута вмешайте в распущенный шоколад. Добавьте мусс сабайон во взбитые сливки, затем постепенно, в три этапа, введите в распущенный шоколад.

7 Переложите готовую смесь в кондитерский мешок, срежьте уголок и отсадите порции в металлические кольца на подготовленном противне. Поставьте до утра в морозильник.

8 Перед подачей на стол снимите металлические кольца с парфе и поместите каждый кружок парфе между двумя шоколадными галетами, дайте постоять 5 минут, затем подайте к столу.

МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И АРАХИСОМ

Качественное мороженое становится в последние годы всё более популярным. Мы построили специальный холодильник для мороженого в нашем магазине, расположенном в районе Бельгравия.

Выход: 10–12 порций

500 мл цельного молока
150 мл сливок двойной жирности
100 г яичных желтков (примерно 5 яиц)
85 г сахарной пудры
50 г порошка какао
75 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
175 г пасты пралине (*см. с. 158–159*), приготовленной с 200 г несолёного обжаренного арахиса и 100 г солёного обжаренного арахиса.

1 Для приготовления кастарда молоко и сливки налейте в кастрюлю и доведите до кипения.

2 Взбейте яичные желтки с сахаром – на это потребуется 2–3 минуты. Всыпьте порошок какао и тщательно перемешайте.

Примечание: Вам понадобится мороженица.

3 Половину кипящего молока и сливок вылейте в яичную смесь и взбивайте до получения однородной массы. Вылейте смесь в оставшееся молоко и сливки. Перемешайте.

4 Поставьте на плиту на умеренный огонь, непрерывно помешивая, доведите до 82–84 °С. Кастард должен загустеть. Снимите с огня и протрите через мелкое сито, переложите в миску с измельчённым шоколадом. Мешайте, пока шоколад не растворится и не станет совершенно однородным. Быстро охладите, в идеале – на миске со льдом.

5 Добавьте 85 г пасты пралине и тщательно перемешайте. Выложите в пластиковый контейнер, накройте крышкой и уберите в холодильник до утра, чтобы заготовка созрела, а её вкус улучшился (см. Совет внизу).

6 Загрузите смесь в мороженицу, следуя инструкциям производителя. После приготовления мороженого вмешайте оставшуюся пасту пралине.

Совет: Лучше всего убрать кастард в холодильник до утра – это способствует взаимному обогащению различных вкусов, однако, если времени у вас нет, мороженое можно готовить сразу после полного остывания кастарда.

ШЕРБЕТ С ШОКОЛАДОМ И МАЛИНОЙ

Шербет позволяет насладиться вкусом шоколада, а малиновое пюре не знает себе равных по пикантности вкусовых характеристик. Кружево из шоколада – эффектный штрих, привлекающий внимание.

Выход: 8–10 порций

250 мл воды
130 г сахарной пудры
75 г порошка какао
150 г крупно порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
300 г малинового пюре (см. Черносмородиновое пюре, *с. 124*)

Для шоколадного кружева
(выход: около 10 кусков)
40 г муки
7 г порошка какао
60 мл молока
150 г варенья или сахара для варенья
50 г несолёного сливочного масла

Примечание: Вам понадобится мороженица

Приготовьте шоколадное кружево:

1 Нагрейте духовку до 180 °С. Просейте муку и порошок какао в миску.

2 Молоко, сахар и сливочное масло положите в кастрюлю и доведите до кипения, варите на умеренном огне 2–3 минуты, непрерывно помешивая. Снимите с огня, добавьте сухие ингредиенты и тщательно перемешайте.

3 Широким ножом с фаской распределите половину смеси тонким слоем по антипригарной подложке, сверху положите лист силиконовой подложки (бумаги для выпечки). Готовьте в предварительно нагретой духовке 4–5 минут, пока смесь не растечётся сильнее – должны образоваться ажурные отверстия. Дайте заготовке остыть, затем приготовьте все кружева. Осторожно отделите от силиконовой подложки (бумаги для выпечки), наломайте на кусочки и храните в герметичном контейнере.

Приготовьте шербет:

4 Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения. Всыпьте порошок какао и продолжайте варить на небольшом огне 2–3 минуты.

5 Процедите смесь через мелкое сито, налейте в миску с измельчённым шоколадом. Мешайте, пока шоколад не расплавится и смесь не станет совершенно однородной. Быстро охладите над миской с ледяной водой. После этого вмешайте малиновое пюре.

6 Переложите смесь в мороженицу и приготовьте мороженое, следуя инструкциям производителя. Подавайте шербет с кусочками шоколадного кружева.

«ЧУПСЫ» ИЗ МОРОЖЕНОГО с апельсином в глазури из шоколада и какао-крупки

Этот рецепт появился ещё когда я работал у Антона Эдельмана в The Savoy.

Выход: 8–10 больших порций/40 птифуров

Для мороженого с апельсином и йогуртом

500 мл апельсинового сока
185 г сахарной пудры
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
225 г сметаны
275 г натурального греческого йогурта
Молотая цедра 2 апельсинов

Для окунания и декора

300 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
150 масла какао
35 г какао-крупки

Примечание: Вам понадобятся мороженица, формы для «чупсов» и палочки.

1 Для приготовления кастарда доведите до кипения апельсиновый сок и уваривайте примерно 10 минут, пока объём не уменьшится до 300 мл. После уваривания добавьте 85 г сахара. Взбейте яичные желтки с оставшимся сахаром до получения светлого оттенка. Половину уваренного сока влейте в яично-сахарную смесь и хорошенько взбейте. Вылейте в оставшийся апельсиновый сок и варите на умеренном огне, непрерывно помешивая, пока температура не поднимется до 82–84 °С, а сироп не станет густым. Снимите с огня и процедите. Быстро охладите над миской со льдом.

2 Когда смесь остынет, добавьте сметану, йогурт и цедру, слегка взбейте, перемешивая до однородной консистенции. Вылейте в контейнер и оставьте до утра, чтобы кастард приобрёл более насыщенный вкус. Переложите в мороженицу и следуйте инструкциям производителя.

3 Переложите готовое мороженое в формы для «чупсов». Уберите в морозилку примерно на 1 час. Достаньте из морозилки и в центр каждой формы поместите палочку. Снова уберите в морозильник до утра. Для приготовления глазури растопите шоколад и масло какао на водяной бане и нагрейте до температуры 45 °С, затем охладите до 38 °С. Достаньте мороженое из формы, окуните в шоколад и посыпьте какао-крупкой. Затем снова уберите в морозильник до застывания.

«ЧУПСЫ» ИЗ МОРОЖЕНОГО с миндалём в глазури из орехового шоколада

Мне очень нравится хрустящая глазурь из чёрного (горького) шоколада для нежного мороженого с миндалём.

Выход: 8–10 больших порций/40 птифуров

Для мороженого с миндальным молоком

500 мл молока
60 г слегка обжаренных миндальных орехов
200 мл сливок двойной жирности
125 г сахарной пудры
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)

Для окунания и украшения

300 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
150 г масла какао
35 г мелко порубленного обжаренного миндаля

Примечание: Вам понадобятся мороженица, формы для «чупсов» и палочки.

1 Доведите молоко до кипения. Добавьте миндаль и варите на маленьком огне приблизительно 5 минут. Измельчите блендером. Процедите полученную смесь через сито. Добавьте сливки и 100 г сахара, затем доведите до кипения.

2 Взбейте яичные желтки и оставшийся сахар до получения светлого оттенка – на это потребуется 2–3 минуты. Половину кипящего молока влейте в яично-сахарную смесь и хорошенько взбейте. Вылейте в оставшееся молоко и варите на небольшом огне, непрерывно помешивая, пока температура не поднимется до 82–84 °С, а сироп не станет густым. Снимите с огня и процедите. Быстро охладите над миской со льдом. Вылейте в контейнер и оставьте до утра, чтобы кастард приобрёл более насыщенный вкус (см. Совет, с. 202). Переложите готовую смесь в мороженицу и следуйте инструкциям производителя.

3 Переложите готовое мороженое в формы для «чупсов». Поставьте в морозильник приблизительно на 1 час. Достаньте из морозильника и в центр каждой формы поместите палочку. До утра снова уберите в морозильник. Чтобы приготовить глазурь, растопите шоколад и масло какао на водяной бане и нагрейте до температуры 45 °С, затем охладите до 38 °С. Достаньте мороженое из формы, окуните в шоколад и посыпьте порубленным миндалём. Затем снова уберите в морозильник для окончательного застывания.

МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДОМ И КОФЕ в шоколадном рожке

Изготовление рожков может показаться нелёгким и трудоёмким делом, однако результат получается на редкость впечатляющим.

Выход: около 12–15 порций

Для шоколадных рожков

150 мл апельсинового сока
200 г сахара для варенья или консервирования
100 г несолёного сливочного масла
40 г жидкой глюкозы
65 г просеянной муки
10 г просеянного порошка какао
70 г сушёной мякоти кокоса
30 г мелко порубленного фундука

Для мороженого с шоколадом и кофе

500 мл молока
4 г кофе в зёрнах для эспрессо
120 мл сливок двойной жирности
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)
85 г сахарной пудры
50 г порошка какао
75 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)
Какао-крупка – крупно нарубить, для украшения

Заранее приготовьте шоколадные рожки:

1 Нагрейте духовку до 180 °С. Смешайте апельсиновый сок, сахар, масло и глюкозу, доведите до кипения. Всыпьте муку и порошок какао. Непрерывно помешивая, продолжайте готовить на умеренном огне 2–3 минуты. Снимите с огня и добавьте кокос и фундук. Охладите.

2 С помощью трафарета нарисуйте на изнаночной стороне бумаги для выпечки полукруги диаметром 20 см, положите бумагу на антипригарную подложку. Широким ножом в каждый нарисованный контур поместите около 25 г смеси. Всего вам понадобится 15 заготовок (придётся выпекать партиями). Готовьте в духовке 3–5 минут. Достаньте из духовки, слегка охладите, затем сверните рожки вокруг готовой формы (идеально подходят формы для выпечки рожков – см. с. 224). Края располагайте внакладку для более надёжного соединения. Оставьте до полного остывания, затем переложите в герметичный контейнер и храните, пока рожки не понадобятся.

Приготовьте мороженое:

3 Молоко налейте в кастрюлю, добавьте молотый кофе и доведите до кипения. Снимите с огня, накройте плёнкой для пищевых продуктов и поставьте настаиваться на 20 минут. Процедите через мелкое сито. Добавьте сливки и доведите до кипения. Взбейте яичные желтки с сахаром до светлого оттенка – на это понадобится 2–3 минуты. Всыпьте порошок какао и мешайте до получения однородной массы.

4 Половину кипящего молока вылейте в яичную смесь и взбивайте до получения однородной массы. Вылейте в кастрюлю с молоком и готовьте на небольшом огне, непрерывно помешивая, пока температура не поднимется до 82–84 °С. Снимите с огня, процедите, вылейте в миску с измельчённым шоколадом и помешивайте, пока шоколад не расплавится, а смесь не станет однородной. Быстро охладите – в идеале над миской со льдом.

5 Залейте смесь в пластиковый контейнер, закройте и уберите до утра в холодильник, чтобы кастард созрел, а вкус развился (см. Совет, с. 202). Загрузите в мороженицу и следуйте инструкциям производителя. Готовое мороженое ложкой переложите в кондитерский мешок с наконечником 8 мм и отсадите мороженое в готовые рожки.

Вариации вкуса

Мороженое с джандуйей в шоколадном рожке:

Чтобы приготовить мороженое, следуйте инструкциям в рецепте «Мороженое с шоколадом и кофе», однако в первом шаге не добавляйте в молоко кофе, а вместо порошка какао и чёрного (горького) шоколада возьмите 225 г джандуйи и 25 г пасты пралине (см. с. 158–159). Перед подачей переложите в шоколадные рожки, как предлагается в рецепте.

Мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке с кокосом и апельсином:

Для приготовления мороженого сначала карамелизируйте 240 г крупно порубленного белого шоколада, запекая его в предварительно нагретой до 130 °С духовке на противне с антипригарной подложкой. Для карамелизации до светло-золотистого цвета понадобится около 90 минут (помешивайте и раскладывайте шоколад каждые 20 минут широким ножом). Теперь следуйте инструкциям по приготовлению мороженого с шоколадом и кофе, только вместо кофе возьмите 50 г пасты мисо, чёрный (горький) шоколад замените карамелизированным белым шоколадом, а порошок какао не добавляйте совсем. Для приготовления рожков следуйте инструкциям в рецепте по приготовлению шоколадных рожков, но возьмите вместо порошка какао сушёный кокос и 100 г порубленного фундука

Примечание: Вам понадобится мороженица.

На с. 207 слева направо: мороженое с джандуйей в шоколадном рожке; мороженое с шоколадом и кофе в шоколадном рожке; мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке.

ГРАНИТА С ЧЁРНЫМ ШОКОЛАДОМ
и карамелизированной ежевикой

В нашем десерт-баре мы подаём это лакомство как закуску. Оно красиво смотрится и отлично освежает.

Выход: 10–12 порций

500 мл воды
100 г сахарной пудры
½ стручка ванили – расщепить вдоль
35 г просеянного порошка какао
60 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 63%)

Для ежевики
200 мл воды
200 г сахарной пудры
½ стручка ванили – расщепить вдоль
250 г ежевики (или черники)

Приготовьте карамелизированную ежевику:

1 Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в воду. Доведите до кипения, добавьте ежевику. Снимите с огня и дайте остыть.

Приготовьте граниту:

2 Сервировочные тарелки поместите в холодильник как минимум на 30 минут. Воду налейте в кастрюлю и добавьте сахар. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в кастрюлю. Доведите до кипения.

3 Всыпьте порошок какао, взбейте и готовьте на умеренном огне 2–3 минуты. Снимите с огня и процедите через мелкое сито. Вылейте в миску с измельчённым шоколадом. Перемешайте до получения однородной массы.

4 Охладите смесь – в идеале над миской со льдом. Вылейте в широкое мелкое блюдо (чем мельче будет посуда, тем быстрее замёрзнет гранита). Замораживайте 1–2 часа.

5 Достаньте граниту из холодильника и перемешайте вилкой от краёв к середине. Снова поставьте в холодильник. Перемешивайте каждые 30 минут, пока вся смесь не превратится в отдельные мелкие хлопья – на это потребуется около 2 часов.

6 Перед подачей на стол ещё раз перемешайте вилкой граниту, разделяя массу на отдельные хлопья, ложкой переложите в охлаждённые тарелки. Украсьте готовой ежевикой.

Вариации вкуса

Для приготовления граниты с молочным шоколадом, жасмином и карамелизированными абрикосами следуйте инструкциям в рецепте по приготовлению граниты с чёрным шоколадом, но вместо порошка какао возьмите 10 г листьев жасминового чая и поставьте настаиваться на 2–3 часа. Вновь доведите до кипения и процедите и вылейте в миску с 60 г мелко порубленного молочного шоколада, размешайте до получения однородной массы, затем продолжайте следовать инструкциям в рецепте, начиная с шага 4. Для приготовления карамелизированных абрикосов следуйте рецепту для ежевики, но возьмите 100 г сахарной пудры, а вместо ежевики – 600 г абрикосов без косточек, разрезанных на 4 части. Поставьте их потомиться на 3–4 минуты, потом снимайте с огня.

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Данная комбинация – неподвластная времени классика. Тёплый шоколадный соус на сливочном ванильном мороженом – надо ли что-нибудь объяснять?

Выход: 8–10 порций

Для ванильного мороженого

500 мл молока
200 мл сливок двойной жирности
125 г сахарной пудры
1 стручок ванили – расщепить вдоль
120 г яичных желтков (примерно 6 яиц)

Для шоколадного соуса

150 мл молока
35 мл сливок
30 г сахарной пудры
200 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
30 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла

Приготовьте ванильное мороженое:

1 Молоко и сливки налейте в кастрюлю, всыпьте 60 г сахара. Выскребите семена из стручка ванили. Семена и стручок положите в кастрюлю. Доведите до кипения. Взбейте яичные желтки и оставшийся сахар до светлого цвета – на это понадобится 2–3 минуты.

Примечание: Вам понадобится мороженица.

2 Половину смеси кипящего молока и сливок вылейте в яичную смесь и взбивайте до получения однородной массы. Вылейте яично-молочную смесь в кастрюлю с оставшимся молоком и нагревайте на умеренном огне, непрерывно помешивая, до температуры 82–84 °C – смесь должна загустеть. Снимите с огня и процедите. Быстро охладите – в идеале над миской со льдом.

3 Вылейте смесь в пластиковый контейнер, закройте крышкой и поставьте до утра в холодильник, чтобы кастард созрел и приобрёл более насыщенный вкус (см. Совет, с. 202).

4 Переложите в мороженицу и следуйте указаниям производителя.

Готовьте шоколадный соус непосредственно перед сервировкой:

5 Молоко и сливки налейте в кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения. Вылейте в миску с измельчённым шоколадом, размешайте до полного расплавления шоколада. Добавьте масло и мешайте до образования консистенции эмульсии.

6 Мороженое подайте в заранее охлаждённых вазочках или креманках, полив его шоколадным соусом.

ПАСТА С ШОКОЛАДОМ И ПРАЛИНЕ к бриошу

Безупречное сочетание для неспешного завтрака в выходные или современного и быстрого чая в будни.

Выход: 8–10 ломтиков

Для бриоша:

200 г просеянной муки плюс ещё немного для припыления формы
30 г сахарной пудры
6 г соли
10 г свежих дрожжей
140 г яиц (примерно 3 яйца)
120 г нарезанного кубиками и выдержанного при комнатной температуре несолёного сливочного масла плюс ещё немного для смазывания формы
Яичная смесь (*см. с. 144*)

Для пасты с шоколадом и пралине

200 мл сливок для взбивания
175 г мелко порубленного молочного шоколада (содержание какао – 35%)
50 г мелко порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 66%)
175 г пасты пралине (*см. с. 158–159*)

Примечание: Вам понадобится одна форма для выпечки размером 18 x 8 x 7,5 см

Приготовьте бриош:

1 Смешайте муку, сахар и соль. Раскрошите дрожжи и смешайте их с яйцами, затем добавьте к сухим ингредиентам.

2 Замесите тесто миксером на средней скорости в течение 10–12 минут, пока оно не начнёт отставать от стенок чаши. Постепенно введите масло и продолжайте месить, пока смесь снова не начнёт отставать от стенок чаши.

3 Накройте чашу плёнкой для пищевых продуктов и оставьте подходить, пока тесто не увеличится в 2 раза – на это понадобится 30 минут. Обомните тесто и поставьте его в холодильник как минимум на 1 час. Разогрейте духовку до 200 °С, смажьте форму маслом и припылите мукой.

4 Тесто положите в форму. Поставьте подходить до увеличения в размере в 2 раза. Смажьте верхушку яичной смесью и выпекайте в предварительно разогретой духовке 25–30 минут до золотистого цвета. Убавьте нагрев до 180 °С и выпекайте ещё 6–8 минут. Оставьте охлаждаться в форме, затем переверните на проволочную решётку до полного остывания.

Приготовьте пасту:

5 Сливки налейте в кастрюлю, доведите до кипения, вылейте на измельчённый шоколад и мешайте до получения однородной массы. Добавьте пасту пралине, снова перемешайте, затем вылейте в стерилизованную банку и поставьте охлаждаться. (Пасту можно хранить в прохладном тёмном месте не более 1 недели.) Намажьте на бриош, нарезанный ломтиками.

МАТЧА ЛАТТЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
и кексами с зелёным чаем

Матча латте скоро будет иметь громадный успех – в Японии это очень популярный напиток. Мы добавили в него белый шоколад.

Выход: 2 порции латте плюс 32 маленьких кекса к чаю

Для кексов с зелёным чаем

125 г нарезанного кубиками несолёного сливочного масла
115 г яичных желтков (примерно 4 яйца)
125 г сахарной пудры
115 г молотого миндаля
15 г молотого фундука
5 г матча (порошка зелёного чая)
40 г просеянной муки
Обжаренные семена белого и чёрного кунжута для посыпки

Для матча латте с белым шоколадом

5 г порошка матча
10 мл воды
500 мл цельного молока
80 г мелко порубленного белого шоколада

Примечания: Вам понадобятся две формы с 16 ячейками.

Приготовьте кексы с зелёным чаем:

1 Приготовьте beurre noisette: масло поместите в сковороду и нагревайте, пока оно не приобретёт сначала золотистый, а потом ореховый цвет и аромат. Снимите с огня и поставьте охлаждаться.

2 Вручную взбейте яичные белки и сахар в отдельной посуде, добавьте молотый миндаль, фундук и порошок матча. Вмешайте beurre noisette.

3 Всыпьте просеянную муку и продолжайте месить вручную. Затем уберите тесто в холодильник как минимум на 30 минут. Разогрейте духовку до 160 °С.

4 Переложите тесто в кондитерский мешок с наконечником 15 мм и порциями отсадите в формы, оставляя небольшой промежуток у ободка каждой формы. Верхушку каждого кекса посыпьте семенами чёрного и белого кунжута. Выпекайте в нагретой духовке примерно 25 минут до золотисто-коричневого цвета. Готовые кексы должны пружинить при нажиме. Поставьте охлаждаться, затем достаньте кексы из формы. Храните в герметичном контейнере.

Приготовьте латте:

5 Смешайте порошок матча с водой, чтобы получилась паста (используйте японский венчик или обычную взбивалку, чтобы разбить комки).

6 Молоко налейте в кастрюлю, добавьте матча, нагревайте на умеренном огне и непрерывно помешивайте, пока смесь не начнёт кипеть. Снимите с огня и вылейте в миску с измельчённым белым шоколадом. Помешивайте до образования консистенции эмульсии, затем взбейте взбивалкой Aerolatte, чтобы получить воздушный, пенистый напиток.

7 Две сервировочные чашки наполните на $\frac{2}{3}$ матча с молоком и положите сверху по ложке взбитой пены, чтобы чашки были заполнены доверху. Подавайте с кексами с зелёным чаем.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ШВАРЦВАЛЬД»

Это коктейль для взрослых – мне нравится классический вкус десерта «Шварцвальд», который я превратил в напиток.

Выход: 2 порции

150 г шоколадного мороженого (*см. с. 206*) без добавления кофе
85 г ванильного мороженого (*см. с. 210*)
200 мл цельного молока
100 г вишнёвого желе (*см. с. 177*)
Вишни Griottine (*см. с. 224*) для украшения
¼ плитки чёрного шоколада – для декоративной стружки (*см. с. 106*)

1 Все ингредиенты (кроме вишен Griottine) положите в контейнер из нержавеющей стали или мерную кружку и взбейте ручным миксером.

2 Перелейте смесь в высокий стакан, декорируйте вишнями Griottine и шоколадной стружкой. Подавайте немедленно.

ОХЛАЖДЁННЫЙ НАПИТОК С МЯТОЙ И ШОКОЛАДОМ

с кремом шантильи

Шоколад и мята – классическое сочетание. Прохладный напиток со сладким кремом шантильи освежает и одновременно помогает расслабиться.

Выход: 4 порции

500 мл цельного молока
7 г свежих листьев мяты
75 г крупно порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
1 порция крема из взбитых сливок (*см. с. 162*)
Шоколадные прутики (*см. с. 153*) и веточки мяты для украшения

1 Молоко налейте в кастрюлю и доведите до кипения. Снимите с огня, Добавьте листья мяты. Накройте плёнкой для пищевых продуктов и поставьте настаиваться на 30 минут.

2 Процедите молоко через сито, чтобы удалить листья мяты, и снова налейте молоко в кастрюлю. Ещё раз доведите его до кипения и вылейте в миску с измельчённым шоколадом. Мешайте до получения однородной массы. Быстро охладите, в идеале – над миской со льдом.

3 Наполните 4 сервировочных бокала на три четверти охлаждённым напитком с шоколадом и мятой. Нагрейте чайную ложку и сделайте завитки из взбитых сливок и крема шантильи. Положите завиток на поверхность напитка в каждый бокал, декорируйте шоколадной стружкой и веточками мяты.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С ШОКОЛАДОМ

Шоколадные молочные коктейли напоминают мне детство. Я предпочитаю использовать чёрный (горький) шоколад, так что вкус получается поистине декадентским.

Выход: 2 порции

280 мл цельного молока
300 г шоколадного мороженого (*см. с. 206*) без добавления кофе

1 Ингредиенты поместите в контейнер из нержавеющей стали или мерную кружку и взбейте ручным блендером либо вручную (мороженое должно быть достаточно мягким, чтобы можно было без труда взбивать его вручную).

2 Вылейте в высокие бокалы и немедленно подавайте.

На с. 215 слева направо: Молочный коктейль «Шварцвальд»; охлаждённый напиток с мятой и шоколадом; шоколадный молочный коктейль.

«ТРОПИЧЕСКИЙ БРИЗ»

Коктейль для званых обедов.

Выход: 4 порции

Для слоя с тропическими фруктами

100 г пюре манго (см. Черносмородиновое пюре, с. *124*)
100 г пюре маракуйи (см. Черносмородиновое пюре, с. *124*)
25 г сахара для варенья или консервирования

Для слоя с шоколадом и ромом

85 г порубленного чёрного (горького) шоколада (содержание какао – 70%)
175 мл воды
50 г сахарной пудры
75 мл чёрного рома

Для кокосовой пены

100 г готового кокосового пюре или кокосового молока
75 мл сливок для взбивания
30 мл цельного молока
25 мл ликёра «Малибу»

1 Приготовьте слой с тропическими фруктами: смешайте фруктовые пюре и доведите до кипения. Добавьте сахар и варите на среднем огне 1–2 минуты.

2 Приготовьте шоколадный слой: шоколад переложите в большую миску, воду с сахаром нагрейте в кастрюле и доведите до кипения. Вылейте сахарный сироп в ёмкость с измельчённым шоколадом и размешайте. Поставьте охлаждаться, затем влейте чёрный ром.

3 Приготовьте кокосовую пену: взбейте все ингредиенты в миске до образования лёгкой пены.

4 Для сборки ложкой сформируйте слой с тропическими фруктами, разложив фруктовую смесь в четыре бокала для коктейлей. Влейте шоколад. Положите кокосовую пену. Размешивать коктейль следует непосредственно перед тем, как выпить.

МАРТИНИ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Классический коктейль с шоколадом.

Выход: 4 коктейля

Темперированный чёрный (горький) шоколад (*см. с. 18–19*) – для отсадки
240 мл сливок для взбивания
150 г мелко порубленный белый шоколад
85 г сахарной пудры
85 мл воды
100 мл водки
50 мл мартини

1 Переложите темперированный чёрный (горький) шоколад в кондитерский мешок и отсадите полоски шоколада на дно 4 бокалов для мартини. Поставьте бокалы в холодильник для охлаждения.

2 Сливки налейте в кастрюлю и доведите до кипения. Вылейте сливки на белый шоколад в отдельной посуде и мешайте до образования эмульсии. Поставьте охлаждаться. Налейте в кастрюлю воды, всыпьте сахар и доведите до кипения. Охладите.

3 Водку, мартини и охлаждённый сахарный сироп залейте в шейкер для коктейлей, добавьте смесь горького шоколада и немного льда. Смешайте в шейкере до получения однородной массы. Вылейте в охлаждённые бокалы для мартини и немедленно подавайте к столу.

ИНГРЕДИЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Выбирайте ингредиенты очень тщательно и будьте готовы не раз отправляться за покупками, пока не найдёте именно то, что вам нужно.

Алкоголь Вовсе не обязательно покупать самые дорогие бренды, просто алкоголь должен быть качественным. Выбирайте то, что доставило бы вам удовольствие. Как вы уже заметили, в разделе «Кондитерское искусство» (*см. с. 150–197*) чаще всего упоминаются тёмный ром, киршвассер и Grand Marnier.

Желатин Все наши рецепты, предполагающие использование желатина, подразумевают листовой желатин, приобрести который можно в большинстве хороших магазинов. Я стараюсь взвешивать листки, поскольку их вес бывает различным у разных поставщиков. Желатин надо замачивать в холодной воде, чем холоднее вода, тем лучше – тогда он становится мягким. После этого слейте излишек воды и растворите желатин в необходимом количестве горячей смеси, в соответствии с рецептом. Что же касается порошкового желатина, то при его использовании следуйте инструкциям производителя.

Кинако Этот продукт также известен как мука соевых бобов: это мелко смолотые соевые бобы, превращённые в порошок. Купить кинако можно в восточных/японских магазинах или онлайн.

Кофе и чай Старайтесь всегда приобретать местные сорта и не жалейте денег на качество – это того стоит.

Масло Всегда используйте свежее масло наилучшего качества и никогда не заменяйте натуральное масло маргарином, поскольку это скажется на качестве готового блюда. Взглянув на рецепты, вы поймёте, что очень важно заранее всё обдумать, например температура масла для ганаша должна быть около 38 °C, чтобы эмульсия получилась необходимой консистенции, а при выпечке кексов и пирожных важно использовать масло комнатной температуры.

Матча Молотые листья зелёного чая, которые можно купить в восточных/японских магазинах или онлайн. Есть много сортов матча – советую вам не пожалеть времени и найти свой собственный.

Мёд Покупайте мёд на сельскохозяйственных рынках или в специализированных магазинах. Все сорта мёда отличаются уникальными характеристиками и разнообразием, например бывает мёд лавандовый или каштановый. Мой любимый сорт – «Ричмонд-парк» с характерными клеверными нотками.

Миндальная паста (марципан) Состоит из приблизительно равных долей молотого бланшированного миндаля и сахара, смешанных в однородную пасту.

Молоко Всегда используйте цельное молоко: нет смысла заменять его обезжиренными вариантами, можете мне поверить.

Мука Фактически во всех моих рецептах встречается мука. Обычно это T55 – французская мука средней консистенции. Если в вашей стране приобрести такую муку сложно или невозможно, предлагаю заменить её качественной обычной мукой.

Орехи Покупайте свежие орехи, от хранения они никогда не становятся лучше. Если нет необходимости использовать орехи сразу, их можно заморозить. Пьемонтский фундук и миндаль Avola – лучшие сорта, хотя приобрести их не так-то просто.

Пряности Если есть возможность, покупайте цельные ингредиенты и измельчайте их на тёрке (например, мускатный орех) или давите их скалкой (например, кардамон или анис), в зависимости от того, что вам нужно. После помола пряности быстро теряют характерный вкус и аромат, так что покупайте их понемногу и храните в морозилке.

Сахар Чаще всего я использую сахарную пудру. В качестве альтернативы можно использовать сахарный песок, но мне кажется, что он грубее. Сахар для глазури также используется в нескольких рецептах, обычно это традиционная глазурь, которую наносят методом напыления. Всегда просеивайте сахар перед добавлением. Мы используем также коричневый сахар типа мускавадо, славящийся уникальным насыщенным солодовым вкусом. Недавно мы познакомились с японским коричневым сахаром с лёгким привкусом патоки, способным внести что-то новое в некоторые рецепты. Инвертный сахар (*см. с. 23*) используют как средство, способствующее эмульсификации. Вместо него можно использовать мягкий коричневый сахар, глюкозу или мёд.

Свежие травы Если у вас есть такая возможность, сами выращивайте пряные травы, если нет – приобретайте у местных поставщиков или на рынке, где свежесрезанные травы будут отличаться более выраженным вкусом и ароматом. Старайтесь не покупать пряные травы в супермаркетах: они поступают туда после выгонки и чаще всего лишены всякого вкуса.

Сливки Я стараюсь использовать для приготовления шоколада и кондитерских изделий только сливки для взбивания, хотя бывают и исключения. Как оказалось, сливки двойной жирности – слишком тяжёлое сырьё для большинства рецептов. Старайтесь, чтобы сливки оставались охлаждёнными до начала их приготовления.

Слоёные вафли Сухие вафли, отличающиеся чудесной текстурой для кондитерских изделий или маленьких десертов.

Стручки ванили Можно купить и ванильный экстракт, но я предпочитаю «аутентичность». Ваниль хорошего качества стоит достаточно дорого, хотя разница в качестве готового продукта будет не очень заметной. Чаще всего я приобретаю таитянскую ваниль с изящным вкусом или мадагаскарскую с более выраженными фруктовыми нотками. (Хорошими сортами, на мой взгляд, являются также бурбон и мексиканская ваниль.)

Шоколад (кувертюр) На протяжении уже многих лет мы с Судзу гордимся титулами послов качества от фирмы Amedei. Эта компания напрямую сотрудничает с производителями какао, принимая самое непосредственное участие в каждом из этапов производства. Результат их деятельности – лучшие сорта кувертюрного шоколада («Чао», «Тоскано-70» и «Тоскано-63», «Тоскано» молочный и джандуйя – и это лишь несколько).

Юдзу Этот японский цитрусовый фрукт часто используется в рецептах, подсказанных японской классикой. Юдзу можно заменить лимоном или лаймом.

Яйца Все мои рецепты основаны на использовании большого количества яиц. Чтобы быть последовательным и не ошибиться в расчётах, я всегда взвешиваю яйца (белки отдельно, желтки отдельно). Обычно вес одного яичного желтка – 20 г, одного яичного белка – 30 г, а одного целого яйца – 50 г.

Neige Décor Это сахар для глазури, который не тает и не течёт в условиях повышенной влажности.

См. список поставщиков на с. 224

Стадии взбивания яичных белков

Стадия ленты Если вы поднимете взбивалку над смесью, взбитые белки будут стекать с неё в виде ленты. Лента на мгновение сохранит форму, а затем осядет в смесь.

Мягкая пена Если перевернуть взбивалку, стекающая пена начнёт образовывать пики. Взбитая смесь обладает мягкой консистенцией, так что образовавшиеся пики через секунду опадают.

Густая пена Если поднять взбивалку, за ней вытянутся пики, которые уже не опадут. Смесь становится густой и тяжеловатой по консистенции.

Чрезмерно взбитые белки После стадии густой пены яичные белки становятся крошковатыми и тусклыми. Если взбивать их слишком долго, пена осядет и уже не поднимется.

ОБОРУДОВАНИЕ

Мне повезло, я работал в кухнях с потрясающим оснащением. В тех случаях, когда я рекомендую использовать контейнеры из нержавеющей стали или силиконовые формы, это вовсе необязательно. Я имел также несчастье работать в кухнях, где очень мало места, где стоят допотопные плиты, а другого оборудование практически нет. Секрет мастерства – умение приспосабливаться.

Антипригарные подложки Обычно я использую силиконовые подложки – гибкие листы антипригарного материала. Они выдерживают высокую температуру, допускают многоразовое использование и продаются как в магазинах кухонного оборудования, так и онлайн. Столь же удобна специальная бумага для выпечки.

Ацетатные листы Использование ацетатного материала позволяет внести современный штрих и придать шоколаду блестящую поверхность. Ацетатный материал бывает гладкий или с тиснением.

Весы Не исключено, что это самый важный элемент кухонного оборудования в моем бизнесе, поскольку в кондитерском деле без весов далеко не уедешь. Рекомендую вам электронные весы (обычно их цена не слишком велика), лучше всего со шкалой на 1 г, чтобы взвешивание было максимально точным.

Взбивалки Приобретайте оборудование хорошего качества, достаточно надёжное и долговечное. Я предпочитаю взбивалки из нержавеющей стали. Взбивалки-венчики идеально подходят для взбивания сливок или яичных белков, если у вас нет специального миксера. Рекомендую для взбивания в кастрюлях прямую взбивалку с длинной ручкой.

Водяная баня Для роспуска и темперирования шоколада существует немало способов: простая кастрюля, наполненная водой, поверх которой надо поставить миску с шоколадом, водяная баня с электроподогревом – выбор за вами. Разница сводится к стоимости. Для начала рекомендую вам «бабушкин» метод: одна кастрюля, вставленная в другую, отлично подойдёт для темперирования шоколада, сохранения тепла и глазурования методом окунания. Подобный метод также предотвращает попадание пара в шоколад, благодаря чему он становится гуще.

Кастрюли Старайтесь приобретать кастрюли с двойным дном, в идеале – с жаропрочными ручками. Посуда невысокого качества быстро портится, нагревается неравномерно и служит недолго.

Кондитерская кисть Очень удобна для глазурования, смазывания форм маслом и пропитывания сиропами пирожных или бисквитов. Теперь я использую только силиконовые кисти вместо традиционных кистей из мягкой щетины, поскольку это избавляет меня от риска извиняться за случайно попавший на тарелку волосок от кисти.

Кондитерский шпатель В профессиональной кухне – это обязательный инструмент. Шпатели типа мастихинов стоят совсем недорого. Ими удобно извлекать тесто из миски для замешивания, а также очищать рабочие поверхности.

Контейнеры для хранения Всегда приобретайте герметичные пластиковые контейнеры, это поможет сохранить свежесть ингредиентов.

Кухонный комбайн Я использую Thermomix, не самую дешёвую марку, но достаточно мощную и удобную, идеально подходящую для приготовления пасты пралине (*см. с. 158–159*). В хороших магазинах кухонной техники всегда есть широкий выбор. Мой совет – приобретайте что-нибудь максимально надёжное. В своей кухне я пользуюсь также ручными блендерами: их легко применять и мыть.

Мороженица В нашем бизнесе мы используем для приготовления мороженого машину Paco Jet. Она, вместо традиционного приготовления мороженого по мере замораживания, использует революционный метод замораживания кастарда в канистре и взбивания уже замороженной смеси. Крохотное лезвие поворачивается с огромной скорость, что помогает взбить лёгкое и гладкое мороженое. Однако не всем по карману промышленная модель, так что вполне можно поискать на рынке недорогие и удобные модели, для этого стоит провести маркетинг и подобрать для себя наиболее подходящую ценовую категорию. Не забывайте, что контейнер для приготовления мороженого, скорее всего, надо будет заранее помещать в морозилку.

Ножи Советую использовать ножи из нержавеющей стали. При надлежащем уходе прослужат очень долго. Для заточки нужно будет купить качественную сталь. Никогда не помещайте ножи в посудомоечную машину – это вредно для лезвий. Возможно, вам понадобится также канцелярский резак, многофункциональный нож, рифлёный нож, маленький нож, большой широкий нож и нож с фаской.

Противни Я предпочитаю противни без ободков и стараюсь не использовать слишком лёгкий материал, поскольку во время нагрева он плохо держит форму. Рекомендуемый размер – 25,5 × 30 см, однако, если у вас нет возможности приобрести противень точно такого размера, используйте что-то максимально близкое по размеру.

Решётка для охлаждения Стандартная проволочная решётка отлично подойдёт для охлаждения пирожных или бисквитов.

Сито (дуршлаг) Мелкое сито из нержавеющей стали или удобный дуршлаг идеально подходят для процеживания сливок или кастарда. Заведите отдельное сито (или специальный просеиватель) для сухих ингредиентов – муки и какао-порошка.

Скалка Несмотря на то что мир не стоит на месте, а новые технологии приносят удивительные усовершенствования, я предпочитаю старомодную французскую скалку, представляющую собой простой кусок дерева. Возможно, неплохой идеей будет завести отдельную скалку для раскатывания марципана, а другую использовать для раскатывания теста.

Таймеры Многие духовки оснащены встроенным таймером, но удобнее всего работать с цифровым таймером, поскольку время при выпечке является решающим фактором. Купите электронный прибор, и вы не ошибётесь.

Термометр Всем, кто собирается работать с шоколадом, и особенно начинающим кондитерам, я рекомендую инвестировать определённые средства в приобретение точного электронного термометра. Это важный инструмент для приготовления кастардов и pâté de fruits. Термометром также можно проверить температуру в духовке, сверяя его показания со встроенным термометром.

Формы Есть смысл потратиться на небольшую подборку форм, особенно если вы планируете регулярно печь кексы и пирожные или готовить десерты. Для маленьких десертов или кексов рекомендую гибкие силиконовые формы, они очень удобные в использовании. Для кексов «буханкой» лучше всего приобретать металлические формы, в идеале с силиконовым покрытием, как и для тарталеток.

Формы для пирожных и рамки для муссов Купите форму для тарталеток с антипригарным покрытием, а также достаточно прочные, не изменяющие форму рамки, в идеале – из нержавеющей стали.

Шоколадные формы В продаже можно найти самые разнообразные формы, некоторые сделаны из пластика, и на первое время вам этого хватит (хотя такие формы долго не прослужат). Мы используем формы из поликарбоната – при хорошем уходе они очень долговечны. Очень важно не забывать регулярно полировать формы (как и тиснёный ацетатный материал для декорирования шоколада). Добиться глянцевого блеска можно с помощью ваты, либо чистой ветоши, например кусков старой футболки.

Шпатель Шпателями я пользуюсь для различных целей – от замешивания ганашей до вмешивания сабайона в мусс. Постарайтесь подобрать жаропрочную силиконовую модель, лучше всего со слегка изогнутым лезвием.

См. список поставщиков на с. 224

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Цифры, выделенные *курсивом*, обозначают подписи к иллюстрациям

А

абрикосовый ганаш ... 170
абрикосовое пюре: Абрикос и васаби ... 72, *73*
абрикосовый мусс ... 170
абрикосы
  абрикос и клюква ... 88
  гранита с молочным шоколадом, жасмином и карамелизированными абрикосами ... 209
английский мусс ... 161
анис звёздчатый ... 66
анисовый порошок ... 66, *67*
апельсиново-шоколадная глазурь ... 175–176
апельсиновые пирожные к чаю ... 126
апельсиновые цукаты ... 88
апельсиновый ганаш ... 126, 175–176
апельсиновый джем ... 175–176
апельсиновый мармелад ... 126
апельсиновый сок
  мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке с кокосом и апельсином ... 206, *206*
  мороженое с шоколадом и кофе в шоколадном рожке ... 206, *206*
  карамель с апельсином и бальзамическим уксусом ... 80
  «чупсы» из мороженого с апельсином и йогуртом ... 225
  шоколадное пирожное «Финансист» с ганашем с юдзу ... 141
  апельсиновые пирожные к чаю ... 126
апельсины
  «чупсы» из мороженого с апельсином и йогуртом ... 225
  апельсиновые пирожные к чаю ... 126
  апельсиновые цукаты ... 86
арахис
  мороженое с шоколадом и арахисом ... 202
ароматизированный ганаш
  ганаш с эстрагоном и горчицей ... 48–50
  ароматизированный шоколад для ганаша ... 45
ацетатные листы ... 70, 96

Б

базилик ... 58
  базилик и чёрный перец ... 91
  тайский базилик ... 68, 69
бальзамический уксус
  карамель с апельсином и бальзамическим уксусом ... 80
батончик с вафлями ... 92
белый шоколад ... 16
белый шоколад и какао-крупка ... 96
белый шоколад с миндалём ... 99
бисквит «Альгамбра» ... 175–176
Блан, Раймон ... 172
Брайсон, Дейв ... 114
бриош
  паста с шоколадом и пралине к бриошу ... 211

В

ваниль ... 14, 16, 21
ванильное тесто
  голландское печенье ... 148
васаби
  абрикос и васаби ... 72, 73
вафельная основа ... 54
вишнёвое пюре
  пирожные «Опера» с фисташками и шоколадом ... 193–194
  вишнёвое желе ... 177–178
  вишнёвый ганаш ... 193–194
вишни
  вишня в шоколаде ... 106
  молочный коктейль «Шварцвальд» ... 214, *214*
  торт «Шварцвальд» ... 177–178
водяная баня ... 18, 19, 21, 29

Г

ганаш
  альтернативный метод ... 22–23
  вишнёвый ганаш ... 193–194
  ганаш с эстрагоном и горчицей ... 48–50
  заливка ганаша ... 28–29
  нарезка ганаша ... 28
  настаивание ... 45, 48
  основной ганаш ... 22–23
  отсадка ганаша ... 27
  стабилизация ... 17
  шоколадное пирожное «Финансист» с ганашем с юдзу ... 141
  шоколадные розетки с коричным ганашем ... 144
генуэзский бисквит
  апельсиновые пирожные к чаю ... 126
гибискус, порошок из цветов ... 33, 58
глазурь из маракуйи ... 172
горчичный порошок
  ганаш с эстрагоном и горчицей ... 48–50
гранита
  гранита с молочным шоколадом, жасмином и карамелизированными абрикосами ... 209
  гранита с чёрным шоколадом и карамелизированной ежевикой ... 209
гранитная плита ... 18, 19
грейпфруты
  грейпфрутовые цукаты с какао-крупкой ... 105
грецкие орехи ... 9
  кофе и орех ... 63, 65
  хрустящие орехи ... 95
  шоколадное печенье ... 146
груши
  груши, вымоченные в красном вине ... 180
  осенние фрукты ... 88
  шоколадный десерт с чёрной смородиной, грушей и молоком ... 180

Д

дакуаз
  дакуаз с шоколадом и пралине ... 120
  ореховый дакуаз ... 36–37
дегустация шоколада ... 17
дерево какао (*Theobroma cacao*) ... 14
Дефонтен, Пьер ... 119
джандуйя
  вафельная основа ... 54
  ганаш с джандуйей ... 64
  десерт «Париж – Брест» с шоколадом и пралине ... 187–188
  засахаренный миндаль в джандуйе ... 102
  мороженое с джандуйей в шоколадном рожке ... 206, *206*
  обжаренный кунжут ... 63, 65
  пьемонтский фундук ... 45, 63, 64
  сычуаньский перец ... 45, 66, 67
добавки ... 48
домашний молочный трюфель ... 30, *30*
домашний тёмный трюфель ... 30, *30*
дополнительный вкус ... 48

Е

ежевика ... *58*
  гранита с чёрным шоколадом и карамелизированной ежевикой ... 209

Ж

жасмин ... 68, 69
жасминовый чай
  гранита с молочным шоколадом, жасмином и карамелизированными абрикосами ... 209
жидкое шоколадное масло какао ... 29

З

засахаренная маракуйя
  шоколадное пирожное «Финансист» с засахаренной маракуйей 172
Захер, Франц ... 175
«Захер», бисквит ... 175–176
«Захер» с апельсином и шоколадом ... 175–176
зёрна горчицы ... 58
золотое масло какао ... 195–196

И

изготовление конфет в формах ... 76–77
изюм
  шоколадная ром-баба ... 162
  десерт с ромом и изюмом ... 117
  кексы с ромом и изюмом ... 136
имбирь
  имбирная карамель ... 82, 83
  лемонграсс и имбирь ... 66, 67
инвертный сахар ... 16, 23
инжир
  шоколадные пирожные с инжиром ... 132
ириски-угольки ... 111

Й

йогурт
  «чупсы» из мороженого с апельсином и йогуртом ... 205

К

какао-бобы ... 12, *12*, 14, *14*
какао-крупка ... 12, 14, *14*, 16, 58

какао-масса 12, 14, *14*
какао, происхождение 12
карамелизированные в меду яблоки 166
карамель с морской солью 79, *83*
карамель
имбирная карамель 82, *83*
карамель с апельсином и бальзамическим уксусом 80
карамель с маслинами и помидорами 82, *83*
карамель с морской солью 79
карамель с солёным маслом и мусковадо 82, 83
карамельные батончики с морской солью 114, *115*
шоколадные батончики с карамелью 114
кардамон 66, *67*
молотый 58
каштановое пюре
каштановый мусс 169
каштаны и пралине 40
шоколадный «Монблан» 169
кексы
кекс с шоколадом и фисташками 135
кексы с ромом и изюмом 136
шоколадный кекс 143
кинако 33
засахаренный фундук в порошке кинако 105
Клиши, Луи 193
клюква
абрикос и клюква 88
кокосовый орех
мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке с кокосом и апельсином 206, 206
мороженое с шоколадом и кофе в шоколадном рожке 206, *206*
шоколадные батончики с кокосом 114, 115
коктейли
мартини с белым шоколадом 217
«Тропический бриз» 217
кондитерский мешок 27
кондитерское искусство 150
декорирование шоколадом 152
отсаженные завитки 155
техника отсадки и работы гребнем 154–155
шоколадные завитки 155
шоколадные кружки 155
шоколадные прутики 153
шоколадные шарики 153
конфеты с солёным сливочным маслом и карамелью мусковадо 82, *83*
конширование *14*, 16
корица
шоколадные розетки с коричным ганашем 144
кофейные зёрна
кофе и грецкий орех *63*, 65
Коффман, Пьер 166
крем шантильи 162
охлаждённый напиток с мятой, шоколадом и кремом шантильи 214, *214*
кувертюрный шоколад 14, *14*

Л

лаванда
свежая лаванда 68, 69
Лайэлл, Скотт 165
лемонграсс и имбирь 66, 67
Ленотр, Гастон 150

М

«Малибу», ликёр
«Тропический бриз» 217
малина *30*, 38, 39
малиновый десерт 182
малиновая глазурь с зёрнышками 182
малиновый дакуаз 190
малиновый трюфель 38
манго в сиропе 172
маракуйя и манго 45, 74, 75
марципан
фисташковый марципан 52–53
маршмаллоу
черносмородиновые пирожные к чаю 124
маскарпоне
шоколадная «шкатулка» тирамису 195–196
маслины
карамель с маслинами и томатом 82, 83
масло какао 12, 14, *14*, 16, 21
матча (порошок зелёного чая) 58, 72, 73
десерт с матча и чёрным шоколадом 185–186
крем-брюле с матча 185–186
матча латте с белым шоколадом и кексами с зелёным чаем 213
печенье с матча и шоколадом 143
трюфели с матча и фисташками 33
меренги
дакуаз с шоколадом и пралине 120
мёд 23
мёд «Ричмонд-парк» 68
мёд «Шотландский вереск» 70
миндаль
батончик из белого шоколада с миндалём 99
дакуаз с шоколадом и пралине 120
засахаренный миндаль в джандуйе 102
каштаны и пралине 40
миндальное печенье с кофе 119
миндальное печенье с шоколадом 119, 169
ореховый дакуаз 36–37
паста пралине 158
песочные флорентинки 138
миндальное печенье
миндальное печенье с кофе 119
миндальное печенье с шоколадом 119
молочный коктейль «Шварцвальд» 214, *214*
молочный коктейль с шоколадом 214, *214*
молочный шоколад 16
молочный шоколад с апельсиновыми цукатами, засахаренными фисташками и какао-крупкой 99
молочный шоколад с миндалём 99
молочный шоколад с обжаренными семенами кунжута 96
мороженое
ванильное мороженое с шоколадным соусом 210
мороженое с джандуйей в шоколадном рожке 206, *206*
мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке с кокосом и апельсином 206, *206*
мороженое с шоколадом и арахисом 202
мороженое с шоколадом и кофе в шоколадном рожке 206, *206*
«чупсы» из мороженого с миндалём 205
«чупсы» из мороженого с апельсином и йогуртом 205
морская соль 58
мраморная плита 18, 19
мусковадо
конфеты с солёным сливочным маслом и карамелью мусковадо 82, 83
мусс из белого шоколада с киршвассером 177–178
мусс из молочного шоколада 180
мусс сабайон 161
мягкий жёлтый сахар 16, 23
мягкий шоколадный бисквит 165
мята 70, 91

Н

нарезка ганаша 28
настаивание 45, 48
ножи 28

О

обжаренный кунжут 63, 65
оборудование 17
оливковое масло
розмарин и оливковое масло 68, *69*
ореховое масло
паста пралине 158
ореховый дакуаз 36–37
основной ганаш 22–23
отсадка ганаша 27
отсадка завитков 155
охлаждённый напиток с мятой и шоколадом с кремом шантильи 214, *214*

П

Пайк, Уилли 193
паста из кунжута
обжаренный кунжут 63, 65
парфе с чёрным шоколадом и кунжутом 200
печенье с каштанами и кунжутом 137
семена кунжута 33, 58
чёрный шоколад с фисташками в сахаре, обжаренными семенами кунжута и сушёной клюквой 99

паста мисо
мороженое с карамелизированным белым шоколадом и мисо в рожке с кокосом и апельсином ... 206, *206*
паста пралине ... 158
пектин
paté de fruits ... 56
перегрев ... 19, 21
перец
базилик и чёрный перец ... 91
сычуаньский перец ... 45, 66, 67
перилла ... 70, 71
перфорирование, декорирование с помощью ... 60
песочное печенье
песочное печенье «Для миллионера» ... 112
песочные флорентинки ... 138
печенье с каштанами и кунжутом ... 137
шоколадное печенье ... 146
шоколадное печенье Sablé ... 146
печенье
голландское печенье ... 148
печенье à la cuillère ... 195–196
шоколадное печенье с какао-крупкой ... 146
шоколадные бретонки ... 144
пирожные «Опера» с фисташками и шоколадом ... 193–194
пирожные к чаю
апельсиновые пирожные к чаю ... 126
черносмородиновые пирожные к чаю ... 124
подложки для выпечки ... 28, 29
покрытие шоколадных конфет ... 60–66
помидоры
карамель с маслинами и помидорами ... 82, 83
порошок какао ... 12, *14*, 16
посыпка и украшение ... 58–59
пралине crémeux ... 187–188
пресс для шоколада ... 12
приобретение шоколада ... 16
противни для выпечки ... 17, 27, 28, 45
пюре из ежевики
яблоко и ежевика ... 74, 75
пюре из манго
маракуйя и манго ... 45, 74, 75
«Тропический бриз» ... 217
пюре из маракуйи ... 172
«Тропический бриз» ... 217

Р

рабочая температура ... 21
рассыпчатое печенье
печенье с матча и шоколадом ... 143
розмарин ... 22
розмарин и оливковое масло ... 68, 69
розмарин и морская соль ... 91
ром
десерт с ромом и изюмом ... 117
кексы с ромом и изюмом ... 136
ромовый сироп ... 172
шоколадная ром-баба ... 162
рулет с шоколадом и абрикосом ... 170

С

саке
японский трюфель с саке и кинако ... 38
сахар ... 14, 16, 21, 50
сироп с киршвассером ... 193–194
сироп с ликёром Grand Marnier ... 175–176
сироп с эспрессо ... 195–196
сладкое тесто ... 124
сливки ... 22, 78
сливки двойной жирности ... 16
сливки для взбивания ... 16
сливочное масло ... 22, 50, 78
сливочный крем с каштанами и ромом ... 169
слоёное тесто ... 166
слоёные вафли с пралине ... 185–186
слоёные вафли
батончик с вафлями ... 92
вафельная основа ... 54
пирожные с фундуком и слоёными вафлями ... 120
шоколадные rochers ... 112
содержание какао ... 16, 21
соевый лецитин 14, 16
солёные фисташки в сахаре ... 88
соль ... 50
срок хранения ... 4, 23, 45, 48
Стейнс, Сара Джейн ... 165
судачи (японский лайм)
парфе с белым шоколадом и судачи ... 200
сухое молоко ... 21

Т

тарталетки
шоколадные тарталетки ... 165
тарталетки с карамелью и морской солью ... 190
температура ... 21, 61
темперирование ... 16, 18–21
на мраморной плите ... 19
небольшими порциями ... 19
с каллетами ... 21
термометр ... 18, 21, 29, 56
тесто шу ... 187–188
тесто для ром-бабы ... 162
тесто с фундуком и миндалём ... 190
техника плоского листа ... 157
тимьян ... 70
тирамису
шоколадная «шкатулка» тирамису ... 195–196
трюфели ... *30*
покрытие ... 33
что такое трюфель? ... 27
трюфели с односолодовым виски Yamasaki и дакуазом ... 30, 35

У

Уайт, Марко Пьер ... 117, 130
украшения
декорирование тиснением ... 61
украшение перфорированием ... 60

Ф

ферментация ... 14
фисташки
кекс с шоколадом и фисташками ... 135
пирожные «Опера» с фисташками и шоколадом ... 193–194
солёные фисташки в сахаре ... 87
трюфель с матча и фисташками ... 33
фисташки и тоскано ... 45, 63, 64
фисташковый марципан ... 52–53
фисташковая паста ... 52
фисташковое масло
фисташковый марципан ... 52–53
фисташковое печенье с миндалём ... 193–194
фисташковый крем муслин ... 193–194
фисташковый бисквит «Джоконда» ... 193–94
фисташковый ганаш ... 122
флорентинки ... 100
фундук
дакуаз с шоколадом и пралине ... 120
десерт «Париж – Брест» с шоколадом и пралине ... 187–188
засахаренный фундук в порошке кинако ... 105
ореховый дакуаз ... 36–37
паста пралине ... 158
пирожные с фундуком и слоёными вафлями ... 120
пьемонтский фундук *45, 63*, 64

Х

хранение ... 17, 37
хрустящие орехи ... 95

Ч

«Чао» ... *45, 63*, 65
чёрная смородина
осенние фрукты ... 88
черносмородиновые пирожные к чаю ... 124
шоколадный десерт с чёрной смородиной, грушей и молоком ... 180
ягоды можжевельника и чёрная смородина ... *45*, 74, *75*
черносмородиновый ликёр и гибискус ... 38, 39
черносмородиновый: джем/порошок/пюре
черносмородиновые пирожные к чаю ... 124
чёрный шоколад ... 16
«чупсы» из молочного мороженого с миндалём в глазури из орехового шоколада ... 205
«чупсы» из мороженого с апельсином и йогуртом ... 205

Ш

«Шварцвальд», торт ... 177–178
шербет
шербет с шоколадом и малиной ... 203
широкий нож ... 18, 21, 153
шоколад как напиток ... 12
шоколад с желейной прослойкой ... 47
шоколад с прослойкой ... 46
шоколадная глазурь ... 165–166, 185
шоколадная «шкатулка» тирамису ... 195–196

шоколадное желе ... 195–196
шоколадное кружево ... 203
шоколадное печенье с какао-крупкой ... 146
шоколадное пирожное «Финансист»
с ганашем с юдзу ... 141
шоколадное пирожное «Финансист» с пюре
из маракуйи ... 172
шоколадное пирожное «Мадлен» ... 130
шоколадное тесто
песочные флорентинки ... 138
голландское печенье ... 148
шоколадные rochers ... 112
шоколадные волны ... 155
шоколадные завитки ... 155
шоколадные конфеты от-кутюр ... 45
с орехами и кунжутом ... 63
с пряностями ... 66
с ароматными травами ... 68
с карамелью от-кутюр ... 78, 83
с пикантными травами ... 70
фруктовые ... 74
японские ... 72
шоколадные кружки ... 155
шоколадные меренги ... 117
шоколадные пирожные ... 165
шоколадные прутики ... 153
шоколадные «чупсы» ... 99
шоколадные шарики ... 153
шоколадный бисквит без муки ... 182
шоколадный бисквит для рулета ... 170
шоколадный бисквит ... 182
шоколадный крем ... 187–188
шоколадный крем «Дипломат» ... 166
шоколадный мусс ... 161
шоколадный сироп ... 162
шпатель, металлический ... 18, 153

Э

Эдельман, Антон ... 177, 204
элитный шоколад ... 14
Эрме, Пьер ... 119, 150
эстрагон
эстрагон и горчица ... 70, 71
ганаш с эстрагоном и горчицей ... 48–50

Ю

юдзу (японский цитрусовый фрукт) .. 22, 58, 72, 73

Я

яблоки
осенние фрукты ... 88
классический наполеон ... 166
яблочное пюре
яблоко и ежевика ... 74, 75
ягоды можжевельника и чёрная
смородина ... 45, 74, 75
яичная смесь ... 144
японский трюфель с саке и кинако ... 38, 39
японский чёрный уксус ... 72, 73

Amano ... 16
Amedei ... 12, 16, 19, 22, 60

beurre noisette ... 172, 213

Houji Cha (копчёный листья зелёного чая) ... 58, 72, 73

Ladurée ... 119

Molleaux au Chocolat ... 130
moelleux, бисквит ... 177

Paté de Fruits ... 56

ПРИМЕЧАНИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

КУВЕРТЮРНЫЙ ШОКОЛАД
Amedei
www.kingsfinefood.co.uk
www.amedei-us.com
www.lario.com.au

КУВЕРТЮРНЫЙ ШОКОЛАД ДРУГИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ
Valrhona – www.chocolate.co.uk
World Wide Chocolate
http://worldwidechocolate.com
Amano Artisan Chocolate
www.amanochocolate.com
Guittard Chocolate Company
www.guittard.com
Michel Cluizel
www.tcfinefoods.co.uk
www.chocosphere.com
Scarffen Berger www.scharffenberger.com
Simon Johnson www.simonjohnson.com
Albert Uster Imports
www.auiswisscatalogue.com/I -CHOC/Chocolate.html

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ШОКОЛАДА
London Fine Foods www.efoodies.co.uk
Wild Harvest www.wildharvestuk.com

ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ ЯПОНИИ
Keisho Limited www.keisholimited.co.uk
Atari-Ya Foods www.atariya.co.uk
Asian Food Grocer
www.asianfoodgrocer.com

ОБОРУДОВАНИЕ

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА И ФОРМЫ
Deco'Relief www.deco-relief.fr
Home Chocolate Factory
www.homechocolatefactory.com
The Chocolate Mold Factory
www.thechocolatemoldfactory.com
Hilliard's Chocolate System
www.hilliardschocolate.com
Chef Rubber www.chefrubber.com
Chocoley http://chocoley.com
Savour Chocolate & Patisserie School
www.savourschool.com.au
Albert Uster Imports
www.auiswisscatalogue.com/I -CHOC/Chocolate.html

ТРАФАРЕТЫ И УКРАШЕНИЯ
PCB (France) www.pcb-creation.fr
Squires Kitchen www.squires-shop.com
Sugarcraft www.sugarcraft.com

БЛАГОДАРНОСТИ

После многих лет ожидания мне наконец повезло: я сумел найти издателя, решившего напечатать эту книгу. Выражаю огромную благодарность Джеки Смолл и её трудолюбивой команде – благодаря им реализация моего проекта стала возможной. Благодарю Робина Рута за потрясающий дизайн, моего редактора Эйби Уокерс за бесконечное терпение и Хосе Лахераса за мастерство и великолепные фотографии.

Я хотел бы также выразить благодарность шеф-поварам, делившимся со мной своим опытом. Это Пьер Коффман, Марко Пьер Уайт, Антон Эдельман, Раймон Бланк и Марк Мено. Надо также упомянуть шеф-поваров, взявших меня под своё крыло, когда я только начинал осваивать азы будущей профессии. Скотт Лайелл, Уилли Пайк, Брюс Сенгстер, Дейв Брайсон, Бенуа Блен и Ян Айронсайд, которого, к сожалению, уже нет с нами, – я всегда буду вам благодарен. Также благодарю всех поваров и кондитеров, которые усердно трудятся на благо нашей замечательной профессии.

Отдельно мне хотелось бы выразить признательность команде увлечённых своим делом кондитеров и шоколатье, которые работают на наших предприятиях уже много лет. Это Ми-Юн Ким, Сара Фрэнкленд, Люси Беннетт, Вики Страуд, Алистер Берт, Стефания Альмейда, Мелисса Пол, Рози Фиклинг и Либби Уэллз.

Я очень благодарен Алессио и Сесилии Тессиери из фирмы Amedei за производство лучшего кувертюрного шоколада в мире, а также сэру Эвелину Ротшильду за непрерывный патронаж. Отдельно хочу сказать спасибо Саре Джейн Стейнс, эксперту шоколада, Джону Кеннеди из Tea Smith, The Academy of Chocolate, The Academy of Culinary Arts, Бену Эллиотту и Кристабель Макконвилл из Quintessentially, Джорджу Вогену и всей команде из Tannadice.

Благодарю моих родителей и родителей Судзу, а также всю её семью за бесценную поддержку.

Уильям Кёрли

Разнообразные десерты на основе шоколада от одного из ведущих шоколатье мира.

Трюфели и элитный шоколад на основе классических или оригинальных ингредиентов, в том числе японского чёрного уксуса, лимонника и имбиря, абрикоса и васаби или карамели с морской солью.

Уникальная возможность заглянуть в мир великих кондитеров и освоить профессиональные рецепты, умело адаптированные для домашнего приготовления шоколадных плиток и десертов, батончиков и кексов или печенья и других кондитерских изделий,.

Изысканные ингредиенты и потрясающая техника – процесс изготовления шоколада возведён на уровень искусства.

Все основные этапы работы с шоколадом проиллюстрированы пошаговыми фотографиями и подробными инструкциями от профессионального шоколатье.

«Талант и способности Уильяма проявились с первых же дней его работы у меня в ресторане Le Manoir aux Quat Saisons. Шоколад его работы, как и приготовленные им кондитерские изделия, поистине не имеют себе равных. Он одним из первых за пределами Франции приступил к созданию новаторских творений. Я очень рад, что на профессиональном поприще он достиг такого успеха». Раймон Блан

«Уильям обладает редким талантом – решимостью преуспеть. Большинство молодых поваров просто хотят прославиться, а не стать хорошими мастерами в своей области. Уильям никогда не ищет простых путей. Свой успех он в полной мере заслужил». Марко Пьер Уайт

«Уильям работал со мной в отеле The Savoy. Он занимал должность главного кондитера и возглавлял команду из 21 профессионального кондитера. Судьба предназначила Уильяму профессию шоколатье. Опыт работы в отелях и ресторанах придал ему уверенность, необходимую для открытия собственных предприятий. Уильям – один из лучших кондитеров в мире». Антон Эдельман

ISBN 978-5-444-90030-7