

ELEVEN MADISON PARK

THE COOKBOOK

**Базовые рецепты ресторана
"Eleven Madison park"
на русском**

DANIEL HUMM

WILL GUIDARA

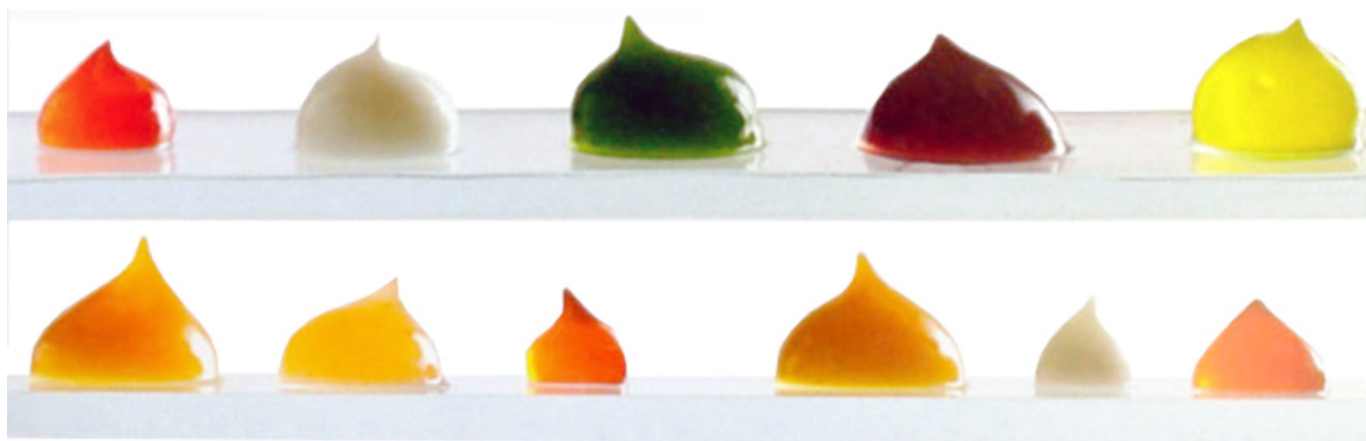
Перевод на русский: Ольга Колбасина. BeautifulFood (<https://vk.com/kolbasinafood>)

Оглавление

Глава 1. Соусы-гели.....	3
Глава 2. Соленья и маринады.....	10
Глава 3. Пюре.....	15
Глава 4. Ароматизированные масла и заправки.....	23
Глава 5. Ароматизированные сливочные масла.....	27
Глава 6. Крамблы и гранолы.....	30
Глава 7. Бульоны и джусы.....	35
Глава 8. Сорбеты и мороженое.....	39



ГЛАВА 1. Соусы-гели



ГЛАВА 1. Соусы-гели

1 Миндальный флюид-гель:

Миндаль горький – 2 стакана крупно рубленного

Молоко – 5 стаканов

Агар-агар – 14г.

Соль – 1ч.л.



Обжариваем миндаль в большой сухой кастрюле до золотистого цвета, снимаем с огня, вливаем молоко и ставим снова на огонь. Доводим до кипения, снимаем с огня, плотно накрываем крышкой и даём настояться 1 час. После этого процеживаем и охлаждаем на льду. Отливаем 4ре стакана ароматизированного молока и взбиваем в нём венчиком агар. Возвращаем на средний огонь и доводим до кипения, постоянно взбивая венчиком. Кипятим на среднем огне, не прекращая взбивать, 5ть минут. Приправляем солью и выливаем через сито в форму. Убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, после снова протираем через мелкое сито.

2 Гель-флюид из базилика:

Листья базилика – 4 стакана

Мёд – 2 1/4 стакана

Сахар – 1/3 стакана

Агар – 7г.

Соль – четверть чайной ложки



Бланшируем базилик от 10ти до 15ти секунд в кастрюле с кипящей водой. После этого сразу же переносим листья в ледяную воду. Как только остынут, помещаем листья на бумажное полотенце и отжимаем лишнюю влагу. В мощном блендере пюрируем до гладкости отжатый базилик со льдом и 1м стаканом воды, процеживаем через мелкозернистое сито. В небольшой кастрюльке смешиваем сахар с агаром и половиной стакана воды, ставим на средний огонь и доводим до лёгкого кипения, постоянно взбивая венчиком, кипятим так 5ть минут до гидратации агара. Нагреваем 1 3/4 стакана пюре базилика на среднем огне и вливаем туда смесь с агаром, взбиваем венчиком до однородности, приправляем солью. Выливаем в форму. Убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.



3 Лимонный флюид-гель:

Лимонный свежавыжатый сок – 2 стакана

Сахарный сироп – 2 стакана((1 стакан сахара+1 стакан воды, довести до кипения, охладить)

Агар – 10,5г.

В небольшую кастрюльку процеживаем через марлю лимонный сок. В отдельной кастрюле смешиваем сироп с агаром и доводим до кипения на средне-высокой температуре, постоянно взбивая венчиком. Готовим 5ть минут, не прекращая взбивать. Лимонный сок тоже нагреваем, не доводя до кипения. Как только агар гидратируется в сиропе, вливаем всю жидкость в подогретый лимонный сок, взбиваем до объединения. Выливаем в форму. Убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

4 Клубничный флюид-гель:

Сахар – 1 1/4 стакана

Клубника – 10ть стаканов, разрезанная на четвертинки

Лимонный сок – 1/4 стакана

Агар – 10,5г.

Клубнику выкладываем в кастрюлю, засыпаем сахаром и оставляем при комнатной температуре на 20ть минут. Далее ставим на водяную баню(чтобы дно кастрюльки с клубникой не касалось дна кастрюли с водой) и деликатно готовим, закрыв кастрюльку с клубникой крышкой, на медленном огне 2 часа. Когда смесь приобретёт консистенцию сиропа, процеживаем через марлю в миску, накрываем сверху и охлаждаем на льду. В небольшую кастрюльку процеживаем через марлю лимонный сок. В отдельной кастрюле смешиваем 4 стакана получившегося клубничного сиропа с агаром и доводим до лёгкого кипения на среднем огне, постоянно взбивая венчиком. Готовим 5ть минут, не прекращая взбивать. Лимонный сок тоже нагреваем, не доводя до кипения. Как только агар гидратируется в сиропе, вливаем всю клубничную жидкость с агаром в подогретый лимонный сок, взбиваем до объединения. Выливаем в форму. Убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

5 Гель из пахты:

Пахта – 2 стакана

Соль – 1ч.л.

Агар-агар – 7г.

В небольшой кастрюле с помощью венчика взбиваем вместе пахту, соль и агар. Ставим кастрюлю на средний огонь и доводим до кипения, постоянно взбивая венчиком. Когда начнёт кипеть, готовим ещё 2 минуты, взбивая венчиком. Выливаем в форму и убираем в холодильник на час до застывания. Нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере на высокой скорости до гладкости и блестящей текстуры геля.

6 Карамельный флюид-гель:

Сахар – 2 стакана

Семена половины стручка ванили

Соль – 1 ч.л.

Агар – 7г.

Сливки 33-35% - половина стакана



В небольшом сотейнике с толстым дном смешиваем сахар и половину стакана тёплой воды, готовим янтарную карамель на среднем огне, убедившись, что кристаллы сахара не прилипают к бортам кастрюли. Дегласируем 1 стаканом тёплой воды, вмешиваем семена ванили и соль. Процеживаем через сито. В чистой кастрюле смешиваем 3 стакана тёплой воды и агар-агар, доводим до лёгкого кипения на среднем огне, постоянно взбивая венчиком, до гидратации агара. Медленно вливаем карамельный сироп в агаровый раствор, перемешиваем до однородности. Выливаем в лоток и убираем в холодильник на час до стабилизации. После нарезаем на мелкие кусочки и пюрируем до гладкой блестящей текстуры вместе со сливками в блендере. Протираем через мелкое сито.

7 Гель из айвы:

Агар

Консо́ме айва-гранат – 2 стакана

Соль – половина чайной ложки

Консо́ме гранат-айва:

Айва – от 900г. до 1,4кг. ((6 стаканов)) очистить и тонко нарезать

Гранатовый сок – 1 стакан

Сахар – 1/4 стакана

Консо́ме: Смешиваем все ингредиенты в кастрюле из нержавеющей стали с ббтью стаканами воды. Закрываем сверху плотно пищевой плёнкой. Ставим кастрюлю на водяную баню((вода в нижней кастрюле не должна касаться дна верхней с ингредиентами.)). Кипятим так 3 часа, время от времени проверяя количество воды в нижней кастрюле, чтобы она не выкипела. Процеживаем готовое консоме через мелкое сито. Должно получиться примерно 8мь стаканов консоме.

Гель: В небольшой кастрюле выпариваем консоме на две трети и приправляем солью. Добавляем агар, доводим до кипения, варим, помешивая, 5ть минут. УУбираем в холодильник, после схватывания разбиваем

8 Кокосовый гель-флюид:

Кокосовое молоко – 2 стакана

Сок лайма - 1ст.л.

Агар-агар – 7г.

Соль – 1ч.л.



В среднего размера миске взбиваем вместе венчиком кокосовое молоко и сок лайма. В небольшой кастрюльке смешиваем агар с половиной стакана воды, ставим на огонь, доводим до кипения и готовим ещё пять минут, постоянно взбивая, для гидратации агара. Медленно вливаем смесь в кокосовую, постоянно взбивая до полного объединения. Выливаем в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, приправляем солью и протираем через мелкое сито.

9 Гель-флюид из сливового вина:

Японское сладкое сливовое вино – 3 стакана

Уксус мебоши (японская слива)) – половина стакана

Соль

Агар-агар – 7г.



В кастрюле выпариваем сливовое вино наполовину на средне-низком огне. Охлаждаем на льду. В чистой кастрюле смешиваем полтора стакана выпаренного вина с уксусом и солим по вкусу. Взбиваем холодную смесь с агаром венчиком. Ставим всё вместе на огонь и доводим до кипения, готовим ещё 5ть минут, постоянно взбивая, до гидратации агара. Выливаем в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

10 Гель-флюид из ревеня и грейпфрута:

Сок ревеня – 3 стакана

Сахар – 1/4 стакана

Агар – 10,5г.

Сок грейпфрута – 1 стакан



Смешиваем сок ревеня, сахар, агар и доводим до слабого кипения на среднем огне, готовим ещё 5ть минут, постоянно взбивая, до гидратации агара. Немного нагреваем сок грейпфрута в чистой кастрюле на слабом огне, не доводя до кипения. После гидратации агара в смеси с соком ревеня вливаем в неё подогретый грейпфрутовый сок и смешиваем до объединения. Выливаем в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

11 Гель-флюид из овечьего молока:

Йогурт из овечьего молока – 2 стакана

Агар – 7г.

Соль – 1ч.л.

Выливаем йогурт в кастрюлю и подогреваем его на небольшом огне, не доводя до кипения. В чистой кастрюле смешиваем агар с 1м стаканом воды и доводим до кипения на среднем огне, постоянно взбивая, готовим ещё 5 минут до гидратации агара. Выливаем смесь в тёплый йогурт, приправляем солью и взбиваем венчиком до объединения. Выливаем через сито в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

12 Йогуртовый гель:

Сахар – 1 стакан

Агар – 7г.

Греческий йогурт – 2 3/4 стакана

В кастрюле смешиваем 1 1/3 стакана воды с сахаром и агаром, ставим на средний огонь и взбиваем в течение 5ти минут до растворения сахара и агара. Процеживаем смесь в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час до стабилизации. После этого нарезаем на кусочки и смешиваем в блендере вместе с половиной йогурта до однородности. Процеживаем смесь через мелкое сито на оставшийся йогурт, смешиваем вручную до полного объединения.

13 Гель-флюид карамель-юдзу:

Сахар – 1 1/4 стакана

Агар – 7г.

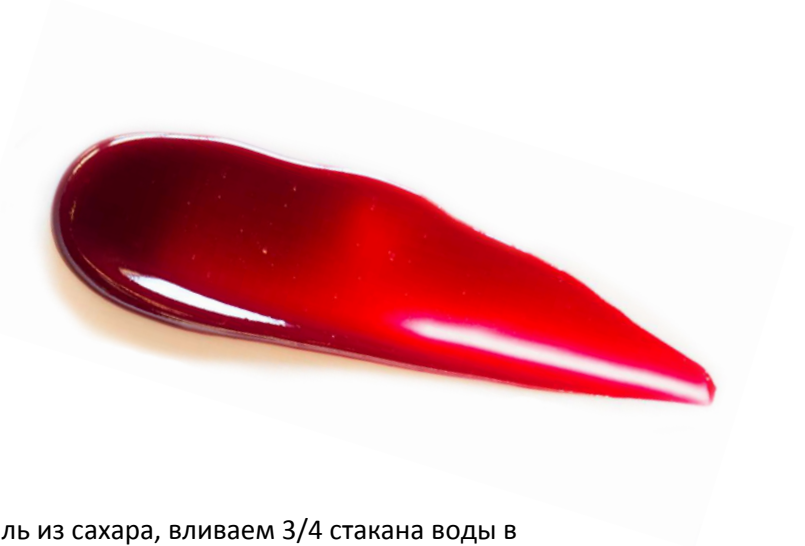
Семена половины стручка ванили

Сливки – четверть стакана

Сок юдзу – четверть стакана

Соль – 1ч.л.

В сотейнике с толстым дном готовим тёмную карамель из сахара, вливаем 3/4 стакана воды в карамель, доводим до кипения, снимаем с огня и сохраняем карамель тёплой. В небольшой чистой кастрюльке смешиваем агар и половину стакана воды. Ставим на средний огонь и постоянно взбиваем в течение 5ти минут до кипения. Медленно вливаем в карамель раствор с агаром, постоянно взбивая, вмешиваем семена ванили и ставим на лёд до стабилизации. Когда образуется гель, нарезаем его на небольшие кусочки и смешиваем в блендере со сливками, солью и соком юдзу до гладкой текстуры геля. Процеживаем через мелкое сито.



14 Гель-флюид из горького шоколада:

Шоколад Valrhona Araguani 72% - 340г.(3 стакана) нарезанного

Какао-порошок – четверть стакана

Какао-бобы – четверть стакана (дроблёные)

Яичные белки – 8шт.

Цедра 1го лимона

Сахар – четверть стакана

Агар – 7г.

Соль – 1ч.л.

В кастрюле смешиваем 9ть стаканов воды, шоколад и какао-порошок, ставим на небольшой огонь и полностью растапливаем шоколад. Смесь должна быть тёплой, но ни в коем случае не горячей. В миске взбиваем белки с какао-бобами до образования пены. Медленно вливаем к белкам половину смеси с растопленным шоколадом, смешиваем, затем выливаем обратно в кастрюлю к оставшейся половине шоколадной смеси. Доводим до лёгкого кипения, таким образом имитируя очищение смеси белками на подобие классического консоме. Когда сверху образуется пена, с помощью небольшого половника снимаем пену посередине, образуя дыру, в которую видно шоколадную смесь. После получаса вычерпываем шоколадную смесь через созданное нами отверстие в пене на тонкое сито, застеленное марлей. Охлаждаем на льду и снова процеживаем через сито с марлей. (Вот ума не приложу, зачем нам очищать шоколадную смесь для геля белками. А в книге так и написано, я ничего от себя не выдумывала).

Отливаем 2 1/4 стакана шоколадного консоме и нагреваем на среднем огне. Снимаем с огня, добавляем цедру и даём настояться 5 минут. Процеживаем через сито в чистую кастрюльку. Добавляем сахар, агар, соль и взбиваем венчиком, возвращаем на средний огонь и доводим до лёгкого кипения. Готовим ещё 5 минут до полного растворения сухих ингредиентов. Выливаем в ёмкость и убираем в холодильник на 1 час или до стабилизации. После нарезаем на кусочки и пюрируем в блендере до гладкой текстуры геля, протираем через мелкое сито.

ГЛАВА 2. Соленья и маринады.



1 Квашеная капуста:

Капуста зелёная – 1 шт.(от 900г до 1,3кг)
Семена горчицы – 2ч.л.
Семена кориандра – 1ч.л.
Белый перец горошком – 1ч.л.
Лавровый лист – 3шт.
Перец душистый(ямайский перец) – 3шт.
Соль – четверть стакана + 2ст.л.
Белое вино – 4 стакана

Убираем внешние листья капусты, остальное очень тонко натираем на мандолине, переносим в чистый пластиковый контейнер достаточного размера, чтобы туда влить маринад. Делаем саше, завязав в марле семена горчицы, кориандра, белые перчинки, лавровые листья и душистый перец. В большую кастрюлю наливаем 3,7л воды(1 галлон), добавляем соль и саше(мешочек из марли со специями), доводим до кипения на среднем огне. Снимаем кастрюлю с огня и охлаждаем на льду. Выливаем остывший и настоявшийся маринад в контейнер с капустой, чтобы маринад полностью покрыл капусту. Закрываем сверху тремя слоями марли и ставим тарелку с весом для пресса. Оставляем капусту мариноваться при комнатной температуре, около 15С, на 4ре недели.

Через 4ре недели процеживаем капусту, зарезервировав маринад. Белое вино выливаем в кастрюлю и выпариваем на среднем огне до одного стакана. Маринад от капусты доводим до кипения и вливаем в него выпаренное вино. Выливаем через сито горячую смесь на капусту и охлаждаем всё до комнатной температуры. Храним в холодильнике.

2 Маринованная жёлтая свёкла:

Большая жёлтая свёкла очищенная – 1шт.
Белый бальзамический уксус – 2ст.л.

Соль – 1ч.л.

На мандолине или слайсере слайсируем свёклу на кружочки толщиной с лист бумаги. С помощью кулинарного кольца 4см выдавливаем из каждого слайса ровный круг свёклы. Уксус с солью доводим до кипения и выливаем горячий маринад сверху сложенных кругов свёклы. Оставляем охлаждаться до комнатной температуры.

3 Маринованный редис:

Редис сорта Французский завтрак очищенный – 2 стакана ((вытянутый такой редис))
Красный винный уксус – 2 стакана
Сахар – 1 стакан
Соль – 2ст.л.
Семена укропа – 4ч.л.
Семена кориандра – 2ч.л.

Смешиваем уксус, сахар, соль и оба вида семян в кастрюле. Доводим до кипения на среднем огне и выливаем на редис. Даём остыть до комнатной температуры.

4 Маринованные мини баклажаны:

Томатная вода – 2 стакана

Мини баклажаны – 8шт. очистить от кожуры

Соль – 3 ст.л.

Томатная вода:

Зрелые томаты – 4,5кг.

Большой пучок зелёного базилика

Соль – 2ст.л.

Томатная вода: Промываем томаты под холодной проточной водой, отрезаем стебли и разрезаем на четвертинки. В большой миске смешиваем с базиликом и приправляем солью. Готовим дуршлаг с 10тью слоями марли, смачиваем марлю холодной водой и отжимаем лишнюю влагу. Переносим подготовленный дуршлаг в глубокую ёмкость, куда будет стекать томатная вода. В 3 партии пюрируем в блендере томаты с базиликом на высокой скорости в течение 30 секунд. Выливаем в подготовленный дуршлаг с марлей. Убираем в холодильник процеживаться на ночь. Готовую томатную воду переливаем в чистую ёмкость и храним в холодильнике. Для усиления томатного вкуса можно дополнительно выпарить томатную воду.

Баклажаны: В вакуумном мешке смешиваем томатную воду, баклажаны и соль, вакуумируем и убираем в холодильник мариноваться на 4ре часа. Мешок открываем только перед подачей, чтобы сохранить цвет баклажана и предотвратить окисление.

В качестве альтернативы можно довести томатную воду с солью до кипения, добавить баклажаны и снять с огня. Закрывать крышкой и дать настояться 8мь минут. Охладить на льду, хранить в маринаде.

Используя метод вакуумного маринования, баклажаны могут храниться в нераспечатанном пакете 2-3 дня. При обычном методе маринования такие баклажаны хранятся 1 день.

5 Маринованная красная свёкла(граммовки отличаются от рецепта для жёлтой):

Свежая свёкла среднего размера очищенная – 1шт.

Белый бальзамический уксус – половина стакана

Соль – полторы столовых ложки

На мандолине или слайсере слайсируем свёклу на кружочки толщиной с лист бумаги. С помощью кулинарного кольца 4см выдавливаем из каждого слайса ровный круг свёклы. Уксус с солью доводим до кипения и выливаем горячий маринад сверху сложенных кругов свёклы. Оставляем охлаждаться до комнатной температуры.

6 Маринованная тыква:

Белый бальзамический уксус – 2/3 стакана

Мёд – 2 ст.л.++2 ч.л.

Соль – 2ст.л.

Чёрный перец – 10 горошин

Гвоздика – 2шт.

Лавровый лист – 2шт.

Тыква сквош – 1шт очистить и удалить семена

Смешиваем все ингредиенты, кроме тыквы, в кастрюле и ставим её на средний огонь. Добавляем 1 стакан воды и доводим до кипения. После охлаждаем на льду и процеживаем. Нарезаем тыкву произвольными небольшими кусочками, подходящими для идеи Вашего блюда ((можно на полоски размером 10х2 и толщиной 2мм, как в данном рецепте, можно с помощью ложки выемки вырезать небольшие шарики тыквы)). В вакуумный пакет помещаем нарезанную тыкву и 1/4 стакана остывшего маринада, вакуумируем. Маринуем как минимум 2 часа перед подачей.

В качестве альтернативы можно залить нарезанную тыкву 1/4 стакана горячего маринада и дать остыть до комнатной температуры.



7 Маринованная дыня:

Дыня Канталупа – 1шт. очищенная
Коричневый сахар – 3/4 стакана
Белое вино – половина стакана
Белый бальзамический уксус – половина стакана
Горчичный порошок – половина чайной ложки

С помощью круглой ложки-выемки 1,5см вырезаем 24 шарика из дыни. Смешиваем коричневый сахар, половину стакана воды, белое вино, бальзамический уксус и горчичный порошок в небольшой кастрюльке. Доводим до кипения и охлаждаем на льду. В вакуумный пакет помещаем шарики дыни, заливаем их охлаждённым маринадом и вакуумируем. Маринуем до нужного вкуса.

В качестве альтернативы заливаем шарики дыни горячим маринадом и маринуем при комнатной температуре 1 час.

8 Маринованные сушёные яблоки:

Яблоко Гренни Смит – 1шт.
Ягоды можжевельника – 1ч.л.
Чёрный перец горошком – 1ч.л.
Гвоздика – половина чайной ложки
Анис – 3шт.
Душистый перец (ямайский) – 5шт.
Белый бальзамический уксус – 2 стакана
Сахар – половина стакана

Соль – 1ст.л.
Лавровый лист – 1шт.
Веточка тимьяна

Яблоко разрезаем на 16 клиньев, используя кулинарное кольцо диаметром 5см, обрезаем каждый клин в ровный полукруг. Используя выемку в 2см, вырезаем меньший полукруг в месте, где у яблочного клина семена, тем самым удаляя семена и сердцевину (Да, в ресторане работают перфекционисты). Раскладываем клинья на подложке дегидрататора и дегидрируем при 50С 8 часов. Яблоки должны остаться мягкими. В качестве альтернативы можно дегидрировать и в духовке при 65-70С 3 часа.

В небольшой кастрюльке на среднем огне подогреваем в течение 1й минуты ягоды можжевельника, перчинки чёрного перца, гвоздику, анис и душистый перец до появления аромата. Заливаем 2мя стаканами воды, белым бальзамиком, добавляем сахар, соль, лавровый лист и тимьян, доводим до кипения. Варим на небольшом огне при слабом кипении 10 минут, затем охлаждаем кастрюльку с маринадом на льду. Процеживаем.

Для редегидратации яблок нагреваем на небольшом огне 1/4 стакана маринада и добавляем туда высушенные клинья яблока. Варим одну минуту и снимаем с огня. Готово

9 Маринованная кукуруза:

Свежие кукурузные зёрна – 1 стакан
Маринад на белом бальзамическом уксусе – четверть стакана.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.

Смешиваем зёрна с маринадом в вакуумном пакете. Вакуумируем и оставляем мариноваться на 1 час.

В качестве альтернативы доводим маринад до кипения на среднем огне. Заливаем им кукурузу и оставляем мариноваться до остывания до комнатной температуры.

10 Маринованная бэби кукуруза:

Кукуруза бэби
Маринад на белом бальзамическом уксусе – четверть стакана.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

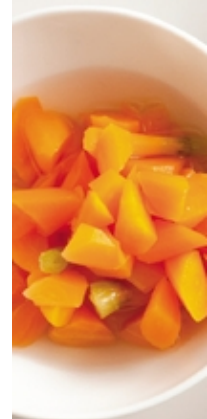
В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.

Кукурузу полностью очищаем (от шелухи). Подсоленную воду доводим до кипения и варим в ней кукурузу 4 минуты. Снимаем с огня и охлаждаем на льду. Достаём кукурузу, кладем в маринад и маринуем 1 час при комнатной температуре. Обрезаем нижнюю часть кукурузы, а оставшуюся нарезаем на мандолине на 4 одинаковых ломтика.

11 Маринованные финики:

Корица – 1 палочка
Душистый перец – 2шт.
Гвоздика – 2шт.
Чёрный перец – 4шт.
Ягоды можжевельника – 3шт.
Белый бальзамический уксус – 2 стакана
Сахар – половина стакана
Соль – 1/4 стакана
Апельсиновая цедра – 2 кусочка размером 2,5 на 7,5
Финики – 4 шт, очищенных без косточки
Масло оливковое – 1ч.л.

Поджариваем на среднем огне корицу, душистый перец, гвоздику, чёрный перец и ягоды можжевельника до получения аромата примерно 10ть минут. Вливаем белый бальзамик и доводим до кипения. Добавляем сахар, соль, хорошо перемешиваем и снимаем с огня. Добавляем апельсиновую цедру и настаиваем при комнатной температуре 1 час. Процеживаем через сито. Финики разрезаем на четвертинки и смазываем руками оливковым маслом. Сворачиваем каждую четвертинку в небольшой цилиндр. Заливаем финики 1/4 сиропа, маринуем 2 часа при комнатной температуре.



12 Маринованный лук-порей:

Лук-порей – 1шт. только белая часть
Маринад на белом бальзамическом уксусе – половина стакана.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.

Доводим кастрюлю с солёной водой до кипения, порей нарезаем кольцами 3мм толщиной. Бланшируем порей в кипящей воде одну минуту. После сразу переносим кольца порея в ёмкость с ледяной водой, чтобы остановить приготовление. Маринад доводим до кипения и выливаем на кольца порея в чистой миске. Маринуем как минимум два часа перед подачей.

13 Маринованные грибы энoki:

Грибы энoki – 1 пучок
Маринад на белом бальзамическом уксусе – 3 ст.л.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.

Энoki обрезаем, сохраняя 6-7см ножки. Помещаем грибы и маринад в вакуумный пакет, вакуумируем и оставляем мариноваться до нужного вкуса.

В качестве альтернативы доводим до лёгкого кипения маринад(его в этом случае понадобится больше 3х ложек) на среднем огне. Выливаем его на грибы и даём промариноваться до остывания до комнатной температуры.

14 Маринованные кольца красного лука:

Красный жемчужный лук – 7шт. очистить
Соль – 2ч.л.
Оливковое масло – 1ч.л.
Красный винный уксус – 2ст.л.

Каждую луковицу разрезаем поперёк на 5-6 частей. Руками разбираем каждую часть на кольца, оставляя только ровные целые кольца. У Вас должно получиться около 40ка штук. Приправляем солью. Нагреваем масло в небольшой кастрюльке, добавляем лук и быстро обжариваем на сильном огне 2-3 секунды. Вливаем уксус, перемешиваем и выпариваем уксус. Сразу же перекладываем лук в небольшую миску и охлаждаем на льду. Процеживаем и храним лук до подачи при комнатной температуре накрытым.

15 Маринованный дайкон:

Белый бальзамический уксус – 1 стакан.
Сахар – 1 стакан
Соль – 1/4 стакана
Дайкон – 1 шт. около 8ми см. в диаметре

Делаем маринад: нагреваем уксус с сахаром и солью в небольшой кастрюльке на среднем огне до полного растворения соли и сахара. Слайсируем дайкон на мандолине или слайсере, затем с помощью кулинарного кольца диаметром 4см. вырезаем одинаковые кружки. Помещаем кружки дайкона в один слой без наслаивания друг на друга и 3ст.л. маринада в вакуумный пакет. Вакуумируем и маринуем до нужного вкуса. В качестве альтернативы можно довести маринад до лёгкого кипения на среднем огне и залить им кружки дайкона. Охладить до комнатной температуры.

16 Маринованные сливы:

Ягоды можжевельника – 1ст.л.
Розовый перец горошком – 1ст.л.
Чёрный перец горошком – полторы чайных ложки
Душистый перец(ямайский) – 1ч.л.
Гвоздика – половина чайной ложки
Бадьян – 1шт.
Корица – половина палочки

Красное вино – 2,5 стакана
Красный винный уксус – 1 стакан
Красный портвейн – половина стакана
Сахар – половина стакана
Соль – 1ст.л.
Мускатный орех – щепотка
Чайные листья Earl Grey – 1ст.л.
Итальянские сливы – 4шт. очистить, разрезать пополам.

На среднем огне на сухой сковороде обжариваем 1 минуту до появления аромата ягоды можжевельника, розовые и чёрные перчинки, душистый перец, гвоздику, бадьян и корицу. Перекладываем в кастрюлю, заливаем красным вином, уксусом, портвейном, 1м стаканом воды, добавляем сахар, соль и мускатный орех. Возвращаем на огонь и доводим до лёгкого кипения, выпариваем наполовину. После добавляем чай, закрываем крышкой и даём настояться 5 минут.

Процеживаем маринад в чистую кастрюлю, очищенные половинки слив выкладываем в 1 слой в широкую ёмкость с бортами срезом вниз. Маринад доводим до лёгкого кипения на среднем огне и выливаем поверх слив. Накрываем крышкой и даём остыть до комнатной температуры. Маринуем в холодильнике 3 дня.

17 Маринованные белые грибы:

Белые грибы – 4шт.
Маринад на белом бальзамике – 4 ст.л.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.

Используя мандолину или слайсер, нарезаем белые грибы на кусочки 2 мм. толщиной, в итоге должно получиться примерно 24 слайса. Складываем слайсы грибов в вакуумный пакет, добавляем маринад и вакуумируем. Маринуем полчаса. После извлекаем грибы и обсушиваем их на бумажных полотенцах.

В качестве альтернативы доводим маринад до лёгкого кипения на среднем огне. Выливаем на слайсы грибов в миску и даём остыть до комнатной температуры для маринования. После просушиваем грибы на бумажных полотенцах.



18 Маринованная хурма:

Хурма – 2шт. твёрдых, очищенных
Маринад на белом бальзамике – 2 ст.л.
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.
Разрезаем каждую хурму на 16 клиньев. Складываем хурму в вакуумный пакет, добавляем маринад и вакуумируем. Держим хурму в вакуумном пакете до подачи.

В качестве альтернативы доводим маринад до лёгкого кипения на среднем огне. Выливаем на клинья хурмы в миске и даём остыть до комнатной температуры для маринования.

19 Маринованные жёлтые семена горчицы:

Жёлтые горчичные семена – половина стакана
Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Соль – 2ч.л.
Сахар – 1ч.л.

Воду в кастрюле доводим до кипения, добавляем семена горчицы и готовим 30 секунд для размягчения. Процеживаем через мелкое сито и хорошо промываем под холодной водой, перекладываем в небольшую миску. Уксус, соль и сахар доводим до кипения, выливаем горячий маринад на семена и даём остыть до комнатной температуры. Накрываем крышкой и оставляем мариноваться при комнатной температуре на ночь.

20 Маринованная черешня:

Черешня сорта Райнер – 10шт.
Маринад на белом бальзамике – 1 стакан
Маринад:
Белый бальзамик – 1 3/4 стакана
Соль – 3ст.л.

В миске смешиваем белый бальзамик с таким же количеством воды, добавляем соль, размешиваем до полного растворения соли.
Извлекаем косточку из ягод и разрезаем на 4 части, перекладываем в миску, заливаем черешню маринадом и оставляем мариноваться полчаса при комнатной температуре. Такая черешня будет более многогранной по вкусу, чем свежая.

21 Маринованные красные семена горчицы:

Красные горчичные семена – половина стакана
Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Соль – 2ч.л.
Сахар – 1ч.л.

Воду в кастрюле доводим до кипения, добавляем семена горчицы и готовим 30 секунд. Процеживаем через мелкое сито и хорошо промываем под холодной водой, перекладываем в небольшую миску. Уксус, соль и сахар доводим до кипения, выливаем горячий маринад на семена и даём остыть до комнатной температуры. Накрываем крышкой и оставляем мариноваться при комнатной температуре на ночь.

22 Маринованные корки арбуза:

Кожура с четверти большого арбуза
Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Сахар – половина стакана
Соль – 2 ст.л.

С кожуры срезаем всю розовую мякоть, используя очиститель для овощей, срезаем так же и всю зелёную часть с кожуры. Нарезаем подготовленную кожуру на полоски 5 на 2см, складываем в вакуумный пакет. В небольшой кастрюльке смешиваем уксус, сахар, соль и 1/4 стакана воды, доводим до кипения. После сразу же охлаждаем маринад на льду. Заливаем кожуру маринадом и вакуумируем для маринования.
В качестве альтернативы залейте кожуру горячим маринадом и дайте остыть до комнатной температуры.

23 Маринованная черемша:

Стебли черемши(или молодого весеннего чеснока) – 24шт.
Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Сахар – 3ст.л.
Соль – 3ч.л.

Нарезаем черемшу на кусочки 3см., выкладываем в небольшую кастрюльку, добавляем уксус, сахар и соль. Доводим до лёгкого кипения на среднем огне и кипятим 5 минут. Снимаем с огня и настаиваем до остывания до комнатной температуры.

24 Маринованный красный жемчужный лук:

Красный жемчужный лук – бшт. очистить
Соль – 2ч.л.
Оливковое масло – 2ст.л.
Красный винный уксус – 2ст.л.

Лук разрезаем вдоль пополам, удаляем сердцевину не красного цвета. Каждую половинку нарезаем на 5ть частей, чтобы кусочки напоминали форму полумесяца. Приправляем солью. Нагреваем масло в небольшой кастрюльке, добавляем лук и быстро обжариваем на сильном огне 2-3 секунды. Вливаем уксус, перемешиваем и выпариваем уксус. Сразу же перекладываем лук в небольшую миску и охлаждаем на льду. Процеживаем и храним лук до подачи при комнатной температуре накрытым.

25 Маринованные водоросли:

Водоросли(любые, в рецепте используются красные нори солёные) – половина стакана
Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Соль – 1/4 стакана
Сахар – 3 ст.л.

Промываем водоросли в холодной воде, чтобы смыть соляное покрытие. Немного просушиваем их бумажным полотенцем и помещаем в миску. Смешиваем уксус, сахар и соль в небольшой кастрюльке, доводим до кипения на среднем огне и выливаем горячий маринад сверху на водоросли. Оставляем мариноваться до остывания до комнатной температуры. Храним маринованные водоросли в этом маринаде в холодильнике.

26 Маринованная арбузная редька:

Белый бальзамический уксус – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Соль – 1/4 стакана
Арбузная редька – 1шт.

Готовим маринад, нагревая вместе уксус, сахар и соль в небольшой кастрюльке на среднем огне. Редьку тонко слайсируем на мандолине или слайсере. Каждый кружочек редьки обрезаем в ровный круг с помощью металлического кулинарного кольца диаметром 3см., чтобы получить диски редьки одинакового размера. Выкладываем диски редьки в вакуумный пакет, не допуская наложения друг на друга, Добавляем 3 ст.л. маринада и вакуумируем.
В качестве альтернативы вылейте горячий маринад на слайсы редьки в большой миске и дайте остыть до комнатной температуры.



ГЛАВА 3. Пюре



1 Абrikосовое пюре:

Курага – 2 стакана, нарезать
Абрикосовый нектар – 3/4 стакана
Свежие абрикосы – 4 стакана, нарезать кубиком
Сахар – половина стакана
Сироп глюкозы – 1/4 стакана
Соль – 1ст.л.
Цедра и сок одного лимона

В кастрюле смешиваем абрикосовый нектар и курагу, доводим до кипения. Как только закипело, снимаем с огня и накрываем пищевой плёнкой, даём кураге напитаться 20 минут. В другой кастрюле засыпаем кубики свежих абрикосов сахаром, накрываем крышкой и готовим на среднем огне до тех пор, когда абрикосы размякнутся, но всё ещё будут немного плотными. Снимаем крышку и добавляем сироп глюкозы, размешиваем. Продолжаем готовить до выпаривания жидкости. Добавляем соль, сок и цедру лимона, перемешиваем. Перекладываем в блендер, туда же добавляем курагу в нектаре и пюрируем до гладкости. Процеживаем через мелкое сито и охлаждаем на льду.

2 Пюре из яблок Гренни Смит:

Яблоки Гренни Смит – 3шт, удалить сердцевину, нарезать кубиками 1см.
Яблочный сидр – 1/4 стакана
Сливки – половина стакана
Сахар – 1/3 стакана
Лимонная кислота – половина чайной ложки
Семена одного стручка ванили

В кастрюле на слабом огне готовим яблоки с сидром полчаса до нежной мягкой текстуры. Периодически перемешиваем, чтобы яблоки не пригорели. Пюрируем вместе со сливками, сахаром и лимонной кислотой до гладкости. Добавляем семена ванили и процеживаем через мелкое сито. Охлаждаем пюре на льду, постоянно помешивая, чтобы ускорить охлаждение и предотвратить появление плёнки на пюре.

3 Лимонное пюре с бергамотом:

Лимоны Мейера – 6шт.
Лимоны – 6шт.
Бергамот – 1шт.
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 1ст.л.
Соль – 1ч.л.

С помощью овощечистки снимаем цедру с лимонов и бергамота, ножом срезаем с цедры все белые части. Выжимаем сок из очищенных лимонов и бергамота, процеживаем его через мелкое сито. Цедру помещаем в кастрюлю и заливаем холодной водой, доводим до лёгкого кипения и сразу же процеживаем. Повторяем процедуру бланширования цедры 4 раза. После этого в кастрюле смешиваем бланшированную цедру, сахар и 2 стакана воды, доводим до лёгкого кипения на слабом огне и готовим до мягкости примерно 45 минут. Процеживаем, сохраняя бульон. Смешиваем в чаше блендера цедру с 1/3 стакана бульона от неё и половиной стакана сока цитрусов. Пюрируем на высокой скорости до гладкости примерно 15 минут. Добавляем сливочное масло и пюрируем до эмульгирования. В конце приправляем солью.

4 Пряное яблочное пюре с крем-фреш:

Масло сливочное – 3 ст.л. + 1/4 стакана холодного
Яблоки Гренни Смит – 450г. очистить, удалить сердцевину и тонко нарезать
Корица – половина палочки
Сахар – 1ст.л.
Белое вино – 3/4 стакана
Крем-фреш – 1ст.л. (он же сметана)
Соль – полторы чайных ложки

Растапливаем 3 ст.л. сливочного масла в большой глубокой сковороде на сильном огне. Добавляем яблоки и корицу, перемешиваем и всыпаем сахар. Готовим на сильном огне, не доводя до коричневого цвета, 2 минуты. Вливаем белое вино и половину стакана воды, накрываем сковороду сверху пергаментной бумагой вместо крышки. Готовим так ещё 5 минут до мягкости, после сразу пюрируем в блендере до гладкости. Добавляем 1/4 стакана холодного сливочного масла и снова пюрируем до эмульгирования. Перекладываем в гастрорёмкость, добавляем крем-фреш и соль, охлаждаем на льду.

5 Пюре из артишоков:

Сок 3х лимонов
Артишоки – 8шт.
Оливковое масло – 1/4 стакана + 2ст.л.
Белое вино – 3 стакана
Зубчик чеснока, раздавить
Тимьян – 2 веточки
Соль – полторы чайных ложки

Лимонный сок наливаем в глубокую ёмкость с ледяной водой. Артишоки очищаем от твёрдых листьев, стебель очищаем овощерезкой. Разрезаем артишоки пополам и нарезаем на мелкие кусочки, сразу же помещаем их в лимонную воду, чтобы предотвратить окисление. В большой глубокой сковороде на сильном огне нагреваем 2 столовые ложки оливкового масла. Сливаем лимонную воду и выкладываем артишоки на сковороду, обжариваем 1 минуту. Вливаем белое вино, доводим до кипения и выпариваем наполовину. Добавляем полтора стакана воды, зубчик чеснока, тимьян и накрываем сковороду сверху пергаментной бумагой вместо крышки. Уменьшаем огонь до слабого и тушим артишоки до мягкости от 15 до 20 минут. Процеживаем, сохраняя бульон, чеснок и тимьян выбрасываем. Помещаем артишоки в стационарный блендер, добавляем 1 стакан бульона. Включаем на среднюю скорость и вливаем 1/4 стакана оливкового масла, не прекращая взбивать. После того как всё масло включено, увеличиваем скорость до максимальной и пюрируем до гладкости. Приправляем солью и охлаждаем на льду.

6 Пюре из чёрного трюфеля:

Масло сливочное – 3ст.л.
Шалот – 2ст.л. тонко нарезать
Шампиньоны с коричневой шляпкой – 3/4 стакана, нарезать кубиком
Чёрный трюфель – 3/4 стакана, нарезать
Мадейра – 1/4 стакана
truffle juice – 3/4 стакана.
Масло с чёрным трюфелем – полторы столовых ложки
Соль
Масло с чёрным трюфелем:
Масло сливочное – 4 стакана
Чёрный трюфель – 1/3 стакана, нарезанного
Fleur de sel – 1ст.л.

Масло с чёрным трюфелем: В железной миске смешиваем размягчённое масло, нарезанный трюфель и соль до равномерного перемешивания. Убираем в холодильник до схватывания. Храним в холодильнике 2-3 дня, а в морозилке срок хранения до 2х недель.

Пюре из чёрного трюфеля: Масло растапливаем в кастрюле на среднем огне, всыпаем шалот и готовим до полупрозрачности, добавляем грибы и чёрный трюфель, обжариваем до готовности. Дегласируем мадейрой и выпариваем до почти сухой кастрюли. Вливаем трюфельный сок и увариваем вдвое. Пока смесь ещё горячая, пюрируем в блендере до однородности, добавляем холодное трюфельное масло и немного горячей воды, если это необходимо. Пюрируем всё вместе в блендере на высокой скорости 2-3 минуты, чтобы получить очень гладкое пюре. Приправляем солью, процеживаем через мелкое сито и охлаждаем на льду.

7 Морковное пюре:

Морковь – 900г. очистить и нарезать кубиками
Морковный сок – 940г.
Соль – 1ч.л.

В кастрюлю добавляем кубики моркови, морковный сок и соль. Накрываем крышкой и тушим на небольшом огне до очень нежной текстуры моркови примерно 15-20 минут. После снимаем крышку и выпариваем почти всю жидкость. Пюрируем морковь и оставшуюся жидкость в блендере на высокой скорости до гладкости. Процеживаем через мелкое сито и охлаждаем на льду.

8 Копчёное пюре из корня сельдерея:

Корень сельдерея – 450г. (3,5 стакана) очищенный и нарезанный кубиками 7мм.
Сливки 10-12% 2 стакана
Тимьян – 6 веточек
Зубчик чеснока раздавленный
Холодное копчёное масло – 1/3 стакана
Соль – 2ч.л.
Копчёное масло:
Щепа яблочная – 340г.
Древесный уголь(не брикеты) – 450г.
Холодное сливочное масло – 900г. нарезать кубиками 2,5см.

Масло: Замачиваем яблочную щепу в холодной воде 5-10 минут. Большую железную сковороду с толстым дном застилаем фольгой. Кладём в неё уголь и ставим на сильный огонь, нагреваем угли добела. Масло раскладываем в один слой в кастрюле(может потребоваться не одна), кастрюлю ставим в другую кастрюлю со льдом, имитируя ледяную баню, ставим всю конструкцию в самый верх холодной духовки. Когда угли раскалились, размещаем три четверти яблочной щепы на углях, возвращаем на огонь до момента, когда щепа задымит. Ставим сковороду с углём и щепой в самый низ духовки, максимально далеко от масла, нам нужно, чтобы масло во время копчения оставалось максимально холодным. Коптим масло в закрытой духовке 45 минут, проверяя уровень дыма время от времени, может потребоваться добавить ещё яблочной щепы. Масло во время копчения может размягчиться и даже разложиться по краям, если это так, соедините его снова силиконовой лопаткой. После 45 минут достаём масло и перемешиваем, если у Вас было несколько кастрюль с маслом, смешиваем всё масло вместе. Затем вакуумируем масло или перекладываем в герметичный контейнер. Храним в холодильнике 2-3 дня.

Пюре: Нарезанный корень сельдерея выкладываем в кастрюлю и заливаем сливками. Тимьян и чеснок завязываем в марлю, чтобы получился мешочек. Кладём мешочек с травами к сельдерею и сливкам. Доводим всё до кипения на средне-сильном огне, затем уменьшаем огонь до слабого кипения. Накрываем крышкой и готовим на слабом огне до мягкости 20-25 минут. Снимаем с огня и вынимаем мешочек с травами. Процеживаем корень сельдерея, сохраняя бульон. Выкладываем сельдерей в блендер и пюрируем, понемногу добавляя бульон, чтобы получить гладкую текстуру, но не слишком жидкую. Продолжая взбивать, вводим копчёное масло и взбиваем до эмульгирования, приправляем солью. Протираем через мелкое сито и охлаждаем на льду, постоянно помешивая для ускорения процесса охлаждения и предотвращения образования плёнки на поверхности пюре.

9 Тыквенное пюре:

Сливочное масло – 1ст.л.+ 1/4 стакана холодного, нарезанного кубиками 1,2см.
Тыква сквош – 1 кварта(950мл.) Да, ребят, кварта в граммы не переводится, тем более не для жидкостей, а для тыквы. Придётся на глаз. Тыкву почистить и нарезать мякоть кубиками.
Тимьян – 5 веточек
Соль – 1ч.л.

Растапливаем 1ст.л. сливочного масла в сковороде с толстым дном на среднем огне. Добавляем кубики тыквы и обжариваем до слегка нежной консистенции примерно 10 минут. Вливаем стакан воды, добавляем тимьян и закрываем сверху сковороду пергаментной бумагой вместо крышки. Готовим при лёгком кипении 15 минут. ->

Снимаем пергамент и продолжаем готовить до выпаривания жидкости. Убираем тимьян и перекладываем тыкву в блендер. Пюрируем на высокой скорости и, не выключая блендер, добавляем кубики холодного сливочного масла. Пюрируем до гладкости и полного эмульгирования. Протираем пюре через мелкое сито, приправляем солью и охлаждаем на льду.

10 Пюре из цветной капусты:

Цветная капуста – 310г.(3 стакана) нарезать на кусочки 7мм.
Сливки 10-12% 2 стакана
Коричневое масло – 2ст.л.
Соль – 2ч.л.
Коричневое масло:
Масло сливочное – 450г.
Тимьян – 5 веточек
Чеснок – 2 зубчика раздавить

Масло: Масло выкладываем в кастрюлю и ставим на средний огонь. Готовим при лёгком кипении 40 минут. Масло после этого должно быть прозрачным лёгкого карамельного цвета. Продолжаем готовить масло, энергично взбивая его венчиком, до приобретения орехового цвета. Мелкое сито застилаем марлей и кладём на марлю тимьян и чеснок. Процеживаем коричневое масло через сито с тимьяном и чесноком для приобретения аромата. *Пюре:* В кастрюле смешиваем нарезанную цветную капусту и сливки. Доводим до кипения на средне-сильном огне и уменьшаем огонь до минимального. Продолжаем варить до готовности примерно 25 минут. Процеживаем цветную капусту, сохраняя бульон. Перекладываем её в блендер и пюрируем, добавляя по 1 ложке сохранённого бульона за раз, пока текстура пюре не станет гладкой. Старайтесь не переборщить с бульоном, пюре не должно быть жидким, Вам понадобится около 4х столовых ложек бульона. Не выключая блендер, вводим коричневое масло и продолжаем пюрировать до эмульгирования. Приправляем солью и протираем через мелкое сито. Охлаждаем на льду, постоянно помешивая для ускорения процесса охлаждения и предотвращения образования плёнки на поверхности пюре.

11 Морковное пюре с жёлтой морковью:

Масло сливочное – 3/4 стакана
Жёлтая морковь – 450г. очистить и тонко нарезать.
Оранжевая морковь – 110г. очистить и тонко нарезать
Соль – 1ст.л.

Масло растапливаем в кастрюле на среднем огне. Добавляем оба вида моркови, посыпая солью и карамелизуем 5 минут. Вливаем 4 стакана воды, накрываем крышкой и готовим до очень нежной консистенции примерно 10 минут. Процеживаем морковь, сохраняя бульон. Пюрируем морковь на высокой скорости до гладкости, если необходимо, добавляем к моркови немного сохранённого бульона. Протираем пюре через мелкое сито и охлаждаем на льду.

12 Пюре из корня сельдерея классическое:

Корень сельдерея – 450г. (3,5 стакана) очищенный и нарезанный кубиками 7мм.
Сливки 10-12% - полтора стакана
Тимьян – 3 веточки
Зубчик чеснока раздавленный
Сливочное масло – 2ст.л.
Соль – 2ч.л.

Нарезанный корень сельдерея выкладываем в кастрюлю и заливаем сливками. Тимьян и чеснок завязываем в марлю, чтобы получился мешочек. Кладём мешочек с травами к сельдерею и сливкам. Ставим на средний огонь, нагреваем, немного не доводя до кипения, затем уменьшаем огонь до слабого кипения. Готовим на слабом огне до мягкости 20-25 минут. Снимаем с огня и вынимаем мешочек с травами. Процеживаем корень сельдерея, сохраняя бульон. Выкладываем сельдерей в блендер и пюрируем, понемногу добавляя бульон, чтобы получить гладкую текстуру, но не слишком жидкую. Продолжая взбивать, вводим сливочное масло и взбиваем до эмульгирования, приправляем солью. Протираем через мелкое сито и охлаждаем на льду, постоянно помешивая для ускорения процесса охлаждения и предотвращения образования плёнки на поверхности пюре.

13 Пюре из лисичек:

Лисички – 370г.

Сливочное масло – половина стакана+1/4 стакана холодного

Шалот, нарезанный кубиком – 2ст.л.

Шампиньоны – 70г.

Белое вино – 1/4 стакана

Сливки – половина стакана

Соль – 1ч.л.

Лисички очищаем щёткой от всей грязи, зачищаем ножку и обрезаем её конец. Споласкиваем грибы и обсушиваем на бумажном полотенце. Растапливаем половину стакана сливочного масла на большой сковороде на среднем огне, добавляем шалот и готовим до полупрозрачности. Добавляем лисички с шампиньонами и обжариваем до испарения всей влаги, которую выделяют грибы. Вливаем белое вино и выпариваем до почти сухой сковороды. Вливаем половину стакана воды, сливки, уменьшаем огонь до слабого, накрываем крышкой и готовим 40 минут. Пока грибы ещё горячие, добавляем их в блендер вместе с оставшимся холодным маслом и пюрируем до гладкости. Обратите внимание, что для достижения желаемой консистенции может потребоваться добавить несколько столовых ложек воды в пюре. Приправляем солью, протираем через мелкое сито и охлаждаем на льду.

14 Каштановое пюре:

Свежие каштаны – 230г.

Рапсовое или растительное масло – полторы чайные ложки

Коньяк – 1/4 стакана

Куриный бульон – 1 стакан

Маскарпоне – 1/3 стакана

Сахар – 3/4 ст.л.

Соль - полторы чайные ложки

Духовку разогреваем до 180С. На каштанах делаем х образные надрезы и располагаем их на противне. Выпекаем в духовке 10-15 минут до лёгкого коричневого цвета. Охлаждаем до комнатной температуры и очищаем. На сильном огне на большой сковороде разогреваем масло почти до дыма. Добавляем каштаны и обжариваем на средне-сильном огне от 4 до 5 минут до тёмно-коричневого цвета. Снимаем с огня и дегласируем коньяком. Возвращаем на средний огонь и выпариваем до почти сухой сковороды. Вливаем к каштанам куриный бульон, чтобы он полностью их покрыл, закрываем сковороду пергаментной бумагой вместо крышки и продолжаем готовить на слабом огне при лёгком кипении 45 минут. Пюрируем каштаны в блендере до гладкости вместе с бульоном, в котором они готовились, и маскарпоне. Приправляем сахаром, солью и протираем через мелкое сито. Накрываем пищевой плёнкой в контакт и охлаждаем на льду.

15 Финиковое пюре:

Корица – 1 палочка

Душистый перец – 2шт.

Гвоздика – 2шт.

Чёрный перец – 4шт.

Ягоды можжевельника – 3шт.

Белый бальзамический уксус – 2 стакана

Сахар – половина стакана

Соль – полторы чайных ложки

Апельсиновая цедра – 2 кусочка размером 2,5 на 7,5

Финики – 4 стакана, очищенных без косточки

Поджариваем на среднем огне корицу, душистый перец, гвоздику, чёрный перец и ягоды можжевельника до получения аромата примерно 10ть минут. Вливаем белый бальзамик и доводим до кипения. Добавляем сахар, соль, хорошо перемешиваем и снимаем с огня. Добавляем апельсиновую цедру и настаиваем при комнатной температуре 1 час. Процеживаем через сито. Финики протираем сначала через крупное сито, затем через мелкое. В небольшой кастрюльке нагреваем 1/4 стакана сиропа с бальзамиком, но не кипятим. Взбиваем тёплый сироп с финиковым пюре до однородности.

16 Сладкое каштановое пюре:

Сахар – 2/3 стакана

Очищенные замороженные каштаны – 4 стакана, оттаявших

Семена половины стручка ванили

Сливки – полтора стакана

Духовку разогреваем до 180С. В кастрюле доводим до кипения на среднем огне сахар и 1 1/3 стакана воды. Каштаны и семена ванили помещаем в форму для выпечки и заливаем их горячим сиропом. Накрываем форму сверху фольгой и запекаем в духовке полтора часа. Каштаны должны стать мягкими, а большая часть жидкости впитаться. Процеживаем каштаны и обсушиваем их на бумажном полотенце. В блендер вливаем сливки и добавляем к ним стакан испечённых каштанов. Пюрируем на высокой скорости до гладкой кремовой текстуры. Протираем готовое пюре через мелкое сито.

17 Пюре из фенхеля:

Стебли и зелень фенхеля – 1/4 стакана

Оливковое масло – 4 ст.л.

Фенхель – 2 стакана, нарезать мелким кубиком

Картофель сорта юкон голд – 1 стакан мелко

нарезанного кубиком

Белое вино – 1 стакан

Соль – полторы чайных ложки

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения, бланшируем 10-15 секунд стебли и зелень фенхеля. Сразу же заливаем холодной водой и после остывания процеживаем и обсушиваем на бумажном полотенце. В сотейнике нагреваем оливковое масло на среднем огне, добавляем кубики фенхеля и обжариваем 4 минуты. Добавляем кубики картофеля, заливаем вином и доводим до кипения. Добавляем 1 стакан воды и продолжаем готовить, пока большая часть жидкости не испарится, а овощи не станут нежными. Пюрируем в блендере вместе с бланшированной зеленью до гладкости, протираем через мелкое сито. Приправляем солью и охлаждаем на льду.

18 Пюре из фенхеля и картофеля:

Стебли и зелень фенхеля – 1/4 стакана

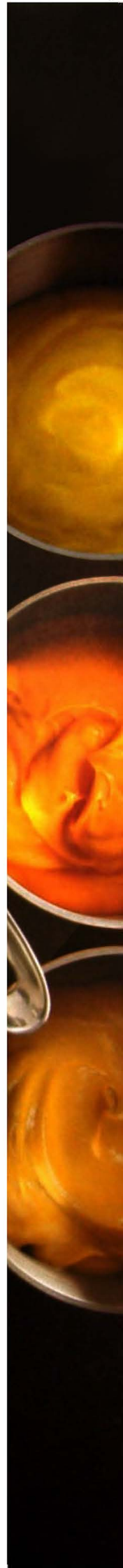
Сливочное масло – 2ст.л.

Фенхель – 230г. нарезать кубиком 7мм

Картофель сорта La Ratte – 230г. очистить, нарезать кубиком 7мм

Соль – полторы чайных ложки.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения, бланшируем несколько секунд стебли и зелень фенхеля. Сразу же заливаем холодной водой и после остывания процеживаем и обсушиваем на бумажном полотенце. Сливочное масло растапливаем в сотейнике на среднем огне, добавляем кубики фенхеля с картофелем и обжариваем до мягкости 15 минут. Вливаем два с половиной стакана воды и варим при лёгком кипении 25 минут. Процеживаем и пюрируем овощи до гладкости в блендере. Добавляем бланшированные стебли фенхеля и снова пюрируем до однородности. Приправляем солью, протираем через мелкое сито и охлаждаем на льду.



19 Чесночное пюре с хреном:

Чеснок – 4 головки
Оливковое масло – 1/3 стакана
Хрен – 140г. очистить, нарезать кубиком 7мм.
Белый соевый соус – 1/3 стакана (shiro shoyu)
Оливковое масло extra- virgin – 2/3 стакана

Духовку разогреваем до 150С. Головки чеснока поливаем оливковым маслом и заворачиваем в алюминиевую фольгу. Выкладываем на противень и запекаем 1 час. Даем чесноку немного остыть и очищаем зубчики от шелухи. В блендер выкладываем запеченные зубчики чеснока, хрен и белый соевый соус, пюрируем до гладкости. Не выключая блендер, тонкой струйкой вливаем оливковое масло extra-virgin до полного включения. Протираем пюре через мелкое сито.

20 Луковое пюре:

Белый лук – 7 стаканов мелко нарезанного (примерно 900г.)
Соль – 1ст.л.
Белый перец горошком – 5шт.
Масло сливочное – 3ст.л.+1ст.л. холодного
Белое вино – половина стакана
Ксантановая камедь – 0,3г.

Нарезанный лук приправляем солью и откладываем пока в сторону. Горошек белого перца завязываем в марлевый мешочек, чтобы сделать саше. Сотейник нагреваем на сильном огне, добавляем 3 ст.л. сливочного масла, лук и саше с перцем, жарим, постоянно помешивая 1-1,5 минут, стараясь не допускать окрашивания лука. Вливаем вино и 3 ст.л. воды, накрываем сверху сотейник пергаментной бумагой вместо крышки. Тушим до мягкости лука. Может потребоваться добавить немного воды, если вся жидкость выкипит. Как только лук станет мягким, снимаем пергамент и выпариваем всю оставшуюся в сотейнике жидкость. Пюрируем в блендере на высокой скорости с ксантаном и 1ст.л. холодного сливочного масла. Протираем готовое пюре через мелкое сито и охлаждаем на льду.

21 Белое лимонное пюре:

Лимоны – 8шт.
Сливки – 1ст.л.
Сахар – 1ст.л. + 1ч.л.
Холодное масло кубиками – 1ст.л.
Соль – полторы чайных ложки

С лимонов счищаем кожу длинными полосками, с помощью острого ножа срезаем любые оставшиеся белые части с кожи и с самого лимона, нам понадобятся именно они, а не цедра (Вы можете сделать пюре и на цедре, оно будет менее горьким, только бланшируйте её не 3, а 5 раз и готовьте по принципу рецепта ниже). Из мякоти лимонов выжимаем сок, процеживаем его и сохраняем для пюре. Белую часть кожи лимона выкладываем в кастрюлю, заливаем холодной водой и доводим до лёгкого кипения на среднем огне. Процеживаем и повторяем бланширование ещё 2 раза. После выкладываем в блендер, добавляем сливки, 5 столовых ложек лимонного сока, половину стакана воды и сахар, пюрируем на высокой скорости до гладкости. Добавляем холодные кубики масла и снова пюрируем до включения, приправляем солью. Пюре должно получиться немного горьким, степень горечи Вы можете регулировать балансом сливок/лимонного сока или сахаром. Протираем готовое пюре через мелкое сито и охлаждаем на льду, постоянно помешивая.

22 Пюре из лимонов Мейера:

Лимон Мейера – 12шт.
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 1ст.л.
Соль – 1ч.л.

С лимонов счищаем кожуру, острым ножом срезаем всю белую часть, оставляя только цедру. Из мякоти лимонов выжимаем сок и процеживаем его через мелкое сито. Цедру выкладываем в кастрюлю, заливаем холодной водой и доводим до слабого кипения, сразу же процеживаем. Повторяем процесс ещё 2 раза. Бланшированную цедру возвращаем в сухую кастрюлю, добавляем сахар и 2 стакана воды. Доводим до слабого кипения и варим до готовности примерно 45 минут. Процеживаем, сохраняя бульон. В блендер выкладываем готовую цедру, 1/3 стакана оставшегося сладкого бульона, 1/3 стакана сока лимонов и 1/4 стакана воды. Пюрируем на высокой скорости до гладкости примерно 15 минут. Добавляем масло и снова пюрируем до полного включения. Приправляем солью.

23 Пюре из пастернака:

Масло сливочное – половина стакана
Пастернак – 450г. очищенный и нарезанный кубиком
Сливки 10-12% - 1 стакан
Соль – 1ч.л.

В сотейнике растапливаем масло на среднем огне. Добавляем пастернак и обжариваем до момента, когда он начнёт становиться мягким. Вливаем полтора стакана воды, накрываем крышкой. Продолжаем готовить до мягкости примерно 15 минут. Процеживаем. Пюрируем пастернак в блендере, медленно вливая сливки, до гладкой кремовой текстуры. Приправляем солью и охлаждаем на льду.

24 Апельсиновое пюре:

Апельсины – 3 больших (Ресторан использует сорт кара кара)
Семена кориандра – половина чайной ложки
Семена фенхеля – половина чайной ложки
Сахар – половина стакана
Масло карри – 1ст.л.
Соль – 1ч.л.

Масло карри:

Рапсовое или растительное масло – 2 стакана
Яблоко Гренни Смит – половина стакана мелко нарезанного
Белый лук – 1/3 стакана мелко нарезанного
Лемонграсс - половина стебля мелко нарезанного
Порошок карри – 2ст.л.
Лист Кафир-лайма

Масло: Нагреваем 1 стакан масла в среднем сотейнике на слабом огне. Добавляем яблоко, лук и лемонграсс, готовим до полупрозрачности без карамелизации около 5 минут. Всыпаем карри и слегка обжариваем с овощами 2 минуты. Вливаем оставшееся масло и лист лайма, нагреваем до 70С. Снимаем с огня, накрываем крышкой и настаиваем 20 минут. Процеживаем через кофейный фильтр.
Пюре: Моем апельсины, срезаем верхушки и дно. Сохраняя кожуру, разрезаем апельсины на кусочки 2см, у Вас должно получиться около 4х стаканов нарезанных апельсинов. Семена кориандра и фенхеля заворачиваем в мешочек из марли, чтобы сделать саше. Нарезанные апельсины, саше и сахар выкладываем в кастрюлю, заливаем 1/4 стакана воды. Доводим до лёгкого кипения на слабом огне и готовим до выпаривания воды и мягкости апельсинов, от 30 до 40 минут. Вынимаем саше и пюрируем апельсины в блендере на высокой скорости до гладкости. Не выключая блендер, тонкой струйкой вливаем масло карри и добавляем соль. Переливаем в миску и охлаждаем на льду, постоянно помешивая, для быстрого охлаждения и предотвращения образования плёнки.

25 Пюре из хурмы:

Хурма спелая сладкая – бшт. Очистить и разрезать на четвертинки
Сок юдзу – 2ст.л.
Соль – полторы чайных ложки
Лимонная кислота – 1/8 ч.л.

В вакуумный пакет кладём четвертинки хурмы, сок юдзу и 1ч.л. соли, вакуумируем и кладём в су вид, разогретый до 85С. Готовим 20 минут при постоянной температуре. Вынимаем хурму из пакета и пюрируем до гладкости. Протираем пюре через мелкозернистое сито, приправляем оставшимися двумя чайными ложками соли и лимонной кислотой. Охлаждаем на льду.

26 Пюре из сахарных стручков гороха:

Стручки сахарного гороха – 680г.
Соль – 2ч.л.

Снимаем со стручков полоску в местах соединений(На английском эта часть pod strings называется, на русском что-то правильное название не могу вспомнить. На спинке у стручка и на брюшке она). Обрезаем у стручков концы. Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения и бланшируем в ней стручки до нежности примерно 4,5 минут. Перекладываем стручки в ледяную воду и, когда остынут, процеживаем. Пюрируем стручки в блендере с половиной стакана ледяной воды и солью. Смешиваем до гладкости и протираем через мелкое сито.

27 Сливовое пюре:

Сливочное масло – 2ст.л.
Сливы – 453г. Удалить косточки и нарезать кубиком
Сливы сорта умебоши – половина стакана, удалить косточки(можно маринованные)
Сахар – 1/3 стакана
Сливовый уксус – 1/4 стакана
Сладкое японское сливовое вино – половина стакана
Соль – 1ч.л.

В большой сковороде на среднем огне растапливаем сливочное масло до образования пены. Добавляем оба вида слив, сахар и тушим до мягкости и образования сока. Вливаем уксус, вино и выпариваем до почти сухой сковороды. Пюрируем сливы, пока горячие, до гладкости и приправляем солью. Протираем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду, постоянно помешивая, чтобы предотвратить образование плёнки.

28 Арахисовое пюре:

Солёный арахис – 3 стакана
Соль – 1ч.л.

В мощном блендере разбиваем арахис до образования гладкой арахисовой пасты, примерно 5 минут. Протираем через мелкое сито и приправляем солью.

29 Гороховое пюре:

Зелёный горошек – 2 1/4 стакана, около 312г.
Кубики льда – 4шт.
Соль – 1ч.л.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения, бланшируем горошек 3-4 минуты до мягкости и сразу же переносим в ледяную воду. Когда горошек остынет, процеживаем, встряхивая от лишней влаги. Пюрируем горошек в блендере, добавляя на протяжении всего процесса кубики льда, чтобы сохранить пюре холодным. Протираем через мелкозернистое сито и приправляем солью.

30 Сливочное картофельное пюре:

Картофель сорта Ратт – 680г.
Сливки 33-35% - 1 стакан
Коричневое масло – 1/4 стакана
Соль – 1ч.л.
Коричневое масло:
Масло сливочное – 450г.
Тимьян – 5 веточек
Чеснок – 2 зубчика раздавить

Масло: Масло выкладываем в кастрюлю и ставим на средний огонь. Готовим при лёгком кипении 40 минут. Масло после этого должно быть прозрачным лёгкого карамельного цвета. Продолжаем готовить масло, энергично взбивая его венчиком, до приобретения орехового цвета. Мелкое сито застилаем марлей и кладём на марлю тимьян и чеснок. Процеживаем коричневое масло через сито с тимьяном и чесноком для приобретения аромата.

Пюре: Картофель очищаем, заливаем водой, доводим до кипения и готовим на среднем огне до мягкости 25-30 минут. Сливаем воду и протираем картофель через пищевую мельницу или крупнозернистое сито. Храним в тепле.

Масло вместе со сливками нагреваем в небольшой кастрюльке, перед тем, как смесь начнёт кипеть, снимаем с огня и выливаем на тёплый картофель. Смешиваем ложкой. Работая быстро, не давая картофелю остыть, протираем через мелкозернистое сито. Если Вы затяните, и картофель остынет, то пюре получится липким. Приправляем солью и храним в тёплом месте. Пюре можно приготовить за час до подачи.

31 Пюре из изюма с маслом карри:

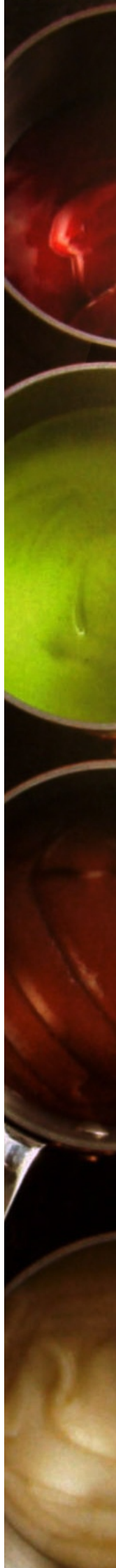
Золотой изюм – полтора стакана
Масло карри – 1/4 стакана
Соль – 1ч.л.
Масло карри:
Рапсовое или растительное масло – 2 стакана
Яблоко Гренни Смит – половина стакана мелко нарезанного
Белый лук – 1/3 стакана мелко нарезанного
Лемонграсс - половина стебля мелко нарезанного
Порошок карри – 2ст.л.
Лист Кафир-лайма

Масло: Нагреваем 1 стакан масла в среднем сотейнике на слабом огне. Добавляем яблоко, лук и лемонграсс, готовим до полупрозрачности без карамелизации около 5 минут. Всыпаем карри и слегка обжариваем с овощами 2 минуты. Вливаем оставшееся масло и лист лайма, нагреваем до 70С. Снимаем с огня, накрываем крышкой и настаиваем 20 минут. Процеживаем через кофейный фильтр. Пюре: Изюм заливаем горячей водой и оставляем размокать при комнатной температуре до мягкости на 2 часа. Процеживаем изюм от воды и пюрируем изюм в блендере до однородности, медленно тонкой струйкой вливая масло карри, не выключая блендер. В конце приправляем солью.

32 Яблочное пюре с красным вином:

Яблоки сорта вайнап – 3шт. очистить, вырезать сердцевину.
Красное вино – 2 стакана
Сахар – 3ст.л.
Соль – 1ст.л.+1ч.л.

Тонко слайсируем яблоки на мандолине, складываем их в среднюю кастрюлю и заливаем вином. Тушим на медленном огне 1 час до выпаривания вина. Пюрируем в блендере до гладкости, приправляем сахаром и солью. Протираем через мелко зернистое сито и охлаждаем на льду.



33 Копчёное картофельно-чесночное пюре:

Картофель сорта Ратт – 680г.
Чеснок – 3 зубчика очищенных (используется большой так называемый слоновий чеснок. Так что берите больше зубчиков обычного)
Сливки – 1 стакан
Копчёное масло – 2ст.л.
Соль – 1ч.л.
Копчёное масло:
Щепа яблочная – 340г.
Древесный уголь(не брикеты) – 450г.
Холодное сливочное масло – 900г. нарезать кубиками 2,5см.

Масло: Замачиваем яблочную щепу в холодной воде 5-10 минут. Большую железную сковороду с толстым дном застилаем фольгой. Кладём в неё уголь и ставим на сильный огонь, нагреваем уголь добела. Масло раскладываем в один слой в кастрюле(может потребоваться и не одна), кастрюлю ставим в другую кастрюлю со льдом, имитируя ледяную баню, ставим всю конструкцию в самый верх холодной духовки. Когда угли раскалились, размещаем три четверти яблочной щепы на углях, возвращаем на огонь до момента, когда щепа задымит. Ставим сковороду с углём и щепой в самый низ духовки, максимально далеко от масла, нам нужно, чтобы масло во время копчения оставалось максимально холодным. Коптим масло в закрытой духовке 45 минут, проверяя уровень дыма время от времени, может потребоваться добавить ещё яблочной щепы. Масло во время копчения может размягчиться и даже разложиться по краям, если это так, соедините его снова силиконовой лопаткой.

После 45 минут достаём масло и перемешиваем, если у Вас было несколько кастрюль с маслом, смешиваем всё масло вместе. Затем вакуумируем масло или перекладываем в герметичный контейнер. Храним в холодильнике 2-3 дня.

Пюре: Очищаем картофель, заливаем его холодной водой и доводим до кипения на среднем огне. Варим до готовности примерно 17-20 минут. В небольшую кастрюльку складываем чеснок, заливаем его холодной водой и доводим до кипения на среднем огне. Процеживаем и бланшируем чеснок ещё 2 раза. После заливаем бланшированный чеснок сливками, добавляем копчёное масло и доводим до лёгкого кипения. Пюрируем в блендере до гладкости, пока ещё горячее, добавив соль. Протираем через мелкозернистое сито и храним в тепле. Картофель сливаем и протираем его через пищевую мельницу или крупнозернистое сито. Смешиваем с чесночной смесью и протираем всё вместе через мелкозернистое сито, стараясь не допустить остывание. Накрываем ёмкость с пюре сверху крышкой, чтобы сохранить влагу.

34 Пюре из шпината:

Свежий шпинат – 900г.
Кубики льда – 4шт.
Соль – 1ч.л.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения, добавляем шпинат и бланшируем его 15-20 секунд. Сразу же переносим шпинат в кастрюлю с ледяной водой, как только остынет, процеживаем. Пюрируем в блендере с кубиками льда до однородности и протираем через мелкозернистое сито. В конце приправляем солью.

35 Пюре из изюма с вином Сотерн:

Сотерн – 2 стакана
Золотой изюм – 1 стакан

В небольшой кастрюльке на средне-слабом огне выпариваем сотерн наполовину. Заливаем горячим вином изюм, закрываем плотно пищевой плёнкой и даём изюму полностью регидратироваться 2 часа. После пюрируем в блендере до гладкости. Перекладываем пюре в сотейник и немного подсушиваем его, постоянно помешивая, на медленном огне в течение 3 минут. Протираем пюре через мелкозернистое сито.

36 Щавелевое пюре с табаско:

Шпинат – 680г.
Листья щавеля – 3 стакана свободно лежащих
Желток – 1шт.
Растительное масло или масло канолы – полтора стакана
Лёд – от 2 до 3х кубиков
Соль – полторы чайных ложки
Табаско – 1ч.л.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения, добавляем шпинат и бланшируем его 15-20 секунд. Сразу же переносим шпинат в кастрюлю с ледяной водой, как только остынет, процеживаем. В блендер кладём листья щавеля, бланшированный шпинат и желток, пюрируем. В процессе, не выключая блендер, тонкой струйкой вливаем масло и добавляем кубики льда. Пюрируем до гладкости и эмульгирования. Кубики льда нам нужны, чтобы сохранить пюре холодным, если пюре нагреется от ножей, то зелень станет коричневой, а нам нужен яркий зелёный цвет. Как только пюре станет гладким, протираем его через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду. Приправляем солью и соусом табаско. Такое пюре может быть приготовлено за час до подачи.

37 Баклажанное пюре:

Семена кумина – 1ч.л.
Баклажаны – 3шт. больших, очистить и нарезать кубиком
Сок одного лимона
Масло растительное – четверть стакана
Соль – 1ч.л.

Хорошо нагреваем сковороду на среднем огне, обжариваем семена 20ть секунд до получения аромата. Сразу после того, как Вы нарежали баклажаны кубиками, смешайте их с лимонным соком, чтобы избежать окисления. Кастрюлю с подсоленной водой доводим до кипения и добавляем туда кубики баклажанов. Готовим до мягкости 10ть минут, после сразу опускаем в ледяную воду. После охлаждения сливаем воду и перемещаем кубики баклажанов в три слоя марли, отжимаем лишнюю воду и выбрасываем любые обесцветившиеся кусочки. Перекладываем баклажаны в блендер, добавляем тмин и пюрируем. Не выключая блендер, тонкой струйкой вливаем масло. Солим по вкусу и процеживаем через мелкое сито.

38 Пюре из цуккини с мятой:

Оливковое масло – 2ст.л.
Цуккини – 680г. очистить от семян и тонко нарезать
Листья мяты – 6шт.
Оливковое масло extra-virgin – 2ст.л.
Кубики льда – 1-2шт.
Соль – 1ч.л.

В большом сотейнике с толстым дном разогреваем оливковое масло на среднем огне. Быстро обжариваем цуккини, часто помешивая, и накрывая крышкой в промежутках, до мягкости но без приобретения коричневого цвета. Выкладываем цуккини в миску на ледяную баню, часто перемешиваем, чтобы быстрее охладить. Быстрое приготовление и охлаждение помогают сохранить цвет цуккини. Пюрируем цуккини вместе с мятой в блендере, тонкой струйкой вливая оливковое масло extra-virgin и добавляя кубики льда. Пюрируем до гладкости, приправляем солью и протираем через мелкозернистое сито. Охлаждаем на льду.

39 Сладкое пюре из обжаренного картофеля:

Масло сливочное – 1 стакан

Сладкий картофель – 200г. (полтора стакана), очистить и нарезать кубиком 2,5см.

Соль – 1ст.л.

Сливки 10% - 2 стакана.

В средней сковороде на среднем огне растапливаем масло, всыпаем кубики картофеля и обжариваем до мягкости 10-15 минут. Приправляем солью и заливаем сливками. Накрываем крышкой и при лёгком кипении готовим ещё 10 минут, стараясь не выпарить сливки. Пюрируем всё в блендере до гладкости и процеживаем через мелкозернистое сито. Охлаждаем на льду.

40 Пюре из белой спаржи:

Белая спаржа – 907г. отрезать и зачистить концы, нарезать небольшими кусочками.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения. Добавляем спаржу и варим 10 минут до мягкости, переносим в миску с ледяной водой до полного остывания. Процеживаем и пюрируем в блендере на высокой скорости в течение 2-3 минут до гладкости. Обратите внимание, что белая спаржа волокнистая и должна быть очень хорошо смешана. Протираем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду.

41 Пюре из водяного кресса:

Водяной кресс – 2 пучка

Оливковое масло – 1/4 стакана

Соль – 1ч.л.

Ксантановая камедь – 1/8 ч.л.

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения. Бланшируем кресс 15-30 секунд и сразу же перекладываем в ледяную воду, чтобы остановить процесс приготовления. После охлаждения отжимаем лишнюю влагу. Пюрируем в блендере на высокой скорости с оливковым маслом, солью и ксантаном. Протираем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду.

42 Пюре из фасоли с морковью и чесноком:

Фасоль – 2,5 стакана

Головка чеснока, разрезать пополам

Морковь – 1шт. очищенная и нарезанная кубиком

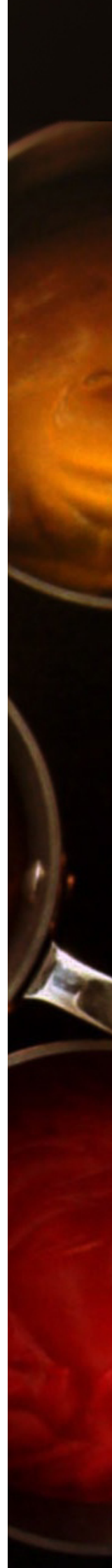
Лук – 1шт, очищенный и разрезанный на четвертинки

Тимьян – 2 веточки

Оливковое масло – 1ст.л.

Соль – 1ч.л.

Фасоль замачиваем в воде на ночь. После процеживаем и выкладываем фасоль в большой сотейник, заливаем на 8см водой. Делаем саше, завернув в марлю чеснок, морковь, лук и тимьян. Добавляем саше к фасоли, доводим всё до кипения, уменьшаем огонь до среднего, накрываем крышкой и варим до готовности 40-45 минут. Резервируем для гарнира самую красивую не разварившуюся фасоль, понадобится половина стакана. Остальную фасоль варим около 30 минут до момента, когда она начнёт развариваться. Вынимаем саше и пюрируем фасоль в блендере с 1/4 стакана бульона от фасоли и оливковым маслом до гладкости. Приправляем солью и охлаждаем на льду.



ГЛАВА 4. Ароматизированные масла и заправки



1 Масло карри:

Рапсовое или растительное масло – 2 стакана
Яблоко Гренни Смит – половина стакана мелко нарезанного
Белый лук – 1/3 стакана мелко нарезанного
Лемонграсс - половина стебля мелко нарезанного
Порошок карри – 2ст.л.
Лист Кафир-лайма

Масло: Нагреваем 1 стакан масла в среднем сотейнике на слабом огне. Добавляем яблоко, лук и лемонграсс, готовим до полупрозрачности без карамелизации около 5 минут. Всыпаем карри и слегка обжариваем с овощами 2 минуты. Вливаем оставшееся масло и лист лайма, нагреваем до 70С. Снимаем с огня, накрываем крышкой и настаиваем 20 минут. Процеживаем через кофейный фильтр.

2 Базиликовое масло:

Листья базилика – 4 стакана
Масло виноградных косточек – полтора стакана

В блендере смешиваем листья базилика с маслом и тщательно разбиваем на высокой скорости. Переливаем смесь в сотейник и нагреваем на среднем огне, энергично взбивая, до достижения маслом температуры 104С. Охлаждаем на льду, после процеживаем через кофейный фильтр.

3 Масло с чоризо:

Свежая чоризо – 2,2 кг.
Распсовое или растительное масло – 2 стакана

Чоризо очищаем и нарезаем на небольшие кусочки. В большой сковороде нагреваем на среднем огне 1 стакан масла. Добавляем чоризо и медленно вытапливаем жир в течение 30 минут. После вливаем оставшееся масло и продолжаем вытапливать ещё 2 часа. Через 2 часа накрываем сковороду крышкой, снимаем с огня и настаиваем масло на чоризо в течение 3х часов. Процеживаем масло.
У Вас должно получиться оранжевое масло с ярким ароматом и вкусом чоризо. Переливаем в герметичный контейнер и храним в холодильнике до использования. Срок хранения – 1 неделя.

4 Луковое масло:

Лук – 4 стакана грубо нарезанного
Масло виноградных косточек – полтора стакана

В блендере смешиваем нарезанный лук с маслом и тщательно разбиваем на высокой скорости. Переливаем смесь в сотейник и нагреваем на среднем огне, энергично взбивая, до достижения маслом температуры 104С. Охлаждаем на льду, после процеживаем через кофейный фильтр.

5 Масло с кумином:

Семена кумина – 1 стакан
Растительное масло или рапсовое – 2 стакана.

Поджариваем на среднем огне семена кумина до получения аромата примерно 10ть минут. В блендере смешиваем поджаренный кумин с маслом и процеживаем через кофейный фильтр. Храним в холодильнике.

6 Сельдереевое масло:

Молодой сельдерей – 114г. (у которого ещё плотные стебли не развились, только мягкая зелень. Либо просто с обычного стебля сельдерея сорвите листья)
Масло виноградных косточек – 2 стакана

В блендере смешиваем зелень сельдерея с маслом и тщательно разбиваем на высокой скорости. Переливаем смесь в сотейник и нагреваем на среднем огне, энергично взбивая, до достижения маслом температуры 104С. Охлаждаем на льду, после процеживаем через кофейный фильтр.

7 Дрессинг с пахтой:

Майонез классический – 1 стакан (желтки, дижонка, лимонный сок и т.д. Классический рецепт)
Пахта – 1 стакан
Лук – 2 ст.л. мелко нарезанный
Чёрный перец грубого помола – щепотка
Соль – полторы чайных ложки

В небольшой миске взбиваем вместе майонез, пахту, лук и перец до равномерного смешивания ингредиентов. В конце приправляем солью.

8 Масло с лемонграссом:

Лемонграсс – 2,2 кг. (не опечатка. 5 фунтов в книге)
Рапсовое или растительное масло – 2 стакана

Тщательно промываем лемонграсс, рубим лемонграсс на крупные кусочки, перекладываем в кухонный комбайн или блендер и шинкуем на мелкие части. В большой глубокой сковороде на слабом огне нагреваем 1 стакан масла, добавляем нашинкованный лемонграсс, деликатно обжариваем 20 минут. Вливаем оставшееся масло и продолжаем томить при лёгком кипении 2 часа. После 2х часов накрываем сковороду крышкой, снимаем с огня и даём маслу настояться на лемонграссе 3 часа. Процеживаем и удаляем лемонграсс.

Судя по количеству лемонграсса, вкус будет очень насыщенный. Но Вы можете его варьировать количеством лемонграсса.

9 Масло с эстрагоном:

Листья эстрагона – 4 стакана
Масло виноградных косточек – полтора стакана

Кастрюлю с солёной водой доводим до кипения. Добавляем листья эстрагона и бланшируем 1 минуту. Быстро перекладываем эстрагон в миску с ледяной водой, дав ему там остыть. Тщательно просушиваем бланшированные листья бумажным полотенцем и перекладываем в блендер. Вливаем масло виноградных косточек и смешиваем всё на высокой скорости в течение 3х минут. Процеживаем через кофейный фильтр.

10 Масло с петрушкой:

Листья петрушки – 4 стакана
Масло виноградных косточек – полтора стакана

В блендере смешиваем листья петрушки с маслом, тщательно смешиваем на высокой скорости. Переливаем смесь в среднюю кастрюльку и нагреваем на среднем огне, энергично взбивая, пока масло не нагреется до 100С. Охлаждаем на льду и процеживаем через кофейный фильтр.

11 Масло с икрой лобстера:

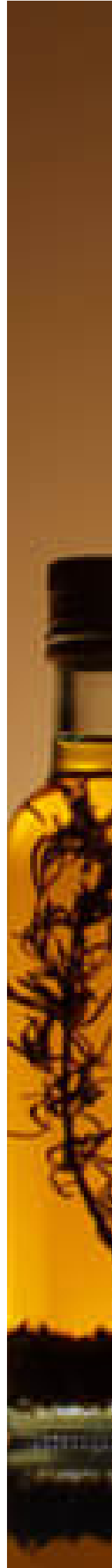
Икра лобстера – 2ст.л. Не извлекать икринки из мешочка.
Масло растительное нейтральное – четверть стакана

Добавляем свежие мешочки с икрой в кастрюлю со слабо кипящей водой. Готовим одну минуту до красного цвета. Будьте аккуратны, чтобы не переварить и не нарушить целостность мешочка. Извлекаем из воды ложкой с дырочками и переносим в ледяную воду до полного остывания. После вытаскиваем на бумажное полотенце и просушиваем. Открываем мешочки с икрой и с помощью крупнозернистого сита очень аккуратно протираем икринки, чтобы извлечь их из мембраны. Помещаем икринки в небольшую миску и заливаем маслом.

12 Ванильное масло:

Оливковое масло – 1ст.л.
Семена 1го стручка ванили
(Очень концентрированное по вкусу, Вам 1 ч.л. хватит надолго.)

В небольшой миске смешиваем активными движениями масло и семена ванили, пока они равномерно не распределятся в масле. Процеживаем через сито.



13 Лимонное масло:

Лимоны – 20шт.

Рапсовое или растительное масло – 2,5 стакана

С лимонов счищаем цедру, смешиваем с маслом и немного подогреваем на небольшом огне. Доводим масло до 70С, снимаем с огня и переливаем в банку MASON JAR вместе с цедрой. Закрываем крышкой. На дно большой кастрюли укладываем сложенное полотенце, на него ставим банку с маслом и цедрой, заливаем кастрюлю водой до 3/4 высоты банки. Ставим конструкцию на средний огонь и доводим до лёгкого кипения. Кипятим полтора часа. После этого аккуратно вынимаем банку из воды и даём маслу остыть при комнатной температуре ночь. На следующий день процеживаем уже лимонное масло через марлю. Готово! Масло можно хранить в закрытом виде в холодильнике месяц.

14 Шафрановое масло:

Шафран – 4ст.л.

Рапсовое или растительное масло – 2 стакана

В небольшой кастрюльке заливаем шафран 2мя стаканами воды, ставим на средне-слабый огонь и выпариваем до почти сухой кастрюли. Наливаем к выпаренной шафрановой воде масло и увеличиваем огонь до средне-сильного. Готовим шафрановое масло осторожно, стараясь не сжечь его. Переливаем всё в блендер и взбиваем на высокой скорости 1 минуту. Процеживаем через кофейный фильтр и охлаждаем до комнатной температуры.

15 Миндальная заправка винегрет:

Миндальное масло – половина стакана

Оливковое масло extra – virgin – 1/3 стакана

Хересный уксус – 1/4 стакана

Соль – 1ч.л.

В средней миске взбиваем вместе все ингредиенты, переливаем в бутылочку для соуса.

16 Свекольная заправка винегрет с малиной:

Свекольный сок – 2 стакана

Белый бальзамический уксус – половина стакана

Тмин – 1ст.л.

Чёрный перец горошком – 1ч.л.

Малина – 1 стакан

Соль – 1ч.л.

Ксантановая камедь – 0,6г.

Оливковое масло- 2ст.л.

В небольшой кастрюльке на слабом огне выпариваем свекольный сок до 1 1/3 стакана. В другой кастрюльке доводим уксус до кипения, снимаем с огня, добавляем семена тмина и горошки чёрного перца. Даём настояться 20 минут, затем процеживаем. Малину всыпаем в выпаренный свекольный сок и разминаем её задней стороной ложки, настаиваем 10 минут, затем процеживаем. Взбиваем вместе настоянный на пряностях уксус, свекольный сок, соль и ксантановую камедь до тех пор, пока ксантан полностью не растворится. Убираем в холодильник до подачи. Перед подачей взбиваем вместе с оливковым маслом.

17 Винегрет с куриным джусом:

Куриный джус – полтора стакана(выпаренный куриный бульон)

Красный винный уксус – 4 ст.л. (В рецепте используется уксус французский баньюльс)

Оливковое масло extra – virgin – 1ч.л.

Соль – 1/4 ч.л.

Выпариваем куриный джус наполовину и взбиваем с уксусом. Добавляем оливковое масло и приправляем солью.

18 Яблочный уксус на белом бальзамике:

Белый бальзамический уксус – 2 стакана

Яблоко Гренни Смит – 1шт. очищенное

В небольшой кастрюле на среднем огне доводим уксус до кипения. Яблоко тонко 슬라이сируем на мандолине и выкладываем в термостойкий контейнер. Выливаем сверху горячий уксус, накрываем крышкой и даём уксусу настояться при комнатной температуре сутки. После процеживаем от 슬라이сов яблок.

19 Яблочный соус винегрет:

Оливковое масло extra – virgin – 3/4 стакана

Яблочный уксус на белом бальзамике – 1/4 стакана (рецепт выше)

Соль – 1ч.л.

В средней миске взбиваем вместе все ингредиенты, переливаем в бутылочку для соуса.

20 Винегрет из дайкона:

Куриный бульон – 1, 5 стакана

Маринад от дайкона – половина стакана(из рецепта маринованный дайкон, он ниже)

Мёд – полторы чайной ложки

Масло растительное нейтральное – 1 стакан

Ксантановая камедь – 0,3г.

Соль – 1ч.л.

Щепотка кайенского перца.

Маринованный дайкон:

Белый бальзамический уксус – 1 стакан.

Сахар – 1 стакан

Соль – 1/4 стакана

Дайкон – 1 шт. около 8ми см. в диаметре

Маринованный дайкон: Делаем маринад: нагреваем уксус с сахаром и солью в небольшой кастрюльке на среднем огне до полного растворения соли и сахара. Слайсируем дайкон на мандолине или слайсере, затем с помощью кулинарного кольца диаметром 4см. вырезаем одинаковые кружки. Помещаем кружки дайкона в один слой без наслаивания друг на друга и 3ст.л. маринада в вакуумный пакет. Вакуумируем и маринуем до нужного вкуса. В качестве альтернативы можно довести маринад до лёгкого кипения на среднем огне и залить им кружки дайкона. Охладить до комнатной температуры. (Маринад оставляем для соуса винегрет)

Винегрет из дайкона: Смешиваем куриный бульон, маринад от дайкона и мёд в небольшой кастрюльке, выпариваем вдвое на среднем огне. Охлаждаем на льду. С помощью погружного блендера эмульгируем получившийся сироп с маслом, вливая масло тонкой струйкой в сироп. После всыпаем ксантан и взбиваем до полного растворения. Винегрет должен получиться белым и слегка плотным. Солим по вкусу, приправляем кайенским перцем, храним в герметичной бутылке для соуса при комнатной температуре.

21 Винегрет эскабече (Эскабече -блюдо испанской кухни, рыба, замаринованная в остром соусе.):

Растительное масло – 1ст.л.

Зубчик чеснока, нарубить

Шалот – половина, нарезать кубиком 7мм

Фенхель – половина, нарезать кубиком 7мм

Белое вино – половина стакана

Рыбный бульон – 1 стакан (рецепт в главе "бульоны")

Семена фенхеля – 1/4 чайной ложки

Семена кориандра - 1/4 чайной ложки

Эстрагон – 2 веточки

Укроп – 2 веточки

Шафран – 1 ч.л.

Ксантановая камедь – 0,3г.

Сок лайма – 1ст.л.

Соль – 2ч.л.

Кайенский перец

Оливковое масло – 1ст.л.

Белый бальзамический уксус – 1ч.л.

В среднего размера сотейнике на среднем огне разогреваем растительное масло. Добавляем чеснок, шалот и фенхель, обжариваем до полупрозрачности. Вливаем вино и выпариваем наполовину, убедившись, что алкоголь выпарился. Добавляем рыбный бульон, семена фенхеля, кориандра, эстрагон, укроп и шафран. Выпариваем до 1/3 стакана. Процеживаем через мелкозернистое сито в среднюю миску, добавляем ксантан и взбиваем до его полного растворения. Приправляем соком лайма, солью и кайенским перцем. Убираем в холодильник. Перед подачей добавляем оливковое масло и уксус, перемешиваем.

22 Мандариновая заправка винегрет:

Мандариновый сок – 1 стакан

Сок юдзу – 1/4 стакана

Соль – 1 ч.л.

Лимонная кислота – 1/4 ч.л.

Ксантановая камедь – 0,3г.

Оливковое масло extra- virgin - 1/4 стакана

В блендере на низкой скорости смешиваем сок мандарина и юдзу, приправляем солью, лимонной кислотой и, не останавливая блендер, постепенно всыпаем ксантан. Сок должен сгущаться. Процеживаем через мелкозернистое сито и взбиваем с оливковым маслом.

23 Заправка винегрет с хурмой:

Сок апельсина – 1 стакан

Пюре хурмы – 3ст.л.

Сок юдзу – 4ч.л.

Соль – 1 1/4 ч.л.

Оливковое масло - 1/4 стакана

Пюре из хурмы:

Хурма спелая сладкая – 6шт. Очистить и разрезать на четвертинки

Сок юдзу – 2ст.л.

Соль – полторы чайных ложки

Лимонная кислота – 1/8 ч.л.

Пюре: В вакуумный пакет кладем четвертинки хурмы, сок юдзу и 1ч.л. соли, вакуумируем и кладем в су вид, разогретый до 85С. Готовим 20 минут при постоянной температуре. Вынимаем хурму из пакета и пюрируем до гладкости. Протираем пюре через мелкозернистое сито, приправляем оставшимися двумя чайными ложками соли и лимонной кислотой. Охлаждаем на льду.

Заправка: В средней миске взбиваем вместе апельсиновый сок, сок юдзу, пюре хурмы и соль. Процеживаем через кофейный фильтр и убираем в холодильник до использования. Перед использованием взбиваем с оливковым маслом.

24 Винегрет из весенних овощей:

Яйца – 20шт.

Соль – 3 ч.л.

Горошек – 3с.л.

Шалот – 3 ст.л., нарезать кубиком 3мм.

Морковь - 3 ст.л., нарезать кубиком 3мм.

Снежный или сахарный горошек - 3 ст.л., нарезать кубиком 3мм. (это у которого стручки съедобные, нарезаем и стручки, только отрезаем основание и убираем ниточку, которая идет по длине стручка.)

Лимонное масло – половина стакана. (Можно покупное оливковое с лимоном, можно самим сделать по рецепту ресторана. Рецепт ниже в лимонном винегрете).

Сок лимона – 2ст.л.

Яйца кладем в кастрюлю с холодной водой, Ставим кастрюлю на средне-сильный огонь и доводим до лёгкого кипения. Варим на слабом огне 12 минут, снимаем с огня и заливаем ледяной водой. Оставляем на 10 минут. Очищаем яйца, удаляем белки, а желтки нарезаем кубиком 3 мм. Приправляем половиной чайной ложки соли.

В небольшой миске смешиваем горох, кубики шалота, моркови, сахарного горошка и 3ст.л. кубиков яичного желтка. Добавляем лимонное масло, лимонный сок и полторы чайных ложки соли, перемешиваем. Пробуем на соль и при необходимости регулируем. Храним при комнатной температуре.

25 Винегрет с лаймом:

Сок лайма – половина стакана

Масло виноградных косточек – четверть стакана

Оливковое масло – четверть стакана

Соль – 1ч.л.

Смешиваем вместе все ингредиенты до равномерного смешивания.

26 Арахисовый винегрет:

Арахисовое масло – 1 стакан

Хересный уксус – половина стакана

Соль – 1ч.л.

Смешиваем вместе масло и уксус венчиком.

Приправляем солью.

27 Лимонная заправка винегрет:

Лимонное масло – полтора стакана (Можно купить готовое оливковое, можно сделать самостоятельно по рецепту eleven Madison park)

Лимонный сок – половина стакана

Соль – 1ст.л.

Лимонное масло:

Лимоны – 20шт.

Рапсовое или растительное масло – 2,5 стакана

Заправка: В миске взбиваем вместе лимонное масло и лимонный сок до эмульгирования. Приправляем солью.

Масло: С лимонов счищаем цедру, смешиваем с маслом и немного подогреваем на небольшом огне.

Доводим масло до 70С, снимаем с огня и переливаем в банку MASON JAR вместе с цедрой. Закрываем крышкой. На дно большой кастрюли укладываем сложенное полотенце, на него ставим банку с маслом и цедрой, заливаем кастрюлю водой до 3/4 высоты банки. Ставим конструкцию на средний огонь и доводим до лёгкого кипения. Кипятим полтора часа.

После этого аккуратно вынимаем банку из воды и даём маслу остыть при комнатной температуре ночь. На следующий день процеживаем уже лимонное масло через марлю. Готово! Масло можно хранить в закрытом виде в холодильнике месяца.

28Соус винегрет с белым бальзамиком:

Оливковое масло extra virgin – полтора стакана

Белый бальзамический уксус – половина стакана

Соль – полторы чайной ложки

В миске тщательно смешиваем масло и уксус, приправляем солью.



ГЛАВА 5. Ароматизированные сливочные масла



1 Коричневое масло с ореховым ароматом:

Масло сливочное – 450г.
Тимьян – 5 веточек
Чеснок – 2 зубчика раздавить

Масло выкладываем в кастрюлю и ставим на средний огонь. Готовим при лёгком кипении 40 минут. Масло после этого должно быть прозрачным лёгкого карамельного цвета. Продолжаем готовить масло, энергично взбивая его венчиком, до приобретения орехового цвета. Мелкое сито застилаем марлей и кладём на марлю тимьян и чеснок. Процеживаем коричневое масло через сито с тимьяном и чесноком для приобретения аромата.

2 Осветлённое масло:

Масло сливочное – 450г.

Нарезаем масло кубиками и складываем их в сотейник с толстым дном, ставим на средний огонь. Варим, не доводя до кипения, полчаса. Как только масло станет прозрачным, шумовкой аккуратно снимаем с поверхности всю образовавшуюся пену. Процеживаем через марлю. Охлаждаем в герметичном контейнере, храним неделю.

3 Масло с лобстером (Можно сделать из любых ракообразных: креветок, раков):

Тело лобстера – 4шт. (это то, что до начала хвоста)
Растительное масло – 1ст.л.
Томатная паста – 2ст.л.
Масло сливочное – 900г.
Морковь – половина стакана, нарезанной кубиком
Лук - половина стакана, нарезанного кубиком
Сельдерей стебель - половина стакана, нарезанного кубиком
Тимьян – 1 веточка
Эстрагон – 1 веточка
Лавровый лист – 1шт.
Куриный бульон – 2 стакана

От тел омаров отделяем головы, обрезаем все антенны. У тел омаров удаляем лёгкие, т.к. они могут дать рыбный привкус, отрываем ноги и нарезаем каждое тело на 4 части.

В большой кастрюле на среднем огне разогреваем растительное масло до дыма. Кладём тела и головы лобстеров, увеличиваем огонь до максимума. Обжариваем до коричневого цвета. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем 2 минуты. Убавляем огонь до среднего, добавляем масло, морковь, лук, сельдерей, тимьян, эстрагон и лавровый лист. Нагреваем до расплавления масла и лёгкого кипения. Вливаем куриный бульон, доводим до кипения. Готовим на небольшом огне до выпаривания бульона и осветления масла примерно 1 час 15 минут. Процеживаем через мелкозернистое сито, убираем лобстера, овощи и травы. Охлаждаем до комнатной температуры, чтобы дать жиру отделиться. Убираем в холодильник, пока масло не станет твёрдым. Вынимаем масло из контейнера и просушиваем весь конденсат бумажным полотенцем. Убираем в герметичный контейнер и храним в холодильнике неделю.

4 Копчёное масло:

Щепа яблочная – 340г.
Древесный уголь(не брикеты) – 450г.
Холодное сливочное масло – 900г. нарезать кубиками 2,5см.

Замачиваем яблочную щепу в холодной воде 5-10 минут. Большую железную сковороду с толстым дном застилаем фольгой. Кладём в неё уголь и ставим на сильный огонь, нагреваем угли добела. Масло раскладываем в один слой в кастрюле(может потребоваться и не одна), кастрюлю ставим в другую кастрюлю со льдом, имитируя ледяную баню, ставим всю конструкцию в самый верх холодной духовки. Когда угли раскалились, размещаем три четверти яблочной щепы на углях, возвращаем на огонь до момента, когда щепа задымит. Ставим сковороду с углём и щепой в самый низ духовки, максимально далеко от масла, нам нужно, чтобы масло во время копчения оставалось максимально холодным. Коптим масло в закрытой духовке 45 минут, проверяя уровень дыма время от времени, может потребоваться добавить ещё яблочной щепы. Масло во время копчения может размягчиться и даже разложиться по краям, если это так, соедините его снова силиконовой лопаткой.

После 45 минут достаём масло и перемешиваем, если у Вас было несколько кастрюль с маслом, смешиваем всё масло вместе. Затем вакуумируем масло или перекладываем в герметичный контейнер. Храним в холодильнике 2-3 дня.

5 Томатное масло:

Черри – 2 чашки(На самом деле можете брать любой сорт, который Вам нравится или который надо переработать)
Свежие листья тимьяна – 1ст.л.
Соль – половина чайной ложки
Свежемолотый чёрный перец – четверть чайной ложки
Несолёное сливочное масло комнатной температуры – 230г.

Помидоры раскладываем на противне и подпекаем в духовке до коричневых бочков и выделения сока примерно 6-8 минут. Даём остыть до комнатной температуры.

В чаше блендера смешиваем подпечённые помидорки прямо в кожице(можно её снять для идеальной консистенции), тимьян, соль и перец. Включаем режим пульс около 10ти раз, пока масса не смешается полностью. После этого добавляем масло и смешиваем уже всё вместе около 30 секунд до полного смешивания всех ингредиентов, в промежутках соскребая со стенок чаши получившуюся массу для равномерного смешивания. Готово! Можете подавать его сразу же, либо хранить в холодильнике в герметичной таре в течение недели. В морозилке пролежит 3 месяца.

6 Масло с чёрным трюфелем:

Масло сливочное – 4 стакана
Чёрный трюфель – 1/3 стакана, нарезанного
Fleur de sel – 1ст.л.

В железной миске смешиваем размягчённое масло, нарезанный трюфель и соль до равномерного перемешивания. Убираем в холодильник до схватывания. Храним в холодильнике 2-3 дня, а в морозилке срок хранения до 2х недель.



7 Морковное масло:

Морковный сок – 250г. (около 6ти шт.)
Масло сливочное – 500г.
Ледяная вода для охлаждения – по мере необходимости

У моркови отрезаем концы и очищаем её. Выжимаем сок и процеживаем его через мелкое сито, в соке не должно остаться мелких частиц. Отмеряем 250г. остатки храним в холодильнике и используем для других блюд. На слабом огне растапливаем сливочное масло до образования пены, аккуратно силиконовой лопаточкой, не перемешивая, поднимаем со дна всё пену. Используя ложку или половник, аккуратно удаляем всё пену(сыворотку) с поверхности.

Теперь самый важный пункт. Смешиваем ещё горячее масло с морковным соком на высокой скорости в блендере, пока эмульсия не сломается, т.е. после сгущения масса снова станет жидкой.(Да, не смогла подобрать нормального синонима к английскому breaks)

Теперь переливаем смесь в кастрюлю и доводим до кипения. На поверхности будет образовываться пена, это целлюлоза из морковного сока. Выключаем огонь и оставляем на 2 минуты, чтобы вся целлюлоза отделилась. Снимаем половником или ложкой пену с поверхности, остальное удаляем с помощью мелкого сита. Для надёжности можно процедить дополнительно.

Помещаем кастрюлю с маслом в ледяную баню и храним в холодильнике до застывания. Чтобы вынуть масло, проводим по краям тонким металлическим шпателем или ножом. Просушиваем масло бумажным полотенцем. Используем такое масло в застывшем виде или растопленным. Храним в холодильнике несколько месяцев или год в морозилке.

8 Масло с белым трюфелем:

Сливочное масло размягчённое – 450г.
Стружка белого трюфеля – половина стакана
Fleurdesel – 1 ст.л.

В миске смешиваем размягчённое сливочное масло, трюфельную стружку и fleur de sel. Храним в холодильнике 2-3 дня или в морозилке до 2х недель.

9 Пикантное масло с печёным красным перцем:

Перцы болгарские – 2 средних
Сливочное масло – 1 стакан комнатной температуры
Морская соль – половина чайной ложки
Чесночный порошок – по вкусу

Перцы смазываем оливковым или растительным маслом, кладем на противень и запекаем при 210С примерно 40 минут до чёрных бочков. После запекания сразу же кладем в полиэтиленовый пакет, завязываем и даём им пропотеть. Далее легко снимаем кожу, разрезаем и удаляем семена. Нарезаем готовые перцы мелким кубиком. Масло кладем в чашу блендера, добавляем соль, чесночный порошок(или очищенный печёный чеснок) и смешиваем до однородности. Далее выкладываем к смеси кусочки перца и один раз смешиваем всё в режиме пульс.

10 Масло с хрустящей куриной кожей:

Куриная кожа с двух крупных бёдер
Несолёное сливочное масло комнатной температуры – 125г.
Морская соль хлопьями

Духовку разогреваем до 180С. С помощью небольшого острого ножа соскабливаем весь куриный жир и оставшееся мясо с внутренней поверхности кожи. Оставляем только тонкую кожу. Противень застилаем бумагой для выпечки и растягиваем ровным слоем на ней кожу, посыпаем щепоткой морской соли. Сверху кожи выкладываем второй лист пекарской бумаги и ставим сверху ещё один противень для груза. Убираем в духовку на 10-15 минут до золотистого цвета. Одну из пожаренных кожиц помещаем в чашу блендера и в режиме пульс разбиваем её. Добавляем масло, щепотку соли и смешиваем до однородности. Оставшийся от приготовления куриный жир соскабливаем и помещаем в блендер к нашей заготовке, смешиваем до эмульгирования. Оставшуюся кожу ломаем на небольшие кусочки и добавляем в готовое масло.

Храним масло в холодильнике 3 дня или оборачиваем в плёнку и замораживаем. Совет: кожу для хруста лучше всего заготовить заранее, наломать и хранить в герметичном контейнере в тёмном месте до 1й недели. Посыпать масло непосредственно перед подачей.



ГЛАВА 6. Крамблы, гранолы и декор



1 Миндальный крамбл:

Сахар – 3/4 стакана
Масло сливочное – 1/4 стакана
Светлый кукурузный сироп – 2ст.л.
Бланшированный миндаль – 1 стакан
Соль – 1ч.л.
Пищевая сода – половина чайной ложки

В среднем сотейнике смешиваем сахар, масло, кукурузные сироп и 1/4 стакана воды, доводим до кипения на среднем огне. Готовим до лёгкой карамели и всыпаем миндаль, соль, пищевую соду. Перемешиваем. Готовим до средней карамели, постоянно помешивая, чтобы миндаль не пригорел. Выливаем всё на противень, застеленный пергаментной бумагой, и даём остыть до комнатной температуры. Разбиваем в блендере до мелкой крошки крамбла.

2 Крамбл утка-морковь:

Морковь – 1шт.
Оливковое масло – 1ч.л.
Соль – 3/4 ч.л.
Утиная кожа – 450г.
Шалот – 3шт.
Рапсовое или растительное масло – 2 стакана
Карри порошок – 1/2 ч.л.
Молотый тмин – 1/4 ч.л.
Кайенский перец – щепотка.

Духовку разогреваем до 90С. Морковь моем, чистим и тонко слайсируем на мандолине. Смешиваем слайсы моркови с оливковым маслом и 1/4 ч.л. соли. Выкладываем слайсы на силиконовый коврик и выпекаем до высыхания около полутора часов. Даём остыть чипсам при комнатной температуре и нарезаем на кусочки 6-7мм. Утиную кожу замораживаем в 1 слой на противне. Замороженную кожу пропускаем через мясорубку или измельчаем в блендере. Смешиваем получившиеся кусочки с 1 стаканом воды в средней кастрюле и готовим при слабом кипении на среднем огне, пока вся вода не испарится, около 30 минут. Сливаем половину растопленного утиного жира, возвращаем кастрюлю на огонь и продолжаем обжаривать до хрустящей текстуры кожи и золотисто-коричневого цвета, около 20 минут. Процеживаем хрустящую кожу от жира и раскладываем на бумажных полотенцах. Даём остыть до комнатной температуры, затем мелко рубим и смешиваем с морковными чипсами. Шалот очищаем и слайсируем на мандолине. В сковороду наливаем растительное масло и подогреваем на среднем огне, добавляем слайсы шалота и обжариваем, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета лука, от 20 до 25 минут. Процеживаем шалот от масла и раскладываем на бумажных полотенцах. Даём остыть до комнатной температуры, мелко рубим и смешиваем со смесью утиной кожи и моркови. Приправляем крамбл карри, тмином и оставшейся половиной чайной ложки соли.

3 Крамбл из коря сельдерея:

Корень сельдерея – 227г. очистить и нарезать кубиком 1,2см.
Картофель - 227г. очистить и нарезать кубиком 1,2см.
Растительное или рапсовое масло – 12 стаканов.
Чёрный трюфель – 1ст.л. мелко нарубленного
Соль – 1ч.л.

Кубики картофеля и корня сельдерея помещаем в чашу блендера и заливаем до краёв водой. Взбиваем, пока смесь не будет похожа на крупный песок(в общем, пусть до размеров крамбла измельчатся). Процеживаем через мелкозернистое сито и промываем под холодной водой, чтобы смыть лишний крахмал. Хорошо просушиваем на бумажном полотенце. Масло нагреваем в кастрюле до 105С. Всыпаем просушенные кусочки сельдерея с картофелем, взбиваем непрерывно, чтобы предотвратить сгорание мелких частей. Обжариваем так до золотистого цвета. Процеживаем готовый крамбл через мелкозернистое сито и раскладываем на бумажном полотенце, чтобы дать лишнему маслу стечь. Пока кусочки ещё не остыли, смешиваем их с крошкой трюфеля и соль. Даём остыть до комнатной температуры.

4 Крамбл из горького миндаля:

Сахар – 1/3 стакана
Желтки – 2шт.
Сливочное масло комнатной температуры – 1/4 стакана
Мука – 3/4 стакана
Горький миндаль молотый – 1/4 стакана
Разрыхлитель – 1ч.л.
Fleur de sel – половина чайной ложки

Духовку разогреваем до 180С, противень застилаем пергаментной бумагой. В планетарном миксере на высокой скорости взбиваем вместе желтки и сахар до белого цвета. Добавляем сливочное масло и взбиваем до полного включения. Меняем насадку на весло и всыпаем муку, молотый горький миндаль, разрыхлитель и Fleur de sel. Смешиваем до получения однородного теста. Раскатываем тесто скалкой до толщины в 1,2 см, нарезаем на полоски шириной 3,8 см. Раскладываем на противне, застеленном пергаментной бумагой, и выпекаем 15 минут до лёгкого коричневого цвета. Вынимаем из духовки и уменьшаем температуру до 80С. Ломаем тесто на кусочки и снова ставим в духовку, запекаем до хрустящей корочки около 20 минут. Вынимаем, даём остыть до комнатной температуры и измельчаем до текстуры крамбла в блендере или мясорубке.

5 Крамбл с чёрным перцем:

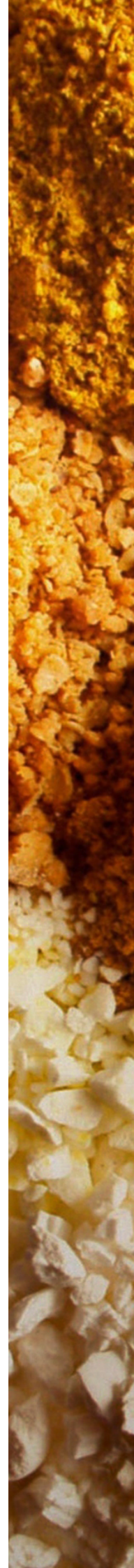
Сахар – половина стакана
Яичные желтки – 3шт.
Масло сливочное комнатной температуры – половина стакана
Мука – 3/4 стакана
Fleur de sel – 1ч.л.
Чёрный перец – половина чайной ложки
Разрыхлитель – 1/4 ч.л.

Духовку разогреваем до 180С, противень застилаем пергаментной бумагой. В планетарном миксере на высокой скорости взбиваем вместе желтки и сахар до белого цвета. Добавляем сливочное масло и взбиваем до полного включения. Меняем насадку на весло, в отдельной миске смешиваем муку, перец, разрыхлитель и Fleur de sel. Добавляем сухую смесь в 3 приёма, каждый раз перемешивая. Смешиваем до получения однородного теста, тесто получится очень мягким. Распределяем тесто по противню, застеленному пергаментной бумагой, толщиной в 1,2 см. Ставим в духовку на 7 минут. Переворачиваем противень и запекаем ещё 7 минут. Вынимаем из духовки и разбиваем пласт на куски, возвращаем в духовку на 5 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынимаем, даём остыть до комнатной температуры и разбиваем в крошку крамбла вручную.

6 Крамбл Амаретти:

Миндальная паста комнатной температуры – 3/4 стакана
Сахар – 2/3 стакана
Горький миндаль – 1/3 стакана
Яйцо – 1шт.
Мука – половина стакана

Духовку разогреваем до 160С, противень застилаем пергаментной бумагой. В блендере или кухонном комбайне смешиваем миндальную пасту, сахар, горький миндаль и яйцо до однородности. Добавляем муку, 1ст.л. воды и продолжаем смешивать до полного объединения. Заправляем тесто в кондитерский мешок и отсаживаем по 1ст.л. на противень, застеленный пергаментной бумагой, по принципу печенья. Ставим в духовку на 25 минут до золотистого цвета. Вынимаем и даём остыть до комнатной температуры. Уменьшаем температуру духовки до 80С, грубо ломаем печенье и запекаем до хрустящей текстуры около 20 минут. Ломаем до мелкой крошки крамбла.



7 Крамбл “печенье с шоколадными каплями”:

Сливочное масло – 3/4 стакана
Сахар – 2/3 стакана
Тросниковый сахар – половина стакана
Соль – половина чайной ложки
Яйцо – 1шт.
Экстракт ванили – 1/4 ч.л.
Мука – 1,5 стакана
Пищевая сода – половина чайной ложки
Шоколад Valrhona Equatoriale 55% – 170г. рубленый и замороженный.

Духовку разогреваем до 180С, противень застилаем пергаментной бумагой. В планетарном миксере с насадкой лопатка смешиваем до пушистой кремообразной консистенции масло, сахар, тростниковый сахар и соль. Добавляем яйцо и экстракт ванили, смешиваем до объединения. В отдельной миске смешиваем муку и пищевую соду, добавляем сухие ингредиенты в масляную смесь и смешиваем до полного включения. Распределяем тесто по противню, застеленному пергаментной бумагой, и выпекаем 15 минут до золотистого цвета. Вынимаем и даём остыть до комнатной температуры. Когда тесто остынет, ломаем его на крупные кусочки и разбиваем в блендере вместе с рубленым шоколадом до мелкой крошки крамбла.

8 Луковый крамбл со свиной:

Свиной жир – 450г. мелко нарезать (в рецепте использован жир с рёбер)
Растительное или рапсовое масло – 2 стакана
Шалот – 3шт. мелко нарезать
Соль – половина чайной ложки

Смешиваем мелко нарезанный свиной жир с половиной стакана воды в кастрюле. Ставим на средне-слабый огонь и тушим при слабом кипении, пока вся вода не выпарится, от 30 до 40 минут. Сливаем половину вытопленного жира и возвращаем кастрюлю на огонь, обжариваем 10 минут до золотисто-коричневого цвета. Процеживаем, сохраняя вытопленный жир для других целей. Хрустящие кусочки раскладываем на бумажном полотенце и даём остыть до комнатной температуры. Когда остынет, мелко рубим для крамбла. Растительное масло разогреваем в большой сковороде, добавляем шалот и обжариваем на среднем огне, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета 12-15 минут. Масло должно быть температурой 130С. Процеживаем и раскладываем лук на бумажных полотенцах, чтобы лишнее масло стекло, даём остыть до комнатной температуры. После того, как остынет, мелко рубим, смешиваем с хрустящим свиным жиром и приправляем солью.

9 Кокосовый крамбл:

Сахар – 1 стакан
Масло сливочное – 4ст.л.
Кукурузный сироп – 2 ст.л. (можно заменить инвертным сиропом или жидким мёдом)
Кокосовые хлопья – 2 стакана
Соль – полторы чайных ложки
Пищевая сода – половина чайной ложки

Смешиваем сахар, масло, кукурузный сироп и четверть стакана воды в большой сковороде. Доводим до кипения на среднем огне и готовим до лёгкой карамелизации. Всыпаем кокосовые хлопья, соль и пищевую соду, перемешиваем и готовим в карамели ещё одну минуту. Выливаем на противень, застеленный силиконовым ковриком, и даём остыть до комнатной температуры. Ломаем и измельчаем в блендере до крупной крошки.

10 Крамбл с можжевельником:

Ягоды можжевельника – 1ст.л.
Сливочное масло комнатной температуры – четверть стакана
Сахар – 2ст.л.
Хлебная мука – 1 1/4 стакана (это которая с повышенным содержанием клейковины)
Ржаная мука – половина стакана
Соль – полторы ст.л.
Молоко – 1ст.л.

Духовку разогреваем до 180С, противень застилаем пергаментной бумагой. В сухой горячей сковороде обжариваем ягоды можжевельника 1 минуту и даём остыть. Как остынуть измельчаем в порошок в кофемолке или ступе. В планетарном миксере с насадкой весло смешиваем масло с сахаром до белого цвета и пушистой консистенции. Всыпаем оба вида муки, соль и молотые ягоды можжевельника, смешиваем. Медленно добавляем молоко и вымешиваем тесто. Раскатываем получившееся тесто до толщины 1,2см и выпекаем до золотисто-коричневого теста 20 минут. Даём остыть до комнатной температуры, после разбиваем в блендере до крошки крамбла.

11 Луковый крамбл с семенами:

Хлебная мука – 2 стакана
Сахар – четверть стакана
Семена кунжута – 2ст.л.
Мак – 2ст.л.
Соль – 1ст.л.
Сливочное масло комнатной температуры – 1 1/4 стакана
Карамельный лук – половина стакана(высушенный от масла на бумажном полотенце)

Духовку разогреваем до 160С, противень застилаем пергаментной бумагой. В планетарном миксере смешиваем муку, сахар, соль и оба вида семян. Добавляем масло и смешиваем на средней скорости. Распределяем тесто на подготовленном противне и выпекаем 20 минут, вынимаем и даём остыть до комнатной температуры. Ломаем и разбиваем в блендере до размера горошин, смешиваем с карамельным луком.

12 Вишнёвый крамбл:

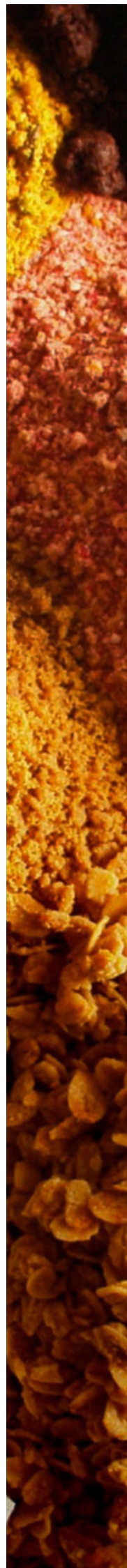
Овсяные хлопья – 1 стакан
Миндальные лепестки – 1/4 стакана
Коричневый сахар – 2ст.л.
Кленовый сироп – 2ст.л.
Оливковое масло – полторы столовых ложки
Соль – четверть чайной ложки
Высушенные ягоды вишни – 1 стакан

Духовку разогреваем до 160С, противень застилаем пергаментной бумагой. В отдельной миске смешиваем овсяные хлопья и миндальные лепестки. В небольшом сотейнике сахар, кленовый сироп, масло и соль доводим до кипения, выливаем на сухую смесь хлопьев и миндаля, перемешиваем. Распределяем смесь на подготовленный противень и запекаем 10 минут, часто помешивая, до лёгкого золотистого цвета и сухости. Достаём и даём остыть до комнатной температуры. В блендере разбиваем высушенную вишню с 1 стаканом гранолы. Храним в герметичном контейнере. Оставшуюся гранолу так же пульсируем в блендере и используем для других блюд.

13 Крамбл с какао-бобами:

Какао-бобы – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Сливочное масло – 2ст.л.
Кукурузный сироп – 2ст.л.
Соль – полторы чайных ложки
Пищевая сода – половина чайной ложки

Противень застилаем пергаментной бумагой. Какао-бобы обжариваем на сухой разогретой на среднем огне сковороде 5 минут до появления аромата, сохраняем тёплыми. В средней кастрюле сахар, масло, кукурузный сироп и четверть стакана воды доводим до кипения. Готовим до лёгкой карамели, добавляем соль, соду и хорошо перемешиваем. Всыпаем какао-бобы, перемешиваем и готовим ещё 1 минуту. Распределяем смесь по подготовленному противню и даём остыть до комнатной температуры. Измельчаем в блендере до грубой крошки. Будьте осторожны, чтобы не измельчить слишком сильно, т.к. крамбл станет маслянистым.



14 Крамбл шоколадное печенье:

Сахар – 2/3 стакана
Масло сливочное – 1/4 стакана
Соль – половина чайной ложки
Яйцо – 1шт.
Экстракт ванили – 1ч.л.
Мука – 1/3 стакана
Какао-порошок – 1/3 стакана

В планетарном миксере с насадкой лопатка смешиваем сахар, масло и соль. Добавляем яйцо и экстракт ванили, смешиваем до полного объединения. В отдельную миску просеиваем вместе муку и какао, постепенно добавляем к масляной смеси. Смешиваем на средней скорости до однородности, около 3х минут. Раскатываем тесто толщиной 1,3см между двумя листами пергаментной бумаги, убираем в морозилку на 3 часа.

Духовку разогреваем до 180С, тесто перекладываем на противень и убираем верхний слой пергамента. Выпекаем 6ть минут. Достаём, убавляем температуру до 90С, тесто разрезаем на кусочки и сушим в духовке 20 минут. Измельчаем в блендере до текстуры крамбла.

15 Крамбл пармезан-базилик:

Воздушный рис – 2 стакана
Кедровые орехи – 1 стакан
Тёртый пармезан – 1/4 стакана
Семена базилика – 1ст.л.
Соль – 1ст.л.
Эспелетский перец – полторы чайных ложки
Чеснок – полторы чайных ложки, мелко рубленного
Растительное или рапсовое масло для фритюра
Листья базилика – 1 стакан
Сироп глюкозы – 1/4 стакана

Духовку разогреваем до 120С. 2 противня застилаем пергаментной бумагой.

В большой миске смешиваем воздушный рис, кедровые орехи, пармезан, семена базилика, соль, перец и чеснок. В большой кастрюле масло для фритюра разогреваем до 200С и очень быстро обжариваем листья базилика до хрустящей текстуры. Раскладываем хрустящие листья на бумажных полотенцах, чтобы лишнее масло стекло. После остывания добавляем листья к смеси с воздушным рисом. Глюкозу выливаем в небольшую кастрюльку и нагреваем до расплавления, после выливаем на смесь с рисом. Перемешиваем до равномерного распределения ингредиентов и распределяем ровным слоем по одному из противней, застеленных пергаментной бумагой. Ставим в духовку на 20 минут. После пересыпаем смесь на второй противень, перемешиваем, распределяем ровным слоем и запекаем ещё 20 минут для равномерного выпекания. Даём остыть до комнатной температуры, если нужно, измельчаем в блендере до текстуры крамбла.

16 Фисташковый крамбл:

Сахар – 2/3 стакана
Масло сливочное – 1/3 стакана
Кукурузный сироп – 1/4 стакана (можно заменить на мёд)
Фисташки очищенные – полтора стакана
Соль – 2/3 ст.л.
Пищевая сода – 2/3 ч.л.

В среднем сотейнике смешиваем сахар, масло, кукурузный сироп и 2ст.л. воды, ставим на средний огонь и доводим до кипения. Всыпаем фисташки и готовим, пока сахар не станет светлой карамелью. Всыпаем соль и пищевую соду, перемешиваем, продолжаем варить ещё 1 минуту. Смесь должна стать золотисто-коричневой и достигнуть температуры 150С. Распределяем смесь по силиконовому коврику и даём полностью остыть до комнатной температуры. После остывания разламываем и измельчаем в блендере до текстуры крамбла.

17 Крамбл “яблоко-ягнёнок”:

Простой сироп – 1 стакан(вода/сахар 50 на 50)
Яблоко Пинк Леди – 1шт.
Жир ягнятины – 450г. рубленный
Растительное или рапсовое масло – 2 стакана
Шалот – 3шт. мелко нарезанный
Шнитт лук – 1ст.л. мелко нарубить
Карри порошок – 1ч.л.
Соль – половина чайной ложки

Духовку разогреваем до 90С. В небольшой кастрюле на среднем огне прогреваем простой сироп, не доводя до кипения. Яблоко тонко слайсируем на мандолине и погружаем слайсы в горячий сироп на 10 минут настояться. Процеживаем яблочные слайсы и раскладываем их в один слой на противне, застеленном силиконовым ковриком. Выпекаем до хрустящей текстуры около одного часа тридцати минут. Достаём, даём остыть до комнатной температуры и нарезаем на кусочки бмм.

В большой кастрюле смешиваем нарубленный жир ягнёнка и 1 стакан воды, ставим на средне-слабый огонь и готовим при слабом кипении до полного выпаривания воды, около 20 минут. Выливаем половину растопленного жира, возвращаем сковороду на огонь и обжариваем кусочки жира до золотисто-коричневого цвета, около 10 минут. Процеживаем растопленный жир и раскладываем хрустящие обжаренные кусочки на бумажных полотенцах, даём остыть до комнатной температуры. После остывания мелко нарезаем до размеров крамбла и смешиваем с кусочками яблочных чипсов.

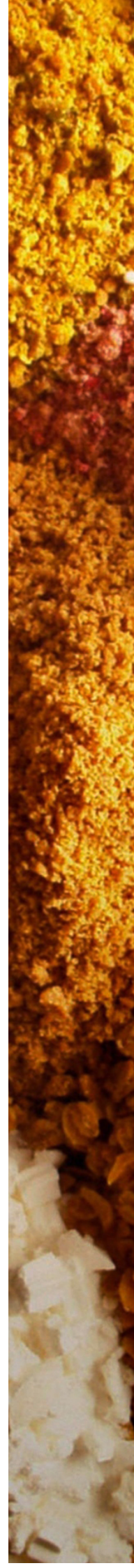
В большой сковороде смешиваем мелко нарезанный шалот и растительное масло, обжариваем на среднем огне, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета лука, от 12ти до 15ти минут. Масло должно достигать температуры 130С. Процеживаем хрустящий лук от масла, раскладываем на бумажных полотенцах и даём остыть до комнатной температуры. После остывания, рубим лук на мелкие кусочки и смешиваем с первой смесью. Приправляем карри, солью и смешиваем с мелко рубленным шнитт луком.

18 Карри гранола:

Горький миндаль – половина стакана
Сахар – 1 стакан
Масло сливочное – 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 2ст.л.
Пищевая сода – половина чайной ложки
Арахис – 1 1/3 стакана
Соль – 1ст.л.
Вафельные хлопья Paillete Feuilletine – половина стакана (Можно купить, можно приготовить. Рецепт здесь: <https://sladkoe.menu/recept-vafelnye-hlopya-paillete-feuilletine-ili-royaltin/>)
Карри порошок – 1/4 ч.л.
Дегидрированный лук – полторы чайных ложки(дегидрируйте или обжарьте до хруста)
Лимонный тимьян – половина чайной ложки

Духовку разогреваем до 160С. Горький миндаль распределяем в один слой на противне и запекаем в духовке 20 минут. Даём остыть до комнатной температуры и грубо измельчаем в блендере. В среднем сотейнике смешиваем сахар, масло и глюкозу, варим до тёмной карамели. Добавляем пищевую соду, карамель начнёт пускаться, но затем снова осядет. Всыпаем арахис, соль и варим 2 минуты, постоянно помешивая. Распределяем смесь ровным слоем по силиконовому коврику и даём остыть до комнатной температуры. После остывания разбиваем в блендере до текстуры крамбла.

В большой миске смешиваем 1 стакан размолотой арахисовой смеси, молотый горький миндаль, вафельные хлопья, карри, дегидрированный лук и листики лимонного тимьяна. Хорошо смешиваем до равномерного распределения ингредиентов.



19 Арахисовый крамбл:

Сахар – полтора стакана
Масло сливочное – половина стакана
Светлый кукурузный сироп – 1/4 стакана
Арахис очищенный – полтора стакана
Соль – 2ч.л.
Пищевая сода – 3/4 ч.л.

В сотейнике смешиваем сахар, масло, кукурузный сироп и половину стакана воды, доводим до кипения на средне-сильном огне. Всыпаем арахис и готовим до светлой карамели, постоянно помешивая, чтобы предотвратить пригорание орехов. Добавляем соль, пищевую соду и готовим ещё 1 минуту. Распределяем смесь по силиконовому коврику и даём остыть до комнатной температуры. Ломаем на кусочки и разбиваем в блендере до мелкой крошки.

20 Апельсиновый крамбл:

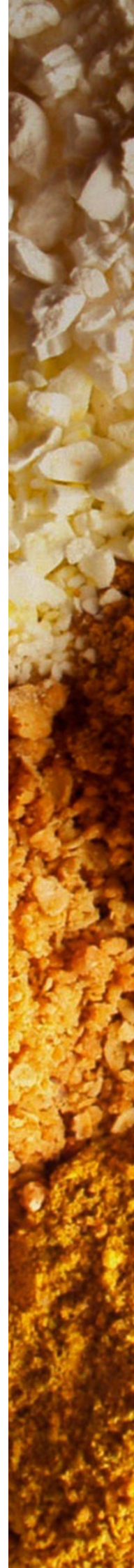
Масло сливочное – половина стакана
Сахар – половина стакана
Семена половины стручка ванили
Соль – половина чайной ложки
Цедра одного апельсина
Яйцо – 1шт.
Мука – 3 стакана

Духовку разогреваем до 180С. В планетарном миксере с насадкой лопатка смешиваем масло и сахар до кремовой текстуры. Добавляем семена ванили, соль, апельсиновую цедру и яйцо, смешиваем до гладкости. Всыпаем муку и вымешиваем до её полного включения. Убираем тесто в холодильник на час. После охлаждения раскатываем тесто до толщины 6мм и выпекаем на противне, застеленном пергаментной бумагой, до золотистого цвета от 7ми до 9ти минут. Вынимаем, даём остыть до комнатной температуры и крошим до текстуры крамбла.

21 Крамбл с лобстером(раком/креветками):

Хлебная мука – полтора стакана (которая с высоким содержанием клейковины)
Миндальная мука – 1 стакан
Сахар – половина стакана
Соль – 2ст.л.
Сливочное масло с лобстером – 1 1/4 стакана холодного (рецепт в главе со сливочными маслами)

Духовку разогреваем до 160С, противень застилаем пергаментной бумагой. В планетарном миксере с насадкой крюк смешиваем хлебную муку, миндальную муку, сахар и соль. Постепенно добавляем кубики масла с лобстером, пока не получится грубое тесто. Выкладываем тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой, и разравниваем его, чтобы создать один пласт. Выпекаем 18 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынимаем из духовки, даём остыть до комнатной температуры и разбиваем в блендере до кусочков размером с горошину.



ГЛАВА 7. Бульоны и джусы



1 Куриный джус:

Выход 1л.
Куриные крылья – 4,5кг.
Растительное масло – 1/4 стакана
Лук – 4 стакана, нарезать
Морковь – 2 стакана, нарезать кубиками
Сельдерей – 2 стакана, нарезать кубиками
Порей – 2 стакана, нарезать
Корень сельдерей – 2 стакана, нарезать кубиками
Томатная паста – половина стакана
Красное вино – 4 стакана
Тимьян – 10 веточек
Лавровый лист – 2шт.
Чёрный перец – 25 горошин
Куриные лапы – 2, 3кг.
Кубики льда – 13кг. (Не удивляйтесь, лёд они вместо воды используют)

Духовку разогреваем до 190С. Раскладываем куриные крылья в один слой на 2 больших противня и запекаем в духовке до золотисто-коричневого цвета. От 1 часа 15ти минут до 1го часа 30ти минут, переворачивая крылья каждые полчаса. Масло нагреваем в большой кастрюле на сильном огне. Карамелизуем в кастрюле лук, морковь, сельдерей, порей и корень сельдерей от 10ти до 15ти минут. Добавляем томатную пасту и обжариваем до карамелизации от 5ти до 7ми минут. Вливаем красное вино и упариваем до консистенции сиропа. Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и горошины перца. Добавляем к овощам саше, куриные крылья и куриные лапы, сверху всыпаем лёд(это вместо воды).

Доводим до лёгкого кипения на среднем огне, снимая все образующиеся пенки. Варим на медленном огне, не закрывая крышкой, 5ть часов, снимая пену каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкое сито и увариваем до 900мл -1л. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.

2 Куриный бульон:

Выход: 3,8л.
Куриные спинки и шеи – 4,5кг.
Кубики льда – 6,8кг.
Порей, белая часть – 1 стакан, нарезанного кубиками
Стебель сельдерей – половина стакана, нарезанного кубиками
Корень сельдерей – половина стакана, нарезанного кубиками
Шалот – половина стакана, мелко нарезанного
Фенхель – половина стакана, мелко нарезанного
Горошины белого перца – 5шт.
Лавровый лист – 1шт.
Тимьян – 1 веточка

Хорошо промываем спинки и шеи под проточной водой 5 минут, выкладываем в большую кастрюлю и засыпаем кубиками льда. Доводим до кипения на среднем огне и снимаем пенку. После этого добавляем порей, стебель и корень сельдерей, шалот и фенхель. Делаем саше, завязав перчинки, тимьян и лавровый лист в марлю, добавляем в бульон. Варим при слабом кипении, не закрывая крышкой, 3 часа, снимая пенку каждые полчаса. После приготовления процеживаем и охлаждаем на льду.

3 Утиный джус:

Выход 1л.
Утиные каркасы – 4,5кг, порубить на кусочки 5см.
Утиный жир – 4ст.л.
Лук – 4 стакана, мелко нарезанного
Морковь – 2 стакана, нарезанной кубиками
Стебель сельдерей – 2 стакана, нарезанного кубиками
Порей – 2 стакана, нарезанного кубиками
Корень сельдерей – 2 стакана, нарезанного кубиками
Томатная паста – 5ст.л.
Портвейн – 2 стакана
Красное вино – 3 стакана
Тимьян – 10 веточек
Лавровый лист – 2шт.
Горошины перца – 25шт.
Куриные лапки – 1,4кг.
Куриный бульон – 7,5л. (по рецепту выше)

Духовку разогреваем до 190С, два больших противня застилаем пергаментной бумагой и раскладываем на них в один слой утиные кости. Ставим в духовку и запекаем до золотисто-коричневого цвета от 1 часа до 1 часа 15 минут, переворачивая раз в 20 минут. Растапливаем утиный жир в большой кастрюле на сильном огне. В расплавленном утином жире обжариваем до карамелизации лук, морковь, стебель и корень сельдерей, порей, около 7-10 минут. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем ещё 5-7 минут. Вливаем портвейн и выпариваем наполовину, затем вливаем красное вино и выпариваем до консистенции сиропа.

Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и перчинки. Добавляем к получившемуся сиропу утиные кости, куриные лапки и саше, заливаем куриным бульоном. Доводим до кипения на среднем огне и снимаем пенку. Продолжаем варить при слабом кипении на слабом огне, не закрывая крышкой, 5 часов, снимая пенку каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкозернистое сито, возвращаем на огонь и выпариваем до 1 литра. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.

4 Рыбный бульон:

Выход 3,8л.
Растительное масло – 5 ст.л.
Кубики порея – 2 стакана (только от белой части)
Шампиньоны – 2 стакана, нарезанные
Стебель сельдерей, нарезанный кубиком – 1 стакан
Корень сельдерей, нарезанный кубиком – 1 стакан
Шалот, нарезанный кубиком – 1 стакан
Фенхель, нарезанный кубиком – 1 стакан
Белое вино – 4 стакана
Белый перец горошком – 10шт.
Лавровый лист
Кости белых рыб – 5,4 кг. нарезать на кусочки 5 см, очистить от любой крови и промыть.
Кубики льда – 4,5кг. (В ресторане все бульоны готовят не на воде, а на кубиках льда. Вы можете взять воду)

В очень большой кастрюле на среднем огне разогреваем масло. Добавляем порей, грибы, стебель и корень сельдерей, шалот и фенхель, обжариваем до мягкости около 10 минут. Вливаем белое вино и выпариваем до 1 1/3 стакана. Делаем саше, завернув в марлю перчинки и лавровый лист. Добавляем в кастрюлю саше, рыбные кости и кубики льда. Доводим до лёгкого кипения на среднем огне и снимаем все пенки с поверхности. Варим при лёгком кипении полчаса, стараясь не доводить до сильного кипения. Снимаем с огня и даём настояться 10 минут. Снова убираем все пенки с поверхности и вычерпываем бульон половником в чистую тару, расположив сверху марлю для процеживания. Когда вычерпываем, стараемся не касаться и не шевелить рыбные кости, чтобы бульон оставался прозрачным. Охлаждаем на льду.

5 Бульон из лобстеров(или других ракообразных):

Выход: 3,8л.

Передняя часть лобстеров без хвостов – 4,5кг.

Растительное масло – половина стакана

Лук – 2 стакана нарезанного

Морковь – 1 стакан нарезанной кубиками

Сельдерей - 1 стакан нарезанный кубиками

Порей - 1 стакан нарезанный кубиками

Фенхель - 1 стакан нарезанный кубиками

Чеснок – 4 зубчика

Томатная паста – 1 стакан

Коньяк – половина стакана

Белое вино – 2 стакана

Кубики льда – 6,8кг.

Тимьян – 5 веточек

Эстрагон – 5 веточек

Лимонная вербена – 5 веточек

Белый перец – 20 горошин

Омаров тщательно очищаем от внутренностей, удаляем ноги, полученный хитин разрезаем на 4ре части. На сильном огне в большой кастрюле нагреваем масло, выкладываем в него хитин омаров и обжариваем, помешивая, 10-12ть минут. Добавляем лук, морковь, сельдерей, порей, фенхель, чеснок и готовим всё вместе до мягкости овощей 5-7мь минут, не забывая постоянно помешивать. Добавляем томатную пасту, перемешиваем и готовим ещё 4-5 минут. Вливаем коньяк, выпариваем до 2х столовых ложек, вливаем белое вино и выпариваем до половины стакана. Засыпаем всё льдом(это вместо воды для бульона), добавляем тимьян, эстрагон, лимонную вербену, перчинки и доводим до кипения на среднем огне. Снимаем пенку и варим при небольшом кипении полчаса. Процеживаем через мелкое сито в другую кастрюлю и выпариваем до 3,8л. Процеживаем и охлаждаем бульон на льду.

6 Бульон из телятины:

Выход: 3,8л.

Телячьи кости – 2,3кг.

Телячья грудина – 2,3 кг, нарубить на кусочки 5см.

Телячьи ноги(нижняя часть, но без копыт) – 1,4кг.

нарубить на кусочки 5см.

Кубики льда – 9кг. (В ресторане используют лёд вместо воды. Мы, естественно, илжем брать и воду)

Лук – 1 стакан мелко нарезанного

Стебель сельдерея – половина стакана, нарезанного кубиками

Корень сельдерея - половина стакана, нарезанного кубиками

Порей белая часть - половина стакана, нарезанного кубиками

Белый перец – 10 горошин

Тимьян – 5 веточек

Лавровый лист – 1шт.

Хорошо промываем все кости под проточной водой 5 минут, выкладываем в большую кастрюлю кости, грудину, ноги и засыпаем кубиками льда. Доводим до кипения на среднем огне и снимаем пенку. После этого добавляем порей, стебель и корень сельдерея и лук. Делаем саше, завязав перчинки, тимьян и лавровый лист в марлю, добавляем в бульон. Варим при слабом кипении, не закрывая крышкой, 4 часа, снимая пенку каждые полчаса. После приготовления процеживаем и охлаждаем на льду.

7 Джус из ягнятины:

Выход 1л.

Кости ягнёнка – 4,5кг. нарубить на кусочки 5см.

Растительное или рапсовое масло – 1/4 стакана

Лук – 4 стакана мелко нарезанного

Морковь – 2 стакана, нарезать кубиками

Стебель сельдерея – 2 стакана, нарезать кубиками

Порей белая часть – 2 стакана, нарезать кубиками

Головки чеснока – 2шт. очищенные

Томатная паста – половина стакана

Красное вино – 4 стакана

Веточки тимьяна – 10шт.

Перец чёрный – 25 горошин

Лавровый лист – 2шт.

Бульон из телятины

Духовку разогреваем до 190С. Раскладываем нарубленные кости в один слой на 2 больших противня и запекаем в духовке до золотисто-коричневого цвета. От 1 часа до 1 часа 15ти минут, переворачивая кости каждые полчаса. Масло нагреваем в большой кастрюле на сильном огне. Карамелизуем в кастрюле лук, морковь, сельдерей, порей и чеснок от 10ти до 15ти минут. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем до карамелизации от 5ти до 7ми минут. Вливаем красное вино и упариваем до консистенции сиропа. Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и горошины перца. Добавляем к овощам саше, запечённые кости, заливаем бульоном из телятины. Доводим до лёгкого кипения на среднем огне, снимая все образующиеся пенки. Варим на медленном огне, не закрывая крышкой, 4 часа, снимая пену каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкое сито и увариваем до 900мл -1л. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.

8 Джус из кролика:

Выход 1л.

Растительное или рапсовое масло – 1/4 стакана

Кроличьи каркасы – 4,5кг., нарубить кусочками 5см.

Лук – 2 стакана, мелко нарезанного

Морковь – 1 стакана, нарезать кубиками

Стебель сельдерея – 1 стакан, нарезать кубиками

Порей белая часть – половина стакана, нарезать кубиками

Корень сельдерея – половина стакана, нарезать кубиками

Томатная паста – 4ст.л.

Красное вино – 4 стакана

Веточки тимьяна – 10шт.

Горошины перца – 25шт.

Лавровый лист – 2шт.

Куриный бульон – 7л. (Рецепт можно посмотреть здесь

https://vk.com/wall-103547324_73394)

Масло разогреваем в большой кастрюле на сильном огне, добавляем кроличьи каркасы и обжариваем до коричневого цвета, не убавляя огонь, около 7-10 минут. Добавляем к костям лук, морковь, стебель и корень сельдерея, порей и карамелизуем в течение 7-10 минут. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем до карамелизации от 5ти до 7ми минут. Вливаем красное вино и упариваем до консистенции сиропа. Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и горошины перца. Добавляем к овощам и костям саше и заливаем куриным бульоном. Доводим до лёгкого кипения на среднем огне, снимая все образующиеся пенки. Варим на медленном огне, не закрывая крышкой, 3 часа, снимая пену каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкое сито и увариваем до 900мл -1л. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.



9 Телячий джус:

Выход 1л.

Телячьи кости – 9кг. нарубить кусочками 5см.

Телячьи ноги(нижняя часть, но без копыт) – 2,2кг. нарубить на кусочки 5см.

Растительное или рапсовое масло – 1/4 стакана

Лук – 4 стакана, мелко нарезанного

Морковь – 2 стакана, нарезать кубиками

Стебель сельдерея – 2 стакана, нарезать кубиками

Порей белая часть – 2 стакана, нарезать кубиками

Корень сельдерея – 2 стакана, нарезать кубиками

Томатная паста – половина стакана

Красное вино – 4 стакана

Веточки тимьяна – 10шт.

Чёрный перец – 25шт.

Лавровый лист – 2шт.

Кубики льда(вместо воды)

Духовку разогреваем до 190С. Раскладываем нарубленные кости и ноги в один слой на 2 больших противня и запекаем в духовке до золотисто-коричневого цвета. От 45 минут до 1 часа, переворачивая кости и ноги каждые полчаса. Масло нагреваем в большой кастрюле на сильном огне. Карамелизируем в кастрюле лук, морковь, корень и стебель сельдерея и порей от 10ти до 15ти минут. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем до карамелизации от 5ти до 7ми минут. Вливаем красное вино и упариваем до консистенции сиропа. Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и горошины перца. Добавляем к овощам саше, запечённые кости и ноги, засыпаем кубиками льда или заливаем водой.

Доводим до лёгкого кипения на среднем огне, снимая все образующиеся пенки. Варим на медленном огне, не закрывая крышкой, 5 часов, снимая пену каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкое сито и увариваем до 900мл -1л. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.

10 Джус из оленины:

Выход 1л.

Оленьи кости – 6,8кг.. нарубить на кусочки 5см.

Растительное или рапсовое масло – 1/4 стакана

Лук – 4 стакана, мелко нарезанного

Морковь – 2 стакана, нарезать кубиками

Стебель сельдерея – 2 стакана, нарезать кубиками

Порей белая часть – 2 стакана, нарезать кубиками

Корень сельдерея – 2 стакана, нарезать кубиками

Томатная паста – половина стакана

Коньяк – 1 стакан

Красное вино – 4 стакана

Веточки тимьяна – 10шт.

Чёрный перец – 25шт.

Лавровый лист – 2шт.

Бульон из телятины

Духовку разогреваем до 190С. Раскладываем нарубленные кости оленины в один слой на 2 больших противня и запекаем в духовке до золотисто-коричневого цвета. От 1 часа до 1 часа 15 минут, переворачивая кости и ноги каждые полчаса. Масло нагреваем в большой кастрюле на сильном огне. Карамелизируем в кастрюле лук, морковь, корень и стебель сельдерея и порей от 10ти до 15ти минут. Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем и обжариваем до карамелизации от 5ти до 7ми минут. Вливаем коньяк и выпариваем наполовину. Вливаем красное вино и упариваем до консистенции сиропа. Делаем саше, завязав в марлю тимьян, лавровый лист и горошины перца. Добавляем к овощам саше, запечённые кости и заливаем бульоном. Доводим до лёгкого кипения на среднем огне, снимая все образующиеся пенки. Варим на медленном огне, не закрывая крышкой, 5 часов, снимая пену каждые полчаса. Процеживаем бульон через мелкое сито и увариваем до 900мл -1л. Снова процеживаем и охлаждаем на льду.



ГЛАВА 8. Сорбеты и мороженое



1 Мороженное из моцареллы:

Моцарелла Буффало – 2,5 стакана
Обезжиренное молоко – 2,5 стакана
Тримолин – 1/4 стакана
Декстроза в порошке – 2ст.л.
Соль – полторы столовых ложки
Гуаровая камедь – 1,6г. (Приобрести можно здесь: moleculares.ru/tekstury/16-guarovaya-kamed.html)
Ксантановая камедь – 1,2г.
Молочная кислота – половина чайной ложки

Пюрируем все ингредиенты в блендере на высокой скорости, пока смесь не станет тёплой. Смешиваем ещё 15 секунд до гладкости и охлаждаем на льду. Переливаем в контейнер пакодгета и замораживаем. Перед подачей разбиваем в пакоджете. (Мы тут все повара и знаем, что можно обойтись и без пакодгета. Да, не так идеально по текстуре, но на вкус не повлияет. Классный рецепт!)

2 Мороженое из попкорна:

Зёрнышки для попкорна – 1 стакан
Рапсовое или растительное масло – 2ст.л.
Молоко – 4 стакана
Жирные сливки – 3 стакана
Сахар – половина стакана
Сироп глюкозы – 3ст.л.
Соль – 1ст.л.

Приготовим попкорн: ядра и масло помещаем в глубокую кастрюлю на средний огонь, закрываем крышкой. Готовим, периодически встряхивая кастрюлю, чтобы помочь ядрам вздуться. Когда хлопки от вздувания ядер станут реже, снимаем с огня и ставим в сторону, чтобы закончить процесс. Будьте осторожны, чтобы не сжечь попкорн. (Конечно, можно и в микроволновке сделать)
Молоко, сливки, сахар и глюкозу доводим почти до кипения и выливаем сверху на попкорн. Закрываем крышкой и даём настояться 1 час. После этого делим смесь пополам. Одну половину пюрируем в блендере до однородности. Вливаем получившееся пюре в оставшуюся половину и хорошо перемешиваем. Протираем через мелкозернистое сито. Процеженную смесь снова взбиваем в блендере до однородности и снова протираем через сито. Приправляем солью и замораживаем в мороженице.

3 Абрикосовый сорбет:

Свежие зрелые абрикосы – 3,8л. Без косточек, нарезанные кубиком (Да, в литрах, в оригинале в квартах. Не забывайте, что они всё стаканами измеряют. В стаканах я пересчитала – это 16 стаканов. И да, они черти, всё ни как у людей)
Сахар – полтора стакана
Сок одного лимона
Лимонная кислота – 1ч.л.

В блендере пюрируем кубики абрикосов с сахаром и лимонным соком, приправляем получившееся пюре лимонной кислотой и хорошо перемешиваем. Протираем через мелкозернистое сито и охлаждаем. Замораживаем в мороженице.

4 Мороженое из пахты с оливковым маслом:

Жирные сливки – 1 стакан
Сироп глюкозы – половина стакана
Сухое молоко – 3/8 стакана
Сахар – 1/4 стакана
Соль – полторы столовых ложки
Цедра лимона – 1ст.л.
Молочная кислота – половина чайной ложки
Пахта – 3,5 стакана
Оливковое масло extra- virgin – 1 стакан

Сливки нагреваем в небольшой кастрюльке на среднем огне, добавляем глюкозу, сухое молоко, сахар и соль, хорошо перемешиваем до растворения всех ингредиентов. Переливаем смесь в блендер и смешиваем вместе с цедрой лимона и молочной кислотой. Добавляем пахту и оливковое масло, продолжаем смешивать до гладкой однородной текстуры. Процеживаем через мелкозернистое сито и охлаждаем. Замораживаем в мороженице.

5 Ежевичный сорбет:

Сахар – половина стакана
Ежевика – 6 стаканов
Сок одного лимона
Лимонная кислота – половина чайной ложки

В кастрюле смешиваем сахар и 1 стакан воды, доводим до кипения. В чашу блендера кладем ежевику, добавляем лимонную кислоту, заливаем лимонным соком и сахарным сиропом. Пюрируем до однородности, после протираем через мелкозернистое сито и охлаждаем. Замораживаем в мороженице.

6 Сорбет из карамелизированного белого шоколада:

Белый шоколад Valrhona Ivoire 35% - 370г. нарубить
Солодовое молоко в порошке – 5ст.л. (Malted Milk powder. На кухню можно было бы заказать, его классно в десерты добавлять, вкус орехово-карамельный, нашему населению слабо знаком. Получится такой ресторанный специалитет. Если не хотите париться, замените на сухое молоко, оно не забудет вкус карамелизированного шоколада)
Сахар – 2ч.л.
Сироп глюкозы – половина стакана
Соль – 2ч.л.

На среднем огне доводим до слабого кипения большую кастрюлю с водой. Нарубленный шоколад вакуумируем и помещаем в слабо кипящую воду. Варим 3 часа или до среднего карамельного цвета шоколада, переворачивая каждые полчаса, чтобы обеспечить ровный цвет. После этого сразу же помещаем на ледяную баню. Когда шоколад остынет и затвердеет, вынимаем из вакуумированного мешка и рубим на мелкие кусочки. Храним в сухом герметичном контейнере.
В небольшой миске смешиваем сахар и солодовое молоко в порошке(или сухое молоко) до однородной смеси. В сотейнике на слабом огне смешиваем глюкозу и 3/4 стакана воды, нагреваем до полного растворения глюкозы и нагревания смеси. Медленно всыпаем сахарную смесь к нагретой с водой глюкозе, перемешиваем и доводим почти до кипения. Нарубленный карамелизированный шоколад вместе с солью помещаем в сухую миску и выливаем на них горячую сладкую смесь. Даём растаять шоколаду 1 минуту, затем с помощью погружного блендера смешиваем до однородности. Процеживаем через мелкозернистое сито и замораживаем в мороженице пока смесь ещё тёплая, чтобы избежать зернистой текстуры.

7 Сорбет из чёрной смородины:

Сахар – полтора стакана
Сироп глюкозы – 3/4 стакана
Пюре чёрной смородины – 3 стакана(замороженное пюре)

В большой кастрюле на среднем огне смешиваем сахар, глюкозу и 4 стакана воды, нагреваем до растворения сахара. Добавляем пюре чёрной смородины, перемешиваем и продолжаем нагревать до получения однородной массы. Охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

8 Кокосовый сорбет:

Сахар – 2/3 стакана
Сироп глюкозы – 1/4 стакана
Замороженное кокосовое пюре – 2 1/4 стакана

В кастрюле смешиваем 2 стакана воды, сахар и сироп глюкозы, нагреваем на слабом огне до растворения сахара. Добавляем кокосовое пюре, постоянно помешивая, нагреваем до однородности. Процеживаем и охлаждаем на льду. Замораживаем в мороженице.



9 Мороженое из картофеля:

2 столовых ложки рапсового или растительного масла
1 кг очищенного и нарезанного картофеля (слайсы толщиной 10 мм)
475 мл обезжиренного молока
475 мл цельного молока
60 г нектара агавы
2 чайных ложки соли
120 г сметаны
2 столовых ложки коричневого масла (рецепт в разделе сливочного масла)

Предварительно разогрейте духовку до 175°C. Нагрейте рапсовое масло в большом сотейнике. Добавьте картофель и готовьте в течение 2 - 3 минут, переворачивая их в масле. Поместите сотейник в духовку и готовьте в течение 20 минут, пока картофель не будет золотисто-коричневого цвета. Вытащите картофель из кастрюли. Обсушите от избыточного масла. В большой кастрюле смешайте обезжиренное молоко, цельное молоко, нектар агавы, соль и жареный картофель. Доведите до кипения. Снимите с огня, закройте, и дайте настояться в течение 45 минут. Процедите, и сохраните отдельно молочную смесь, отдельно картофель. Возьмите 250 гр готового картофеля. В блендере смешайте картофель, молочную смесь, коричневое масло и сметану. Смешайте вместе до однородного состояния и процедите через мелкое сито. Охладите смесь надо льдом, и заморозьте в мороженице (фризер).

10 Мороженое из зелёного горошка:

Сухое молоко – 1 1/4 стакана
Тримоллин – 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 2ст.л.
Яичные желтки – 13шт.
Пюре из шпината – 2ст.л. (рецепт в главе пюре)
Пюре из сахарных стручков гороха – 1 1/4 стакана (рецепт в главе пюре)

В среднем сотейнике смешиваем 1 1/4 стакана воды, сухое молоко, тримоллин и глюкозу. Растапливаем смесь на слабом огне до однородности всех ингредиентов. Медленно вливаем смесь в яичные желтки, постоянно взбивая венчиком. Осторожно! Не допустите свёртывания яиц. Нагреваем яичную смесь на огне до 30С и взбиваем с помощью погружного блендера. Процеживаем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду. Смешиваем до однородности с гороховым пюре и пюре из шпината. Убираем в холодильник минимум на 2 часа, после замораживаем в мороженице.

11 Вишнёвый сорбет:

Вишня – 8 стаканов без косточек
Сахар – 1 стакан
Лимонная кислота – 1ст.л. или по вкусу

Вишни смешиваем с сахаром и лимонной кислотой, перекладываем в блендер и пюрируем до гладкости. Протираем через мелкозернистое сито. Сразу же замораживаем в мороженице. Важно как можно скорее заморозить его, так как вишневое пюре будет окисляться и быстро приобретёт коричневый цвет при комнатной температуре.

12 Сорбет из Melissa лимонной:

Сливки 10-12% - 950мл.
Молоко – 950мл. + больше, если потребуется
Melissa лимонная – 4 стакана листьев (или обычная лекарственная)
Сахар – полтора стакана
Сироп глюкозы – половина стакана
Соль – 1ч.л.

В среднем сотейнике на среднем огне нагреваем сливки и 4 стакана молока почти до кипения (не доводя до кипения). Снимаем с огня и добавляем листья Melissa, накрываем крышкой и даём настояться полчаса, затем процеживаем от листьев. Измеряем количество получившейся жидкости и, если нужно, добавляем молока, чтобы получилось 8 стаканов (1 американский стакан – 230мл). Переливаем в кастрюлю и нагреваем почти до кипения, добавляем сахар, глюкозу и соль. Смешиваем всё погружным блендером и процеживаем через мелкозернистое сито. Охлаждаем на льду, затем замораживаем в мороженице.

13 Фундучный сорбет:

Очищенный фундук – 3 стакана
Сахар - 1 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 1/3 стакана
Сухое молоко – 1/3 стакана
Соль – 2ст.л.

Духовку разогреваем до 160С. Фундук рассыпаем одним слоем на противне и запекаем в духовке до тёмно-коричневого цвета, около получаса. Сорбет получится более ароматным, если орехи хорошо запеклись. Как только орехи запеклись, доводим 6 стаканов воды до кипения, всыпаем тёплые орехи. Закрываем кастрюлю крышкой и продолжаем варить при слабом кипении до размягчения орехов, около 2,5 часов.

Пюрируем размягчённые орехи до гладкости, процеживаем через мелкозернистое сито, у нас должно получиться 5 стаканов фундучной жидкости, если не хватает, то долейте воды до 5 стаканов (1 американский стакан – 230мл.).

В средней кастрюле смешиваем жидкость от фундука, сахар, глюкозу и сухое молоко, нагреваем до тех пор, пока сахар и глюкоза не расплавятся, и мы не получим однородную массу. Процеживаем и приправляем солью. Охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

14 Шоколадный сорбет:

Сахар – 1 стакан+2ст.л.
Шоколад Valrhona Caraibe 66% - 450г., нарубленного
Соль – 1ч.л.

В кастрюле смешиваем 4 1/4 стакана воды с сахаром и доводим до кипения на среднем огне. Выливаем горячий сироп на нарубленный шоколад, даём ему подтаять 1 минуту, а затем пюрируем погружным блендером до однородности. Процеживаем через мелкозернистое сито и сразу же замораживаем в мороженице. Быстрая заморозка очень важна, чтобы избежать зернистой текстуры.

15 Кофейный сорбет:

Молотый кофе – 1 стакан
Молоко – 1 3/4 стакана
Сливки 10-12% - 1 3/4 стакана
Сахар – 1 стакан
Сироп глюкозы – 3/4 стакана
Соль – 1ч.л.

Духовку разогреваем до 150С. Молотый кофе рассыпаем в один слой на противне и обжариваем в духовке 8 минут. В средней кастрюле смешиваем молоко, сливки и обжаренный кофе, хорошо перемешиваем и убираем на ночь в холодильник настояться.

На сл. День процеживаем через кофейный фильтр в большую кастрюлю. Добавляем к кофейному молоку сахар и глюкозу, прогреваем на среднем огне до полного растворения глюкозы и сахара. Процеживаем смесь через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду. Приправляем солью и замораживаем в мороженице.

16 Сорбет "Зелёное яблоко":

Яблоки Гренни Смит – 1,1 кг. около 7ми штук, очистить, удалить сердцевину, нарезать
Сахар – 1/3 стакана
Сироп глюкозы – 1/3 стакана
Яблочная кислота – 2ч.л.
Ксантановая камедь – полторы чайных ложки

Нарезанные яблоки вакуумируем, кастрюлю с водой доводим до кипения. Кладём завакуумированные яблоки в кастрюлю и готовим до мягкости около 20ти минут. Готовые яблоки пюрируем в блендере с остальными ингредиентами до гладкости. Протираем пюре через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду, постоянно помешивая. Замораживаем в мороженице.



17 Мороженое из спаржи:

Сухое молоко – 1 1/4 стакана
Тримолин – 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 2ст.л.
Желтки яичные – 13шт.
Пюре из белой спаржи – полтора стакана
(рецепт в главе пюре)

В среднем сотейнике смешиваем 1 1/4 стакана воды, сухое молоко, тримолин и глюкозу. Нагреваем на слабом огне до полного растворения и объединения ингредиентов. Тонкой струйкой вливаем смесь в яичные желтки, постоянно взбивая венчиком. Старайтесь не допустить свёртывания желтков. Возвращаем на огонь и нагреваем до 30С, после взбиваем погружным блендером. Процеживаем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду. Смешиваем основу для мороженого с пюре из белой спаржи до однородности. Убираем в холодильник минимум на 2 часа перед замораживанием в мороженице.

18 Мороженое солёная карамель:

Сахар – 1 стакан+1ст.л.
Сливки 33-35% - 2 1/4 стакана
Молоко – 2 стакана
Сироп глюкозы – половина стакана
Яичные желтки – 10шт.
Соль – 2ч.л.

В сотейнике с толстым дном на среднем огне растапливаем 3/4 стакана сахара, готовим сухую карамель до глубокого карамельного цвета. Параллельно в другом сотейнике смешиваем молоко, сливки и сироп глюкозы, нагреваем до расплавления глюкозы. Дегласируем карамель горячей сливочной смесью. В третьем сотейнике взбиваем желтки с оставшимся сахаром(1/4 стакана+1 ст.л.), медленно, постоянно помешивая, вливаем горячую карамельно-сливочную смесь к взбитым желткам. Возвращаем на плиту и нагреваем на среднем огне, постоянно помешивая, до температуры смеси 80С. Процеживаем через мелкозернистое сито, приправляем солью и охлаждаем на льду. Замораживаем в мороженице.

19 Сорбет из перечной мяты:

Мята перечная – 2 стакана
Сахар – 2 1/4 стакана
Сухое молоко – 2/3 стакана
Глюкоза в порошке – половина стакана
Соль – половина чайной ложки.

Листья перечной мяты бланшируем в кипящей воде 20 секунд и сразу же перекладываем в ледяную воду. Когда листья остынут, сливаем воду, отжимаем из листьев лишнюю влагу и обсушиваем на сухом полотенце. В среднем сотейнике смешиваем 4 стакана воды, сахар, сухое молоко, глюкозу в порошке и соль, ставим на средний огонь и нагреваем до растворения всех ингредиентов. Даём смеси немного остыть, переливаем в блендер, добавляем бланшированные листья и пюрируем до однородности. Протираем смесь через мелкозернистое сито, охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

20 Сорбет из запечённых бананов:

Спелые бананы – 8шт.
Сахар – 3/4 стакана
Соль – половина чайной ложки
Сок юдзу – 3/4 чайной ложки

Духовку разогреваем до 180С, противень застилаем пергаментной бумагой и раскладываем на нём неочищенные бананы. Запекаем бананы до коричневого цвета и выделения сока около получаса. Очищаем запечённые бананы и перекладываем мякоть в чашу блендера, добавляем сахар, соль и полтора стакана воды. Пюрируем до гладкости, протираем через мелкозернистое сито и смешиваем с соком юдзу. Охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

21 Сорбет маракуйя -каффир лайм:

Сахар – 1 стакан
Сироп глюкозы – 1/4 стакана
Листья каффир лайма – 1/4 стакана, мелко нарезать
Пюре маракуйи замороженное - 1 2/3 стакана

В сотейнике на слабом огне смешиваем 2 стакана воды с сахаром и сиропом глюкозы до растворения. Добавляем в горячую смесь листья каффир лайма, снимаем с огня, закрываем крышкой и даём настояться полчаса. Добавляем пюре маракуйи и смешиваем до однородности. Процеживаем через мелкозернистое сито, выбрасываем листья каффир лайма и замораживаем в мороженице.

22 Сорбет из овечьего молока:

Сахар – 3/4 стакана
Сироп глюкозы – 3/4 стакана
Сухое молоко – 2ст.л.
Йогурт из овечьего молока – 3,5 стакана
Лимонный сок – 3ст.л.
Соль – половина чайной ложки

Смешиваем полтора стакана воды с сахаром и глюкозой в среднем сотейнике, ставим на средний огонь и доводим до слабого кипения. Добавляем сухое молоко, перемешиваем и готовим ещё 2 минуты до полного растворения ингредиентов. Охлаждаем на льду. Добавляем йогурт, лимонный сок и соль, смешиваем до однородности погружным блендером. Процеживаем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду до очень холодного. Замораживаем в мороженице.

23 Клубничный сорбет:

Клубника – 10 стаканов, разрезать на четвертинки
Сахар – полтора стакана
Лимонная кислота – 1ч.л.

Тут вообще всё просто. Клубнику смешиваем в чаше блендера с сахаром и лимонной кислотой. Пюрируем на максимальной скорости, протираем через мелкозернистое сито и замораживаем в мороженице.

24 Молочный сорбет:

Сливки 10-12% - 2,5 стакана
Сироп глюкозы – 3/4 стакана
Мёд – 1/3 стакана
Соль – 1ст.л.
Молоко – 2,5 стакана

В среднем сотейнике смешиваем сливки, глюкозу, мёд и соль, ставим на средний огонь и доводим почти до кипения. Снимаем с огня, вливаем молоко и смешиваем всё погружным блендером. Процеживаем, охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

25 Морковное мороженое:

Морковный сок – 1 3/4 стакана
Сухое молоко – 1 1/4 стакана
Тримолин – 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 2 столовые ложки
Яичные желтки – 13шт.
Морковное пюре – полтора стакана
(рецепт в главе пюре)

В сотейнике смешиваем морковный сок, сухое молоко, тримолин и глюкозу, нагреваем до полного растворения ингредиентов на слабом огне. Медленно вливаем смесь в яичные желтки, постоянно взбивая, стараясь не допустить сворачивания желтков. Взбиваем до объединения и возвращаем на огонь, нагреваем до 30С, снимаем с огня и взбиваем погружным блендером. Процеживаем через мелкозернистое сито и охлаждаем на льду. Смешиваем с морковным пюре и убираем в холодильник как минимум на 2 часа перед замораживанием в мороженице.



26 Мороженое с белым трюфелем:

Молоко – 2 стакана
Сливки 33% - 2 стакана
Сухое молоко – 1/4 стакана
Яичные желтки – 8шт.
Сахар – 1 стакан
Соль – 1ч.л.
Масло с белым трюфелем – 2 ст.л.(рецепт в главе сливочное масло)
Белый трюфель мелко нарубленный – 1ст.л.

В сотейнике смешиваем молоко, сливки и сухое молоко, нагреваем на средне-слабом огне, не доводя до кипения. В отдельной миске венчиком взбиваем до однородности желтки, сахар и соль. Медленно вливаем в желтковую смесь горячую молочную, постоянно взбивая. Возвращаем на огонь и на среднем огне нагреваем до 80С, постоянно помешивая. Процеживаем горячую смесь через мелкозернистое сито на трюфельное сливочное масло с мелко рубленным трюфелем. Взбиваем всё вместе до объединения погружным блендером, охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

27 Фисташковое мороженое:

Фисташки очищенные – 2 1/4 стакана
Молоко – 6 стаканов
Сахар – 1 стакан
Яичные желтки – 10шт.
Фисташковая паста – 1 стакан(можно купить готовую, а можно сделать. Рецепт ниже)
Соль – 1ст.л.

Фисташковая паста:
Очищенные от скорлупы фисташки – 2 стакана
Сахарная пудра - 3/4 стакана
1 столовая ложка соли
Фисташковое масло - 3/4 стакана

Фисташковая паста: Предварительно разогрейте духовку до 150°C. Поместите фисташки на противень для выпечки и жарьте в духовке в течение 8 - 10 минут. Смешайте жареные фисташки, сахар и соль в кухонном комбайне. Измельчайте фисташки в кухонном комбайне и медленно добавляйте фисташковое масло, пока смесь не достигнет рыхлой консистенции. Поместите в Термомиксер и смешайте на высокой скорости, пока не образуется гладкая паста. Протрите пасту через мелкое сито и охладите до комнатной температуры.

Мороженое: Духовку разогреваем до 150С, фисташки рассыпаем в один слой на противне и запекаем 8-10 минут. В сотейнике смешиваем молоко и половину стакана сахара, ставим на плиту и нагреваем почти до кипения, но не доводя до него. Всыпаем в горячую смесь тёплые запечённые фисташки, снимаем с огня, накрываем крышкой и даём настояться 15 минут. Пюрируем в блендере и процеживаем через мелкозернистое сито. В отдельной миске взбиваем вместе оставшуюся половину стакана сахара, желтки и фисташковую пасту до объединения, медленно вливаем в желтковую смесь горячее фисташковое молоко и взбиваем до однородности. Возвращаем смесь на плиту и нагреваем, постоянно помешивая, до 80С. Процеживаем через мелкозернистое сито, добавляем соль и охлаждаем на льду. Замораживаем в мороженице.

28 Шоколадно-трюфельное мороженое:

Молоко – 3,5 стакана
Сливки 33% - 2/3 стакана
Сухое молоко – половина стакана
Сироп глюкозы – 2ст.л.
Сахар – 3/4 стакана
Желтки – 6шт.
Шоколад Valrhona Araguan 72% - 240г. нарубленный
Масло с чёрным трюфелем – 3ст.л.
(рецепт в разделе сливочные масла)
Чёрный трюфель, мелко нарубленный – 3ст.л.
Соль – 1ст.л.

В сотейнике смешиваем молоко, сливки, сухое молоко и глюкозу, нагреваем на средне-слабом огне, не доводя до кипения. В отдельной миске венчиком взбиваем до однородности желтки сахар. Медленно вливаем в желтковую смесь горячую молочную, постоянно взбивая. Возвращаем на огонь и на среднем огне нагреваем до 80С, постоянно помешивая. Процеживаем горячую смесь через мелкозернистое сито на трюфельное сливочное масло, рубленный шоколад, соль и мелко рубленный трюфель. Взбиваем всё вместе до объединения погружным блендером. Охлаждаем на льду, постоянно помешивая, и замораживаем в мороженице.

29 Кофейное мороженое:

Кофейные зёрна – 2 стакана
Молоко – 4 стакана
Сливки 33% - 1 стакан
Сухое молоко – половина стакана
Яичные желтки – 6шт.
Сироп глюкозы – 2ст.л.
Сгущённое молоко – 3/4 стакана
Кофейный экстракт – 2ст.л. предпочтительно Trabliti
Растворимый кофе эспрессо – 2ст.л.
Соль – 1ст.л.

Духовку разогреваем до 180С. Кофейные зёрна в один слой рассыпаем по противню, застеленному пергаментной бумагой, и запекаем в духовке 20 минут. Измельчаем зёрна в блендере, пересыпаем в отдельную кастрюлю и заливаем молоком и сливками, накрываем крышкой и даём настояться полчаса. После процеживаем через мелкозернистое сито. Переливаем кофейное молоко в сотейник и нагреваем на средне-сильном огне, вмешиваем сухое молоко, до кипения не доводим. В отдельной миске смешиваем желтки и сироп глюкозы до объединения, медленно вливаем в эту смесь горячее кофейное молоко, постоянно взбивая венчиком. Переливаем всё в кастрюлю и нагреваем на слабом огне, постоянно помешивая, до 80С. Добавляем сгущённое молоко, кофейный экстракт, растворимый кофе и соль, перемешиваем до объединения. Процеживаем через мелкозернистое сито, охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

30 Свежий сорбет йогурт-лимон:

Сахар – 1 1/4 стакана
Сироп глюкозы – 2/3 стакана
Йогурт греческий – 2,5 стакана
Лимонный сок – 1 3/4 стакана

В среднем сотейнике смешиваем 1 стакан воды с сахаром и сиропом глюкозы, нагреваем на среднем огне до полного растворения ингредиентов почти до кипения, но не доводя до него. Переливаем в миску и охлаждаем на льду. Взбиваем остывшую смесь в блендере вместе с йогуртом и лимонным соком до полного объединения, замораживаем в мороженице.

31 Двухслойное яблочное мороженое:

Яблоки Гренни Смит – 1,4кг. удалить сердцевину, тонко нарезать
Яблочный сидр – 2 стакана
Лимонная кислота – 2 ст.л + половина чайной ложки
Молоко – 3,5 стакана
Сливки 33% - 3,5 стакана
Сироп глюкозы – 1/4 стакана
Желтки – 9шт.
Сахар – 1 3/4 стакана+ половина стакана
Кальвадос – 1/4 стакана
Соль – 1ст.л.
Яблоки сорта Фуджи – 900г. очистить, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки
Коричневый сахар – половина стакана
Цедра и сок одного лимона
Семена одного стручка ванили

В кастрюле смешиваем кусочки яблок Гренни смит, сидр и половину чайной ложки лимонной кислоты, ставим на средний огонь и готовим до мягкости яблок полчаса. Не давая остыть, пюрируем в блендере до однородности. В другой кастрюле смешиваем молоко, сливки и сироп глюкозы, нагреваем на среднем огне и смешиваем с яблочным пюре. В отдельной миске взбиваем вместе желтки и 1 3/4 стакана сахара до образования бледно-жёлтых лент(стекать с венчика должна смесь в форме ленты). Медленно вливаем молочную смесь в яичную, постоянно взбивая венчиком, и переливаем в кастрюлю. Ставим на огонь и нагреваем до 80С, протираем через мелкозернистое сито. Добавляем оставшиеся 2 столовые ложки лимонной кислоты, кальвадос и соль, смешиваем. Охлаждаем на льду и замораживаем в мороженице.

Духовку разогреваем до 180С. В форме для выпечки смешиваем четвертинки яблок фуджи, коричневый сахар, оставшуюся половину сахара и лимонный сок, закрываем плотно фольгой и запекаем в духовке около 45 минут. Яблоки должны стать мягкими, а жидкость должна стать сиропоподобной. Пюрируем запечённые яблоки с лимонной цедрой и семенами ванили до гладкости. Протираем смесь через мелкозернистое сито, охлаждаем на льду и выкладываем в кондитерский мешок. Чтобы сделать двухслойное мороженое, отрезаем кончик у кондитерского мешка с яблочным пюре фуджи. На дне ёмкости, где планируете делать мороженое, распределяем 3 больших ложки яблочного мороженого из яблок Гренни смит, отсаживаем тонкий слой яблочного пюре фуджи. Продолжаем выкладывать слои, пока пюре и мороженое не закончатся. Замораживаем.

