

МАРИ КАФФАРЕЛЬ

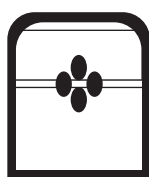
ФОТОГРАФИИ ПЬЕРА ЖАВЕЛЯ
ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯНИСА ВАРУЦИКОСА
НАУЧНЫЙ РЕДАКТОР АНН КАЗОР



БОЛЬШАЯ КНИГА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗНАМЕНИТЫХ БЛЮД

КоЛибри



MARIE CAFFAREL
RECETTES ET PÉDAGOGIE

LE GRAND MANUEL DU CHARCUTIER

LES SPÉCIALITÉS INCONTOURNABLES DE L'ARTISAN

PHOTOGRAPHIES DE PIERRE JAVELLE
ILLUSTRATIONS DE YANNIS VAROUTSIKOS
COMPLÉMENTS SCIENTIFIQUES DE ANNE CAZOR

MARABOUT

МАРИ КАФФАРЕЛЬ

БОЛЬШАЯ КНИГА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗНАМЕНИТЫХ БЛЮД

ФОТОГРАФИИ ПЬЕРА ЖАВЕЛЯ
ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯНИСА ВАРУЦИКОСА
НАУЧНЫЙ РЕДАКТОР АНН КАЗОР



УДК 641.55
ББК 36.992
К30

MARIE CAFFAREL
LE GRAND MANUEL DU CHARCUTIER

Фотографии Пьера Жавеля
Иллюстрации Яниса Варуцикоса
Научный редактор Анн Казор

Перевод с французского Екатерины Самусенко

Каффарель М.

К30 Большая книга мясных деликатесов: традиционные рецепты знаменитых блюд / Мари Каффарель ; [пер. с фр. Екатерины Самусенко]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2024. — 288 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-25323-0

Книга французского эксперта в области мяса и субпродуктов Мари Каффарель содержит 100 рецептов мясных деликатесов и 30 базовых рецептов колбас, терринов, паштетов, кайетов и других изысканных блюд. Автор поделится секретами, как добиться отличных результатов в процессах вяления, засолки, маринования мяса, приготовления колбасного фарша, набивки и формовки колбас, фламбирования, поширования и многого другого. Приготовьте разнообразные ароматные блюда в сопровождении гармоничных соусов и приправ и отправьтесь в гастрономическое путешествие!

Мари Каффарель окончила факультет социальных наук в Австралии, в дальнейшем целиком посвятила себя мясницкому делу во Франции. Она стала ученицей месье Пайани, мясника в третьем поколении и хозяина старинной мясной лавки в Марселе «Дом Пайани», который научил ее не только мастерству разделки мяса, но и искусству приготовления мясных деликатесов. В 2019 году Мари Каффарель возглавила «Дом Пайани».

УДК 641.55
ББК 36.992

ISBN 978-5-389-25323-0

© Hachette livre (Marabout), 2022
© Самусенко Е. О., перевод на русский язык, 2024
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2024
КоЛибри®

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

Натуральные колбасные оболочки, субпродукты и нутряной жир	10
Подготовка мяса	18
Начинки	26
Техники работы с мясом	32
Тесто	40
Бульоны	52
Приправы	58

РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Засоленное, копченое и вяленое мясо	66
Полуфабрикаты	98
Холодные закуски	138
Кайеты и крепинеты	170
Паштеты в тесте	180
Блюда из субпродуктов	200
Блюда с начинкой	220
Блюда из слоеного и бриошного теста	240
Деликатесы на ужин	252

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

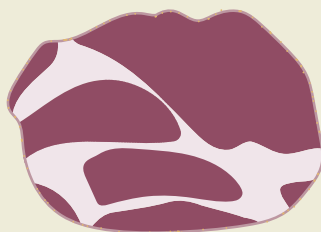
Утварь	268
Ингредиенты	272
Основные действия	273
Указатель рецептов	279
Указатель ингредиентов	280

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ



ОСНОВЫ

Знакомимся с основами приготовления мясных деликатесов: узнаем об ингредиентах, техниках их обработки, учимся готовить тесто, бульоны и приправы. Каждый пример сопровождается иллюстрациями и подробными объяснениями.



РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Применяем на практике знания из предыдущей главы. В каждом рецепте — отсылки к базовым сведениям, иллюстрации, поясняющие концепцию того или иного блюда, и пошаговые фотографии этапов приготовления.



ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Углубляем полученные знания о продуктах, утвари и технических приемах с помощью иллюстраций, поясняющих все действия.

ГЛАВА I

ОСНОВЫ

НАТУРАЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ, СУБПРОДУКТЫ И НУТРИНОЙ ЖИР

НАТУРАЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ	10
ТРЕБУХА	12
ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЕНКА	14
СМАЛЕЦ И ГРАТОНЫ	16

ПОДГОТОВКА МЯСА

ЗАЧИСТКА МЯСА	18
ОБВАЛКА КРОЛИЧЬЕЙ ТУШКИ	21
ОБВАЛКА КУРИНОЙ ТУШКИ	22
ПОДГОТОВКА ФУА-ГРА	24

НАЧИНКИ

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ	26
МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ С ДЮКСЕЛЕМ	28
ФАРШ ФИН	29
МАРИНОВАННЫЕ КУСОЧКИ МЯСА	30
БУЛЬОН ДЛЯ ЖЕЛЕ	31

ТЕХНИКИ РАБОТЫ С МЯСОМ

ПЕРЕВЯЗЫВАНИЕ КУЛИНАРНЫМ ШПАГАТОМ	32
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША	34
НАБИВКА КОЛБАСЫ	35
ФОРМОВКА: ОТДЕЛЬНЫЕ КОЛБАСКИ	36
ФОРМОВКА: КОЛБАСА В ВИДЕ СПИРАЛИ, СВЯЗКА КОЛБАСОК	37
ЗАСОЛКА	38
ВЯЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ МЯСА	39

ТЕСТО

СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА СМАЛЬЦЕ	40
БРИОШНОЕ ТЕСТО	44
ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА	46
ВЫКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В ФОРМУ ДЛЯ ПАШТЕТА	48

БУЛЬОНЫ

ОСНОВА ДЛЯ БУЛЬОНА	52
ОВОЩНОЙ БУЛЬОН	53
СВИНОЙ БУЛЬОН	54
КУРИНЫЙ БУЛЬОН	56

ПРИПРАВЫ

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК	58
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И ЛУК	59
ПАССЕРОВАННЫЙ ШАЛОТ	60
ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ С ПЕТРУШКОЙ ...	61
СОУС ГРИБИШ	62

НАТУРАЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Части свиного, бараньего или коровьего кишечника, которые используют в качестве натуральной оболочки для колбас и сосисок.

ВАЖНО

Избегайте образования узлов.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 1 час до использования: залейте оболочку водой.

ХРАНЕНИЕ

Натуральную колбасную оболочку следует поместить в отдельный контейнер, покрыть тонким слоем соли и хранить в таком виде не более 6 месяцев.

СОВЕТЫ

Чтобы оболочка не пересохла, держите ее в воде. Если вы уже установили насадку, следует немедленно набить оболочку фаршем. В противном случае оболочка может пересохнуть и лопнуть под давлением.

ГДЕ КУПИТЬ

Натуральные оболочки лучше заранее заказывать в мясной лавке.

Натуральные колбасные оболочки продаются в трех видах:

— **Небольшие пучки в соли:** перед использованием разверните оболочку и аккуратно разложите, чтобы избежать узлов. Распутайте узлы, если они есть.

— **Натуральная колбасная оболочка в рассоле:** перед использованием снимите шпагат или пластиковую стяжку, распутайте узлы, если они есть.

— Тубированные оболочки в рассоле:

их помещают непосредственно на колбасный шприц. Если тубированная оболочка продается без рассола, следует снять ее с тубы и, не расправляя, поместить эту «гармошку» в емкость с мелкой солью и хранить таким образом до использования.



НАТУРАЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ

1. БАРАНЬЯ ЧЕРЕВА

Тонкая и узкая оболочка. Подойдет для приготовления любых маленьких колбасок и сосисок — например, чиполаты, мергез, франкфуртских сосисок и т. д.

2. ГОВЯЖЬЯ ЧЕРЕВА

Диаметр этой оболочки почти совпадает с диаметром свиной черевы, однако ее стенки на порядок толще. Подойдет для приготовления кровяной колбасы или колбасок из Монбельяра.

3. ГОВЯЖЬИ КРУГА

По толщине стенок эта оболочка сравнима с говяжьей черевой, а вот ее диаметр значительно больше.

Подойдет для приготовления колбас — например, лионской или колбасы с чесноком.

4. СВИНАЯ ЧЕРЕВА КАЛИБРА 30–32 мм

Оболочка с тонкими стенками, по диаметру превосходящая баранью череву.

Подойдет для приготовления любых крупных колбас — например, тулузской колбасы, колбасы по-итальянски и т. д.

5. СВИНАЯ СИНЮГА

Длинная оболочка с довольно толстыми стенками. Обладает ярко выраженным вкусом. Подойдет для приготовления колбасок андуй и андуйет.

ПОДГОТОВКА НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКИ

1 Хорошенько промойте и пролейте оболочку чистой водой, чтобы удалить лишнюю соль.

2 Затем оберните оболочку вокруг ладони (это поможет избежать запутывания) и поместите в емкость для последующего замачивания.

3 Конец оболочки выложите на край емкости (чтобы потом не пришлось его искать).

4 Залейте оболочку чистой водой и оставьте на 1 час.

ТРЕБУХА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Фрагменты желудка жвачных животных, используемые в рецептах блюд из субпродуктов.

УТВАРЬ

Резиновые перчатки
Большая кастрюля
Небольшой нож

ХРАНЕНИЕ

Лучше всего готовить требуху свежей, не позже чем через двое суток после покупки. Ее также можно заморозить сырой (предварительно ошпарив и обработав солью и уксусом). Замороженная требуха хранится 3 месяца.

ВАЖНО

Тщательно удалите весь коричневый налет, жир и слизь с поверхности требухи.

СОВЕТЫ

Чтобы не разбрызгать уксус, требуху следует чистить непосредственно на дне кухонной раковины. Перед началом очистки убедитесь в чистоте раковины. Очищенная требуха не должна липнуть к рукам. В противном случае ее следует еще раз натереть солью и промыть уксусом.

ГДЕ КУПИТЬ

Требуху лучше заранее заказывать в мясной лавке. Обычно она продается нерасфасованной, на развес.

ПОДБОР ЧАСТЕЙ

Для приготовления колбасы андуйет используют говяжий рубец. В ряде блюд из субпродуктов используются и другие части желудка, например книжка или сетка.

ЗАЧЕМ ЧИСТИТЬ ТРЕБУХУ СОЛЬЮ И УКСУСОМ?

Подобная обработка позволяет избавиться от микроорганизмов, чувствительных к кислоте и соли.



НА 2 кг ТРЕБУХИ

2 кг разных частей желудка
1 кг крупной соли
1 л белого уксуса

1 Промойте требуху в горячей воде, тщательно очистите ее вручную. Обсушите.

2 Отмерьте третью часть соли и уксуса, посыпьте требуху солью и сбрызните уксусом. Чтобы уберечь кожу рук от ожогов, наденьте резиновые перчатки.

3 Поместите требуху на дно раковины, обильно посыпьте солью и хорошенько натрите со всех сторон.

4 Промойте требуху теплой водой. Повторите процедуру два-три раза, пока поверхность требухи не станет гладкой, без клейких участков.

5 Ошпарьте требуху: опустите ее в кипящую воду и оставьте на 1 минуту. Извлеките требуху из кипятка и остудите в холодной воде.

6 С помощью небольшого ножа очистите требуху от жира и слизи (удалите черные и коричневые участки).

7 Снова промойте требуху уксусом, а затем горячей водой. Используйте сразу же.

ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА

ТЕЛЕНКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Субпродукт, железа, расположенная по бокам от трахеи телька.

УТВАРЬ

Большая кастрюля
Нож для овощей

ВАЖНО

Тщательно удалите все пленки и мембраны.

ХРАНЕНИЕ

Зобные железы лучше всего не хранить, а использовать сразу же, в день покупки.

СОВЕТ

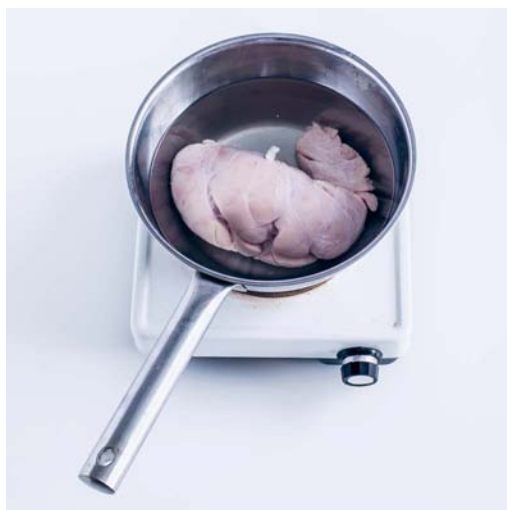
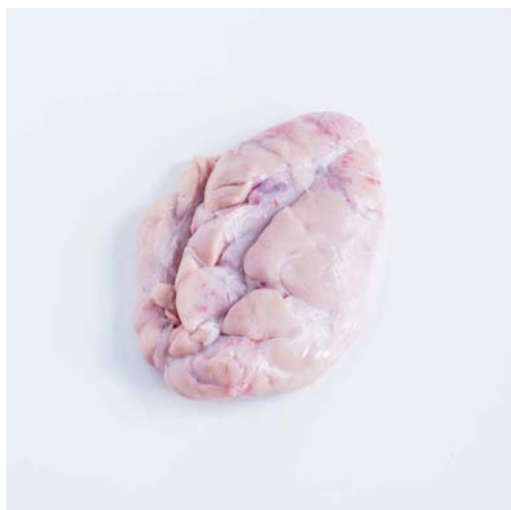
Если вы готовите железы за 1–2 дня до их использования в блюде, обжарьте их на сливочном масле, добавив по 15 г соли на килограмм — так они будут лучше храниться.

ГДЕ КУПИТЬ

Зобные железы телька лучше заранее заказывать в мясной лавке. Обычно они продаются на развес.

ЗАЧЕМ ЗАМАЧИВАТЬ ЖЕЛЕЗЫ В ЛЕДЯНОЙ ВОДЕ?

Ледяная вода быстро охладит зобные железы и моментально остановит все процессы, происходившие в них под действием высокой температуры.



ПОДГОТАВЛИВАЕМ ЗОБНЫЕ ЖЕЛЕЗЫ ТЕЛЕНКА

1 Возьмите большую кастрюлю, такую, чтобы в нее можно было выложить zobnye zhelezy в один слой. Если желез слишком много, обработайте их в несколько подходов.

2 Залейте железы холодной водой так, чтобы уровень воды был на 2 см выше слоя желез.

3 Поставьте кастрюлю на огонь. Если у вас газовая плита, варите железы на максимальной мощности 17 минут. Если вы готовите на inductionной плите, то после закипания убавьте огонь на половину мощности. По истечении этого времени zobnye zhelezy дойдут до полуготовности и останутся розоватыми внутри.

4 Извлеките железы из кастрюли и немедленно охладите их в ледяной воде.

5 Когда железы остынут, достаньте их из воды и снимите мембраны. Вручную удалите мелкие пленки, более крупные пленки снимите ножом для овощей. Нарезьте железы на мелкие кусочки.

6 Используйте сразу же.

СМАЛЕЦ И ГРАТОНЫ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Мелко нарезанный свиной почечный жир, растопленный на огне. При нагревании жира получают два продукта: смалец (топленое сало) и гратоны (небольшие кусочки мяса).

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 20–30 минут
Отдых: 2 часа

УТВАРЬ

Мясорубка

ХРАНЕНИЕ

Храните гратоны и смалец в холодильнике (гратоны хранятся 1 неделю, а смалец — 6 месяцев).

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)

ВАЖНО

Внимательно следите за тем, чтобы гратоны не подгорели.

СОВЕТ

Залейте топленое сало в глубокую миску и оставьте примерно на 10 минут, а затем осторожно перелейте в банку. Так смалец получится чище: весь осадок останется на дне миски.

КАКОВЫ ОСОБЕННОСТИ СМАЛЬЦА?

Смалец отлично подходит для приготовления пищи (как для жарки, так и для томления), поскольку при его нагревании образуется мало дыма. Смалец также имеет необычную текстуру и тает примерно при 30 °C — чуть ниже температуры во рту. С точки зрения пищевой ценности он богат насыщенными жирными кислотами и холестерином.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ СМАЛЕЦ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ?

Некоторые блюда, например рийеты, покрывают слоем смальца. Это защищает их от окисления при контакте с воздухом, а также от развития в них микроорганизмов.

Учимся



НА 1,8 кг СМАЛЬЦА И 200 г ГРАТОНОВ

2 кг почечного жира

- 1 Пропустите почечный жир через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.
- 2 Поместите жир в сотейник и растопите его на огне. У вас получится смалец и гратоны — мелкие поджаренные кусочки мяса. Следите за тем, чтобы они не подгорели.
- 3 Достаньте гратоны из сотейника, выложите их на мелкое сито и дайте стечь излишкам жира. Храните гратоны в холодильнике.
- 4 Процедите смалец, перелейте его в чистый контейнер объемом 2 л и также уберите в холодильник.

ЗАЧИСТКА МЯСА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Очистка куска мяса от кожи, пленок, сухожилий и излишков жира с целью улучшить структуру и внешний вид мяса.

УТВАРЬ

Тонкий и длинный
филейный нож

СОВЕТ

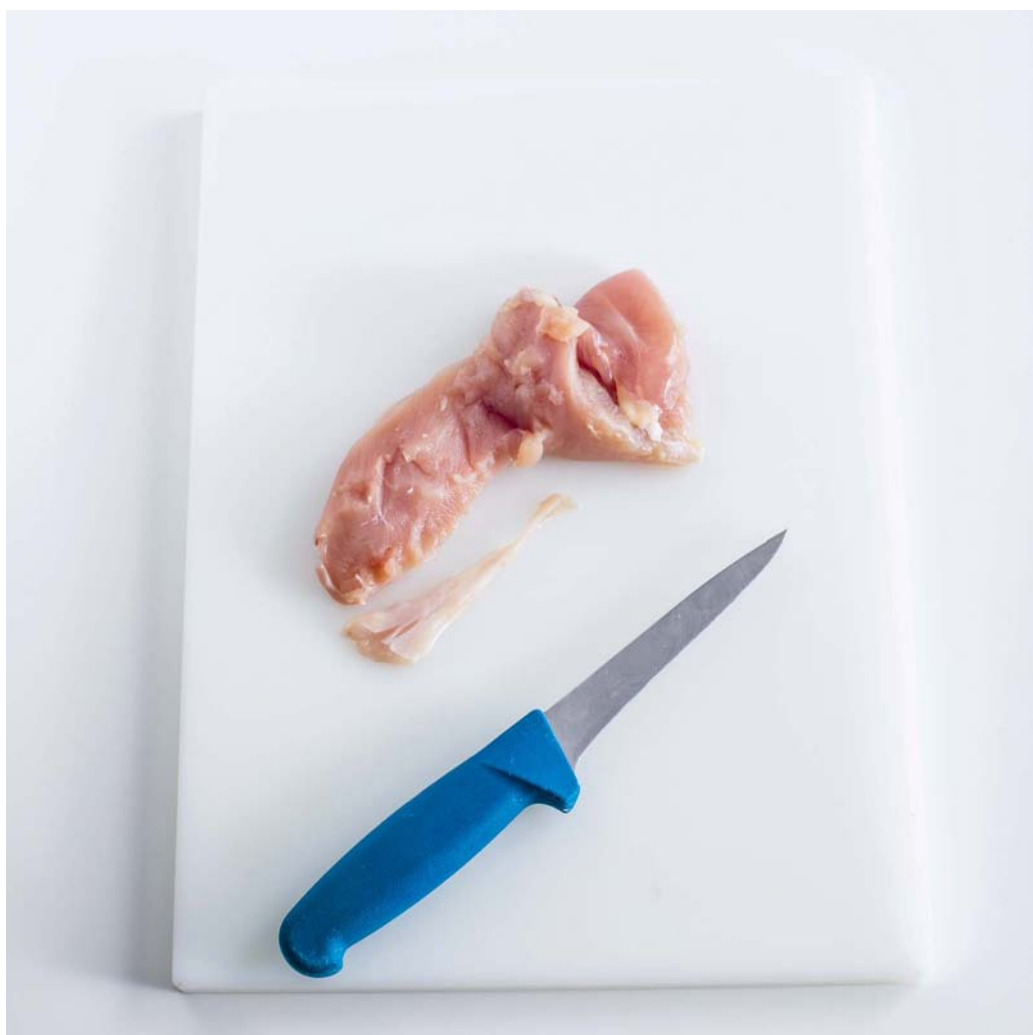
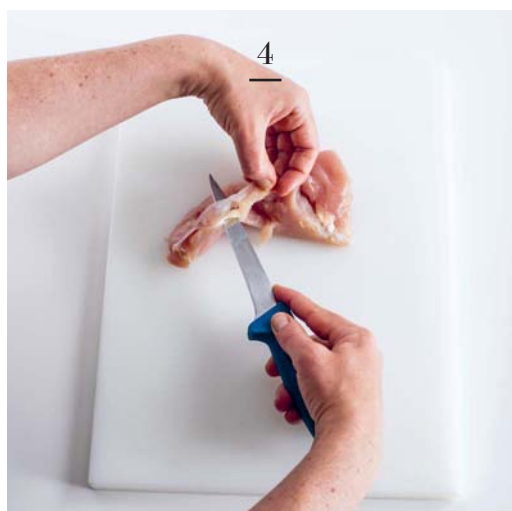
Чтобы срез был ровным,
используйте хорошо
наточенный острый нож.



ЗАЧЕМ УДАЛЯТЬ СУХОЖИЛИЯ?

В процессе зачистки из куска мяса убирают сухожилия и лишний жир. Сухожилия обладают слишком плотной структурой, что негативно влияет на вкусовые качества мяса.

Учимся



1 Выложите мясо на рабочую поверхность. Найдите на нем белые неровные участки — здесь расположены сухожилия.

2 Отодвиньте мясо, покрывающее эти участки.

3 Подрежьте основание сухожилия и возьмитесь за него свободной рукой.

4 Вырежьте сухожилие, проводя ножом как можно ближе к нему, чтобы не срезать лишнее мясо.

5 Потяните за сухожилие свободной рукой и извлеките его из мяса.

ОБВАЛКА МЯСА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Удаление костей с сохранением целостности кусков мяса.

УТВАРЬ

Обвалочный нож
Топорик для мяса

ВАЖНО

Следите за тем, чтобы в мясе не осталось мелких фрагментов костей.

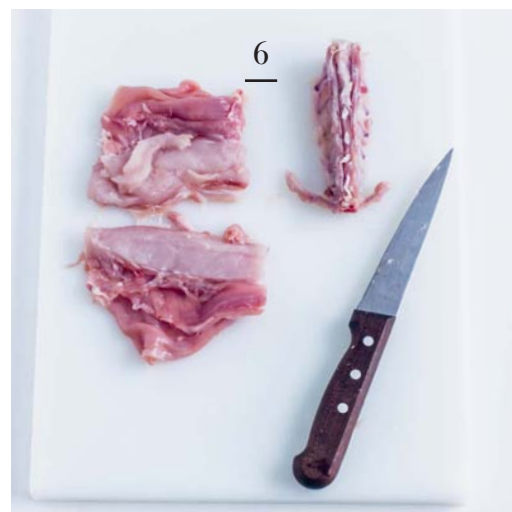
СОВЕТЫ

Проведите рукой по мясу, чтобы убедиться, что в нем не осталось фрагментов костей. Кости могут пригодиться для приготовления бульонов из курицы или кролика (с. 56), которые используются в рецептах многих блюд для придания аромата.

КАК РАБОТАТЬ С СЫРЫМ МЯСОМ?

Чтобы избежать размножения микроорганизмов в мясе, обеспечьте чистоту утвари, посуды и рабочей поверхности. Лучше всего разделывать мясо быстро, чтобы оно не успело нагреться, а затем сразу поместить его в холодильник.

Делаем обвалку кроличьей тушки



1 Положите тушку кролика на рабочую поверхность брюшком кверху. Удалите печень и почки, потянув за них. Уберите их в холодильник и затем используйте в рецептах.

2 С помощью кухонного топорика отделите от тушки заднюю часть, ориентируясь на последний поясничный позвонок. Ножом сделайте надрез между спинной и грудной частями тушки, затем разделите части, разрубив позвоночник кухонным топориком.

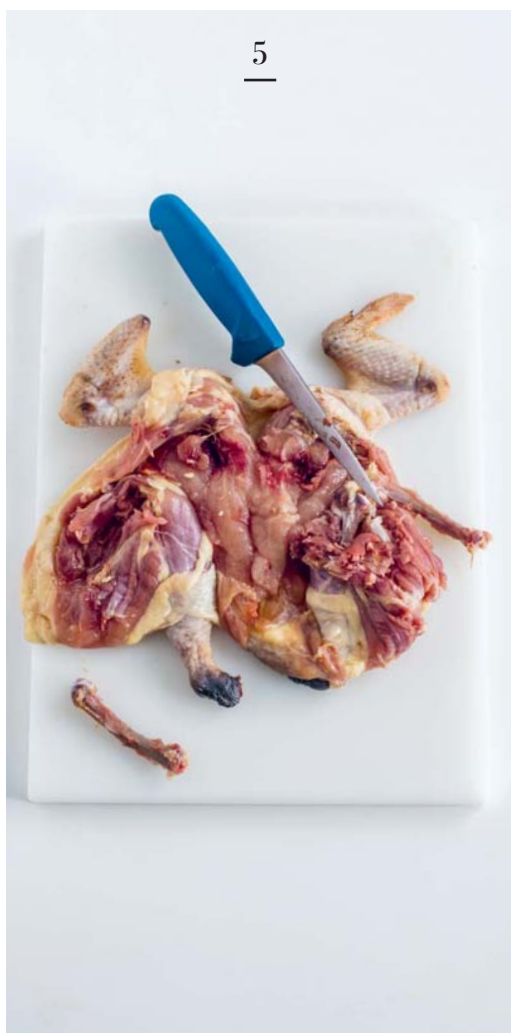
3 Топориком разделите заднюю часть надвое посередине. Чтобы отделить от тушки правую переднюю ногу, потяните за нее и вставьте нож между ногой и тушкой. Осторожно отрежьте ногу, проведя ножом вдоль грудной клетки кролика. Прodelайте то же самое с левой стороны.

4 Выложите передние ноги на рабочую поверхность внешней стороной вниз. Нащупайте пальцами кости, затем сделайте вдоль них надрезы: сначала сверху, далее по бокам и наконец снизу. Отделите кости от мяса.

5 Прodelайте то же самое с задними ногами.

6 Выложите спинную часть тушки на рабочую поверхность позвоночником вниз. Постепенно отделяйте мясо от кости, двигаясь сверху вниз. Постарайтесь срезать как можно больше мяса. То же самое прodelайте с грудной частью тушки.

Делаем обвалку куриной тушки



1 Положите куриную тушку на рабочую поверхность. Сделайте надрез у грудины, ведя нож как можно ближе к ребрам, чтобы срезать как можно больше мяса.

2 Постепенно спускайтесь к копчику, продолжая отделять мясо от каркаса птицы.

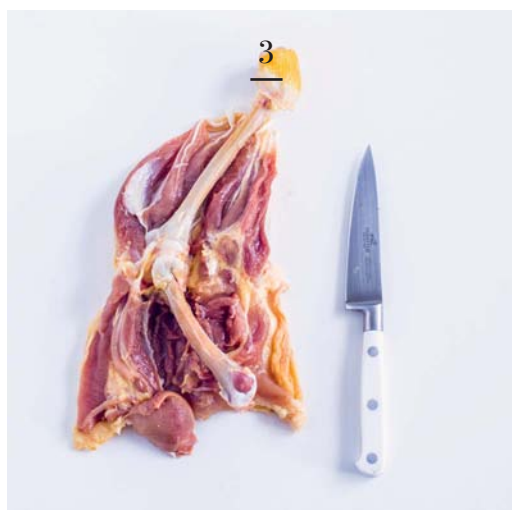
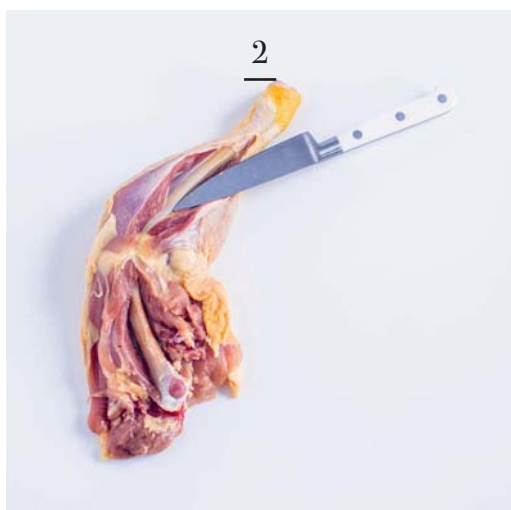
3 Отделите крылья и бедра, сделав надрез по соединительным суставам.

4 Продолжайте до тех пор, пока не получится извлечь весь каркас.

5 Разверните бедра на рабочую поверхность внешней стороной вниз. Нашупайте кости, затем сделайте вдоль них надрезы: сначала сверху, далее по бокам и наконец снизу. Последним срежьте центральный хрящ, стараясь не повредить кожу — таким образом кость полностью отделится от мяса.

6 Прodelайте то же самое с крыльями. Отрежьте кончики крыльев — они вместе с костями и каркасом пригодятся вам для приготовления куриного бульона (с. 56). Уложите тушку крыльями и бедрышками вниз.

Делаем обважку куриных бедрышек



1 Выложите бедрышки на рабочую поверхность внешней стороной вниз. Нашупайте пальцами кости и проведите вдоль них ножом.

2 Проведите затем ножом справа и слева от костей и наконец — под ними.

3 Раскройте кости.

4 Отрежьте центральный хрящ, стараясь не повредить кожу, и полностью отделите мясо от костей.

5 Сверните мясо и обвяжите его в форме шара (с. 32) или в форме колбаски (баллотина), см. с. 220.

ПОДГОТОВКА ФУА-ГРА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Удаление желчных протоков из фуа-гра перед его приготовлением.

УТВАРЬ

Маленький нож для овощей

ВАЖНО

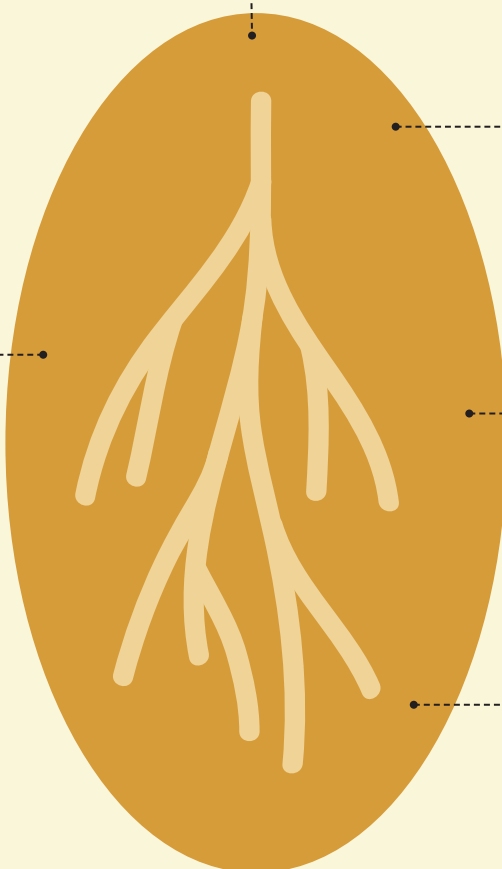
Не помните фуа-гра.

СОВЕТ

Желчные протоки следует не выдергивать, а аккуратно извлекать, постепенно надрезая окружающую их печень.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

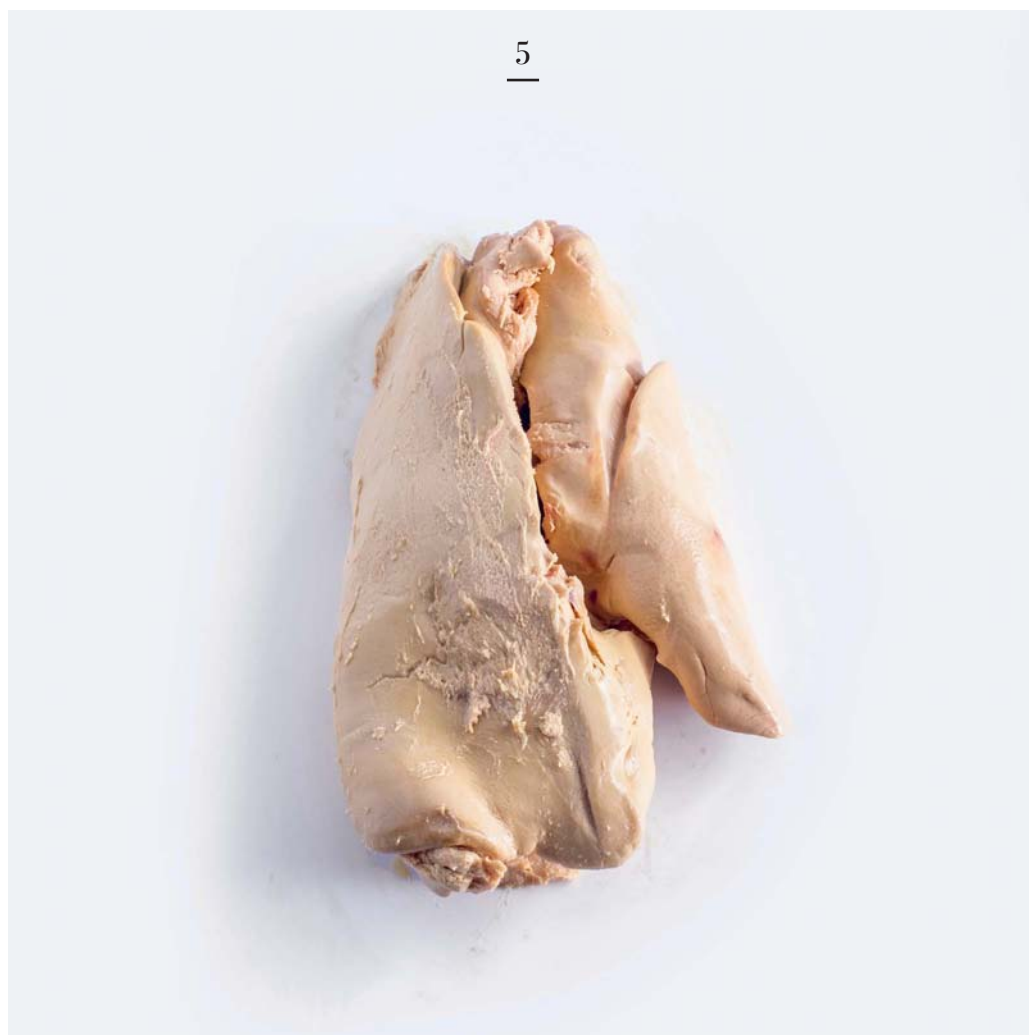
За 1 час до обработки: достаньте фуа-гра из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры.



КАКИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ СЛЕДУЕТ ПРИНЯТЬ?

Важно работать довольно быстро, чтобы печень не успела нагреться и чтобы жир в ней не начал плавиться.

Учимся



1 Положите фуа-гра на рабочую поверхность.

2 Вручную разделите его на две доли.

3 В большей доле располагаются три основных желчных протока. Осторожно раздвигая печень, извлеките их наружу. Не тяните за них, иначе они могут порваться.

4 В меньшей доле содержится одна сетка протоков, которая, в свою очередь, делится на более мелкие сетки. Разрежьте вторую долю ножом и точно так же извлеките протоки. Чтобы не делить фуа-гра на слишком мелкие кусочки, извлеките только большие и средние протоки.

5 Снова сложите фуа-гра.

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Измельченное мясо с добавлением специй. Один из ингредиентов фарша фин.

УТВАРЬ

Мясорубка
Крупная решетка для мясорубки

ВРЕМЯ

Приготовление: 15 минут

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ВАРИАНТ

Фарш на белом вине: замените половину воды тем же количеством белого вина.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ ВОДУ?

Вода увлажняет смесь и тем самым облегчает смешивание ингредиентов.



НА 1 кг КОЛБАСНОГО ФАРША

1 кг свиной грудинки
15 г соли
3 г молотого черного перца
2 г тертого мускатного ореха
100 г воды

- 1 Пропустите грудинку через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.
- 2 Добавьте в воду специи, перемешайте и добавьте к измельченному мясу.
- 3 Используйте колбасный фарш сразу или плотно накройте его пищевой пленкой и храните в холодильнике не более 3 суток.

МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ С ДЮКСЕЛЕМ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Мусс из свиной печени с добавлением дюкселя — смеси шампиньонов и шалота. Используется для обогащения вкуса и придания приятного послевкуся некоторым блюдам из мяса.

ВАРИАНТ

Свиную печень можно заменить куриной, шампиньоны — белыми грибами, а арманьяк — коньяком.

ВРЕМЯ

Подготовка: 5 минут
Приготовление: 20 минут

НУЖНО УМЕТЬ
Фламбировать (с. 277)

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике,
6 месяцев в морозильной камере

ВАЖНО
Подрумянить грибы.

УТВАРЬ

Кухонный комбайн

СОВЕТ

Измельчайте ингредиенты в зависимости от рецепта: для приготовления кровяной или белой колбасы помол должен быть мелким, для паштета по-деревенски — более крупным.

ПРИМЕРНО НА 450 г

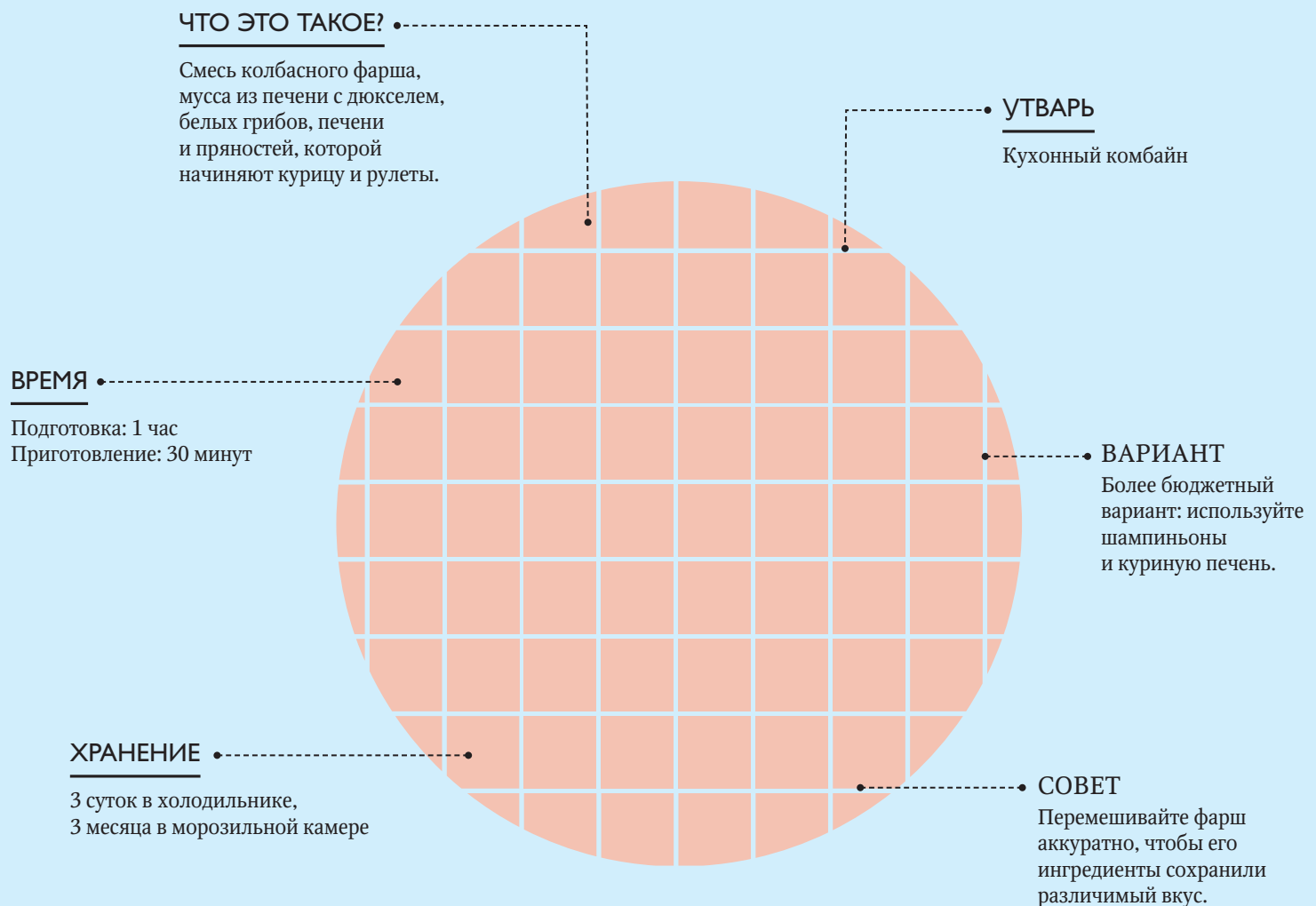
50 г свиной печени
100 г шампиньонов
300 г шалота
100 г сливочного масла
2 г молотого черного перца
2 г мелкой соли
5 г арманьяка

- 1 Нарежьте перьями шалот. Промойте и нарежьте грибы. Кубиками нарежьте печень.
- 2 Включите слабый огонь и пассеруйте шалот на сливочном масле 10 минут.
- 3 Добавьте грибы и обжаривайте 5 минут на среднем огне, пока они не подрумянятся.
- 4 Добавьте печень и обжаривайте 1 минуту на сильном огне. Посолите и поперчите. Фламбируйте (с. 277) арманьяком.
- 5 Перед использованием измельчите смесь в кухонном комбайне.



ФАРШ ФИН

Разбираемся



ПРИМЕРНО НА 1 кг

100 г сырого подготовленного фуа-гра
800 г колбасного фарша
200 г мусса из печени с дюксем
100 г свежих белых грибов
4 г соли
4 г молотого кампотского перца
10 г коньяка или арманьяка

- 1 Приготовьте колбасный фарш (с. 26).
- 2 Приготовьте мусс из печени с дюксем (с. 28).
- 3 Мелко нарежьте белые грибы. Нарежьте печень кубиками.
- 4 Смешайте все ингредиенты в глубокой миске.
- 5 Используйте сразу или накройте пищевой пленкой и храните в холодильнике не более 3 суток.



МАРИНОВАННЫЕ КУСОЧКИ МЯСА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Зачищенное, а затем маринованное мясо, нарезанное на кусочки. Используется в рецептах паштетов и паштетов в тесте.

УТВАРЬ

Нож
Весы

НУЖНО УМЕТЬ

Зачищать мясо (с. 18)

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Замаринуйте мясо
В день подачи | Используйте кусочки в рецепте

СОВЕТ

Режьте мясо поперек волокон.

ПОЧЕМУ МАРИНОВАННОЕ МЯСО СТАНОВИТСЯ МЯГЧЕ?

Маринад — это кислая среда. Она разрушает мышечные волокна, благодаря чему маринованное мясо становится мягче.

НА 1 кг

1 кг мяса, в зависимости от рецепта
13 г мелкой соли
6 г молотого черного перца
20 г крепкого алкоголя

- 1 Зачистите мясо (с. 18).
- 2 Определите направление волокон мяса.
- 3 Нарезьте мясо поперек волокон длинными полосками или кубиками. Нарезка кубиками подойдет для паштета по-деревенски: так он приобретет более выраженную фактуру.
- 4 Добавьте соль, перец и алкоголь, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 суток.

БУЛЬОН ДЛЯ ЖЕЛЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Бульон из свиной шкуры и специй, который легко застывает в желе.

НУЖНО УМЕТЬ

Процеживать через сито шинуа (с. 274)

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 1 ночь

ХРАНЕНИЕ

1 неделя в холодильнике.

УТВАРЬ

Сотейник
Сито шинуа

ВАЖНО

Выпарить бульон.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте бульон для желе
В день подачи | Используйте желе в рецепте

ПОЧЕМУ БУЛЬОН ЗАСТЫВАЕТ

И ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ЖЕЛЕ?

Во время термической обработки под воздействием высокой температуры коллаген, содержащийся в свиных шкурках, растворяется в воде и принимает форму желатина. Именно за счет этого желатина и застывает бульон.

НА 300 мл

БУЛЬОН

2 кг свиной шкуры
3 л воды
1 пучок лука-порея
2 моркови
1 головка репчатого лука
1 букет гарни¹
10 г перца горошком
3 бутона гвоздики
20 г кориандра

¹ Букет гарни — это букетик из сухих душистых трав, завернутых в лавровые листья, перевязанный кулинарной ниткой или завернутый в мешочек из хлопчатобумажной ткани. Базовый букет гарни содержит: 3 веточки петрушки, 1–2 — тимьяна и 1 лавровый лист. — Прим. ред.

ОСВЕТЛЕНИЕ БУЛЬОНА

1 пучок лука-порея
2 моркови
1 головка репчатого лука
2 яичных белка
300 г фарша из постной свинины

- 1 Вымойте и крупно нарежьте овощи, а затем поместите их в сотейник.
- 2 Свяжите свиные шкурки кулинарным шпагатом, чтобы они не распались при варке, и поместите их в сотейник вместе с овощами и специями и залейте водой.
- 3 Доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума и варите 1 ночь.

4 На следующий день снимите с бульона жир и процедите его через сито шинуа (с. 274).

5 Нарежьте овощи для осветления бульона кубиками с ребром 1 см.

6 Смешайте мясо с яичными белками и нарезанными овощами.

7 Перелейте бульон в кастрюлю и слегка разогрейте, затем добавьте смесь мяса, белков и овощей. Постепенно доведите бульон до слабого кипения. Подождите, пока мясо не поднимется на поверхность. Это значит, что бульон очистился. Варите еще около 10 минут.

8 Процедите бульон через сито шинуа, а затем через марлю.

9 Упарьте бульон до 300 мл.

ПЕРЕВЯЗЫВАНИЕ КУЛИНАРНЫМ ШПАГАТОМ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Перевязывание кусков сырого мяса кулинарным шпагатом. Это позволит мясу не потерять форму и равномерно приготовиться со всех сторон.

ВАЖНО

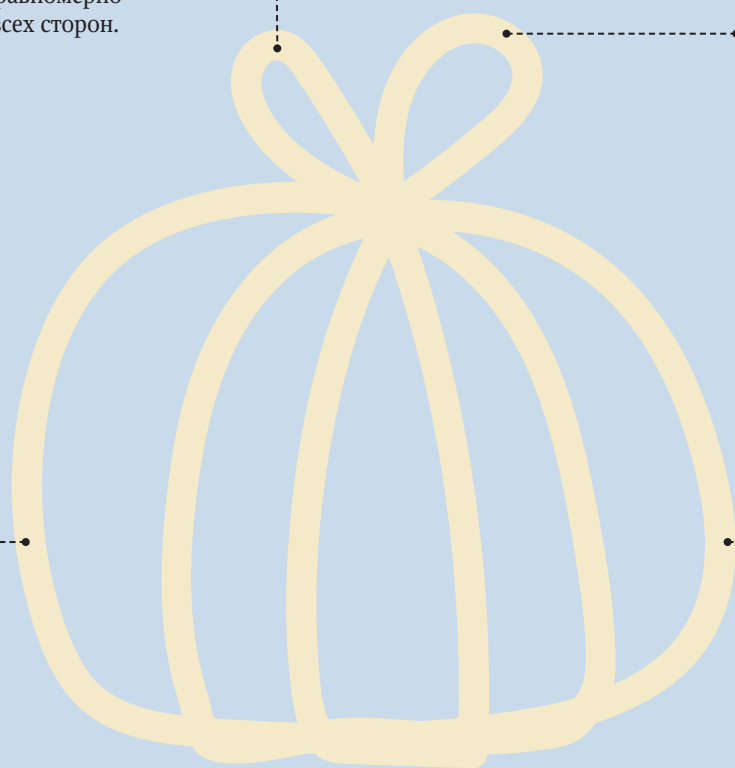
Плотно затяните узлы, чтобы они не развязались в процессе приготовления.

УТВАРЬ

Кулинарный шпагат

СОВЕТЫ

Покупайте кулинарный шпагат в специализированных магазинах, так он лучше выдержит натяжение. Шпагат должен плотно прилегать к мясу, не перетягивая и не повреждая его поверхность. Иначе во время приготовления мясо утратит много сока.



ЗАЧЕМ ПЕРЕВЯЗЫВАТЬ МЯСО ШПАГАТОМ?

Перевязывание придает кускам мяса правильную форму. Так тепло при нагревании будет распределяться равномернее, и мясо хорошо приготовится со всех сторон.



ПЕРЕВЯЗЫВАЕМ МЯСО ДЛЯ ЖАРКОГО

- 1 Отмерьте и отрежьте 1,5 метра кулинарного шпагата. Оберните шпагат вокруг заготовки так, чтобы в месте пересечения концы шпагата были равной длины.
- 2 Скрестите концы шпагата между собой, перекрутите на 90° и выведите на обратную сторону. Завяжите двойной узел и обрежьте шпагат.
- 3 Отрежьте два куска шпагата длиной 30 см. Оберните каждый из них вокруг заготовки и завяжите двойным узлом таким образом, чтобы получившаяся перевязка делила заготовку на четыре равные части. Для более длинных заготовок повторите операцию, перевязав заготовку еще несколько раз.

ФОРМУЕМ ИЗ МЯСА ШАР ПРИ ПОМОЩИ ШПАГАТА

- 4 Отмерьте и отрежьте 1,5 метра кулинарного шпагата. Оберните шпагатом заготовку так, чтобы место пересечения оказалось сверху. Возьмитесь за короткий конец и натяните шпагат.
- 5 Сделайте еще один оборот вокруг заготовки длинным концом шпагата и проденьте его в центральную петлю. Продолжайте обматывать оставшиеся свободными участки заготовки в направлении сверху вниз, каждый раз возвращаясь в центр и натягивая шпагат.
- 6 Завяжите тройной узел и плотно затяните. Если заготовка утратила круглую форму, поправьте ее вручную.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Приготовление смеси измельченного мяса со специями, которая служит для набивки сосисок и колбас.

УТВАРЬ

Жиловочный нож
Мясорубка

СОВЕТ

Обязательно взвесьте все ингредиенты и запишите рецепт, чтобы затем при необходимости добавить ингредиенты в соответствии с пропорциями.

ВЗВЕШИВАНИЕ

Взвесьте все ингредиенты по отдельности, как при выпечке. Это предотвратит возможные ошибки в дозировке специй.

ЗАЧИСТКА МЯСА

Зачистите (с. 18) все мясо, которое используете в рецепте. Благодаря этому блюда приобретут более нежную текстуру.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА НА МЯСОРУБКЕ ИЛИ ВРУЧНУЮ

Можно нарезать мясо ножом, у изделий из такого фарша будет более плотная текстура. А можно использовать для

измельчения мяса мясорубку — это значительно ускорит процесс.

СОЛЬ И ПЕРЕЦ

- Колбасы для жарки: добавьте по вкусу 13–15 г соли на 1 кг начинки.
- Колбасы для варки: добавьте по вкусу 18–20 г соли на 1 кг начинки.
- В чиполату с низким содержанием специй для детского питания добавьте 3 г молотого черного перца на 1 кг начинки. В итальянскую колбасу — 8–10 г перца на 1 кг начинки.

ДОБАВЛЕНИЕ ЖИДКОСТИ

Объем жидкости в фарше должен составлять 10% от общего веса. Это позволит равномерно распределить специи и облегчит набивку фарша в оболочку. Таким образом, на 1 кг мясного фарша следует добавить 100 мл жидкости — в зависимости от рецепта можно использовать как воду, так и смесь воды с вином или другим алкоголем. Прежде чем вводить в фарш специи, добавьте их в жидкость и взбейте смесь венчиком.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ФАРША

Чтобы специи равномернее распределились в фарше, лучше перемешивать его вручную, а не при помощи кухонного комбайна.

НАБИВКА КОЛБАСЫ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Наполнение колбасной оболочки начинкой

СОВЕТЫ

Фарш, застрявший внутри насадки и мясорубки, можно добавить в соус или в слойки с колбасой. Если вместе с начинкой под оболочку попали пузырьки воздуха, проткните их иголкой.

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы



СЛАБАЯ НАБИВКА

Для того чтобы сформовать связку колбасок, оболочку следует набивать не слишком плотно.

ПЛОТНАЯ НАБИВКА

Для приготовления колбасы в виде спирали оболочку следует набить достаточно плотно.

РАЗМЕР КОЛБАСЫ

Сухая или вяленая колбаса: 3–4 м
Колбаса с чесноком: 25 см
Колбаса в виде спирали: 1–2 м
Чиполата, мергез: 3 метра (разделите их на колбаски длиной 15–17 см)

ВЫБОР НАСАДКИ

Тонкая: для бараньей черевы
Средняя: для свиной или говяжьей черевы
Толстая: для говяжьих кругов

ТЕХНОЛОГИЯ

- 1 Выложите фарш в лоток мясорубки и протолкните его в отверстие лотка с помощью толкателя.
- 2 Включите среднюю скорость, пока фарш не дойдет до насадки.
- 3 Слегка смочите внутреннюю часть оболочки, чтобы она легко скользила, и наденьте оболочку на насадку.
- 4 Дайте оболочке слегка растянуться. Добавьте еще фарша в лоток мясорубки, включите среднюю скорость и протолкните фарш в отверстие лотка с помощью толкателя. Чтобы оболочка не слетела с насадки и внутрь нее не

попал воздух, прижимайте оболочку к кончику насадки большим и указательным пальцами.

- 5 В зависимости от рецепта завяжите узел или оставьте на концах оболочки длинные хвостики.

Формуем отдельные колбаски



БЕЗ ШПАГАТА

Набейте колбаску желаемой длины (см. с. 35). На концах колбаски оставьте хвостики из оболочки, достаточные, чтобы завязать их в узелки. Затем обрежьте оболочку ножом. Завяжите хвостики в простые узелки и хорошо затяните их как можно ближе к начинке. Прodelайте то же самое с каждой колбаской. Чтобы колбаски получились ровными, не забывайте их измерять.



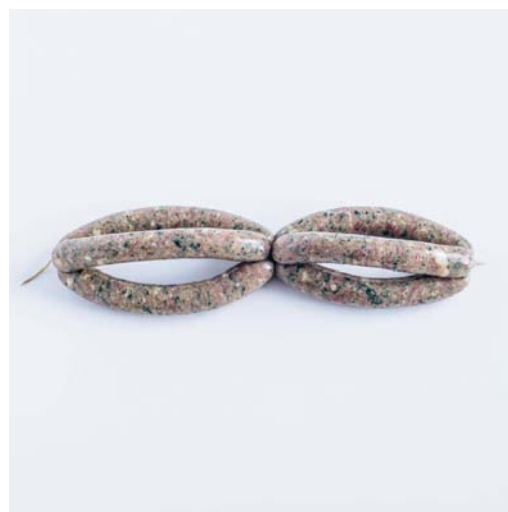
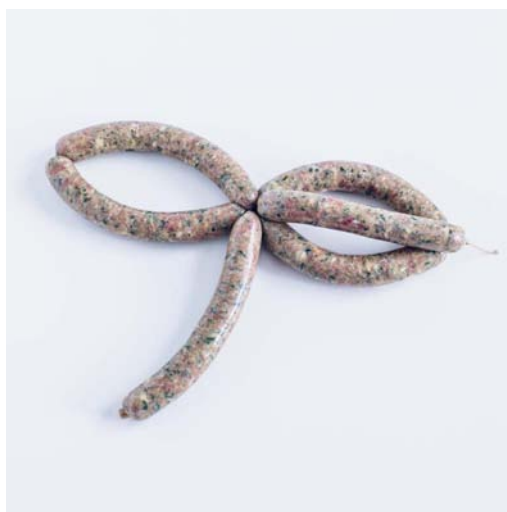
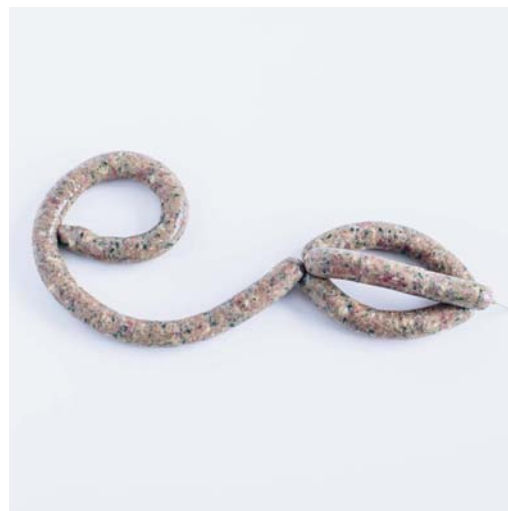
АНДУЙЕТ

Протолкните пустой край оболочки внутрь уже набитой колбасы андуийет с одной стороны. Слегка надавите на колбасу, чтобы удалить остатки воздуха. После этого вправьте пустой край оболочки с другой стороны.

СО ШПАГАТОМ

Лучше всего эту операцию проделывать вдвоем. Плотнo набейте колбасную оболочку начинкой. Завяжите тройной узел вплотную к начинке и затяните, потянув за оба конца шпагата. Если нужно, обрежьте излишки оболочки.

Формуем колбасу в виде спирали и связок



КОЛБАСА В ВИДЕ СПИРАЛИ

Набейте фаршем всю оболочку, оставив на конце хвостик, достаточный, чтобы завязать на нем узелок. Обрежьте оболочку ножом. Завяжите на конце оболочки простой узел и придайте колбасе форму спирали.

СВЯЗКА КОЛБАСОК

Завяжите узел на конце оболочки, затем оставьте 10 см пустой оболочки. Набейте колбасу, остановившись в 10 см от конца оболочки. Выложите оболочку в форме спирали. Возьмите один из концов спирали и отмерьте желаемую длину одной колбаски. Перекрутите оболочку, сделав один оборот. Последовательно сформируйте вторую, затем третью колбаску. Положите первую колбаску на участок пустой оболочки за третьей колбаской, а затем проденьте ее в образовавшееся кольцо, формируя связку. Продолжайте тем же образом по всей длине. Свяжите концы оболочки узлом.

ЗАСОЛКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смягчение мяса путем его замачивания в подсоленной воде с добавлением сахара и, при желании, свекольного порошка для придания цвета.

ВРЕМЯ

Подготовка: 5 минут
Отдых: 2 дня

ХРАНЕНИЕ

Используйте рассол немедленно.

УТВАРЬ

Кулинарный шприц
Большая емкость
Лопатка

ВАЖНО

Полностью растворить соль и сахар.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Приготовьте рассол, засолите мясо
В день подачи | Приготовьте блюдо

СОВЕТ

Чтобы рассол не окислился при контакте с воздухом, перемешивайте его не венчиком, а лопаткой.

ПОЧЕМУ ЗАСОЛЕННОЕ МЯСО ЛУЧШЕ ХРАНИТСЯ?

Засолка защищает мясо от микроорганизмов, которые не могут существовать в слишком соленой среде.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ САХАР?

После выдерживания в рассоле мясо становится соленым. Добавление сахара в некоторых случаях позволяет сбалансировать вкус готового блюда, придать ему сладость и изменить цвет.

НА 1 л

1 л воды
От 60 до 120 г соли (в зависимости от рецепта)
10 г сахара
1 г сушеной молотой свеклы (по желанию)

Засыпьте в воду соль и сахар. Перемешайте лопаткой до полного растворения. Чтобы придать мясу розоватый оттенок, добавьте в рассол 2 г свекольного порошка. Он также содержит небольшое количество нитритов, которые перейдут в готовое блюдо. Используйте рассол сразу же.

Замачивание мяса в рассоле:

погрузите мясо в рассол на двое суток или более, в зависимости от рецепта.

Засолка методом шприцевания:

этот способ хорош, если надо просолить крупный кусок мяса. Наполните кулинарный шприц рассолом и сделайте несколько инъекций на равном расстоянии друг от друга. Вводите иглу в мясо как можно глубже, а затем медленно извлекайте, одновременно аккуратно нажимая на поршень. Шприцуйте мясо через каждые 4 см.

ВЯЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ МЯСА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Процесс обезвоживания мяса для продления срока его хранения и обогащения вкуса.

ВАЖНО

Не забывайте следить за мясом в процессе приготовления.

УТВАРЬ

Крюк
Полотенце
Коптильня



СОВЕТЫ

Если мясо начинает покрываться плесенью, протрите его кухонным полотенцем и поменяйте полотенце. На качество продукта это не влияет. Поместите мясо в самую сухую часть холодильника (обычно это верхняя полка).

ВЯЛЕНИЕ НА КРЮКЕ

Подвесьте мясо на крюк и оставьте при температуре не выше 18 °C в достаточно сухом и хорошо проветриваемом помещении. Продолжительность процедуры зависит от рецепта. Сколько времени: от 2 недель до 3 месяцев. Все готово: когда мясо станет сухим на ощупь. Значит, его уже можно будет закоптить или завернуть в полотенце и переложить в холодильник.

ХОЛОДНАЯ СУШКА

Вяленное на открытом воздухе мясо заверните в чистое кухонное полотенце и уберите в наиболее сухую часть холодильника. Меняйте кухонное полотенце через каждые 4 дня. Сколько времени: от 2 недель до 3 месяцев. Все готово: если сердцевина куска мяса стала почти сухой.

КОПЧЕНИЕ

Коптильню можно поставить во дворе. Если у вас в доме есть камин, поместите коптильню внутрь него и оставьте люк открытым. Насыпьте внутрь горку опилок и положите в ее центр подожженную головешку. Подождите до появления углей. Когда головешка потухнет, а угли покраснеют и задымятся, закройте коптильню. Приоткройте отверстие в верхней части коптильни и оставьте мясо коптиться на всю ночь.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА СМАЛЬЦЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Слоеное тесто
с добавлением смальца.

ВАРИАНТЫ

Чтобы окрасить тесто, можно
добавить в него 10 г порошка куркумы
или 30 г чернил каракатицы.

ВРЕМЯ

Приготовление: 3,5 часа
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Скалка
Пищевая пленка.

ХРАНЕНИЕ

Используйте тесто
немедленно или накройте
его пищевой пленкой
и храните в холодильнике
4 суток или в морозильной
камере до 3 месяцев.

ВАЖНО

Правильное
выполнение туров¹.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Начните
приготовление теста
В день подачи | Используйте
тесто в рецепте

СОВЕТ

Количество воды в тесте
можно варьировать
в зависимости от уровня
влажности в помещении.

ЗАЧЕМ ТЕСТУ НУЖЕН ОТДЫХ?

При контакте с водой содержащиеся в муке частицы крахмала набухают. Сливочное масло проникает между частицами разбухшего крахмала, а белки муки образуют глютеную сетку. Во время отдыха глютеневые цепочки, растянувшиеся в процессе замешивания теста, сжимаются, и тесто становится не таким плотным.

¹ Туры — это процесс наложения друг на друга и раскатки кусочков теста для получения множественности его слоев — *Прим. ред.*



НА 1,4 кг

1 кг муки Т80

125 г сливочного масла + еще
125 г для раскатывания

125 г топленого смальца

21 г хлебопекарных дрожжей (½ кубика)

10 г соли

170 г воды

Готовим слоеное тесто на смайце



1 Накануне приготовления смешайте все ингредиенты (кроме сливочного масла для раскатывания) в чаше кухонного комбайна и замешивайте тесто, пока оно не образует шар. Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте на 1 час. Тем временем достаньте из холодильника сливочное масло, чтобы оно успело нагреться до комнатной температуры.

2 Выложите масло на пищевую пленку и раскатайте в квадрат со стороной 10 см. Снимите пленку.

3 Приступайте к раскатыванию: сделайте на тесте надрезы крест-накрест.

4 Раскатайте тесто в форме креста, затем выложите в его центр сливочное масло.

5 Загните края теста так, чтобы они полностью накрыли масло, затем раскатайте тесто в ровный пласт. Поверните заготовку на 90° против часовой стрелки.

6 Выполните первый тур: раскатайте тесто в длинный прямоугольник.

7 Сложите заготовку втрое.

8 Поверните тесто на 90° по часовой стрелке. Снова раскатайте тесто и сложите втрое, а затем сделайте небольшую насечку на заготовке, отмечая первый тур. Накройте заготовку пищевой пленкой и поставьте в холодильник на ночь. В день подачи выполните еще два тура. Тесто готово к использованию.



БРИОШНОЕ ТЕСТО

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пышное воздушное тесто
с добавлением сливочного масла.

НУЖНО УМЕТЬ

Плотно накрывать пищевой
пленкой (с. 274)

УТВАРЬ

Миксер
Скалка

ВАЖНО

Подъем теста.

ХРАНЕНИЕ

Используйте сразу же.

СОВЕТ

Тесто получится
вкуснее и ароматнее,
если использовать
свежие дрожжи.

ПОЧЕМУ ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ В ТЕПЛЕ?

При температуре 30–35 °С дрожжи активируются: потребляют сахар
и выделяют углекислый газ, который и заставляет тесто подниматься.



НА 1 ПОРЦИЮ БРИОШНОГО ТЕСТА

400 г муки Т50
2 яйца
2 яичных желтка
150 г сливок
80 г размягченного сливочного масла
20 г свежих (или 10 г сухих) хлебопекарных дрожжей
100 г горячего молока
4 г соли
10 г сахара

1 Насыпьте муку в чашу миксера. Сформируйте в получившейся горке углубление и всыпьте в него все ингредиенты, кроме дрожжей. Замешивайте на невысокой скорости 5 минут.

2 Добавьте дрожжи, растирая их кончиками пальцев. Замешивайте еще 10 минут.

3 Влейте жидкое тесто в глубокую миску и плотно накройте пищевой пленкой (с. 274).

4 Оставьте его на 1 час при постоянной температуре от 30 до 35 °C — например, на батарее.

5 Снимите пленку и надавите кулаком на поднявшееся тесто, чтобы выпустить из него углекислый газ. Тесто готово. Используйте его сразу же.

ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Обязательный ингредиент любого паштета в тесте, в том числе паштета пантен.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте тесто
В день подачи | Используйте в рецепте

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 1,5 часа
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Кухонный комбайн
с насадкой в виде крюка
Сито

ХРАНЕНИЕ

В холодильнике, накрытое
пищевой пленкой: 5 суток.
В морозильной камере:
до 3 месяцев.

ВАРИАНТЫ

Черное тесто: добавьте
100 г чернил каракатицы.
Ароматное тесто: добавьте
в тесто флердоранжевую
воду вместо обычной.

НУЖНО УМЕТЬ

Выкладывать тесто
в форму (с. 48)

ВАЖНО

Размягчение
сливочного масла.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ УКСУС?

Уксус помогает создать кислую среду, в которой белки яиц изменяют свои свойства и лучше связывают остальные ингредиенты. Кроме того, добавление уксуса позволяет увеличить срок годности теста.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ?

В пшеничной муке содержится недостаточное количество крахмала, однако кукурузный крахмал сам по себе не содержит глютена. Именно поэтому для получения однородного теста необходимо использовать смесь пшеничной муки и крахмала.



НА 1,7 кг ТЕСТА

700 г муки
300 г кукурузного крахмала Maizena®
10 г сахара
20 г соли
3 яйца
200 г размягченного сливочного масла
100 г топленого смальца
12 г белого уксуса
140 г воды

- 1 Просейте сухие ингредиенты в чашу кухонного комбайна.
- 2 Сформируйте в получившейся горке углубление и влейте в него жидкие ингредиенты.
- 3 Замешивайте тесто в комбайне 5 минут.
- 4 Разделите тесто на две части так, чтобы одна была в два раза больше другой. Раскатайте их в два прямоугольных пласта. Накройте заготовки пищевой пленкой и поместите в холодильник на 1 ночь.

ВЫКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В ФОРМУ ДЛЯ ПАШТЕТА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Выкладывание теста для паштета в форму.

НУЖНО УМЕТЬ

Раскатывать тесто (с. 273)
Припудривать мукой (с. 273)
Защипывать тесто (с. 273)

ВРЕМЯ

Приготовление: 15 минут.

ВАЖНО

Скрепление краев теста.
Не проткнуть тесто.

УТВАРЬ

Разъемная форма для паштета
Кулинарная кисть
2 вырубки
Кондитерские щипцы (по желанию)

ВАРИАНТ

Паштет овальной формы:
скатайте тесто в колбаску
и выложите ее вдоль
бортиков формы, приклеив
ее к доньшку паштета
с помощью яичной смеси.

СОВЕТ

Чтобы защипнуть края теста,
используйте кулинарные щипцы.

ПОЧЕМУ ВЗБИТОЕ ЯЙЦО ОКРАШИВАЕТ КОРОЧКУ?

Яичная смесь, используемая для смазывания корочки, в основном состоит из белков. При нагреве они вступают в ряд химических реакций и приобретают особый оттенок.



НА 1 ПАШТЕТ

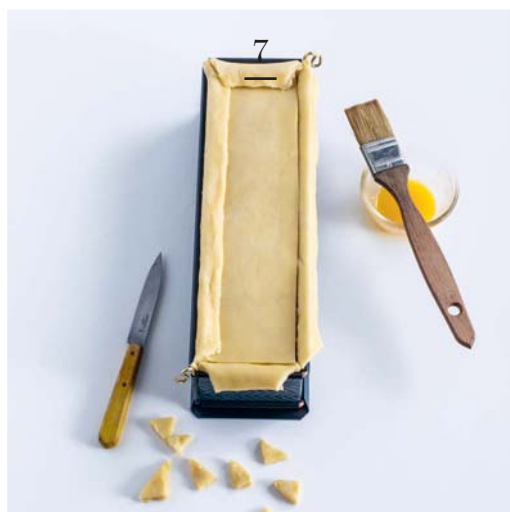
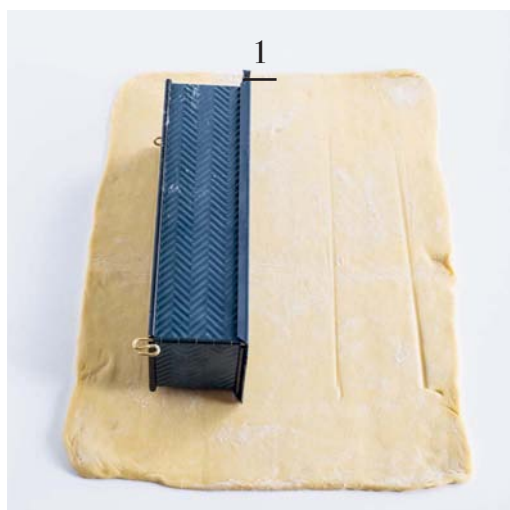
ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

1,7 кг теста для паштета (с. 46)
Начинка на выбор (с. 180–198)
30 г сливочного масла

ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 яичный желток
10 г воды
3 г соли

Выкладываем тесто в форму для паштета



1 Припудрите мукой большую часть теста для паштета и рабочую поверхность. Раскатайте тесто в прямоугольник размером примерно 60×40 см. Осторожно приложите форму к тесту — сначала в центр, затем слева и справа от него. Так вы получите отметки для вырезания доньшка и широких бортиков паштета.

2 Обрежьте тесто в точном соответствии с длиной формы. Прежде чем обрезать тесто по ширине, добавьте с обоих краев по 6 см. Отмерьте 30 г сливочного масла и смажьте им форму. Сложите тесто вдвое по намеченным линиям и выложите его в форму.

3 Скатайте обрезки теста в один шар, затем раскатайте тесто в длинный прямоугольник — из него получатся узкие бортики. Также, ориентируясь на размеры формы, вырежьте узкие бортики с запасом 6 см с одной стороны

(они будут выступать наружу) и 1–2 см с другой стороны (для склеивания с доньшком паштета).

4 Обмакните кисть в яичную смесь для румяной корочки и смажьте (с. 273) края теста. Выложите бортики в форму и осторожно прижмите к доньшку, чтобы склеить тесто, но не повредить его.

5 Обрежьте тесто так, чтобы его края выступали за бортики формы не больше 2 см. Выложите начинку в соответствии с рецептом.

6 Припудрите мукой и раскатайте оставшуюся (меньшую) часть теста для паштета. Ориентируясь на размеры формы, вырежьте крышку, которая полностью накроет начинку, и выложите ее сверху на паштет.

7 Смажьте яичной смесью края теста и загните его выступы внутрь. Наискосок обрежьте уголки.

8 Тупой стороной ножа пройдите по всему периметру паштета, заклеивая его края легкими вращательными движениями против часовой стрелки.

9 Скрепите края теста при помощи кондитерских щипцов. Выровняйте бортики, вдавливая в них закрытые щипцы на одинаковом расстоянии. С помощью меньшей выемки сделайте в крышке отверстия для выхода пара. С помощью обеих выемок вырежьте из оставшегося теста бортики для этих отверстий (с. 273). Закрепите их на корочке при помощи смеси для румяной корочки. Затем смажьте этой смесью корочку, уберите паштет в холодильник на 1 час и смажьте еще раз, прежде чем ставить паштет в духовку. При желании украсьте корочку.



ОСНОВА ДЛЯ БУЛЬОНА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смесь овощей и специй для приготовления ароматного бульона.

НУЖНО УМЕТЬ

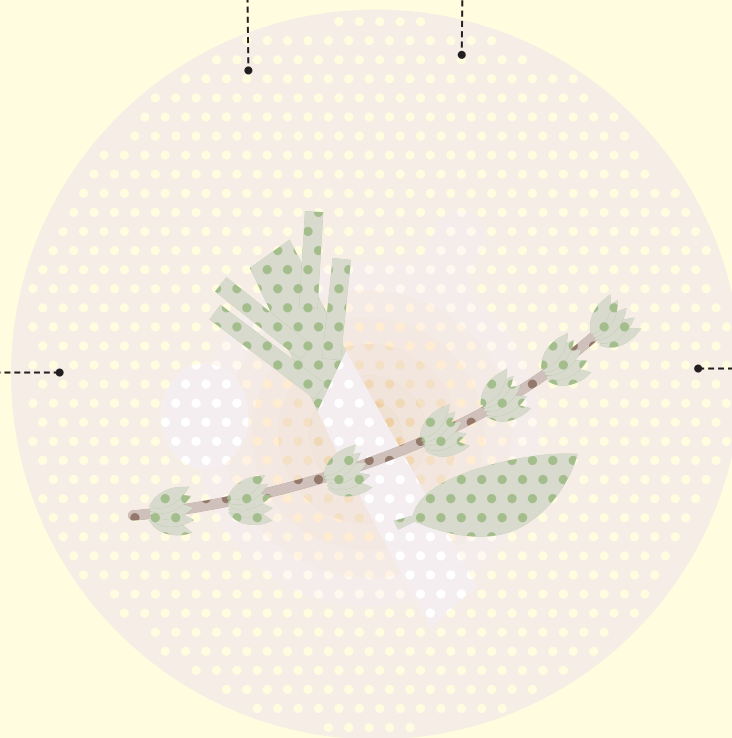
Обжигать кулинарной горелкой (с. 277)

ВАРИАНТ

Букет гарни можно заменить другими пряностями на ваш вкус: фенхелем, розмарином, листьями каффир-лайма, лемонграссом и т. д.

СОВЕТ

Равномерно обожгите луковицу со всех сторон.



ЗАЧЕМ ОБЖИГАТЬ ЛУК?

При обжигании лук приобретает особый цвет и аромат, которые в процессе приготовления передаются бульону.

НА 1 ЛИТР БУЛЬОНА

1 головка репчатого лука
1 стебель сельдерея
5 зубчиков чеснока
5 г черного перца горошком
5 г кориандра
1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка)

1 Обожгите луковицу кулинарной горелкой (с. 277).

2 Почистите чеснок.

3 Используйте основу для бульона при приготовлении блюд из рульки, окорока, салата из свиной головы и т. д.

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Осветленный бульон из овощей и специй, отваренных на слабом огне в течение нескольких часов.

НУЖНО УМЕТЬ

Процеживать через сито шинуа (с. 274)

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 6 часов

УТВАРЬ

Сито шинуа

ХРАНЕНИЕ

4 суток в холодильнике, 6 месяцев в морозильной камере.

ХИТРОСТЬ

Смесь для осветления бульона можно использовать повторно для придания аромата супу.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Основа для соуса и ряда других блюд; база для желе для паштетов в тесте.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК?

В процессе варки бульона яичный белок, богатый протеинами, сворачивается и скрепляет собой мелкие частицы мяса и овощей. Поднимаясь на поверхность, свернувшийся белок уносит эти мелкие частицы с собой, что позволяет очистить бульон.



НА 1 ЛИТР

2 головки шалота
7 зубчиков чеснока
50 г сливочного масла
1,5 л воды
1 пучок фенхеля
1 стебель сельдерея
1 пучок лука-порей
2 моркови
1 головка репчатого лука
1 букет гарни
10 г перца горошком
5 г тмина

ОСВЕТЛЕНИЕ БУЛЬОНА

1 пучок лука-порей
2 моркови
1 головка репчатого лука
2 яичных белка
200 г фарша из постной свинины

1 Промойте и нарежьте крупными кусками фенхель, сельдерей, лук-порей, 2 моркови и репчатый лук. Нарежьте перьями шалот, почистите чеснок. Обжарьте их в сотейнике на сливочном масле.

2 Добавьте воду, нарезанные овощи и зелень, букет гарни и специи. Доведите до кипения, затем убавьте огонь, накройте крышкой и варите 5 часов на медленном огне.

3 Процедите бульон через сито шинуа (с. 274).

4 Нарежьте кубиками с ребром 1 см овощи для осветления бульона: лук-порей, 2 моркови и 1 головку репчатого лука. Смешайте их с мясом и яичными белками.

5 Перелейте бульон в кастрюлю и добавьте смесь мяса и овощей. Доведите бульон до слабого кипения. Когда на поверхности появятся хлопья, это значит, что бульон очистился. Варите еще около 10 минут.

6 Процедите бульон через сито шинуа, а затем — через марлю. Снова поставьте на огонь и упарьте его до 1 литра. Остывший бульон уберите в холодильник, затем снимите с него жир.

СВИНОЙ БУЛЬОН

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Осветленный бульон из свиных костей, овощей и пряностей, отваренных на медленном огне в течение нескольких часов.

НУЖНО УМЕТЬ

Процеживать через сито шинуа (с. 274)

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 6 часов

СОВЕТ

Смесь для осветления бульона можно использовать повторно для придания аромата супу.

УТВАРЬ

Сотейник
Сито шинуа

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Основа для соусов, в том числе деми-глас; желе для паштетов в тесте.

ХРАНЕНИЕ

1 неделя в холодильнике
6 месяцев в морозильной камере

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ КОСТИ?

При запекании в духовке кости приобретают особый аромат. При добавлении в бульон кости передают ему свой аромат, а также содержащийся в них коллаген в форме желатина.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК?

В процессе варки бульона яичный белок, богатый протеинами, сворачивается и скрепляет собой мелкие частицы мяса и овощей. Поднимаясь на поверхность, свернувшийся белок уносит эти мелкие частицы с собой, что позволяет очистить бульон.

Учимся



НА 1 ЛИТР

- 1 кг свиных костей
- 300 г свиной грудинки
- 2 головки шалота
- 6 зубчиков чеснока
- 50 г сливочного масла
- 1,5 литра воды
- 1 стебель сельдерея
- 1 пучок лука-порей
- 2 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 10 г перца горошком
- 1 букет гарни

ОСВЕЩЕНИЕ БУЛЬОНА

- 1 пучок лука-порей
- 2 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 2 яичных белка
- 200 г фарша из постной свинины

1 Разогрейте духовку до 220 °С. Поместите в нее кости примерно на 30 минут. Они должны хорошо подрумяниться.

2 Тем временем вымойте и нарежьте крупными кусками сельдерей, лук-порей, 2 моркови и репчатый лук. Нарежьте перьями шалот и почистите чеснок. Нарежьте грудинку кубиками с ребром 2 см, поместите ее в сотейник и обжарьте вместе с шалотом и чесноком на сливочном масле до золотистого цвета.

3 Добавьте воду, кости, нарезанные овощи, перец и букет гарни.

4 Доведите до кипения, затем убавьте огонь, накройте крышкой и варите на медленном огне 5 часов.

5 Процедите бульон через сито шинуа, затем снимите с поверхности бульона жир.

6 Нарежьте овощи для осветления бульона кубиками с ребром 1 см.

7 Слегка разогрейте бульон в кастрюле, затем добавьте смесь мяса и овощей. Медленно доведите бульон до слабого кипения. Когда на поверхности появятся хлопья, это значит, что бульон очистился. Варите еще около 10 минут.

8 Процедите бульон через сито шинуа, а затем через марлю. Снова поставьте бульон на огонь и упарьте до 1 литра.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Осветленный бульон из куриного carcasa, овощей и пряностей, отваренных на медленном огне в течение нескольких часов.

ВАРИАНТ

Вместо куриного carcasa можно использовать утиный.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 6 часов

НУЖНО УМЕТЬ

Процеживать через сито шинуа (с. 274)

УТВАРЬ

Сотейник
Сито шинуа

ХИТРОСТЬ

Смесь для осветления бульона можно использовать повторно для придания аромата супу.

ХРАНЕНИЕ

1 неделя в холодильнике
6 месяцев в морозильной камере

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

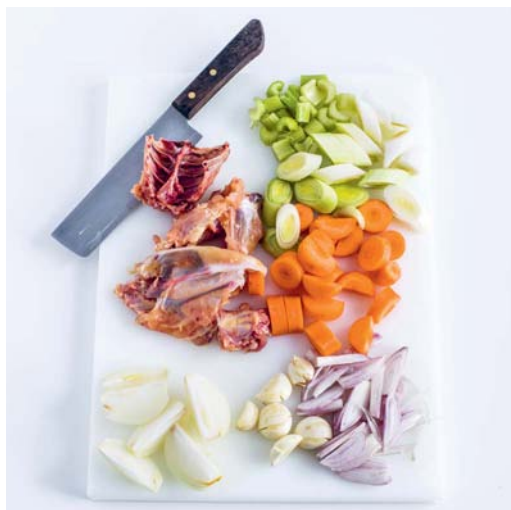
Основа для соуса и ряда других блюд; основа для желе для паштетов в тесте.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ ЯИЧНЫЙ БЕЛОК?

В процессе варки бульона яичный белок, богатый протеинами, сворачивается и скрепляет собой мелкие частицы мяса и овощей. Поднимаясь на поверхность, свернувшийся белок уносит эти мелкие частицы с собой, что позволяет очистить бульон.

ЗАЧЕМ ВАРИТЬ БУЛЬОН ТАК ДОЛГО?

Чем дольше варится бульон, тем больше в нем происходит химических реакций. При этом выделяются вещества, которые обогащают вкус и аромат бульона.



НА 1 ЛИТР

- 1 куриный каркас
- 2 головки шалота
- 6 зубчиков чеснока
- 50 г сливочного масла
- 1,5 л воды
- 1 стебель сельдерея
- 1 пучок лука-порей
- 2 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 1 букет гарни
- 10 г кориандра
- 5 г тмина
- 10 г перца горошком

ОСВЕТЛЕНИЕ БУЛЬОНА

- 1 пучок лука-порей
- 2 моркови
- 1 головка репчатого лука
- 2 яичных белка
- 1 куриное бедро

- 1 Разделите куриный каркас на куски. Нарезьте перьями шалот и почистите чеснок. Промойте и крупно нарежьте сельдерей, лук-порей, 2 моркови и репчатый лук.
- 2 Поместите все ингредиенты в сотейник и обжаривайте их на сливочном масле, пока они не подрумянятся. Добавьте воду и специи.



- 3 Доведите до кипения, затем убавьте огонь, накройте крышкой и варите на медленном огне 5 часов. Процедите бульон через сито шинуа, снимите с поверхности бульона жир.

- 4 Нарезьте овощи кубиками с ребром 1 см: лук-порей, 2 моркови, 1 головка репчатого лука. Сделайте обвалку куриного бедра (с. 23), затем смешайте мясо с нарезанными овощами, добавьте яичные белки.

- 5 Слегка разогрейте бульон в кастрюле, добавьте смесь мяса, яйца и овощей. Медленно доведите бульон до слабого кипения. Когда на поверхности появятся хлопья, это значит, что бульон очистился. Варите еще около 10 минут.

- 6 Процедите бульон через сито шинуа, а затем через марлю. Снова поставьте бульон на огонь и упарьте до 1 литра.

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ЛУК

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тонко нарезанный сладкий лук, пассерованный на оливковом масле с сахаром в течение нескольких часов.

ХРАНИЕНИЕ

10 суток в сухом, защищенном от света месте

ВРЕМЯ

Подготовка: 10 минут
Приготовление: 3 часа

УТВАРЬ

Овощерезка

ВАРИАНТ

Карамелизированный лук с пряными травами: добавьте в кастрюлю несколько веточек тимьяна и розмарина, а после приготовления извлеките их.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Добавка для паштетов в тесте, придающая их вкусу карамельный оттенок.

НА 250 г

1 кг сладкого севеннского лука
50 г оливкового масла
4 г молотого черного перца

- 1 Почистите лук и с помощью овощерезки нарежьте его тонкими ломтиками.
- 2 Залейте половину оливкового масла в чугунную кастрюлю. Добавьте лук, затем оставшееся масло и перец.
- 3 Накройте крышкой и готовьте на слабом огне 3 часа, помешивая через каждые 30 минут.
- 4 Снимите крышку и оставьте готовиться на очень слабом огне, пока жидкость не выкипит. Смесь должна слегка карамелизоваться.



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И ЛУК

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Огурцы и лук, маринованные в уксусном рассоле.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Отдых: 48 часов

УТВАРЬ

2 банки объемом 500 мл с крышкой

ХРАНЕНИЕ

6 месяцев в сухом и прохладном месте; после вскрытия храните в холодильнике не более 1 месяца

ВАРИАНТЫ

Маринованный лук: добавьте семена кумина и 2 лавровых листа.
Маринованные огурцы: добавьте цедру каффир-лайма и 1 чайную ложку белого перца.

ВАЖНО

Полностью растворить соль и сахар.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня | Приготовьте маринованный лук и огурцы
В день подачи | Подавайте к столу

СОВЕТ

Чтобы смягчить кислотку и запах уксуса, замените треть уксуса соответствующим объемом воды.

ПОЧЕМУ МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ ХРАНЯТСЯ ТАК ДОЛГО?

Варка в кислой среде, то есть в уксусе, помогает замедлить процесс порчи продуктов.

НА 2 БАНКИ ПО 500 мл

1 красная луковица
2 маленьких ливанских огурца
600 г белого уксуса
300 г сахара
60 г соли
1 веточка укропа
4 г черного перца горошком
6 г кориандра

1 Начните готовить как минимум за 2 суток до подачи. Смешайте в кастрюле уксус, сахар и соль, затем доведите до кипения. Перемешайте смесь венчиком до полного растворения соли и сахара.

2 Нарежьте лук перьями. Тщательно промойте овощи. Нарежьте огурцы наискосок ломтиками толщиной 3 мм.

3 В чистую стерилизованную банку выложите лук, перец и 3 г кориандра.

4 В другую банку поместите огурцы, укроп и оставшийся кориандр.

5 Как только уксус закипит, а соль и сахар полностью растворятся, немедленно разлейте рассол по банкам. Дайте настояться в течение 2 суток.



ПАССЕРОВАННЫЙ ШАЛОТ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Шалот, пассерованный
в сливочном масле
на слабом огне.

ХРАНЕНИЕ

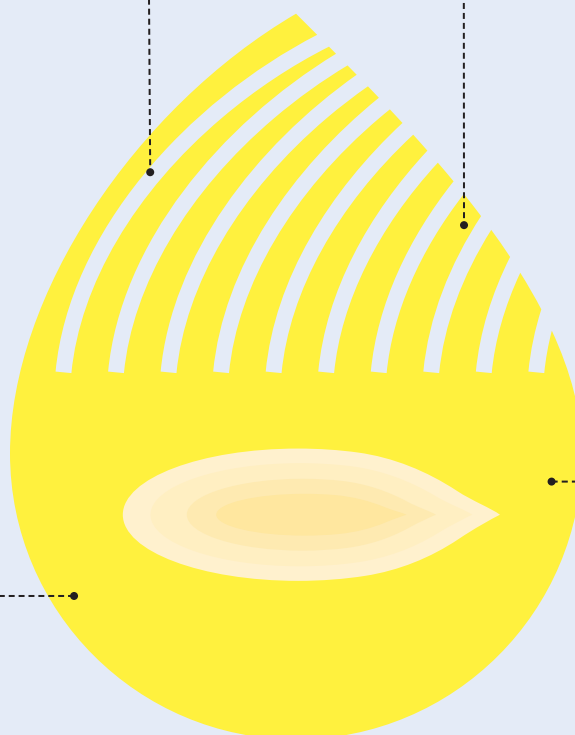
Не более 10 суток
в холодильнике

ВРЕМЯ

Подготовка: 5 минут
Приготовление: 15 минут

НУЖНО УМЕТЬ

Шинковать лук (с. 274)



НА 300 г

100 г сливочного масла
300 г шалота

- 1 Нашинкуйте шалот.
- 2 Выложите сливочное масло на сковороду и растопите его на медленном огне. Убавьте огонь до очень слабого и пассеруйте шалот, пока он слегка не подрумянится.



ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ С ПЕТРУШКОЙ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смесь свежей петрушки
и сушеного хлебного мякиша.

УТВАРЬ

Миксер
Силиконовая лопатка

ВРЕМЯ

Приготовление: 15 минут

ВАРИАНТ

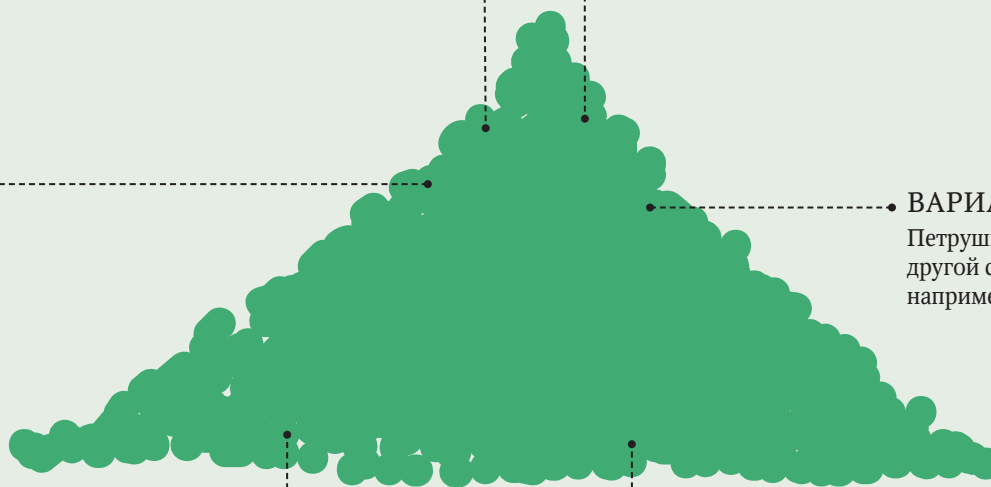
Петрушку можно заменить
другой свежей зеленью,
например кинзой.

ХРАНЕНИЕ

Храните в холодильнике,
в герметично закрывающемся
контейнере не более 1 недели

ВАЖНО

Измельчение
ингредиентов
до однородности.



ПРИМЕРНО НА 200 г ПАНИРОВОЧНОЙ СМЕСИ

70 г листьев петрушки
130 г сушеного мякиша белого хлеба

1 Взбейте хлеб и петрушку, несколько раз останавливая миксер и силиконовой лопаткой собирая смесь со стенок чаши. В итоге должен получиться очень мелкий зеленый порошок.

2 Пересыпьте получившуюся смесь в герметичный контейнер и храните в холодильнике не более 1 недели.



СОУС ГРИБИШ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Эмульсионный соус с добавлением специй и свежей зелени, который традиционно подают к мясным блюдам.

УТВАРЬ

Шумовка
Миксер

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 10 минут

ХРАНЕНИЕ

2 суток в холодильнике

ВАРИАНТ

Соус грибиш с оливками: замените каперсы и корнишоны зелеными оливками.

ВАЖНО

Постепенное добавление масла.



ПОЧЕМУ МАСЛО НУЖНО ВЛИВАТЬ ПОСТЕПЕННО?

При приготовлении соуса грибиш или майонеза очень важно вливать масло тонкой струйкой. Если вливать его слишком быстро, яичные белки не смогут образовать с ним эмульсию, и соус расслоится.

ПОЧЕМУ У СОУСА ГРИБИШ КОРОТКИЙ СРОК ГОДНОСТИ?

Соус грибиш, как и большинство других соусов, в состав которых входят сырые яйца, хранится недолго, поскольку является питательной средой для микроорганизмов.

Учимся



НА 400 г

СОУС

2 яйца
1 яичный желток
17 г зернистой горчицы
300 г масла виноградных косточек
10 г малинового уксуса
5 г лимонного сока
4 г соли
4 г молотого черного перца

ДОБАВКИ

25 г каперсов
60 г корнишонов
15 г петрушки
15 г эстрагона
15 г кервеля

1 Доведите воду до кипения, а затем выключите огонь. С помощью шумовки осторожно выложите яйца в кастрюлю и снова включите огонь. Доведите до кипения и варите 9 минут. С помощью шумовки достаньте яйца из кастрюли и сразу же поместите в холодную воду. Через несколько минут смените воду. Так яйца будет легче чистить.

2 Почистив яйца, отделите белки от желтков. Выложите желтки в миску и разомните их вилкой.

3 Добавьте горчицу и перемешайте. Взбейте соус миксером, постепенно тонкой струйкой вливая масло.

4 В конце включите миксер на высокую скорость. Когда соус загустеет, добавьте уксус, лимонный сок, соль и перец.

5 Мелко нарежьте зелень и яичный белок, нашинкуйте каперсы и корнишоны и добавьте их в соус.

6 Используйте сразу же или храните в холодильнике не более 2 суток.

ГЛАВА 2

РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ЗАСОЛЕННОЕ, КОПЧЕНОЕ И ВЯЛЕНОЕ МЯСО

ВЕТЧИНА ПО-ДОМАШНЕМУ	66
ВЯЛЕННЫЙ И КОПЧЕНЫЙ БЕКОН	70
ЛОНЦУ	72
КОППА	74
ВЯЛЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА	76
КОЛБАСКИ ФИГАТЕЛЛИ	78
ЧОРИЗО С АНИСОМ	82
ВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА ИЗ ГОВЯДИНЫ	86
СЫРОВАЯ КОЛБАСА С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	88
ВЯЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, ФАРШИРОВАННАЯ ФУА-ГРА	90
УТИНОЕ ФУА-ГРА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ	94
УТИНОЕ ФУА-ГРА С БОБАМИ ТОНКА	96

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ФРАНКФУРТСКИЕ СОСИСКИ	98
ТУЛУЗСКАЯ КОЛБАСА	102
КОЛБАСКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КИНЗОЙ И ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ	104
КОЛБАСА МОХИТО	106
КОЛБАСКИ С ФЕНХЕЛЕМ	108
КОЛБАСА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	110
КОЛБАСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ	112
КОЛБАСКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	114
КОЛБАСКИ МЕРГЕЗ	116
КОЛБАСКИ ИЗ МОРТО	118
КОЛБАСКИ ИЗ МОНБЕЛЬЯРА	120
ЛИОНСКАЯ КОЛБАСА С ФИСТАШКАМИ	122
КОЛБАСА С ЧЕСНОКОМ	124
КРОВЯНАЯ КОЛБАСА	126
БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ С КРЕВЕТКАМИ И СОКОМ ЮДЗУ	130
БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ С ТРЮФЕЛЕМ	134

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПАШТЕТ С АПЕЛЬСИНОМ И КОЛБАСОЙ АНДУЙЕТ	138
РИЙЕТ ИЗ КРОЛИКА С СОЛЕНЫМ ЛИМОНОМ И ЭСТРАГОНОМ	142
РИЙЕТ ИЗ ТУРЕНИ	146
РИЙЕТ ИЗ КУРИЦЫ И УТКИ	148
ПАШТЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИСКИ	150
ПАШТЕТ ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ ...	154
ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА С БОБАМИ	158
УТИНЫЙ МУСС	162
ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ С ПРИПРАВой ПЕРСИЯД	166

КАЙЕТЫ И КРЕПИНЕТЫ

КАЙЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	170
КАЙЕТЫ С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И ТЫКВОЙ ПОТИМАРОН	172
«КАЙЕТЫ» ИЗ АРТИШОКОВ	174
КРЕПИНЕТЫ С ТРЮФЕЛЕМ	178

ПАШТЕТЫ В ТЕСТЕ

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ЛИМОНОМ В ТЕСТЕ	180
СВИНОЙ ПАШТЕТ В ТЕСТЕ	184
ВЕСЕННИЙ ПАШТЕТ	188
УТИНЫЙ ПАШТЕТ В ТЕСТЕ	192
ПАШТЕТ ПАНТЕН	196

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ГАЛАНТИН ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	200
РУБЕЦ ПО-РИМСКИ	204
АНДУЙЕТ	208
САЛАТ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	212
СВИНЫЕ НОЖКИ В ПАНИРОВКЕ	216
ЧИЧАРРОНЫ	218

БЛЮДА С НАЧИНКОЙ

БАЛЛОТИНЫ ИЗ КУРИЦЫ	220
ГАЛАНТИН ИЗ БРЕССКОЙ КУРИЦЫ	224
ПОПЬЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В САЛЬНИКЕ	228
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ И ОСЬМИНОГА	230
ГОЛУБЦЫ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ	234
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	238

БЛЮДА ИЗ СЛОЕНОГО И БРИОШНОГО ТЕСТА

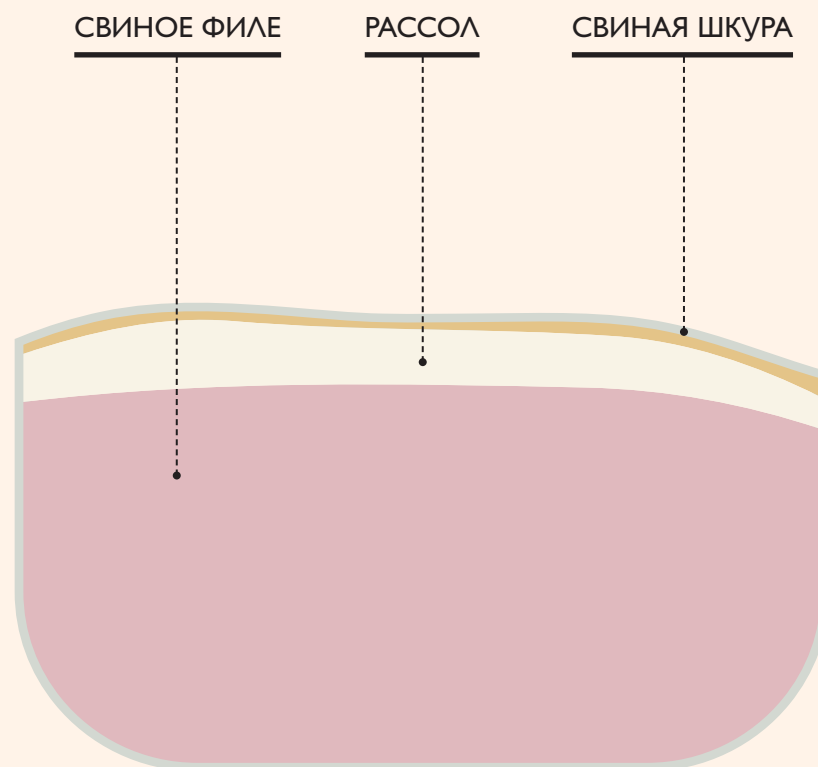
ПИРОГ С ГРАТОНАМИ	240
РИССОЛИ	242
ВОЛОВАНЫ	244
КОЛБАСА В БРИОШИ ПО-ЛИОНСКИ	248

ДЕЛИКАТЕСЫ НА УЖИН

КИШ ЛОРЕН	250
СВИНОЕ ЖАРКОЕ С ШАЛФЕЕМ	252
СВИНАЯ ГРУДИНКА ПОД СОУСОМ ИЗ АПЕЛЬСИНА И БАДЬЯНА	254
КАССУЛЕ	256
КОЛБАСКИ В СОУСЕ РУГАЙ	260
АЛУЭТ-САН-ТЭТ	262
РИЙОНЫ	264

ВЕТЧИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Свиное филе, засоленное методом шприцевания, завернутое в кухонное полотенце и отваренное в бульоне с добавлением пряностей.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 6 часов
Отдых: 4 суток

ХРАНЕНИЕ

Храните ветчину, плотно завернутую в пищевую пленку, в холодильнике не более 1 недели.

УТВАРЬ

Кулинарный шприц
Полотенце
Кулинарный термометр с зондом

ПОДАЧА

Подавайте ветчину охлажденной.

НУЖНО УМЕТЬ

Засаливать мясо (с. 38)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)
Измерять температуру кулинарным термометром (с. 276)

ВАЖНО

Засолка мяса методом шприцевания.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 4 дня до подачи | Засолите мясо
За день до подачи | Приготовьте ветчину
В день подачи | Снимите шпагат и подавайте ветчину к столу

ЗАЧЕМ ЗАВОРАЧИВАТЬ ВЕТЧИНУ В ПОЛОТЕНЦЕ?

Во время приготовления кухонное полотенце скрепляет мясо, не давая ему распасться на волокна. Также благодаря полотенцу готовая ветчина не засыхает.



НА 1 КУСОК ВЕТЧИНЫ ВЕСОМ 850 г

1 кг свиного филе вместе со шкурой

2 л рассола (с. 38)

1 основа для бульона (с. 52)

Готовим ветчину по-домашнему



1 Приготовьте рассол (с. 38) из расчета 90 г соли на литр воды. Шприцуйте мясо (с. 275).

2 Засаливайте мясо (с. 38) в течение 3 суток.

3 Заверните мясо в кухонное полотенце и перевяжите его (с. 32) по всей длине так, чтобы получилась сетка.

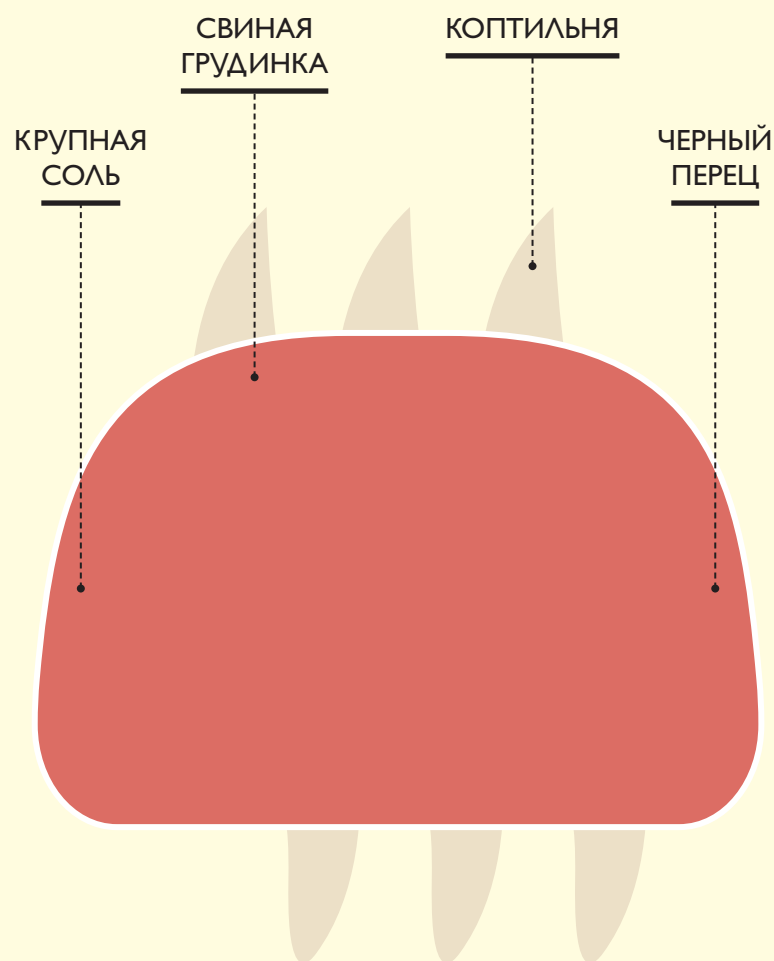
4 В большую кастрюлю налейте 2 л воды, добавьте основу для бульона (с. 52). Доведите смесь до кипения, затем убавьте нагрев до 70 °С. Опустите филе в бульон и готовьте на слабом огне (в идеале постоянная температура должна составлять 68–70 °С). Готовьте около 6 часов.

5 Измерьте температуру в центре куска (с. 276): она должна составлять 68 °С. Дайте ветчине остыть при комнатной температуре, затем уберите в холодильник на 1 сутки. Снимите шпагат и полотенце и подавайте блюдо к столу.



ВЯЛЕННЫЙ И КОПЧЕНЫЙ БЕКОН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Свиная грудинка — засоленная, вяленая, а при желании и закопченная.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых: 2 суток

УТВАРЬ

Крюк
Полотенце
Коптильня (по желанию)

ХРАНЕНИЕ

Храните бекон в холодильнике, завернув его в чистое кухонное полотенце, не более 3 месяцев. Во избежание скопления влаги полотенце необходимо регулярно менять.

ПОДАЧА

Нарежьте бекон тонкими ломтиками и обжарьте на сковороде. Бекон также можно нарезать мелкими кубиками и использовать в других рецептах.

НУЖНО УМЕТЬ

Вялить мясо (с. 39)
Коптить мясо (с. 39)

ВАЖНО

Щедро посыпьте перцем те части мяса, которые соприкасались с костями.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 4 дня до подачи | Засолите грудинку
За 2 дня | Подвесьте бекон вялиться
В день подачи | Подавайте бекон к столу или закоптите его

Учимся



НА 1 КУСОК БЕКОНА ВЕСОМ ОКОЛО 850 г

1 кг свиной грудинки без костей,
вместе со шкурой и хрящами
300 г крупной соли
40 г черного перца

1 Отмерьте половину соли и насыпьте ее в подходящую по размеру емкость. Выложите грудинку на соль шкурой вниз, убедившись, что соль равномерно распределилась по всей ее поверхности. Равномерно посыпьте грудинку оставшейся солью.

2 Накройте грудинку пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 суток.

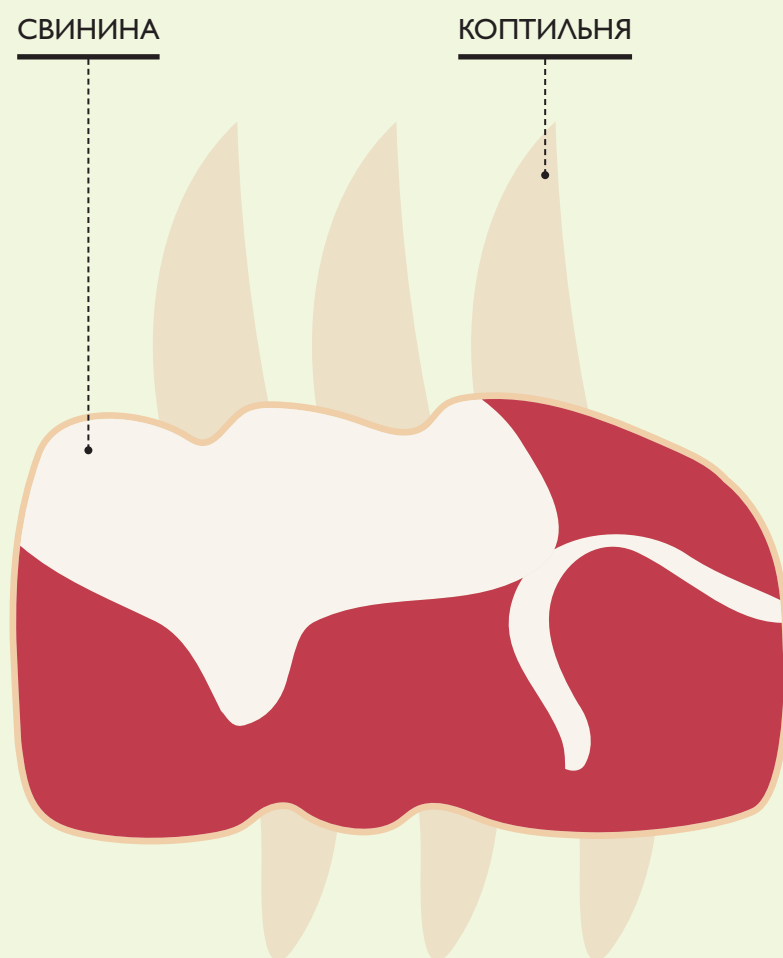
3 Достаньте мясо из соли и промойте его чистой водой. Посыпьте перцем все части мяса, которые соприкасались с костями, чтобы мясо не испортилось при контакте с воздухом.

4 Сделайте надрез на шкуре, проденьте в него крюк и подвесьте бекон вялиться (с. 39) в течение 2 суток перед использованием.

5 При желании бекон можно закоптить (с. 39), поместив его в коптильню на 1 ночь.

ЛОНЦУ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Засоленная, вяленая, а затем копченая свиная вырезка.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых: 2–3 недели

УТВАРЬ

Крюк
Кулинарный шпагат
Полотенце
Коптильня

ХРАНЕНИЕ

Храните лонцу 2–3 месяца в холодильнике, завернув в чистое полотенце. Полотенце следует периодически менять, чтобы избежать скопления влаги.

ПОДАЧА

Подавайте лонцу как отдельное блюдо, нарезав ломтиками, или используйте в составе других рецептов.

НУЖНО УМЕТЬ

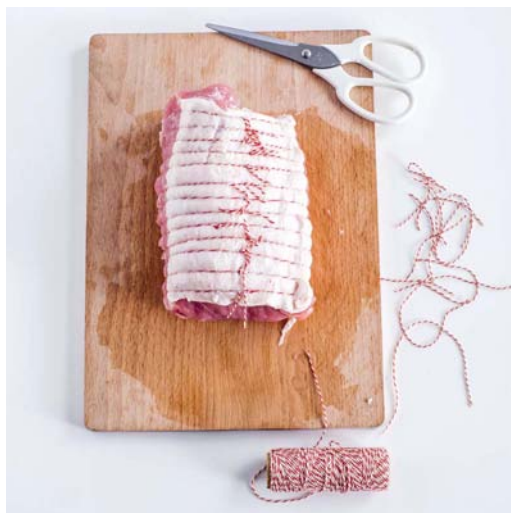
Зачищать мясо (с. 18)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)
Коптить (с. 39)
Засаливать мясо (с. 38)
Вялить мясо (с. 39)

ВАЖНО

Мясо следует перевязывать равномерно. Не забывайте следить за лонцу в процессе вяления.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 21 день до подачи | Засолите мясо
За 19 дней | Подвесьте мясо на крюк и оставьте его вялиться
За 17–18 дней | Поместите мясо в холодильник
В день подачи | Подавайте лонцу к столу



НА 1 ЛОНЦУ ВЕСОМ 1,8 кг

2 кг свиного филе
1 л рассола (см. с. 38)

1 Приготовьте рассол из расчета 90 г соли на литр воды (с. 38). Зачистите свиное филе (с. 18): у вас должна получиться постная свинина под слоем жира. Залейте мясо рассолом (с. 38) на 2 суток.

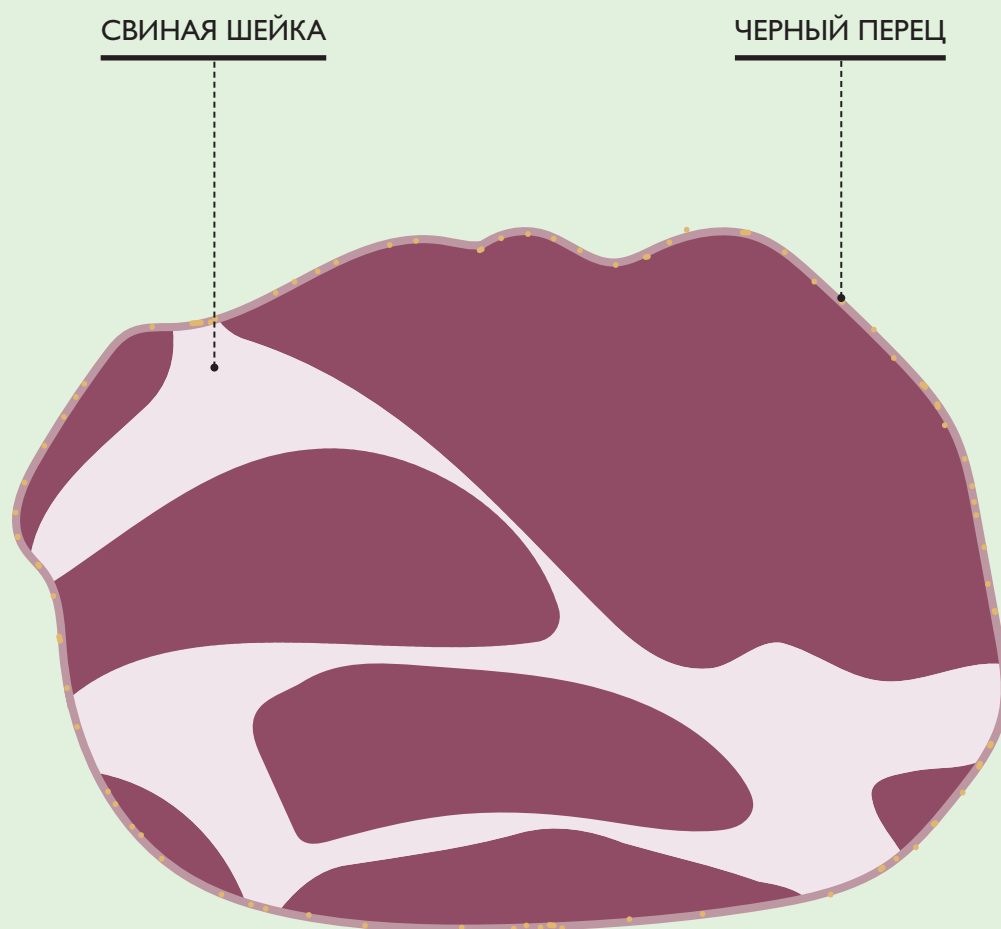
2 Плотнo перевяжите мясо (с. 32), подвесьте его на крюк и оставьте вялиться (с. 39) на воздухе на 1–2 суток. Готовое мясо должно быть совершенно сухим на ощупь.

3 При желании закоптите мясо (с. 39).

4 Заверните мясо в чистое полотенце и поместите его на 2–3 недели в наиболее сухую часть холодильника. Во избежание скопления влаги полотенце следует регулярно менять. Снимите шпагат и подавайте к столу.

КОППА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Свиная шейка, засоленная методом шприцевания, а затем вяленая.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых: 3 суток

ХРАНЕНИЕ

Храните коппу 2–3 месяца в холодильнике, завернув в чистое кухонное полотенце. Полотенце необходимо периодически менять во избежание попадания влаги.

УТВАРЬ

Ступка
Кулинарный шприц
Кулинарный шпагат
Полотенце
Крюк

ПОДАЧА

Готовую коппу подавайте к столу, нарезав ломтиками.

ВАРИАНТ

Классический вариант: вместо смеси специй используйте 30 г молотого черного перца.

НУЖНО УМЕТЬ

Зачищать мясо (с. 18)

Засаливать мясо (с. 38)

ВАЖНО

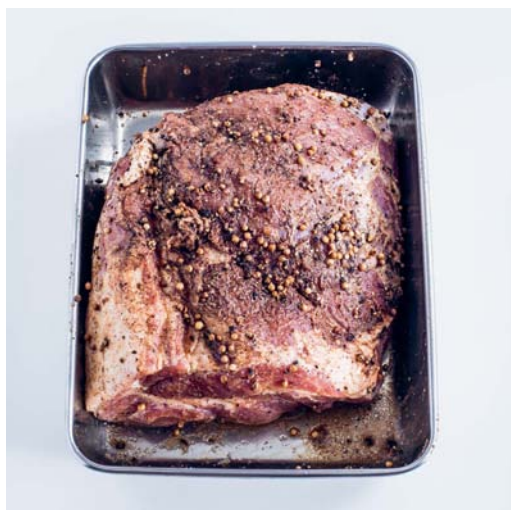
Засолка методом шприцевания
Вяление

ХИТРОСТЬ

Если у вас нет ступки, выложите специи на чистое полотенце и раздавите их скалкой.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 33 дня до подачи | Засолите мясо методом шприцевания
За 31 день | Замаринуйте мясо
За 30 дней до подачи | Перевяжите мясо, подвесьте его вялиться
В день подачи | Снимите шпагат и подавайте к столу



НА 1 КОППУ ВЕСОМ 800–850 г

1. МЯСО

1 кг свиной шейки (желательно от фермерского хозяйства или маркированную знаком качества)
1 л рассола (см. с. 38)
40 г черного перца

2. МАРИНАД

1 столовая ложка измельченного в ступке кориандра
Молотая корица (½ палочки)
Измельченная в ступке корица (½ палочки)
30 г рома
20 г соли
10 г черного перца

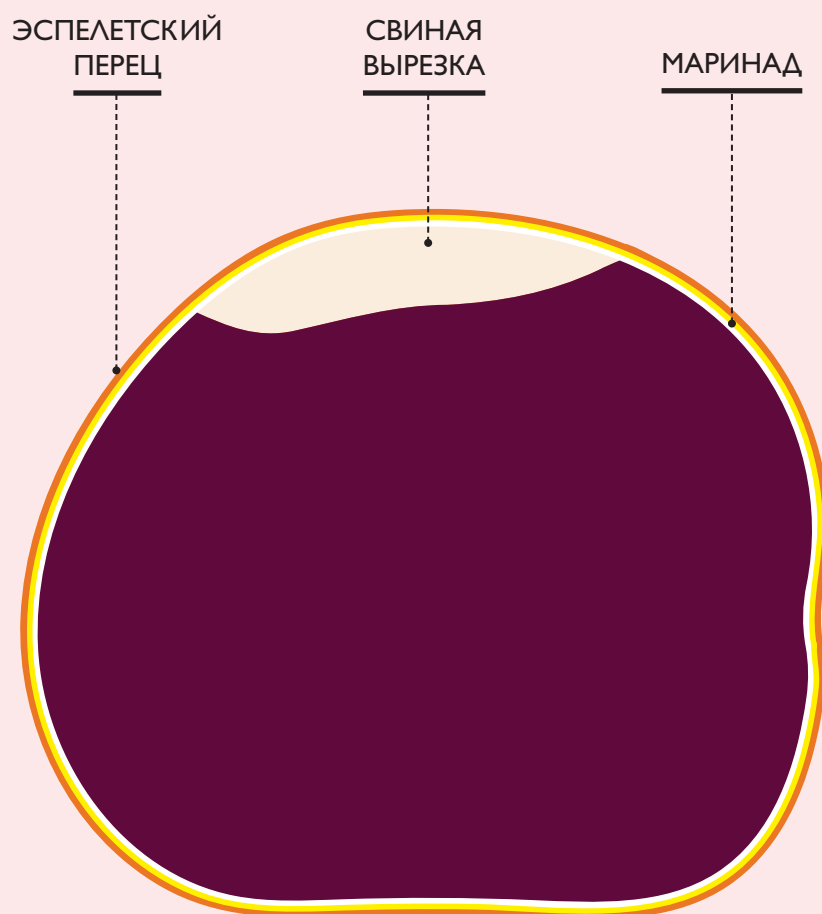
1 Обрежьте кусок мяса по краям, чтобы придать ему более правильную форму. Приготовьте рассол из расчета 90 г соли на литр воды (с. 38). Засолите мясо (с. 275) методом шприцевания. Засоленное мясо уберите в холодильник на сутки.

2 Смешайте ингредиенты маринада. Нанесите эту смесь на мясо, накройте его пленкой и уберите в холодильник еще на одни сутки.

3 Перевяжите мясо шпагатом (с. 32) и щедро посыпьте 40 г перца. Подвесьте мясо на крюк и просушите его на открытом воздухе в течение суток. Заверните мясо в сухое чистое кухонное полотенце и оставьте дозревать в холодильнике на 1 месяц.

ВЯЛЕНАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Вяленая свиная вырезка, приправленная эспелетским перцем.

ВРЕМЯ

Приготовление: 15 минут
Отдых: 3 недели

УТВАРЬ

Кулинарный шпагат
Полотенце
Крюк

ХРАНЕНИЕ

Храните 1,5 месяца в холодильнике, завернув мясо в чистое кухонное полотенце. Полотенце необходимо регулярно менять, чтобы избежать скопления влаги.

ПОДАЧА

Подавайте готовую вырезку, нарезав ее ломтиками.

ВАРИАНТ

Эспелетский перец можно заменить другими специями: карри, сушеным шалфеем, кампотским перцем.

НУЖНО УМЕТЬ

Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)
Вялить мясо (с. 39)

ВАЖНО

Вяление.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 23 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 21 день | Перевяжите мясо и подвесьте его вялиться на открытом воздухе
За 20 дней | Заверните мясо в полотенце и положите сушиться в холодильник
В день подачи | Снимите шпагат и подавайте мясо к столу



НА 1 КУСОК ВЕСОМ 500 г

1. МЯСО

600 г свиной вырезки (желательно от фермерского хозяйства или маркированную знаком качества)
10 г эспелетского перца

2. МАРИНАД

6 г эспелетского перца
15 г мелкой соли
3 г молотого черного перца
60 г качественного сухого белого вина

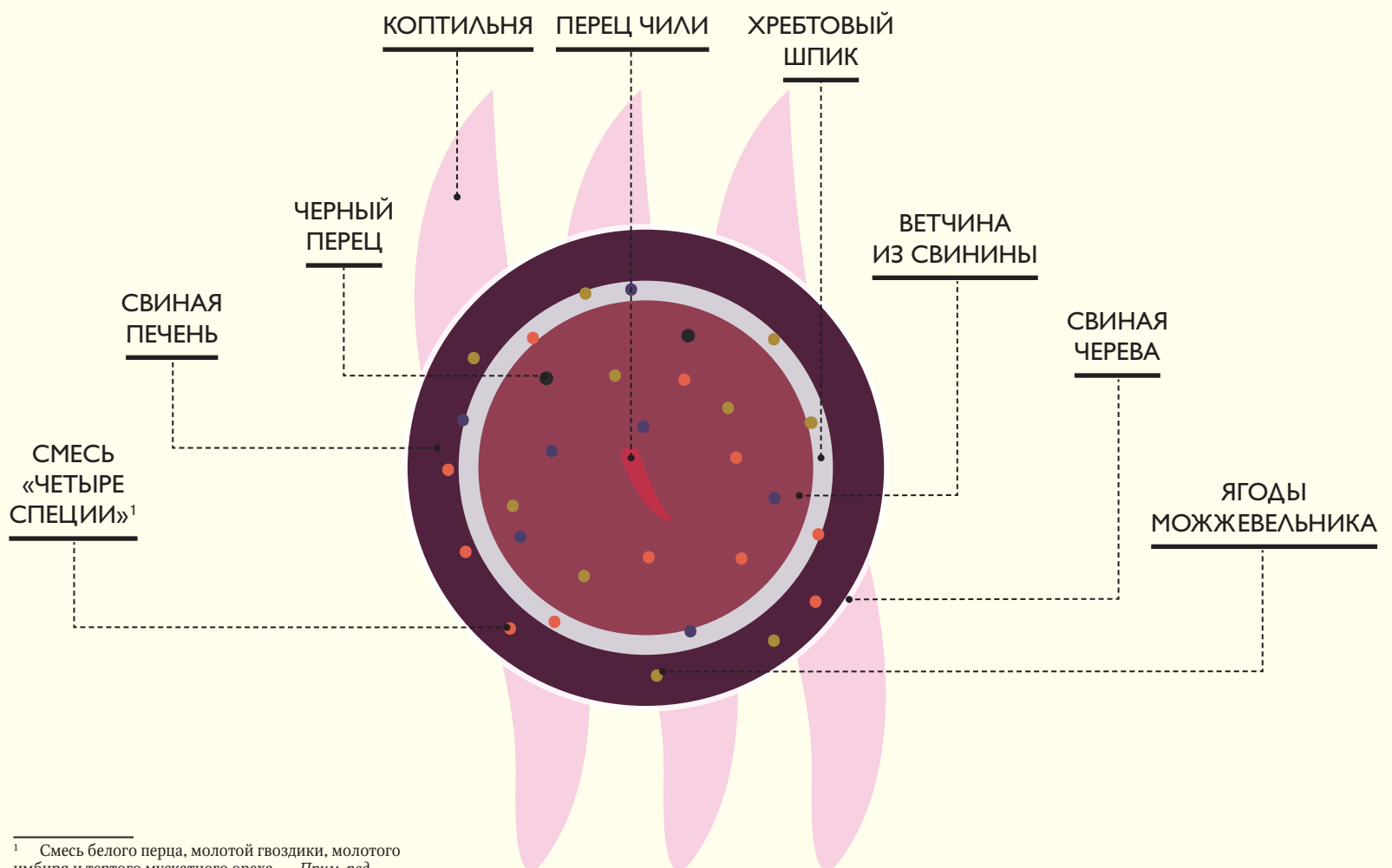
1 Смешайте ингредиенты маринада и смажьте им мясо. Плотнo накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 суток.

2 Снимите пленку, плотно обвяжите мясо шпагатом (с. 32) и натрите его 10 г эспелетского перца.

3 Подвесьте мясо на крюк и оставьте его вялиться (с. 39) на открытом воздухе в течение суток. Затем заверните мясо в чистое и сухое кухонное полотенце и уберите его на 3 недели в наиболее сухую часть холодильника. Полотенце необходимо регулярно менять.

КОЛБАСКИ ФИГАТЕЛЛИ

Разбираемся



¹ Смесь белого перца, молотой гвоздики, молотого имбиря и тертого мускатного ореха. — Прим. ред.

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаски из ветчины и свиной печени, вяленые и копченые.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых: 3 недели

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Игла
Крюк
Коптильня

ХРАНЕНИЕ

Провяленные колбаски хранятся 2 месяца при температуре не выше 18 °С.

ПОДАЧА

Подавайте фигателли нарезанными ломтиками или же используйте в других рецептах.

ВАРИАНТ

После копчения фигателли можно запечь в духовке или поджарить на гриле вместе с ломтиком хлеба. Копченые, но не провяленные фигателли хранятся 4 суток в холодильнике или 3 месяца в морозильной камере.

ВАЖНО

Избегайте образования пузырьков воздуха.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Прокалывать пузырьки воздуха (с. 275)
Вялить мясо (с. 39)
Коптить (с. 39)

СОВЕТ

В идеале длина набитой колбаски составляет 30 см, но можно сделать их короче, чтобы получилось больше штук.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 23 дня до подачи | Набейте фигателли и подвесьте их вялиться на воздухе
За 21 день | Закоптите фигателли
За 20 дней | Поместите фигателли в холодильник
В день подачи | Подавайте к столу



НА 5 КОЛБАСОК

1. МЯСО

500 г ветчины
200 г хребтового шпика
600 г свиной печени

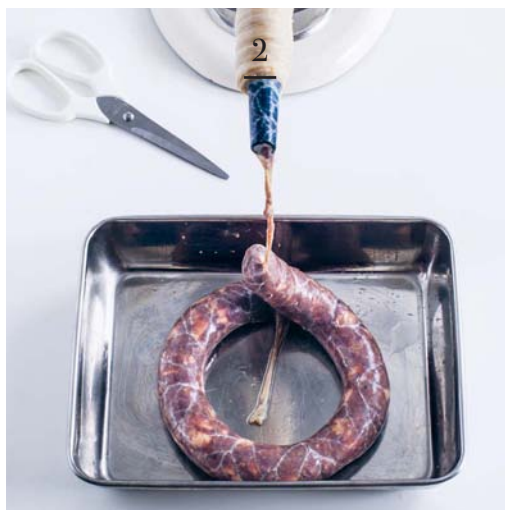
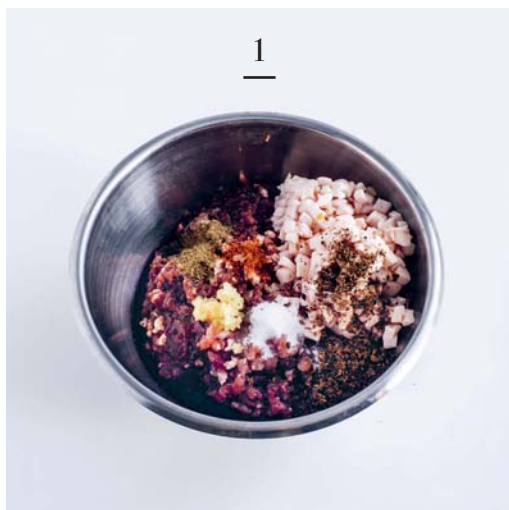
2. ДОБАВКИ

24 г соли
7 г черного перца
1 г острого перца чили
1 раздавленный зубчик чеснока
1 г смеси «четыре специи»
8 г толченых ягод можжевельника
2 г измельченных в ступке семян фенхеля
10 г мадеры
40 г красного вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 32–34 мм

Готовим колбаски фига́тели



1 Нарежьте шпик кубиками с ребром 3 мм. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Смешайте все ингредиенты начинки.

2 Набейте фарш (с. 35) в свиную череву. Оставьте по краям оболочки хвостики длиной примерно 5 см. Максимально уплотните фарш с обоих краев фига́тели и проколите иглой все возможные пузырьки воздуха (с. 275).

3 Свяжите концы оболочки в узел. Затягивайте его плотно, но не слишком сильно, чтобы не порвать оболочку.

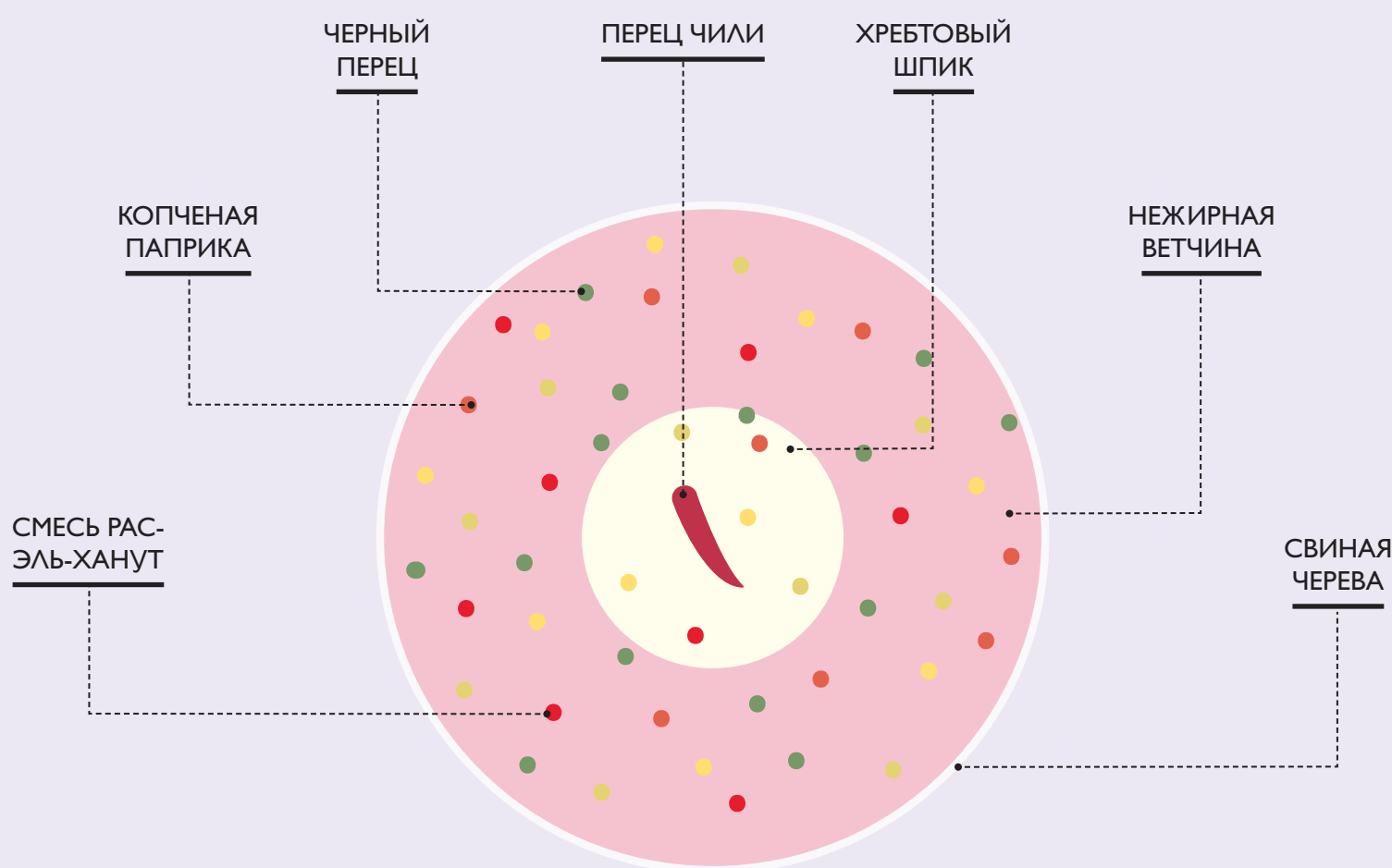
4 Подвесьте колбаски на крюки (с. 39) и оставьте на сутки при температуре не выше 14 °С. Поместите фига́тели в копильню на 1 ночь (с. 39). После копчения фига́тели готовы к употреблению.

5 Копченые фига́тели снова подвесьте на крюк и оставьте их вялиться на 2–3 недели при температуре не выше 18 °С.



ЧОРИЗО С АНИСОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Вяленые колбаски из постной свинины и хребтового шпика с добавлением перца и пряностей.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых: 3 недели

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Крюк

ХРАНЕНИЕ

2 месяца при комнатной температуре

ПОДАЧА

Отварите чоризо сразу после набивки и подавайте их к столу. Вяленые колбаски подавайте, нарезав их ломтиками, или используйте в других рецептах.

ВАРИАНТ

После набивки колбаски можно запечь в духовке или обжарить на гриле. В сыром виде они хранятся 5 суток в холодильнике или 2 месяца в морозильной камере.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Прокалывать пузырьки воздуха (с. 275)
Вялить мясо (с. 39)

ВАЖНО

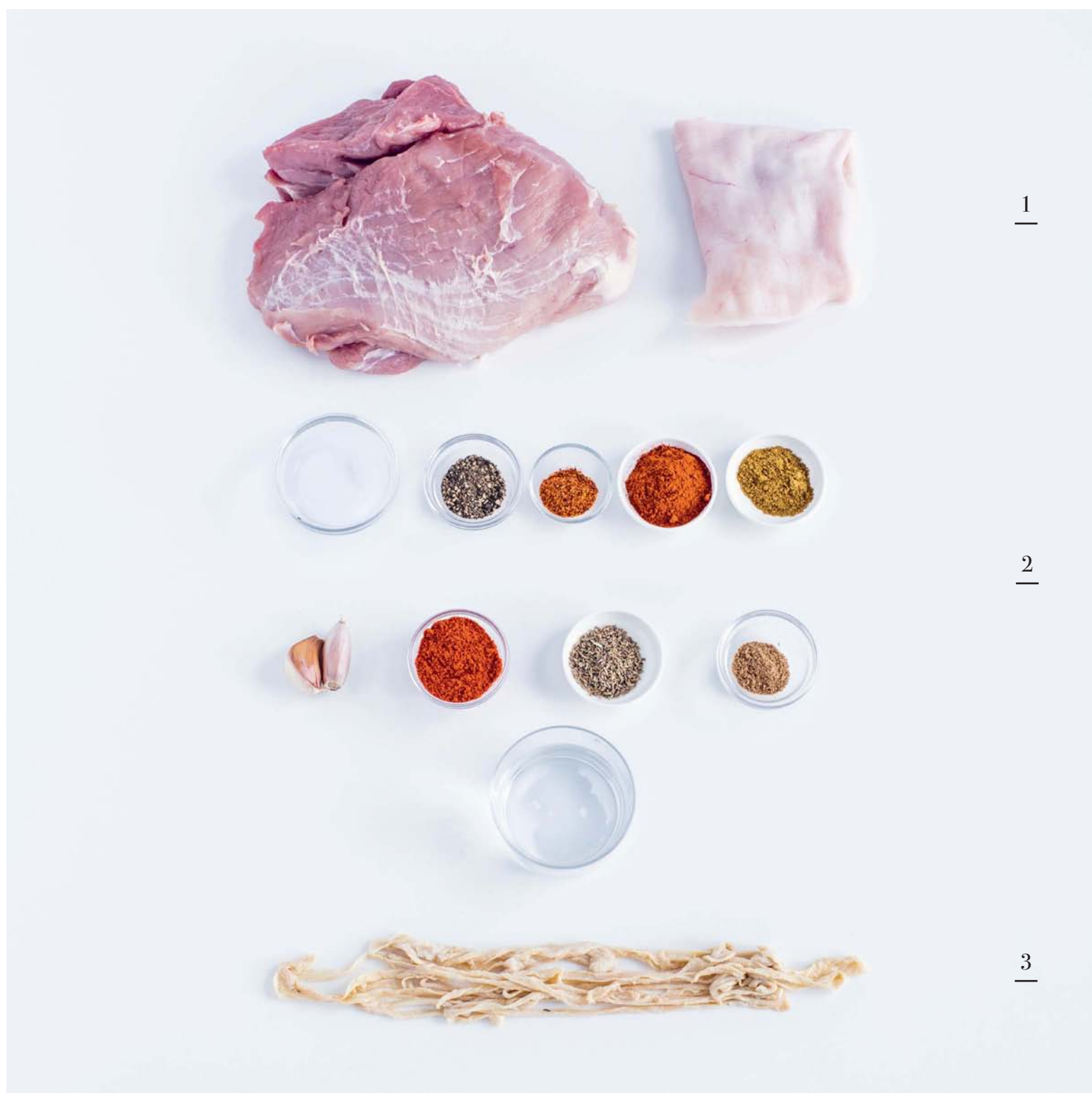
Избегать попадания пузырьков воздуха.

СОВЕТ

Для колбасок слабой остроты потребуется 2 г перца чили, умеренно острых — 8 г, для самых острых — еще больше.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 21 день до подачи | Приготовьте чоризо и подвесьте вялиться
В день подачи | Подавайте к столу



НА 8 КОЛБАСОК ВЕСОМ ПО 200 г

1. МЯСО

1,5 кг нежирной ветчины
250 г хребтового шпика

2. ДОБАВКИ

35 г мелкой соли
8 г молотого черного перца
2–8 г молотого перца чили
20 г сладкого перца чили
8 г смеси рас-эль-ханут
5 г мелко нарезанного чеснока
10 г копченой паприки
5 г семян аниса
3 г молотого кориандра
80 г воды

3. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 32–34 мм

Готовим чоризо



1 Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Добавьте специи и воду, замесите фарш вручную.

2 Набейте (с. 35) получившимся фаршем свиную череву, оставляя по краям оболочки хвостики длиной 10 см.

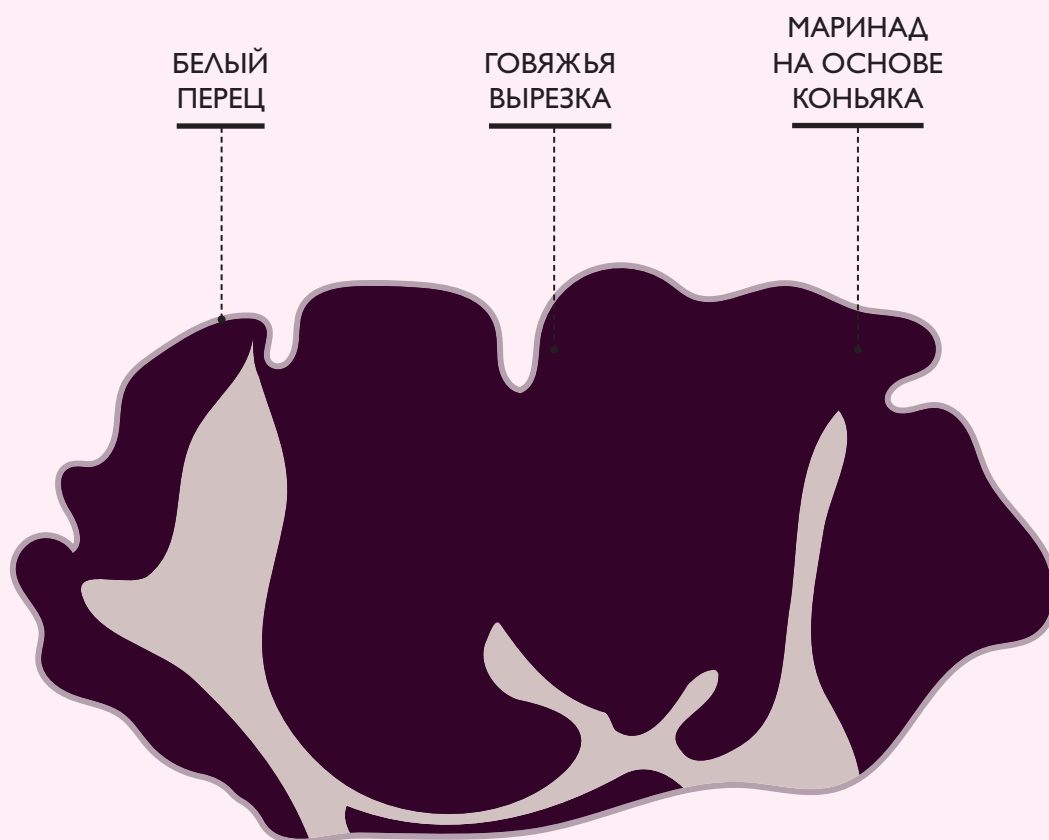
3 Соедините концы колбасок и свяжите хвостики между собой двойными узлами. Если в колбаски попали пузырьки воздуха, проткните их иголкой (с. 275).

4 Подвесьте колбаски на крюки и оставьте вялиться (с. 39) на 1 месяц на открытом воздухе при температуре не выше 20 °С.



ВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Вяленая колбаса из маринованной в коньяке говяжьей вырезки с добавлением пряностей.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Отдых: около 1 месяца

УТВАРЬ

Крюк

ХРАНЕНИЕ

2 месяца при комнатной температуре

ПОДАЧА

Подавайте вырезку, нарезав ее ломтиками.

ВАРИАНТЫ

Копченая колбаса: оставьте колбасу вялиться на 2 суток, а затем закоптите.
Пикантная колбаса: добавьте черный перец, ягоды можжевельника и джин.

НУЖНО УМЕТЬ

Мариновать (с. 275)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)
Вялить мясо (с. 39)

ВАЖНО

Равномерное перевязывание кулинарным шпагатом.
Вяление мяса.

СОВЕТ

Если мясо затвердело не до конца, оставьте его вялиться еще на сутки.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 24 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 22 дня | Перевяжите мясо, подвесьте его вялиться на открытом воздухе
За 21 день | Переложите мясо в холодильник
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 КОЛБАСУ ВЕСОМ 800 г

1. МЯСО

1 кг «хвоста» говяжьей вырезки

2. МАРИНАД

30 г белого перца

30 г соли

20 г коньяка

1 Смешайте коньяк, 10 г белого перца и соль. Покройте мясо маринадом, накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться на 2 дня.

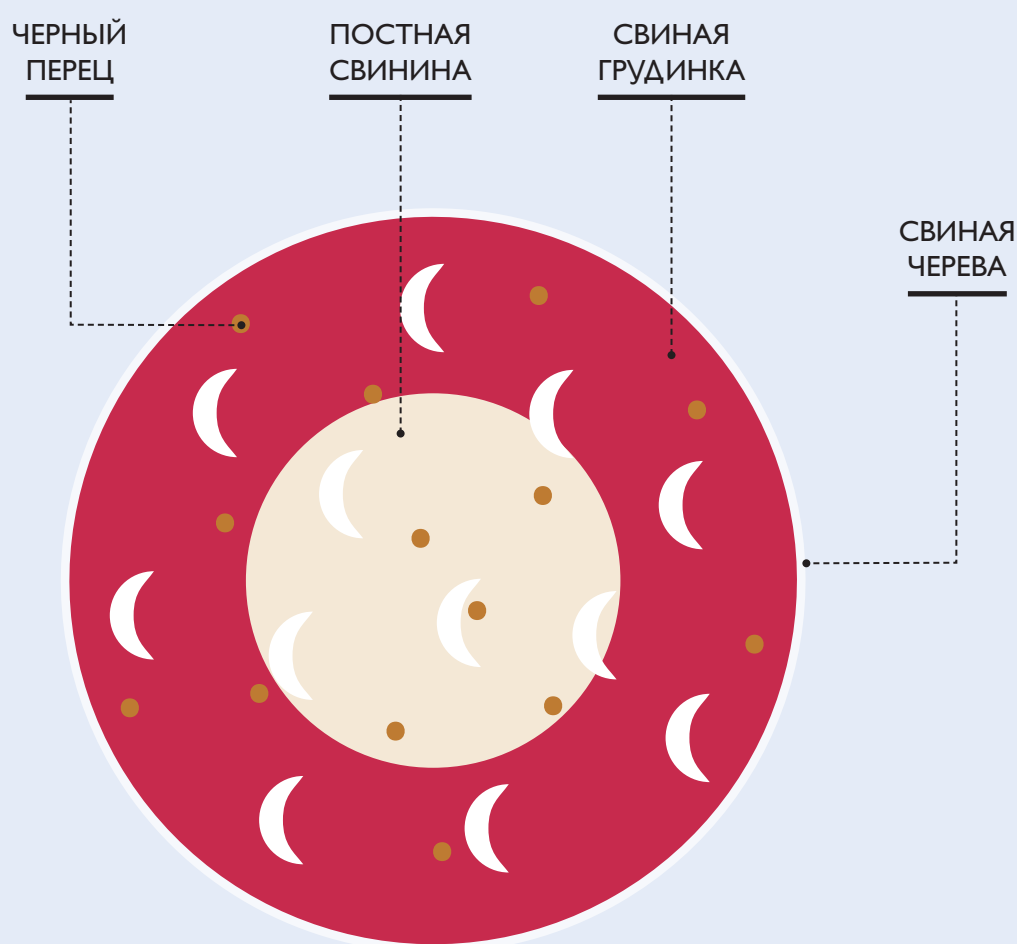
2 Достаньте мясо и плотно перевяжите его кулинарным шпагатом (с. 32).

3 Натрите мясо оставшимся перцем.

4 Подвесьте мясо на крюк и оставьте вялиться на 1 сутки в проветриваемом месте. Затем заверните мясо в чистое кухонное полотенце и уберите его на 3 недели в наиболее сухую часть холодильника. Полотенца необходимо регулярно менять.

СЫРОВЯЛЕНАЯ КОЛБАСА С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Сыровяленая колбаса из свиной грудинки и постной свинины с добавлением специй, набитая в свиную череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых: 2–3 недели

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Длинная деревянная палка

ХРАНЕНИЕ

1,5 месяца при комнатной температуре (максимум 20 °C)

ПОДАЧА

Подавайте колбасу, нарезав ее ломтиками.

ВАРИАНТ

Для придания колбасе особого аромата добавьте в фарш 20 г семян кумина или фенхеля.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Вялить мясо (с. 39)

ВАЖНО

Вялить мясо.

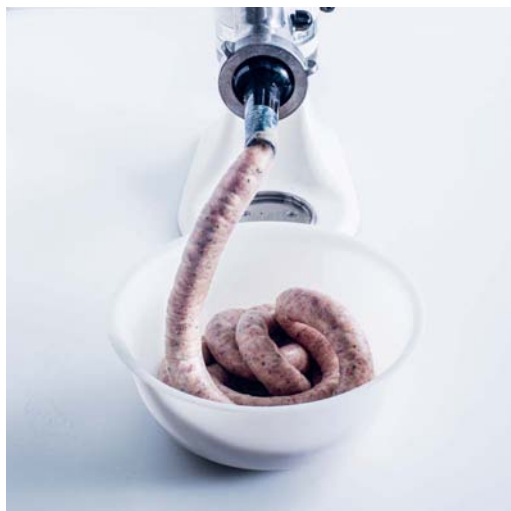
СОВЕТ

Чтобы текстура колбасы была более плотной, мясо можно не пропускать через мясорубку, а нарезать вручную.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 18 дней до подачи | Набейте колбасу, подвесьте ее вялиться
В день подачи | Подавайте к столу

Учимся



НА 2 кг

1. МЯСО

1,5 кг свиной грудинки
500 г постной жилованной свинины

2. СПЕЦИИ

16 г молотого черного перца
8 г черного перца горошком
36 г мелкой соли
4 г тертого мускатного ореха

3. ОБОЛОЧКА

3 метра свиной черевы калибра 30–32 мм

1 Нарежьте мясо так, чтобы его куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите его через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.

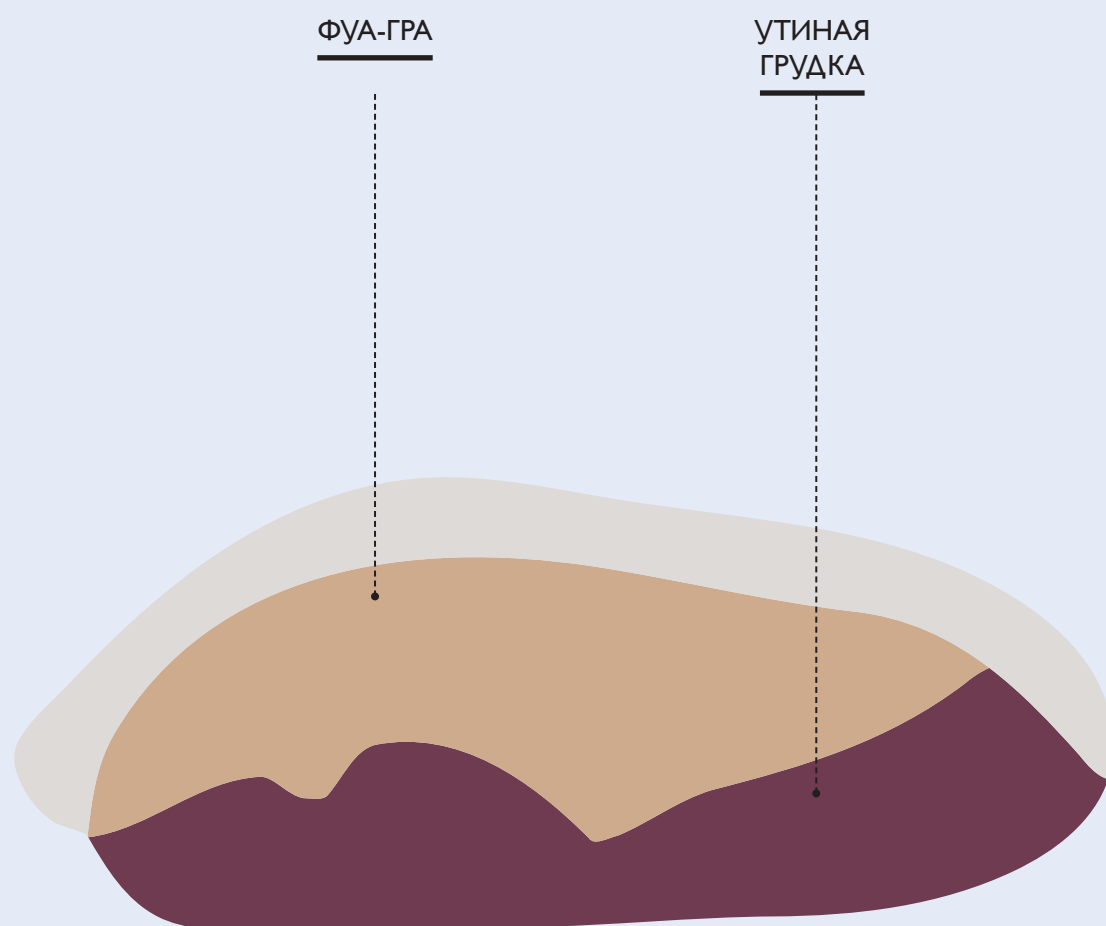
2 Наденьте резиновые перчатки. Добавьте специи и тщательно перемешайте фарш вручную.

3 Плотнo набейте колбасу (с. 35), стараясь, чтобы внутрь не попадали пузырьки воздуха. Завяжите концы шпагатом, оставляя достаточно длинные хвостики, чтобы сделать из них петли.

4 Оберните колбасу вокруг деревянного шеста и оставьте ее вялиться на 1 месяц при температуре не выше 20 °С.

ВЯЛЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, ФАРШИРОВАННАЯ ФУА-ГРА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Вяленая утиная грудка, фаршированная фуа-гра.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Отдых: около 1 месяца

УТВАРЬ

Кулинарная горелка
Полотенце

ХРАНЕНИЕ

1 месяц в холодильнике в вакуумной упаковке, 5 суток в холодильнике после вскрытия и разрезания.

ПОДАЧА

Подавайте грудку, нарезав ее ломтиками.

ВАРИАНТ

Вместо утиной грудки можно использовать 500 г филе ягненка.

НУЖНО УМЕТЬ

Обжигать кулинарной горелкой (с. 277)
Наносить на мясо надрезы (с. 277)
Подготавливать фуа-гра (с. 24)

ВАЖНО

Равномерно распределить печень внутри утиной грудки.

СОВЕТ

Выбирайте достаточно упругую на ощупь утиную грудку.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 24 дня до подачи | Замаринуйте фуа-гра
За 23 дня | Фаршируйте и засолите утиную грудку
За 22 дня | Сделайте надрезы на коже, уберите грудку в холодильник
За 2 дня | Обожгите грудку горелкой
В день подачи | Снова обожгите грудку кулинарной горелкой и подавайте к столу



НА 1 КУСОК ВЕСОМ 500 г

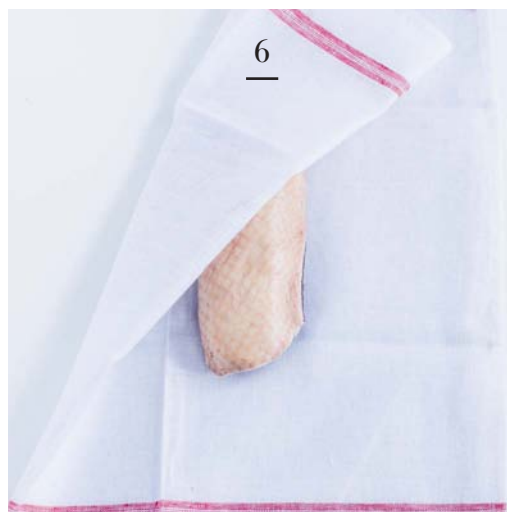
1. МЯСО И ФУА-ГРА

1 утиная грудка весом 500 г
100 г сырого подготовленного
утиного фуа-гра

2. МАРИНАД

2 г мелкой соли
1 г молотого мадагаскарского перца
7 г белого портвейна
300 г крупной соли

Готовим вяленую утиную грудку с фуа-гра



1 Смешайте соль, перец и портвейн и замаринуйте фуа-гра в получившейся смеси на сутки.

2 На следующий день снимите с помощью ножа кожу с утиной грудки, оставив ее прикрепленной к мясу с одной стороны.

3 Выложите фуа-гра сверху на утиное мясо, аккуратно утрамбовывая. Накройте фуа-гра утиной кожей, следя за тем, чтобы начинка оставалась внутри. При необходимости заправьте начинку руками.

4 Отмерьте половину крупной соли и высыпьте ее на пищевую пленку. Поверх выложите утиную грудку и посыпьте ее оставшейся солью. Плотнo накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 12 часов.

5 Снимите пищевую пленку и ополосните грудку под струей воды, чтобы смыть соль. Хорошо просушите. Чтобы украсить грудку и сделать ее менее жирной, сделайте на ней несколько неглубоких надрезов (с. 277) в виде ровной решетки.

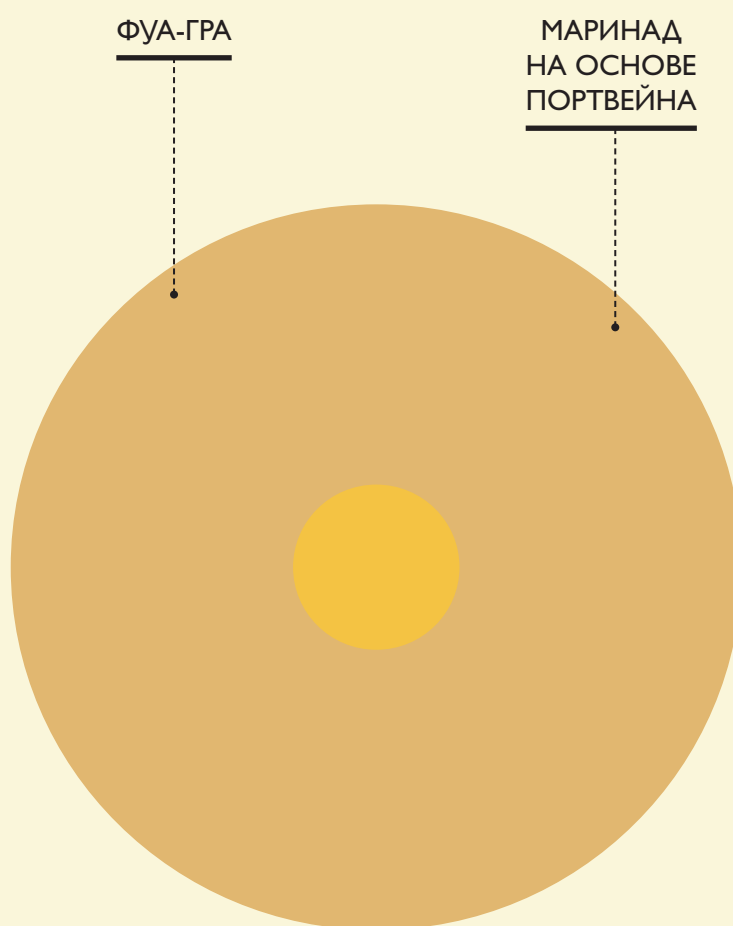
6 Заверните грудку в чистое кухонное полотенце и уберите ее на 3 недели в холодильник. Полотенца необходимо менять через каждые 3 дня.

7 Обожгите грудку кулинарной горелкой (с. 277). Поместите мясо в герметичную влагонепроницаемую упаковку и уберите в холодильник на 2 суток. Снова обожгите мясо кулинарной горелкой и подавайте к столу.



УТИНОЕ ФУА-ГРА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Маринованное с добавлением специй утиное фуа-гра, приготовленное на водяной бане.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 25 минут
Маринование: 1 сутки
Отдых: 5 суток

ХРАНЕНИЕ

Приготовленное фуа-гра, плотно упакованное в пищевую пленку, хранится в холодильнике не более 10 суток. После вскрытия упаковки фуа-гра хранится не более 3 суток.

УТВАРЬ

Пищевая пленка
Кулинарный термометр

ПОДАЧА

Подавайте фуа-гра охлажденным.

ВАРИАНТ

Фуа-гра с коньяком: в качестве приправы добавьте 5 г коньяка, 7 г мелкой соли, 2 г черного молотого перца, 2 г смеси «четыре специи» и 2 г тростникового сахара.

НУЖНО УМЕТЬ

Подготавливать фуа-гра (с. 24)
Готовить на водяной бане (с. 276)

СОВЕТ

Для этого рецепта лучше приобрести самое свежее фуа-гра и приготовить его сразу после покупки. Чем меньше времени пройдет от покупки до приготовления блюда, тем жирнее и крупнее будет готовое фуа-гра.

ВАЖНО

Оборачивание в пищевую пленку.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 7 дней до подачи | Замаринуйте фуа-гра
За 6 дней | Приготовьте фуа-гра
В день подачи | Подавайте к столу

Учимся



НА 1 ФУА-ГРА (ОКОЛО 500 г)

500 г сырого фуа-гра
7 г мелкой соли
2 г молотого кампотского перца
1,5 г сахарной пудры
5 г белого портвейна

1 Подготовьте фуа-гра (с. 24). Разделите его на две доли. Добавьте специи, сахар и портвейн и уберите в холодильник на сутки. На следующий день достаньте фуа-гра из холодильника и дайте ему постоять при комнатной температуре, пока оно не станет мягче.

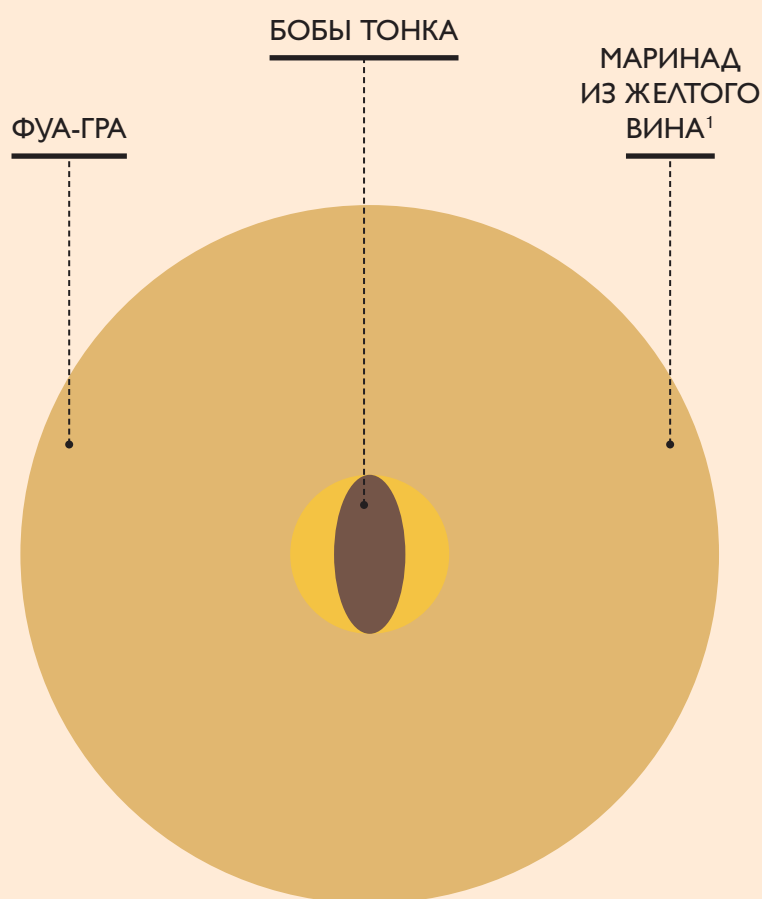
2 Плотнo заверните фуа-гра в пищевую пленку, не допуская попадания воздуха. Возьмитесь за края целлофана и скатайте на кухонном столе колбаску из фуа-гра. Придайте этой колбаске правильную форму. Завяжите узлы на концах пленки и уберите фуа-гра в холодильник на 2 часа.

3 Отварите фуа-гра на водяной бане (с. 276) при постоянной температуре 70 °C в течение 25 минут.

4 Охладите фуа-гра, поместив его в емкость с ледяной водой. Уберите в холодильник на 5 суток, а затем подавайте к столу холодным.

УТИНОЕ ФУА-ГРА С БОБАМИ ТОНКА

Разбираемся



¹ Желтое вино (*фр. vin jaune*) производится исключительно на виноградниках департамента Юра, это вино называют «золотом Юры» (*фр. L'or de Jura*). — *Прим. ред.*

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Маринованное утиное фуа-гра, приправленное бобами тонка и приготовленное на водяной бане.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Приготовление: 25 минут
Маринование: 1 сутки
Отдых: 5 суток

УТВАРЬ

Керамическая форма объемом 600 мл

ХРАНИЕНИЕ

Плотно завернутое в пленку фуа-гра хранится в холодильнике не более 8 суток. После вскрытия храните не более 3 суток.

ПОДАЧА

Подавайте фуа-гра охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Подготавливать фуа-гра (с. 24)

ВАЖНО

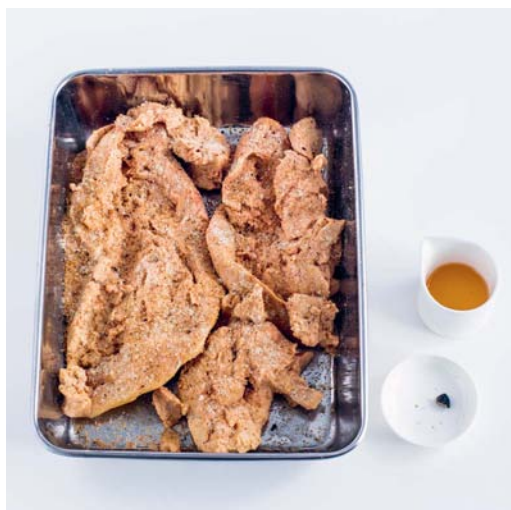
Приготовление на водяной бане.

СОВЕТ

Для этого рецепта лучше приобрести самую свежую печень и использовать ее сразу же после покупки. Чем меньше времени пройдет перед приготовлением печени, тем жирнее и крупнее будет готовое фуа-гра.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 7 дней до подачи | Замаринуйте фуа-гра
За 6 дней | Приготовьте фуа-гра
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ФУА-ГРА (ОКОЛО 500 г)

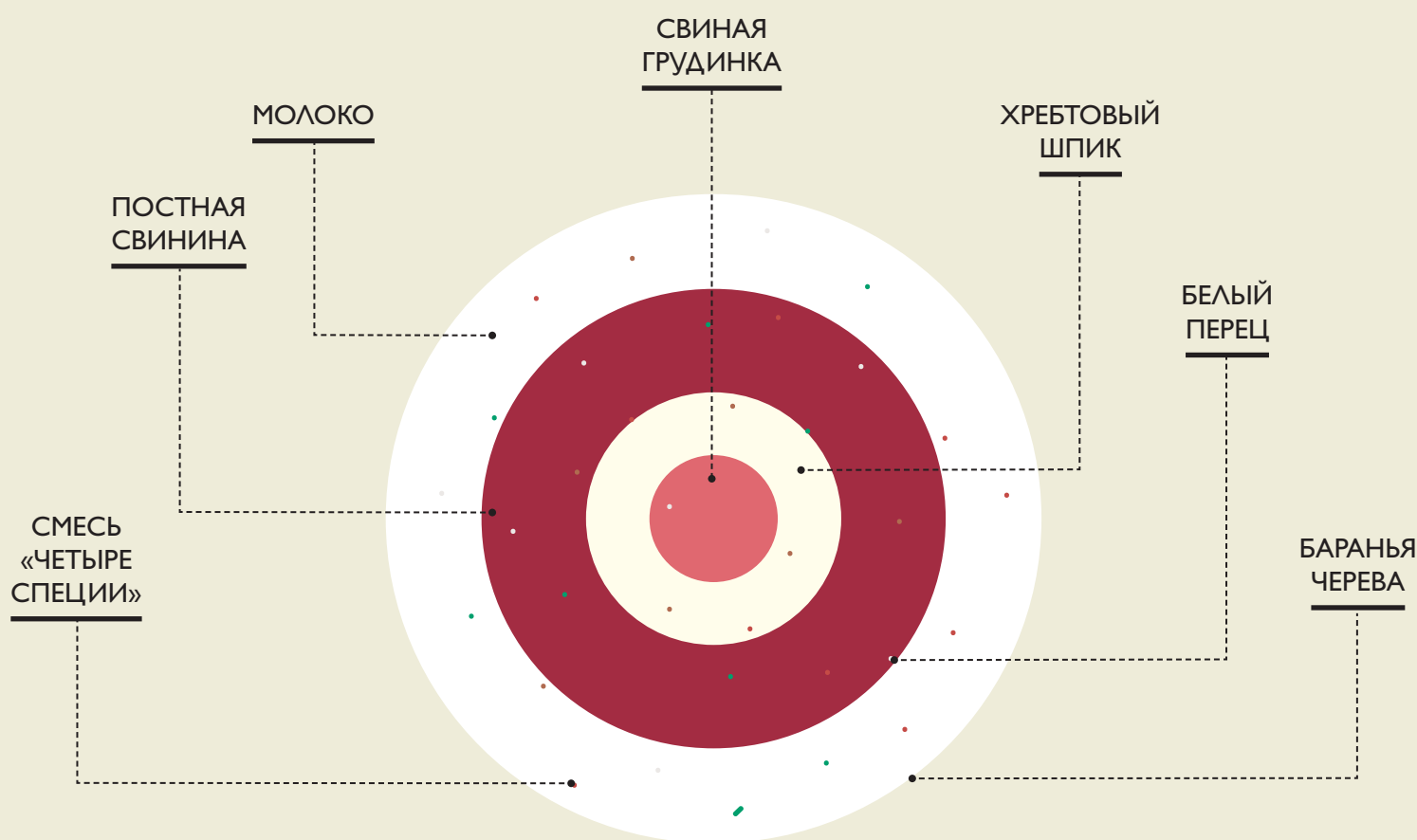
500 г сырого утиного фуа-гра
7 г мелкой соли
2 г молотого белого перца
2 г сахара
5 г желтого вина
6 г натертых бобов тонка

- 1 Подготовьте фуа-гра (с. 24). Разделите его на две доли. Приправьте его специями и вином, накройте пищевой пленкой и оставьте мариноваться как минимум на сутки.
- 2 На следующий день выложите маринованное фуа-гра в небольшую керамическую форму. Накройте пищевой пленкой и закройте крышкой.

- 3 Возьмите большую кастрюлю, в которой поместится форма с печенью, и вскипятите в ней воду. Выключите огонь, поместите форму с печенью в кастрюлю и оставьте до тех пор, пока вода полностью не остынет.
- 4 При необходимости удалите излишки жира. Перед подачей уберите в холодильник на 5 суток.

ФРАНКФУРТСКИЕ СОСИСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Копченые сосиски из хребтового шпика, постной свинины и свиной грудинки.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 11 минут

ХРАНЕНИЕ

7 суток в холодильнике или 3 месяца в морозильной камере

УТВАРЬ

Мясорубка
Кухонный комбайн с насадкой для нарезки
Кондитерский мешок
Пароварка
Форма для кубиков льда
Коптильня

ПОДАЧА

Доведите воду до слабого кипения, погрузите в нее сосиски и подогрейте в течение нескольких минут. Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

Сосиски с сыром: в конце приготовления добавьте в фарш 200 г нарезанного мелкими кубиками сыра чеддер.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Формовать связку сосисок (с. 37)
Вялить мясо (с. 39)
Коптить (с. 39)
Наполнять кондитерский мешок (с. 275)
Пошировать (с. 276)

ВАЖНО

Набивка сосисок.
Формовка связки сосисок.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Заморозьте молоко
В день подачи | Приготовьте сосиски и подавайте к столу



НА 20 СОСИСОК

1. МЯСО

850 г постной свинины
320 г хребтового шпика
250 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

830 г цельного молока
38 г соли
7 г белого перца
4 г кориандра
3 г тертого мускатного ореха
4 г смеси «четыре специи»

3. ОБОЛОЧКА

3 метра бараньей черевы

Готовим франкфуртские сосиски



1 Накануне залейте молоко в форму для льда и заморозьте.

2 На следующий день пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с мелкой решеткой. Поместите фарш в морозильную камеру на 30 минут.

3 Переложите охлажденный фарш в чашу кухонного комбайна, добавьте специи и замороженное молоко. Температура фарша не должна превышать 13 °С.

4 Смешайте ингредиенты. Когда фарш станет однородным, наполните им кондитерский мешок (с. 275).

5 Набейте сосиски (с. 35) в баранью череву. На этом этапе лучше пригласить помощника: один человек нажимает на кондитерский мешок, а другой крепко придерживает череву двумя пальцами на насадке, не пропуская внутрь воздух. Оставьте на концах оболочки хвостики длиной 15 см, чтобы затем сформовать связку сосисок. Завяжите на концах оболочки по узлу.

6 Сформируйте связку сосисок (с. 37). Уберите сосиски в самую сухую часть холодильника и оставьте их на 2–3 часа, пока оболочка не станет сухой на ощупь.

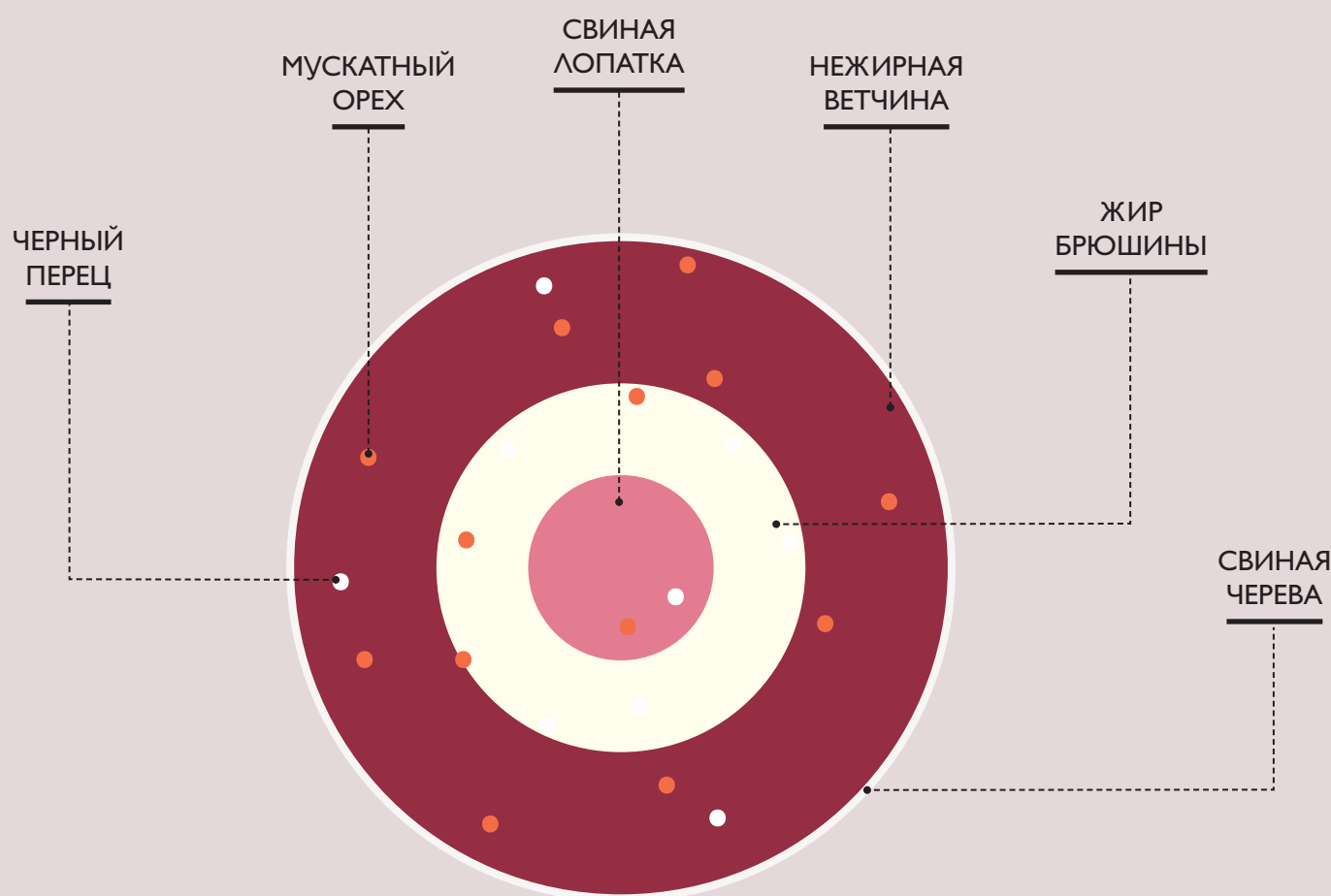
7 Поместите сосиски в коптильню (с. 39) на 1 час.

8 Выложите пароварку на дно кастрюли, залейте воду и варите сосиски 11 минут при постоянной температуре 85 °С (с. 276). Чтобы сосиски не всплыли, накройте их сверху тарелкой. Остудите сосиски в холодной воде или подавайте горячими.



ТУЛУЗСКАЯ КОЛБАСА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Спиральная колбаса из свиного фарша с добавлением специй, набитая в свиную череву

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбасу обжаренной на гриле или используйте в качестве ингредиента других блюд, например кассуле (рецепт на с. 256).

ВАРИАНТ

Если набить такой фарш в баранью череву, получатся чиполаты.

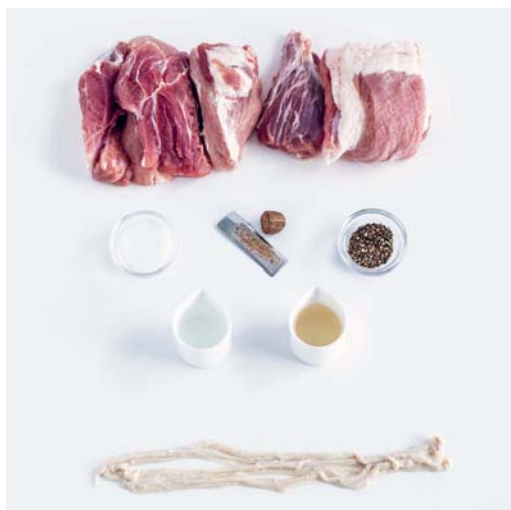
НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)

ВАЖНО

Равномерное распределение специй.

Учимся



НА 1 кг

1. МЯСО

500 г нежирной ветчины
250 г жилованной свиной лопатки
с низким содержанием жира
250 г жира свиной брюшины

2. ДОБАВКИ

17 г соли
7 г молотого черного перца
2 г тертого мускатного ореха
70 г воды
30 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

2 м свиной черевы калибра 30–32 мм

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.

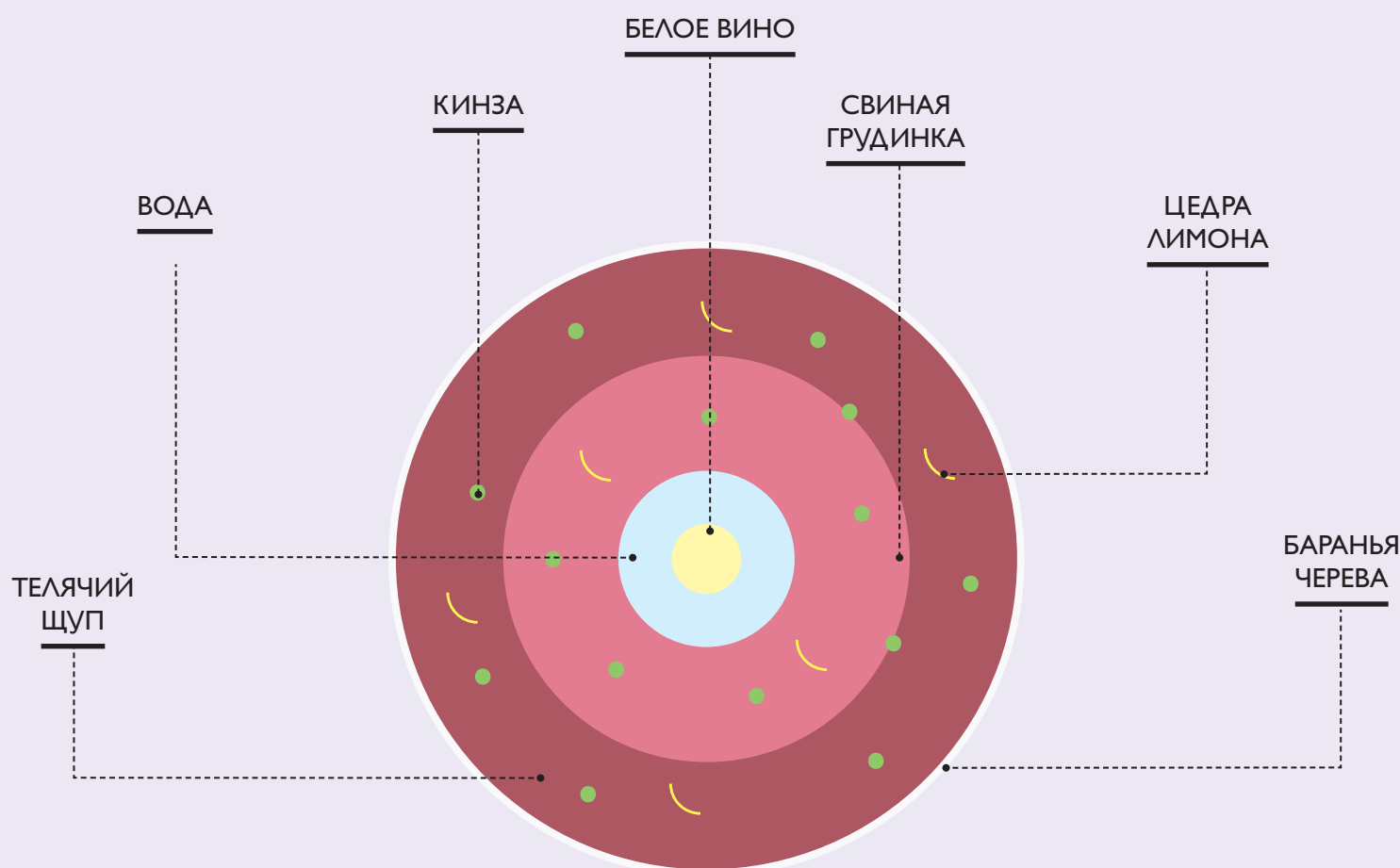
2 Добавьте специи, воду и вино, смешайте ингредиенты вручную.

3 Набейте колбасу (с. 35) в свиную череву.

4 Сформируйте две колбасы в виде спирали длиной около 1 м (с. 37) и завяжите на концах по простому узлу.

КОЛБАСКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КИНЗОЙ И ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаски из телятины и свиной грудинки с добавлением кинзы и лимонной цедры.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Терка для цедры

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбаски
обжаренными на гриле.

ВАРИАНТ

Вместо кинзы и лимонной цедры
можно использовать 30 г соленого
лимона, взбитого в миксере, и 20 г
измельченного эстрагона.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать связку колбасок (с. 37)

ВАЖНО

Равномерное распределение специй.

СОВЕТ

Чтобы колбаски имели более
плотную текстуру, нарежьте мясо
кубиками с ребром 8 мм.



НА 1 кг
(ПРИМЕРНО 14 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

800 г говяжьего шпика
200 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
4 г молотого белого перца
цедра 1 лимона, не обработанного
химическими веществами
20 г свежих листьев кинзы
80 г воды
20 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м бараньей черевы

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Мелко нарежьте кинзу, снимите цедру с лимона (с. 274).

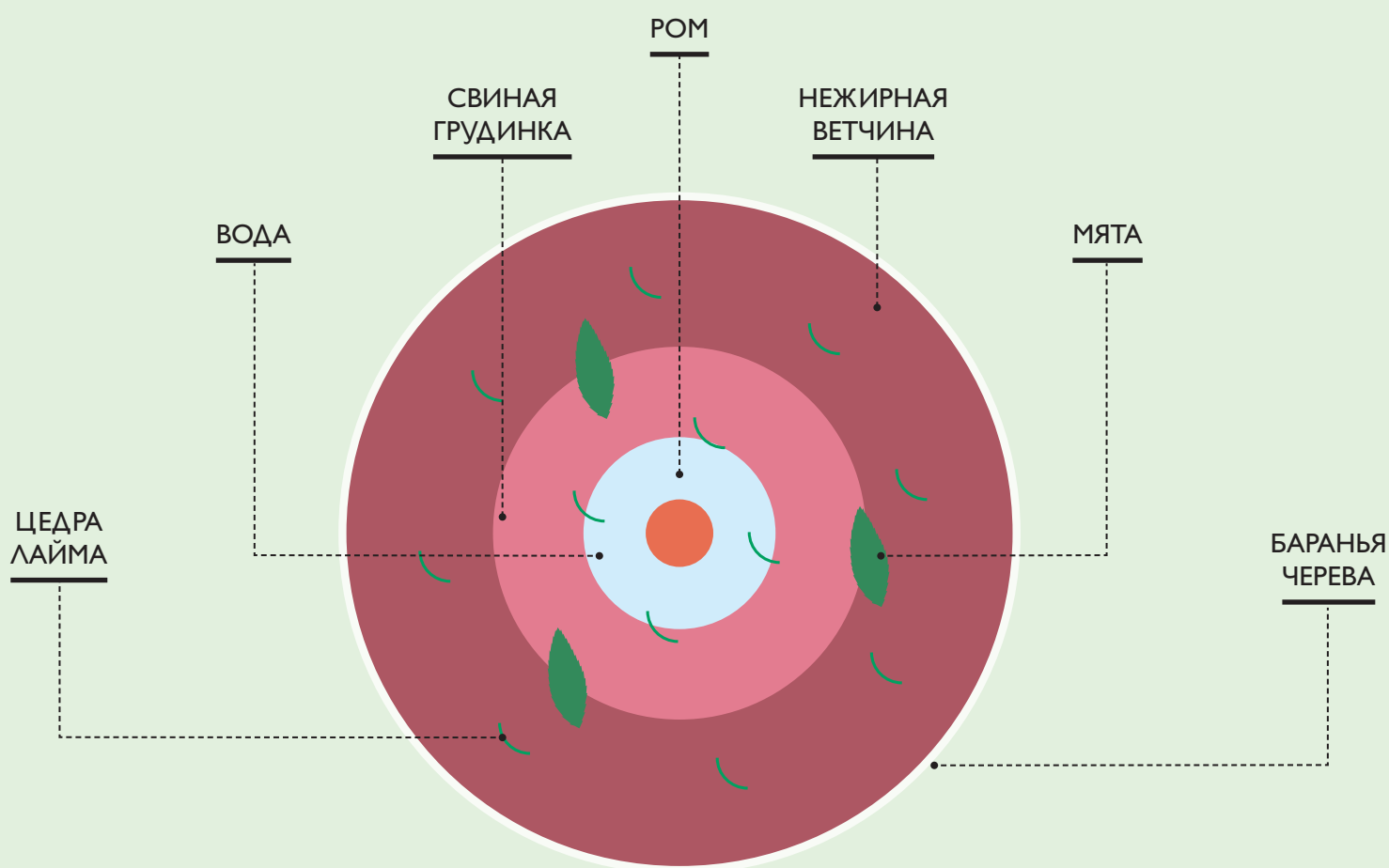
2 Добавьте специи, воду и вино, затем наденьте перчатки и перемешайте фарш вручную.

3 Набейте колбасу (с. 35) в баранью череву. Набивка не должна быть слишком плотной — так легче будет формировать колбаски.

4 Оставьте на концах оболочки хвостики 10 см, чтобы затем сформовать связку.

КОЛБАСА МОХИТО

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Длинная колбаса в форме спирали или связка небольших колбасок из свиной грудинки и нежирной ветчины с добавлением цедры лайма, рома и мяты.

ВРЕМЯ

Подготовка: 35 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбасу обжаренной на гриле.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)

ВАЖНО

Равномерное распределение специй.

СОВЕТ

Если планируете формировать связку колбасок, не стоит слишком плотно набивать оболочку.

Учимся



НА 1 кг
(ПРИМЕРНО 14 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

700 г нежирной ветчины
300 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
4 г молотого белого перца
Цедра 1 лайма, не обработанного
химическими веществами
25 г свежей мяты
90 г воды
10 г темного рома

3. ОБОЛОЧКА

3 м бараньей черевы

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.

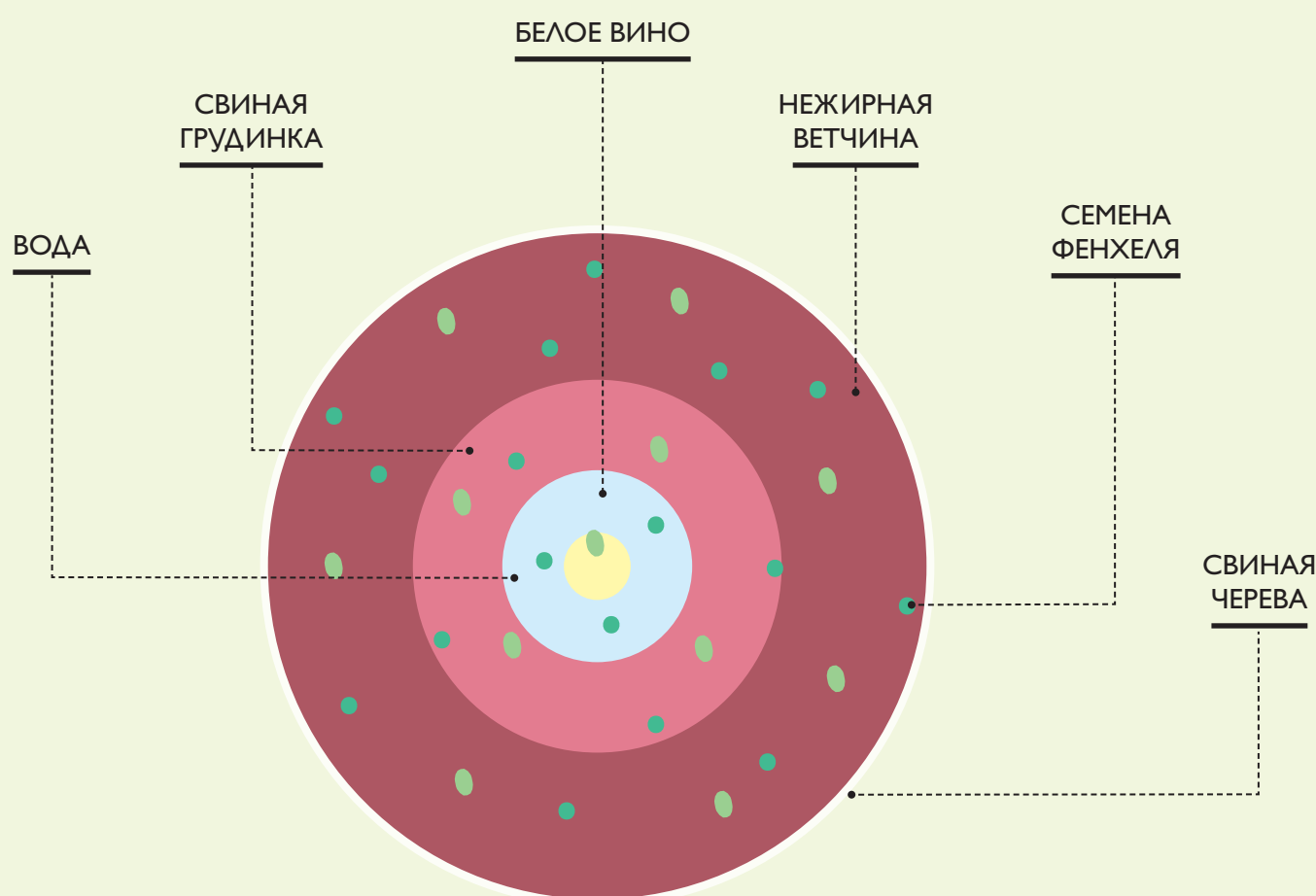
2 Снимите цедру с лимона, нашинкуйте мяту. Наденьте перчатки и перемешайте все ингредиенты вручную.

3 Набейте фарш (с. 35) в баранью череву.

4 Сформируйте спираль или связку колбасок (с. 37).

КОЛБАСА С ФЕНХЕЛЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Спиральная колбаса из постной свинины и грудинки, приправленная фенхелем.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 10–12 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбасу обжаренной на гриле или тушенной в соусе.

ВАРИАНТ

Колбаски с кумином: замените семена фенхеля семенами кумина.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)

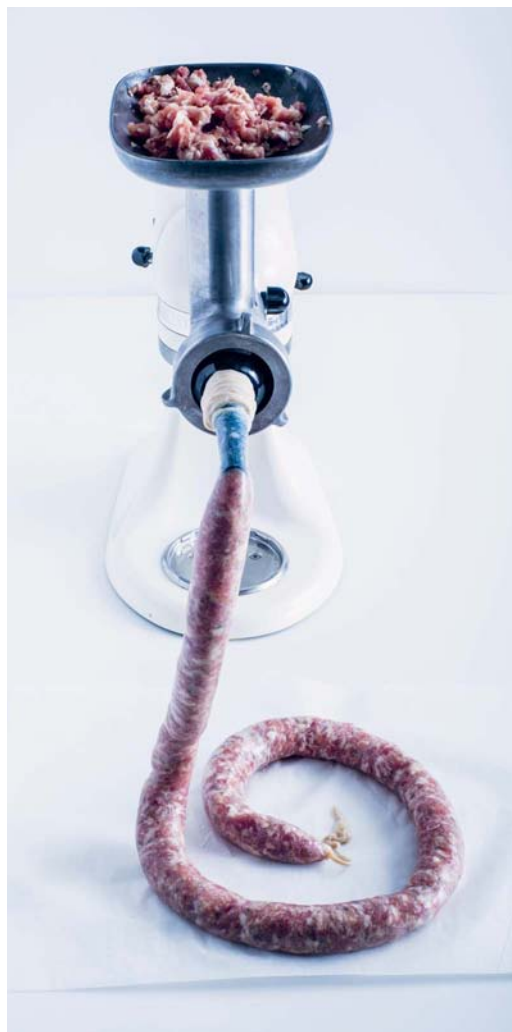
ВАЖНО

Равномерно распределить специи в фарше.

СОВЕТ

Если планируете формировать связку колбасок, не стоит слишком плотно набивать оболочку.

Учимся



НА 1 КОЛБАСУ ВЕСОМ 1 кг (ИЛИ 6 НЕБОЛЬШИХ КОЛБАС)

1. МЯСО

700 г нежирной ветчины
300 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
5 г молотого черного перца
4 г семян фенхеля, измельченных
в ступке в мелкий порошок
8 г целых семян фенхеля
70 г воды
30 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 30–32 мм

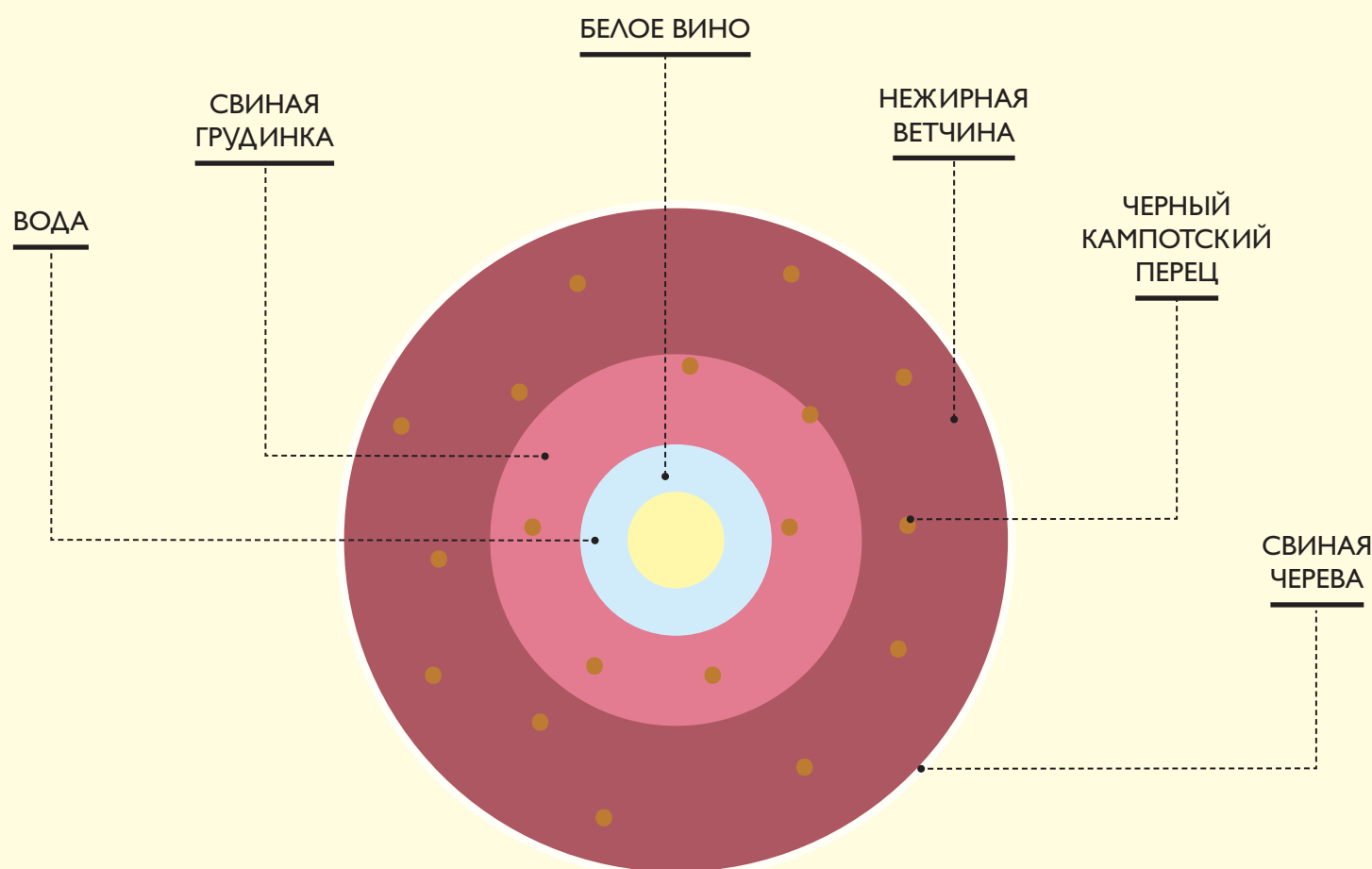
1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Смешайте специи, вино и воду и влейте получившуюся смесь в емкость с мясом. Смешайте все ингредиенты вручную.

2 Довольно плотно набейте (с. 35) фаршем свиную череву.

3 Сформируйте колбасу длиной 1 метр в спираль (с. 37).

КОЛБАСА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаса в форме спирали или связка небольших колбасок из нежирной ветчины и свиной грудинки, щедро приправленных кампотским перцем.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы.

ХРАНЕНИЕ

4 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбаски обжаренными на гриле или тушенными в соусе.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)
Формовать отдельные колбаски (с. 36)

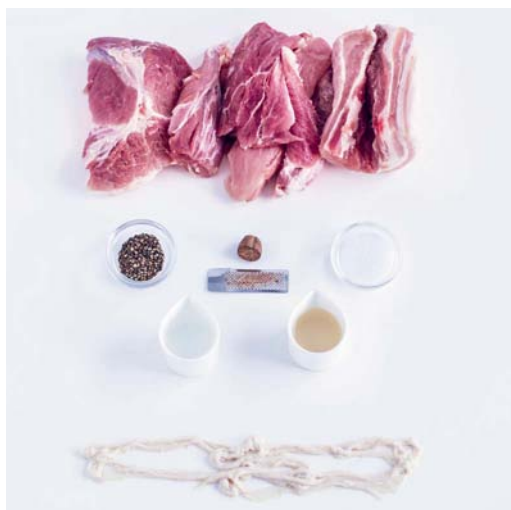
ВАЖНО

Равномерно распределить специи.

СОВЕТЫ

Чтобы колбаски имели более плотную текстуру, нарежьте мясо кубиками с ребром 6 мм. Колбасу в форме спирали следует набивать более плотно.

Учимся



НА 1 кг
(ОКОЛО 6 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

700 г нежирной ветчины
300 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

15 г соли
10 г молотого кампотского перца
2 г тертого мускатного ореха
50 г воды
50 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 30–32 мм

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой или нарежьте его ножом.

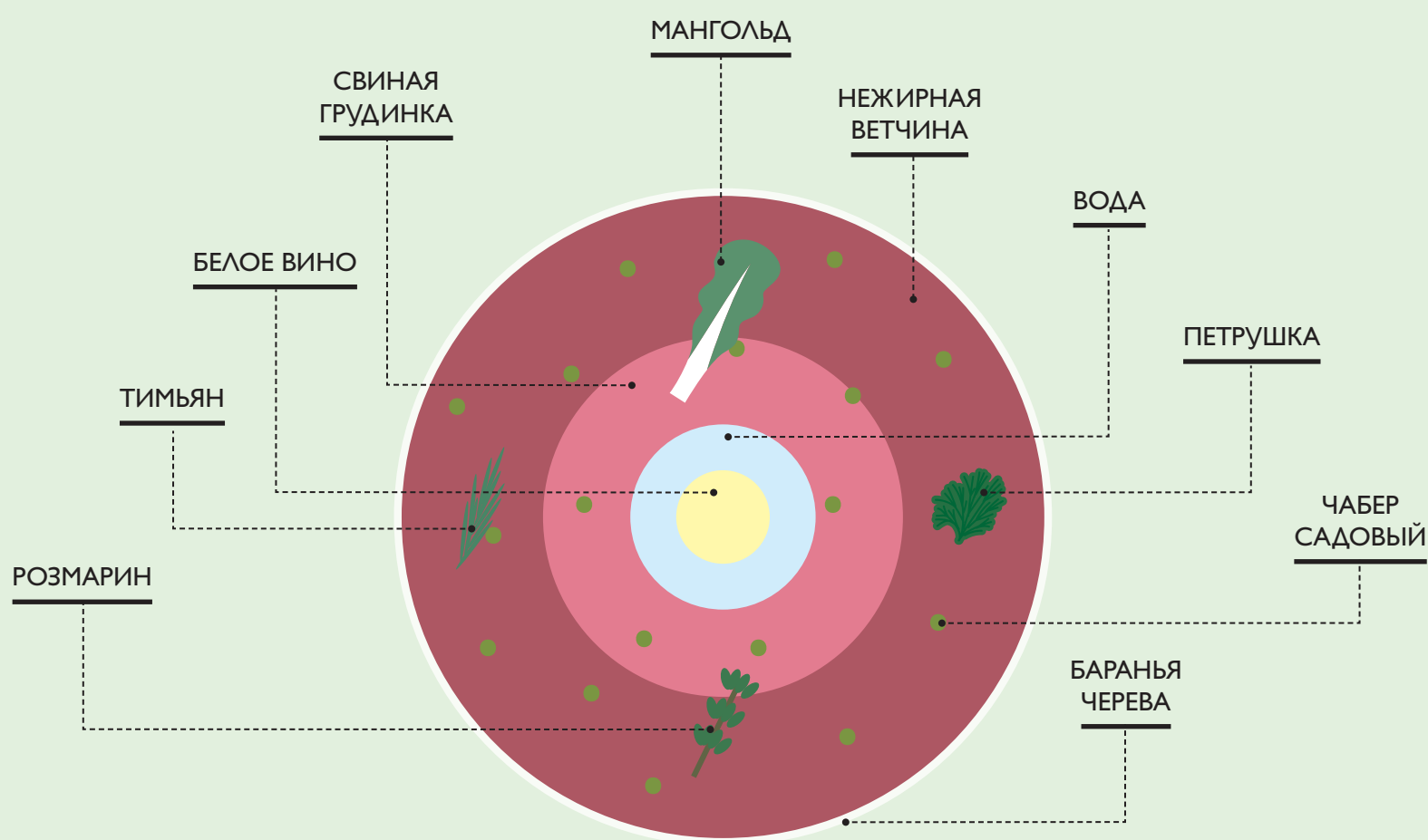
2 Добавьте специи, воду и вино, затем вручную перемешайте ингредиенты.

3 Получившимся фаршем не слишком плотно набейте (с. 35) свиную череву.

4 Сформируйте отдельные колбаски, завязав узлы между ними.

КОЛБАСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаски из нежирной ветчины и свиной грудинки с добавлением свежей зелени и специй.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

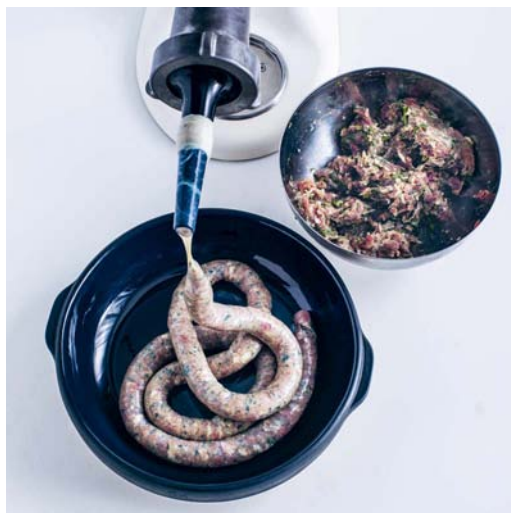
Подавайте колбаски обжаренными на гриле.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать связку колбасок (с. 37)

ВАЖНО

Равномерно распределить специи в фарше.



НА 1 кг
(ПРИМЕРНО 14 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

700 г нежирной ветчины
300 г свиной грудки

2. ЗЕЛЕНЬ И СПЕЦИИ

100 г листьев мангольда
20 г листьев петрушки
6 г свежего тимьяна
3 г сушеного садового чабера
1 г свежего розмарина
15 г мелкой соли
6 г молотого черного перца
50 г воды
50 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м бараньей черевы

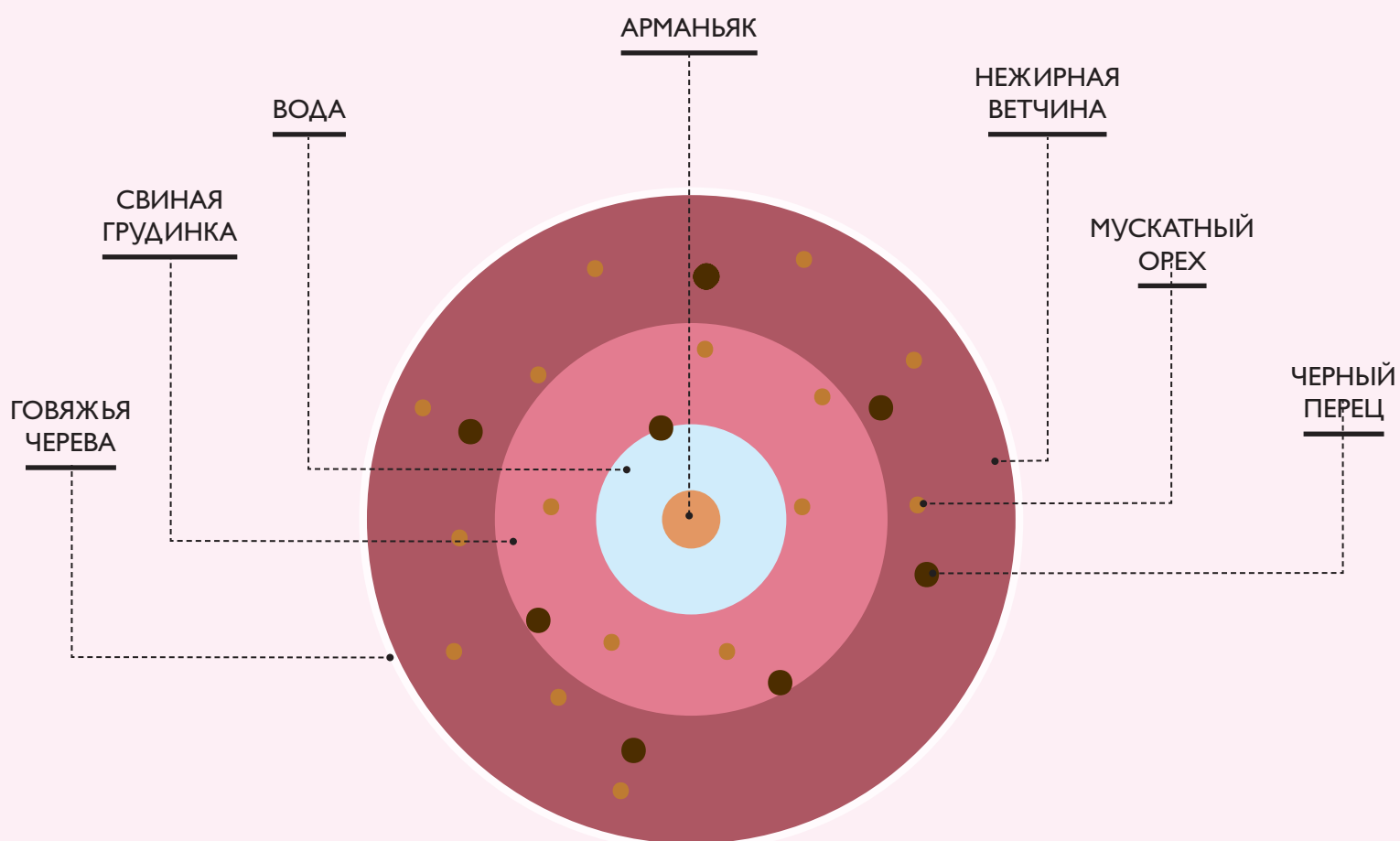
1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой или (предпочтительнее) нарежьте его кубиками с ребром 8 мм. Отмерьте необходимое количество специй. Промойте зелень. Стебли мангольда обрежьте и используйте их в другом рецепте. Мелко нарежьте листья мангольда, петрушку и розмарин. Смешайте зелень с мясом, добавьте воду и вино, вручную смешайте все ингредиенты.

2 Получившимся фаршем не слишком плотно набейте (с. 35) баранью череву.

3 Сформируйте связку колбасок (с. 37).

КОЛБАСКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаски из нежирной ветчины и свиной грудинки с добавлением пряностей, набитые в говяжью череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 20 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

10 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Перед подачей отварите колбаски в кипящей воде.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)

ВАЖНО

Равномерно распределить специи в фарше.



НА 1 кг
(ПРИМЕРНО 5–6 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

600 г нежирной ветчины
400 г свиной грудинки

2. ДОБАВКИ

18 г мелкой соли
4 г молотого черного перца
3 г черного перца горошком
2 г тертого мускатного ореха
80 г воды
20 г арманьяка

3. ОБОЛОЧКА

2 м говяжьей черевы

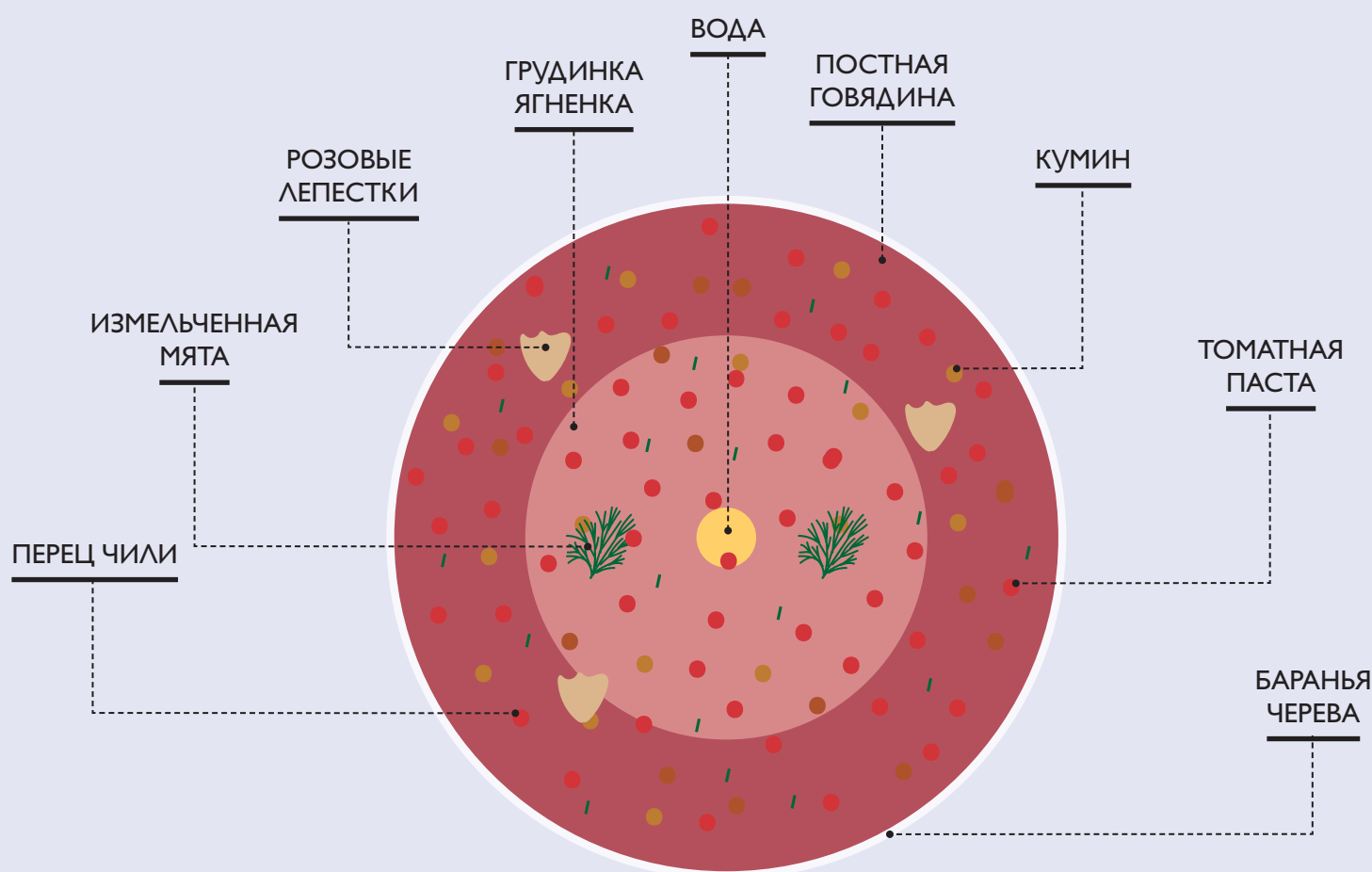
1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Смешайте специи, воду и арманьяк. Добавьте в фарш, вручную смешайте ингредиенты.

2 Получившимся фаршем набейте (с. 35) говяжью череву.

3 Для формовки одной длинной спиральной колбасы череву стоит набить довольно плотно, для отдельных колбасок — более мягко (с. 35). По мере набивки колбасок сжимайте пальцами, а затем перекручивайте оболочку между ними.

КОЛБАСКИ МЕРГЕЗ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаски из постной говядины и грудинки ягненка с добавлением перца и пряностей, набитые в баранью череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 6 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы.

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или 3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбаски обжаренными на гриле.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать связку колбасок (с. 37)

ВАЖНО

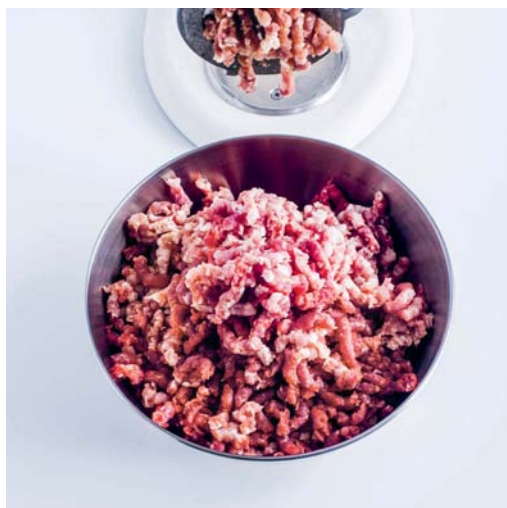
Равномерно распределить специи.

СОВЕТ

Количество перца чили можно менять по своему вкусу.

ПОЧЕМУ МЯСО ЯГНЕНКА ЖЕСТЧЕ ДРУГИХ ВИДОВ МЯСА?

Белковый состав мяса ягненка отличается от состава говяжьего мяса, что влияет в том числе на его жесткость. Именно благодаря добавлению мяса ягненка колбаски мергез имеют особую плотную текстуру.



НА 1 кг (ПРИМЕРНО 15 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

500 г нежирной говядины
500 г тщательно жилованной
грудинки ягненка

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
4 г молотого черного перца
1–4 г молотого перца чили
2 г молотого кумина
4 г молотого кориандра
5 г смеси рас-эль-ханут

3 г лепестков розы (предназначенных
для употребления в пищу),
высушенных и измельченных

5 г раздавленного чеснока
20 г сладкой или обычной паприки
2 г молотого аниса
5 г листьев мяты, высушенных
и измельченных
20 г оливкового масла
10 г томатной пасты
100 г воды

3. ОБОЛОЧКА

3 м бараньей черевы

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите его через мясорубку с мелкой или средней решеткой (с. 275).

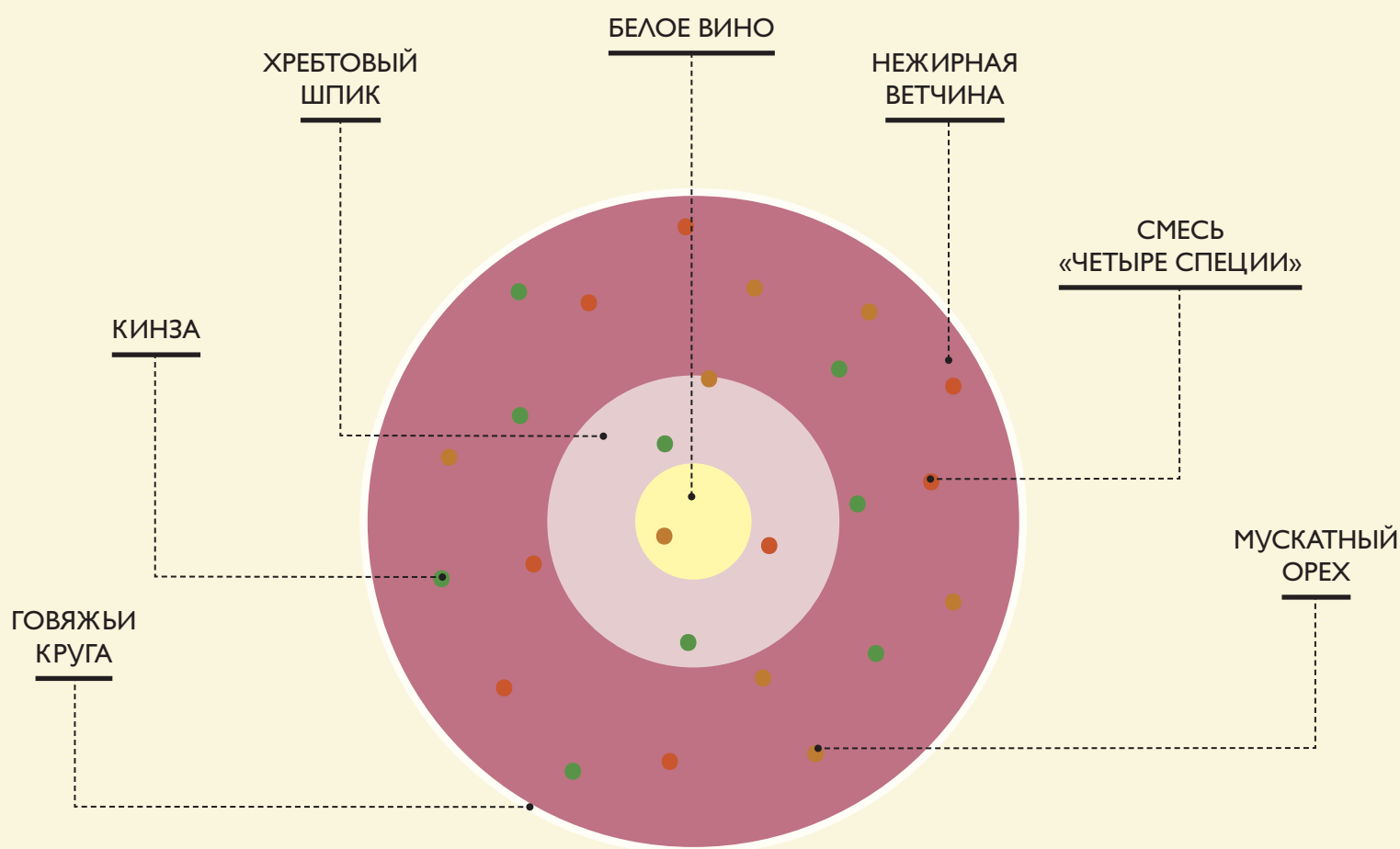
2 Смешайте все ингредиенты в глубокой миске.

3 С помощью мясорубки с насадкой для приготовления колбас набейте (с. 35) получившимся фаршем оболочку. Из-за мяса ягненка в составе фарш получается не особо пластичным, его не следует набивать в оболочку слишком плотно.

4 Сформируйте связки колбасок (с. 37).

КОЛБАСКИ ИЗ МОРТО

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Сырокопченые колбаски из нежирной ветчины и хребтового шпика с добавлением пряностей, набитые в говяжьи круга.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 суток

ХРАНЕНИЕ

8 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

УТВАРЬ

Коптильня
Крюк
Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Кулинарный шпагат
Игла

ПОДАЧА

Отварите колбаски в кипящей воде и подавайте к столу.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать отдельные колбаски (с. 36)

ВАЖНО

Равномерно распределить специи.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Подготовьте колбаски и подвесьте их вялиться
За день до подачи | Закоптите колбаски
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 кг (2–3 КОЛБАСКИ)

1. МЯСО

700 г нежирной ветчины
300 г хребтового шпика

2. ДОБАВКИ

18 г соли
5 г молотого белого перца
3 г тертого мускатного ореха
2 г молотого кориандра
2 г смеси «четыре специи»
100 г белого сухого вина
1 г кумина

3. ОБОЛОЧКА

3 м говяжьих кругов

1 Пропустите мясо на мясорубке с крупной решеткой (с. 275) или (предпочтительно) нарежьте его кубиками с ребром 8 мм. Добавьте специи в вино, перемешайте. Влейте получившуюся смесь в фарш и перемешайте вручную.

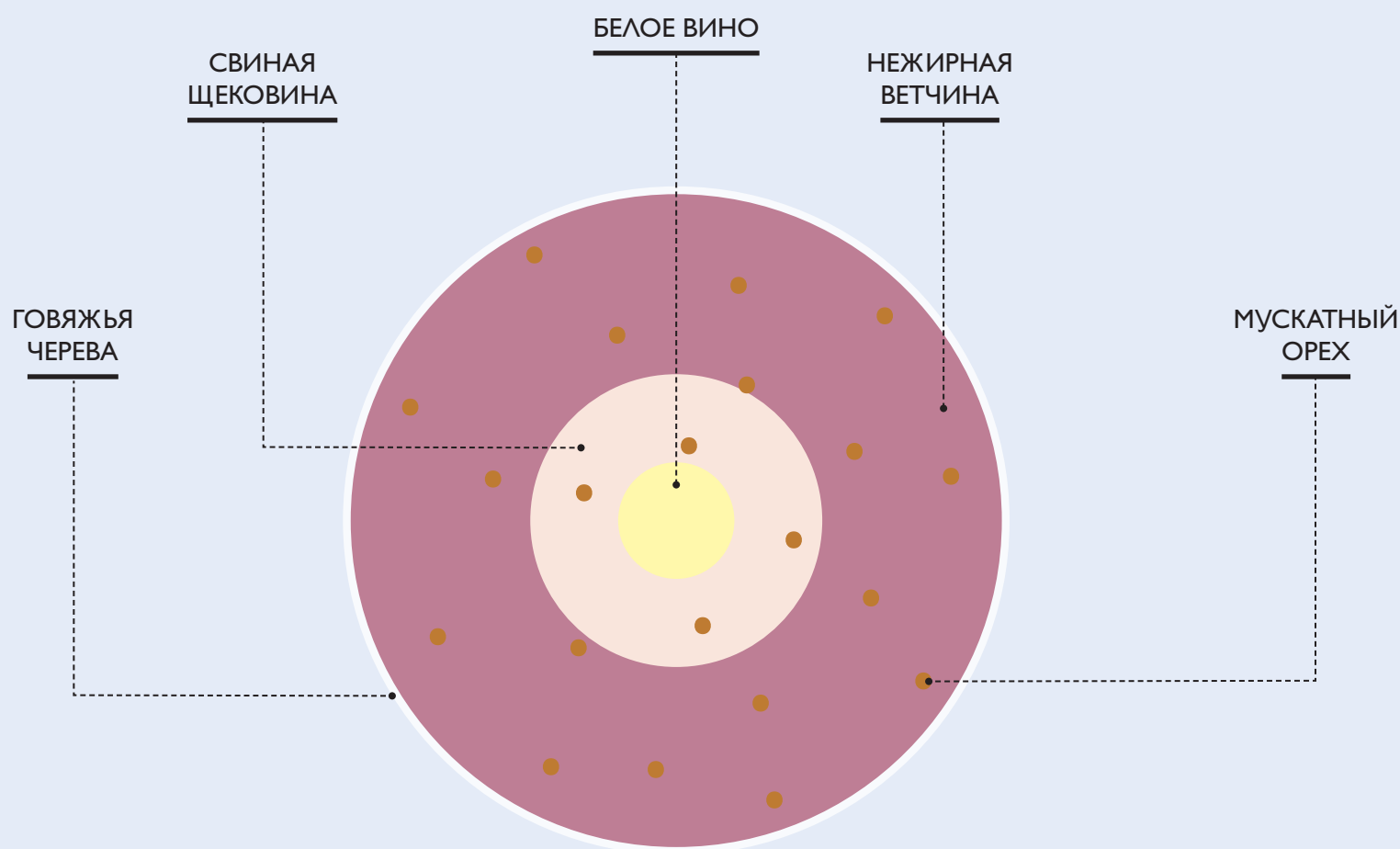
2 Как можно более плотно набейте получившимся фаршем говяжий круг. Если в процессе набивки в оболочку попадут пузырьки воздуха, проткните их иголкой.

3 Сформируйте отдельные колбаски (с. 36). Завяжите шпагат на концах колбасок узлом, чтобы можно было повесить их на крюки.

4 Оставьте колбаски вялиться в течение суток (с. 39). Затем поместите их в копильню (с. 39) на 1 ночь.

КОЛБАСКИ ИЗ МОНБЕЛЬЯРА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Сырокопченые колбаски из нежирной ветчины и жирной щековины, набитые в говяжью череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых: 2 дня

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Крюк
Коптильня

ХРАНЕНИЕ

8 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Можно отварить колбаски и подать их как отдельное блюдо, а можно использовать в качестве одного из ингредиентов шукрута.

НУЖНО УМЕТЬ

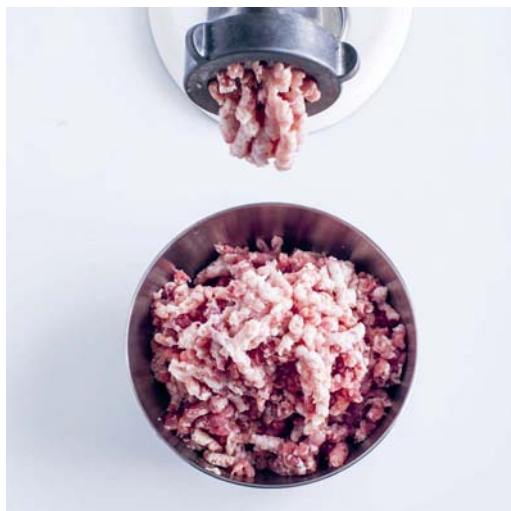
Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)
Вялить мясо (с. 39)
Коптить (с. 39)

ВАЖНО

Равномерно распределить специи.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Подготовьте колбаски и подвесьте их вялиться
За день до подачи | Закоптите колбаски
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 кг (ОКОЛО 6 КОЛБАСОК)

1. МЯСО

800 г нежирной ветчины
200 г жирной свиной щековины

2. ДОБАВКИ

18 г соли
4 г молотого белого перца
1 г тертого мускатного ореха
100 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м говяжьей черевы

1 Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Добавьте специи в вино, перемешайте. Влейте получившуюся смесь в фарш, вручную смешайте ингредиенты.

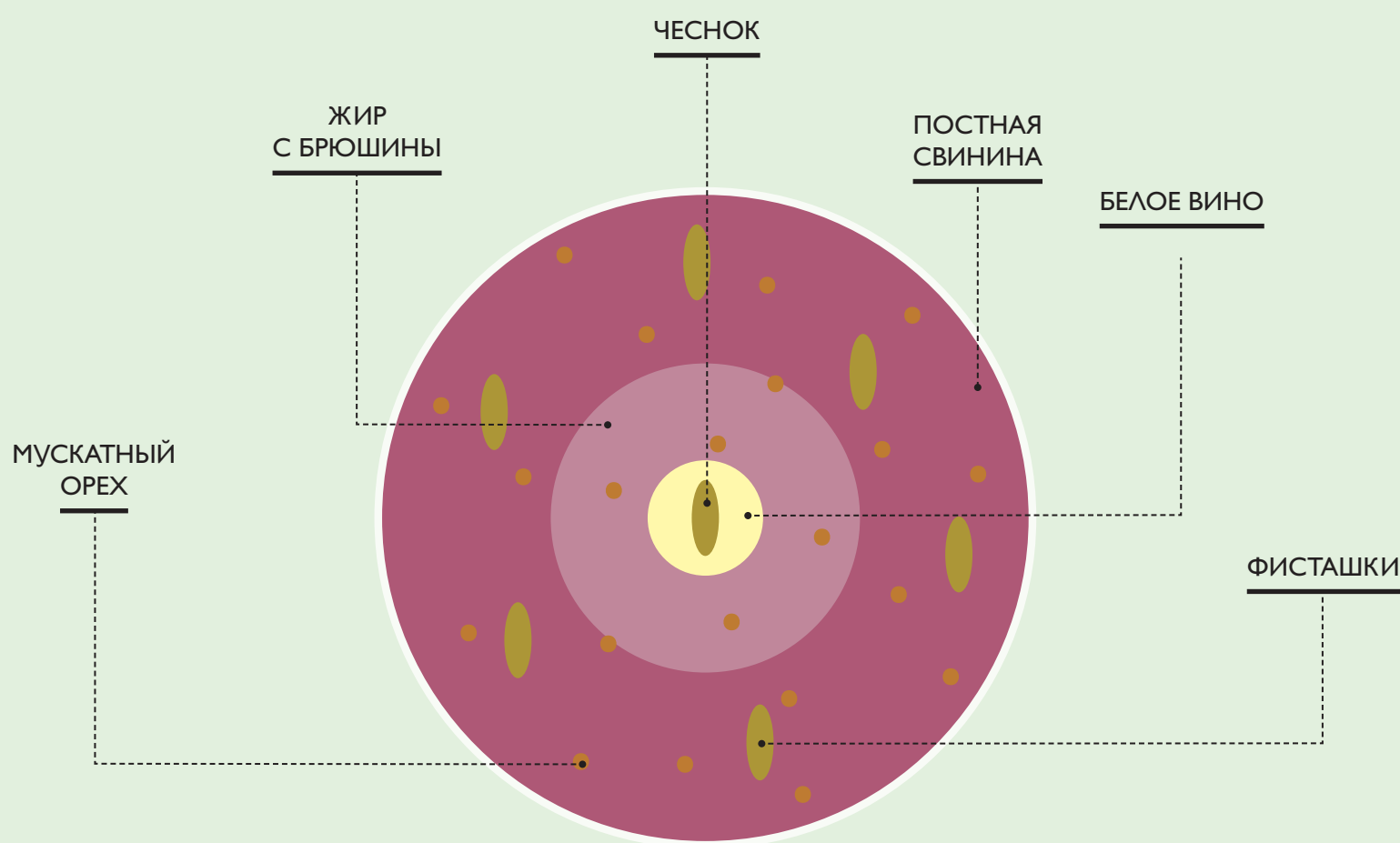
2 Не слишком плотно набейте фаршем говяжью череву.

3 Сформируйте связку колбасок (с. 37) и оставьте вялиться на одни сутки.

4 Поместите колбаски в коптильню (с. 39) на 1 ночь.

ЛИОНСКАЯ КОЛБАСА С ФИСТАШКАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаса из постной свинины и жира с брюшины с добавлением фисташек и пряностей, набитая в говяжью череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 25 минут

УТВАРЬ

Мясорубка с насадкой для набивки колбасы

ХРАНЕНИЕ

8 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Отварите колбасу в кипящей воде и подавайте к столу.

ВАРИАНТ

Фисташки можно заменить тонкими ломтиками трюфеля — при набивке колбасы их следует осторожно вставлять между оболочкой и фаршем.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Набивать колбасу (с. 35)
Прокалывать пузырьки воздуха (с. 275)
Формовать отдельные колбаски (с. 36)

ВАЖНО

Равномерно распределить специи.

Учимся



НА 1 кг (2–3 ШТУКИ)

1. МЯСО

650 г постной свинины
350 г жира с брюшины

2. ДОБАВКИ

5 г молотого черного перца
18 г мелкой соли
2 г тертого мускатного ореха
20 г раздавленного чеснока
20 г свежих несоленых
фисташек без скорлупы
100 г белого сухого вина

3. ОБОЛОЧКА

3 м говяжьих кругов

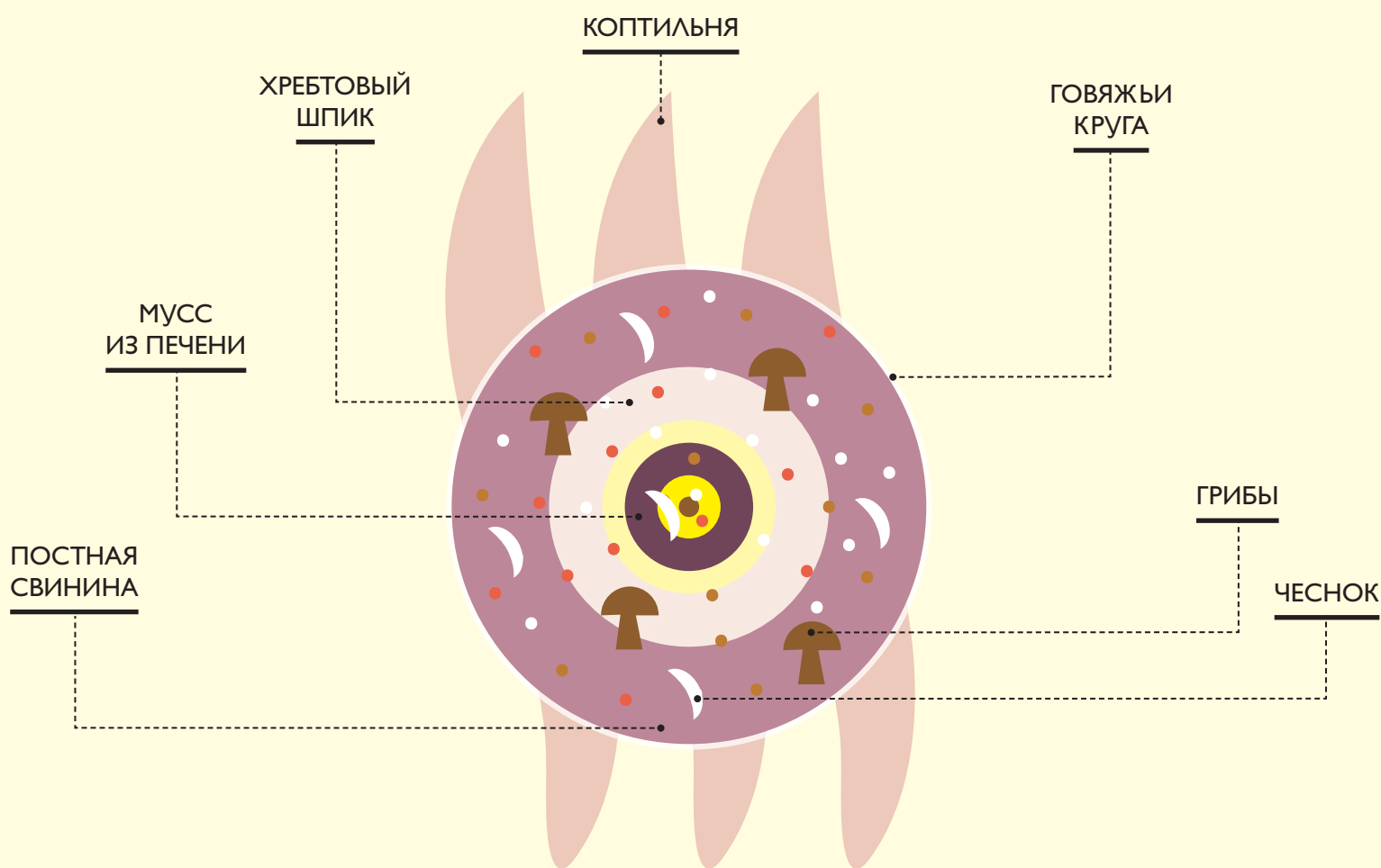
1 Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Смешайте специи, фисташки и вино. Добавьте их в фарш и вручную смешайте ингредиенты.

2 Набейте (с. 35) получившимся фаршем говяжьего круга как можно плотнее. Если в колбасу попадут пузырьки, проткните их иглой (с. 275).

3 Сформируйте отдельные колбаски (с. 36).

КОЛБАСА С ЧЕШНОКОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаса из постной свинины, свиной грудинки и хребтового шпика с добавлением мусса из печени и специй, набитая в говяжьи круга, отваренная, вяленая и затем копченая.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 1,5 часа
Отдых: 2 суток

ХРАНЕНИЕ

1 неделя в холодильнике или
1 месяц в вакуумной упаковке

УТВАРЬ

Кулинарный термометр с зондом
Игла
Мясорубка
Крюк
Коптильня

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Готовить мусс из печени с дукселем (с. 28)
Набивать колбасу (с. 35)
Вялить мясо (с. 39)
Прокалывать пузырьки воздуха (с. 275)
Коптить (с. 39)

ПОДАЧА

Подавайте колбасу горячей или охлажденной.

ВАЖНО

Равномерно распределить специи.

СОВЕТ

При варке вода должна полностью покрывать колбасу. Если у вас нет достаточно большой кастрюли, сделайте две колбаски меньшего размера и отварите их в два приема.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Подготовьте фарш, набейте его в оболочку, отварите колбасу и повесьте вялиться
За день до подачи | Закоптите колбасу
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 КОЛБАСУ ВЕСОМ 900 г

1. МЯСО

750 г постной свинины
250 г хребтового шпика
150 г мусса из печени с дюксем (с. 28)

2. ДОБАВКИ

6 г молотого черного перца
18 г мелкой соли
3 г смеси «четыре специи»
3 г тертого мускатного ореха
20 г раздавленного чеснока

3. ОБОЛОЧКА

Говяжьи круга длиной 1 м

1 Нарежьте мясо так, чтобы куски помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой.

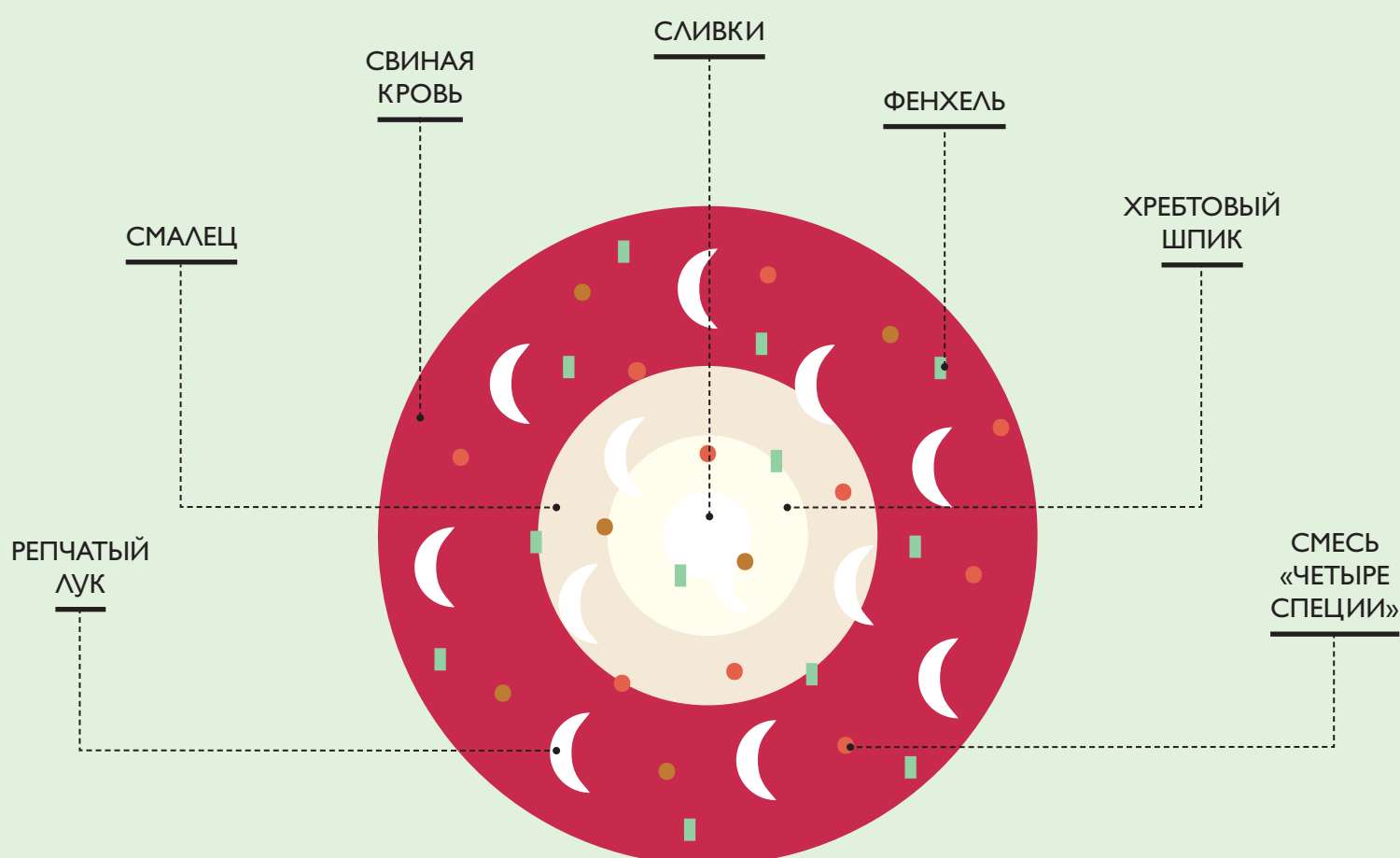
2 Приготовьте мусс из печени с дюксем (с. 28). Добавьте к измельченному мясу мусс, специи и раздавленный чеснок и тщательно смешайте ингредиенты вручную.

3 Набейте колбасу в говяжьи круга (с. 35), стараясь не допускать попадания внутрь оболочки пузырьков воздуха. Хорошо уплотните фарш. Если в колбасе оказались пузырьки воздуха, проткните их иглой (с. 275). Завяжите на обоих концах колбасы по узлу из шпагата и свяжите фрагменты шпагата между собой, чтобы колбасу можно было повесить.

4 Поместите колбасу в копильню на 1 ночь.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Спиральная колбаса из лука, сала и свиной крови.

ВРЕМЯ

Подготовка: 3 часа
Приготовление: 1 час 35 минут
Отдых: 2 часа

УТВАРЬ

Воронка с как можно более широким носиком
Кулинарный термометр
Пароварка
Деревянная палочка для суши

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте колбасу обжаренной на гриле или запеченной в духовке.

ВАРИАНТ

В качестве более прочной оболочки можно использовать говяжью череву.

НУЖНО УМЕТЬ

Пошировать (с. 276)
Набивать колбасу (с. 35)
Формовать колбасу в виде спирали (с. 37)

ВАЖНО

Формовка колбасы.

СОВЕТ

Свежая свиная кровь хранится в холодильнике не более 2 суток. Чтобы убедиться в целостности черевы, налейте в нее воду.

ПОЧЕМУ КРОВЯНАЯ КОЛБАСА МОЖЕТ ЛОПНУТЬ ПРИ ВАРКЕ?

Вместе со сливками в начинку кровяной колбасы попадает вода. Во время варки она превращается в пар, который создает давление на колбасную оболочку, из-за чего она может лопнуть.



НА ДВЕ КОЛБАСЫ ДЛИНОЙ 1 м

1. НАЧИНКА

1 кг мелко нарезанного репчатого
лука (максимум 4 мм)
30 г смальца
1 л свиной крови
750 г хребтового шпика, нарезанного
кубиками с ребром 5 мм
500 г сливок

2. ДОБАВКИ

4 г смеси «четыре специи»
10 г измельченного сушеного фенхеля
45 г мелкой соли
10 г черного молотого перца
5 г тертого мускатного ореха

3. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 32–34 мм

Готовим кровяную колбасу



1 Включите плиту на медленный огонь. Пассеруйте лук на смяльце в течение 40 минут, пока он не станет мягким. В конце приготовления увеличьте огонь до среднего и, помешивая, обжаривайте лук еще 5 минут, пока он слегка не подрумянится.

2 Пошируйте хребтовый шпик (с. 276), затем извлеките его из воды.

3 Добавьте шпик к еще горячему луку.

4 Влейте сливки и тушите получившуюся смесь 10 минут на слабом огне.

5 Тщательно взбейте кровь, чтобы насытить ее кислородом. Снимите емкость со смесью шпика, лука и сливок с огня и влейте в нее кровь. Добавьте специи и перемешайте.

6 Верните смесь на плиту и разогревайте ее на медленном огне 3 минуты, постоянно помешивая и следя за тем, чтобы температура не превысила 40 °С, иначе кровь свернется.

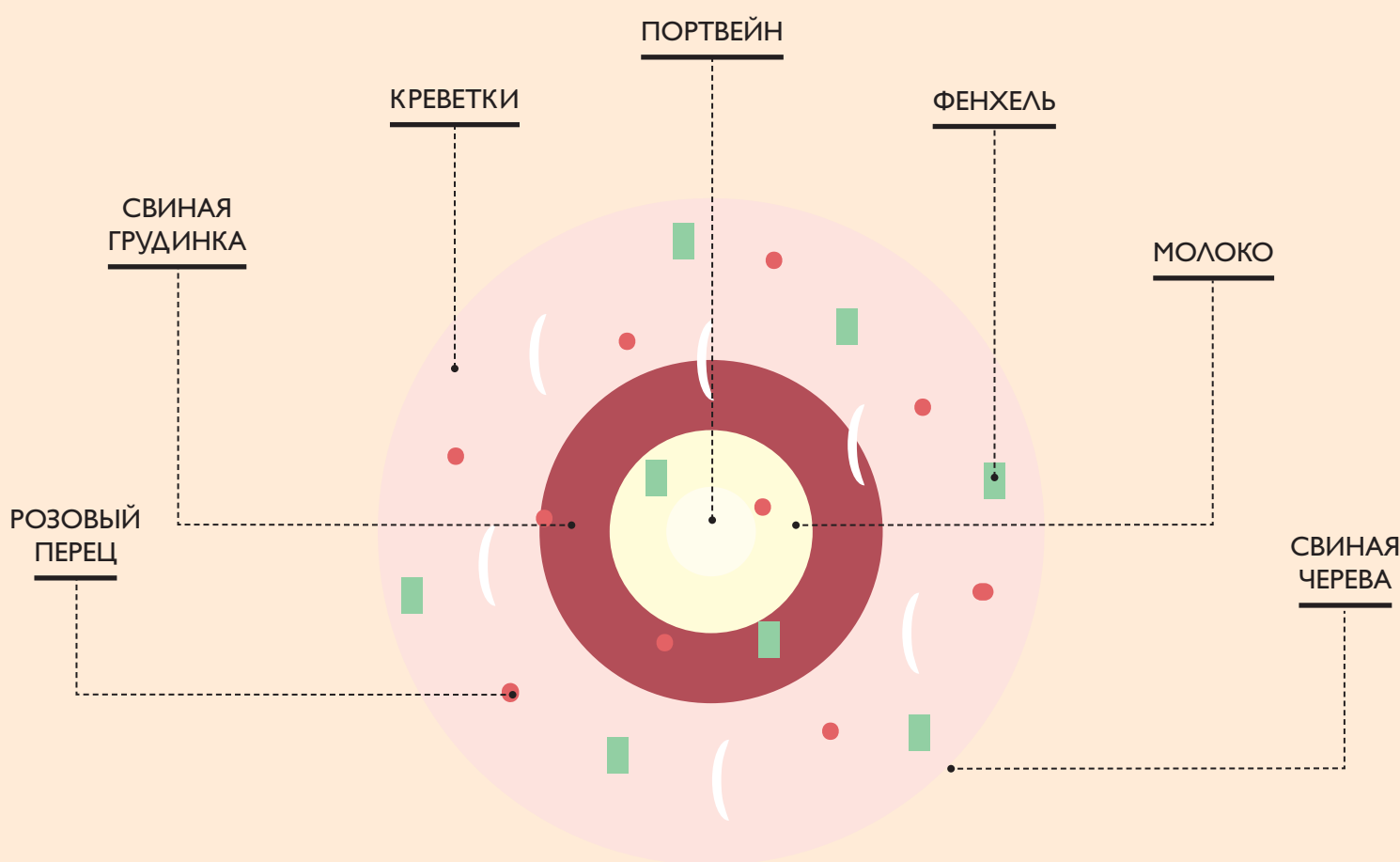
7 Набейте (с. 35) колбасу с помощью воронки, проталкивая начинку внутрь деревянной палочкой, а затем придайте колбасе форму спирали (с. 37).

8 Пошируйте (с. 276) колбасу при 90 °С, затем уменьшите температуру до 80–85 °С и варите еще 35 минут. Внимательно следите за температурой: если она поднимется выше 90 °С, колбаса может лопнуть!



БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ С КРЕВЕТКАМИ И ЮДЗУ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Нежные и ароматные колбаски из свинины, креветок и дюкеля, набитые в свиную череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 40 минут
Отдых: 30 минут

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

УТВАРЬ

Кухонный комбайн с насадкой для резки или шинковки
Мясорубка с насадкой для набивки колбасы
Сито шинуа
Кулинарный термометр с зондом
Силиконовая лопатка

ПОДАЧА

Пошируйте колбасу или обжарьте ее на сливочном масле.

ВАРИАНТ

Если вы готовите блюдо весной, срежьте ростки фенхеля непосредственно с луковиц. В другое время года фенхель можно заменить укропом.

НУЖНО УМЕТЬ

Фламбировать (с. 277)
Набивать колбасу (с. 35)
Пошировать (с. 276)
Формовать отдельные колбаски (с. 36)

ВАЖНО

Внимательно следите за процессом приготовления.



ПРИМЕРНО НА 10 КОЛБАСОК

1. ФАРШ

700 г сырых неочищенных креветок
(желательно диких)
300 г свиной грудки
20 г дикого фенхеля

2. ДЮКСЕЛЬ

25 г шалота
50 г шампиньонов
25 г сливочного масла
10 г пастиса

3. ОТВАР ИЗ ГОЛОВ КРЕВЕТОК

750 г молока
Головы креветок (см. рецепт)
1 морковь
1 пучок лука-порей
1 головка репчатого лука
1 букет гарни (тимьян, лавровый
лист, петрушка)

4. ЗАГУСТИТЕЛЬ

60 г хлеба
90 г куриного яйца (белок и желток)
20 г сливок из цельного молока
20 г белого портвейна
30 г сока юдзу

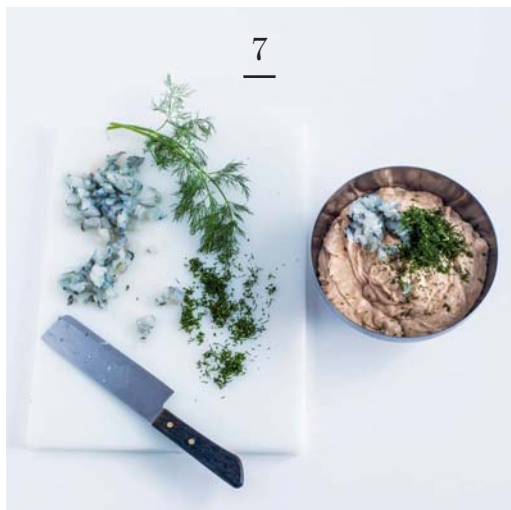
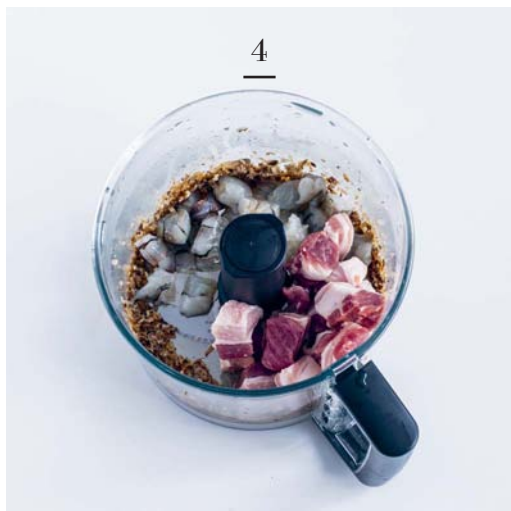
5. ДОБАВКИ

20 г соли
4 г белого перца
3 г розового перца
5 г кукурузного крахмала Maizena®

6. ОБОЛОЧКА

4 м свиной черевы калибра 30–32 мм

Готовим белые колбаски с креветками и юдзу



1 Приготовьте отвар из голов креветок: крупно нарежьте овощи и поместите их в кастрюлю с молоком; добавьте головы креветок и букет гарни. Доведите до кипения и выключите огонь. Растолките головы креветок. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 30 минут. Растолките все ингредиенты пестиком, чтобы их вкус передался молоку, затем процедите отвар через сито шинуа.

2 Приготовьте дюксель: нашинкуйте шампиньоны, нарежьте шалот перьями. Пассеруйте грибы и лук в сливочном масле. Фламбируйте (с. 277) пастисом.

3 Слегка смочите тостовый хлеб отваром.

4 Растолките розовый перец. Нарежьте грудку и половину креветок мелкими кубиками. Поместите их в чашу комбайна. Добавьте 30 г молока и дюксель. Смешивайте, регулярно выключая комбайн и собирая лопаткой начинку со стен чаши. Добавьте специи и предварительно просеянный крахмал. Хорошо перемешайте.

5 Добавьте хлеб и снова перемешайте, затем добавьте яйцо, сливки и юдзу. Перемешайте.

6 Влейте в смесь процеженный отвар из голов креветок и перемешайте последний раз. Выложите получившуюся начинку в глубокую миску. Влейте портвейн.

7 Нарежьте фенхель. Добавьте в миску с фаршем оставшиеся креветки и фенхель. Хорошо перемешайте с помощью лопатки.

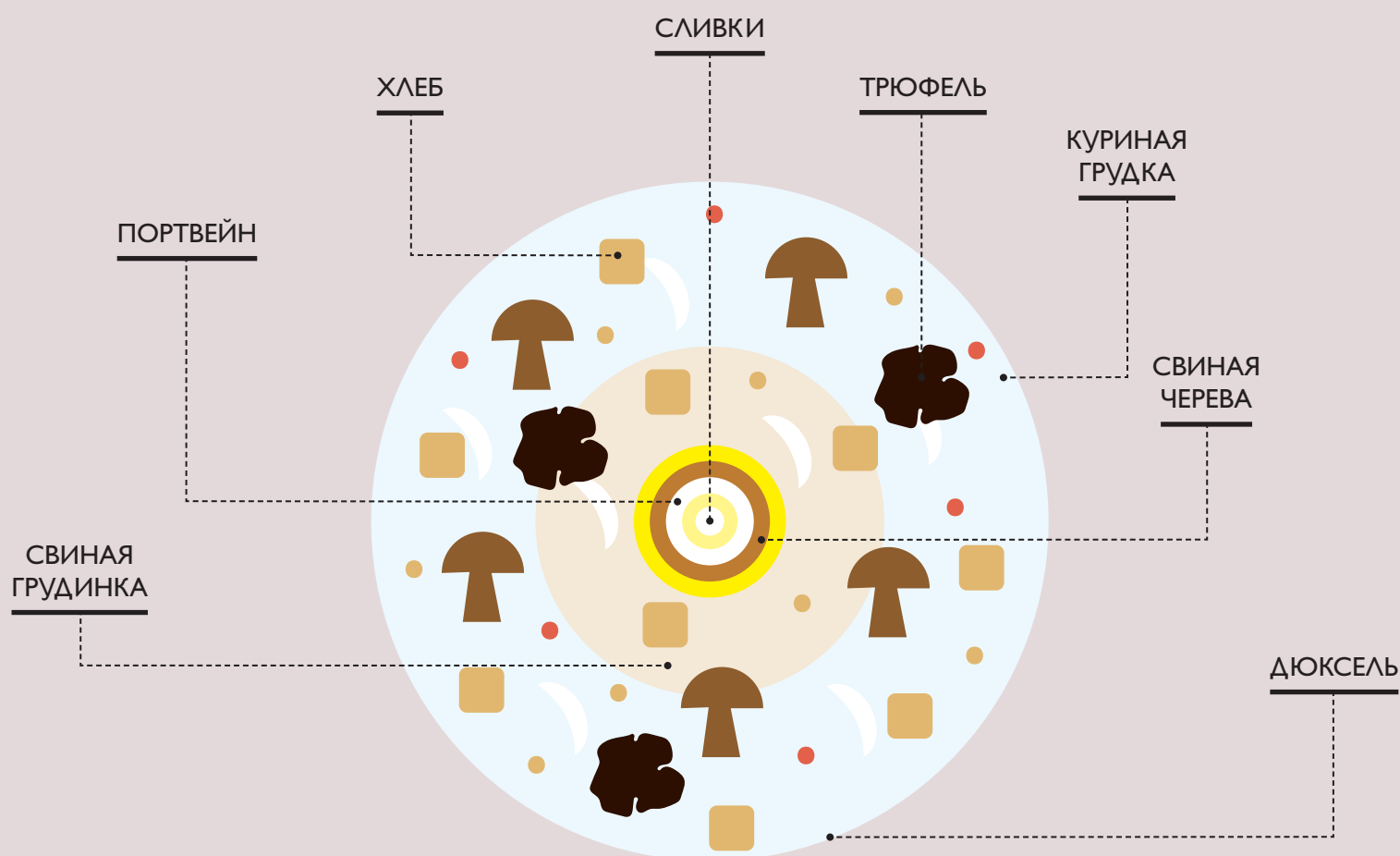
8 Наполните фаршем кондитерский мешок, затем отсадите фарш в отверстие лотка мясорубки с установленной насадкой для набивки колбасы. Набейте (с. 35) колбаски.

9 Пошируйте колбаски (с. 276) при температуре 90 °C, затем убавьте температуру до 80–85 °C и готовьте их еще 40 минут. Чтобы колбаски не всплывали, накройте их тарелкой. Регулярно контролируйте температуру: если она поднимется выше 90 °C, колбаски могут лопнуть!



БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ С ТРЮФЕЛЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Нежные и ароматные колбаски из куриной грудки, свиной грудинки, дюкселя и специй, набитые в свиную череву.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа

Приготовление: 1 час 10 минут

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике или

3 месяца в морозильной камере

УТВАРЬ

Кухонный комбайн с насадкой

для резки или шинковки

Насадка для набивки

Сито шинуа

Кулинарный термометр с зондом

ПОДАЧА

Отварите колбаски, обжарьте на гриле, запеките в духовке или используйте их для начинки волованов.

НУЖНО УМЕТЬ

Фламбировать (с. 277)

Набивать колбасу (с. 35)

Поширывать (с. 276)

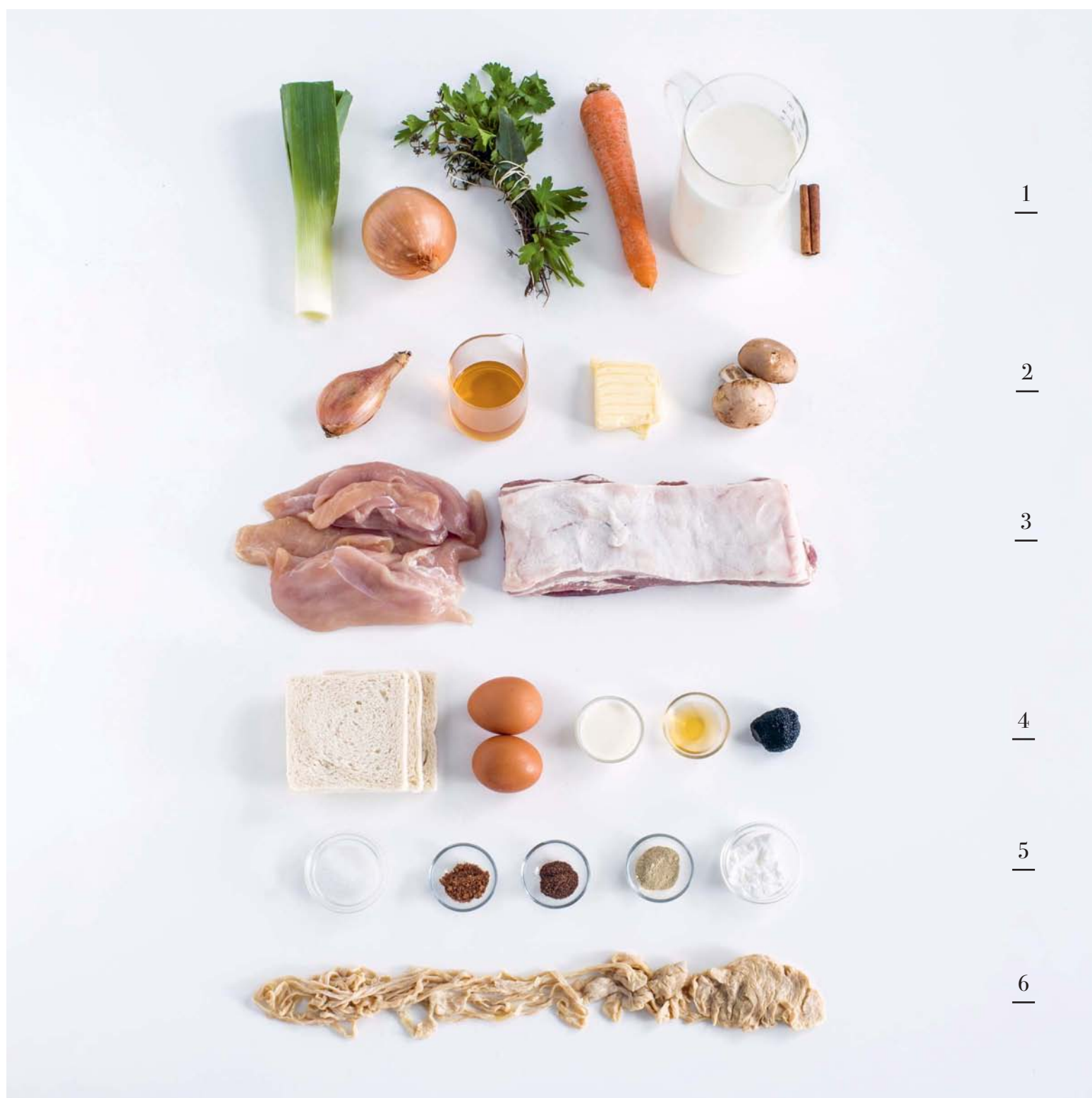
Формовать отдельные колбаски (с. 36)

ВАЖНО

Внимательно следите за процессом приготовления.

СОВЕТЫ

Эту колбасу лучше всего готовить в сезон трюфелей, с декабря по апрель. Чтобы фарш не застревал в лотке мясорубки, наполните им кондитерский мешок и высадите его непосредственно в отверстие лотка.



1

2

3

4

5

6

ПРИМЕРНО НА 12 КОЛБАСОК

1. НАЧИНКА

330 г куриной грудки
300 г свиной грудки

2. ДЮКСЕЛЬ

25 г шалота
50 г шампиньонов
25 г сливочного масла
100 г арманьяка

3. ОТВАР СПЕЦИЙ

750 г молока
1 морковь
1 пучок лука-порей
1 головка репчатого лука
1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка)

4. ЗАГУСТИТЕЛЬ

60 г хлебного мякиша
90 г яиц
20 г сливок
20 г белого портвейна
30 г мелко нарезанных трюфелей

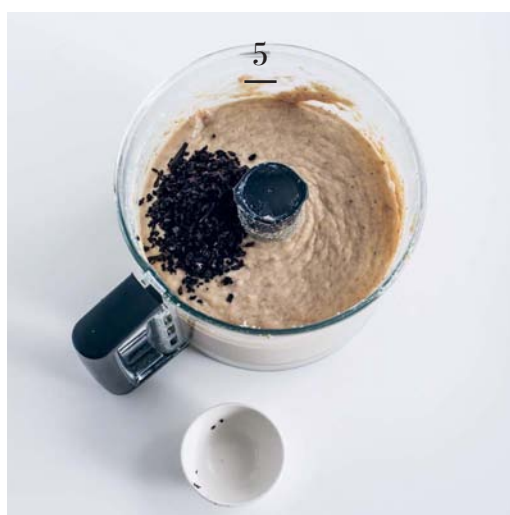
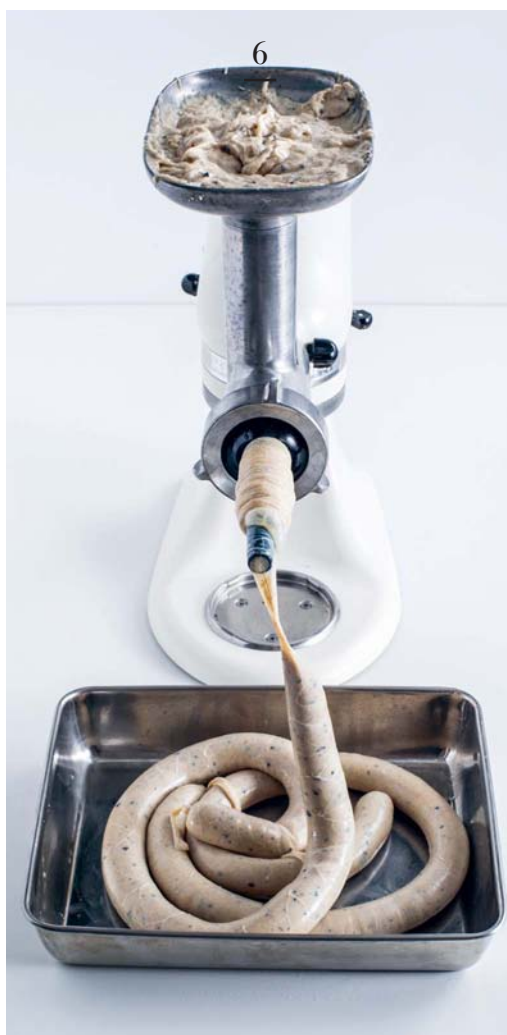
5. ДОБАВКИ

18 г мелкой соли
3 г молотого белого перца
1 г мускатного ореха
1 г смеси «четыре специи»
5 г кукурузного крахмала Maïzena®

6. ОБОЛОЧКА

3 м свиной черевы калибра 30–32 мм

Готовим белые колбаски с трюфелем



1 Приготовьте отвар специй: в большую кастрюлю налейте молоко, добавьте в него крупно нарезанные овощи, специи и букет гарни. Доведите до кипения, затем выключите огонь. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 30 минут. Тщательно растолките все ингредиенты, чтобы их вкус и аромат передались молоку, а затем процедите отвар через сито шинуа.

2 Приготовьте дюксель: нашинкуйте грибы и нарежьте перьями шалот, а затем пассеруйте их на сливочном масле на слабом огне в течение 15 минут. Фламбируйте (с. 277) арманьяком. Переложите в чашу комбайна и тщательно измельчите.

3 Обмакните тостовый хлеб в отвар.

4 Нарежьте мясо мелкими кубиками, затем измельчите при помощи кухонного комбайна. Дважды выключайте комбайн и силиконовой лопаткой собирайте измельченное мясо со стенок чаши. Затем добавьте соль, перец, мускатный орех, «четыре специи» и крахмал и включите комбайн на максимальную скорость. Добавьте хлеб и снова измельчите смесь. Введите яйцо, сливки, портвейн и дюксель, затем снова включите комбайн. Влейте процеженный отвар специй и снова перемешайте начинку.

5 Добавьте трюфель и измельчите смесь последний раз на высокой скорости.

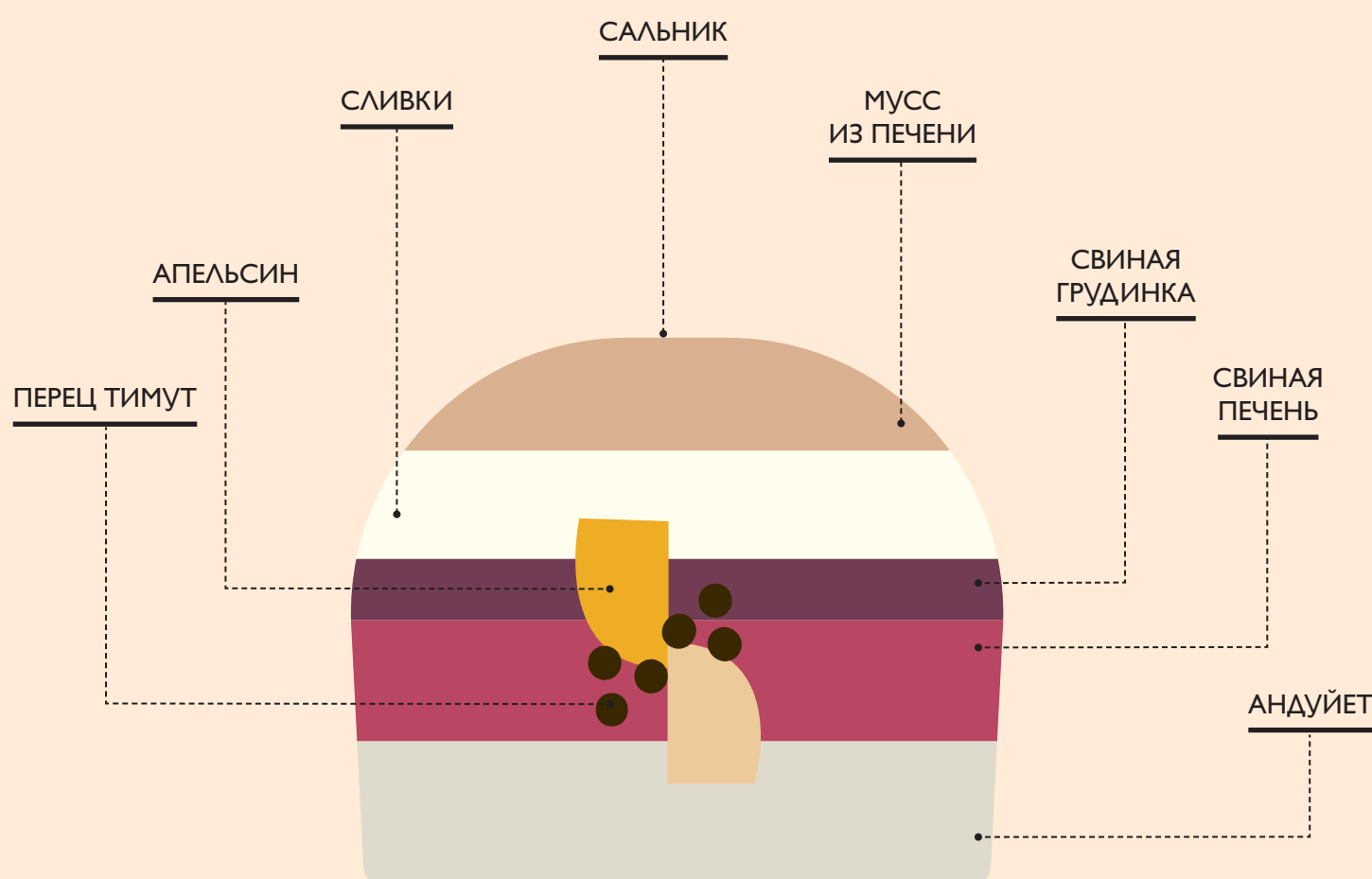
6 Набейте (с. 35) колбаски с помощью насадки для набивки.

7 Установите на дно кастрюли пароварку. Пошируйте (с. 276) колбаски при 90 °C, затем убавьте температуру до 80–85 °C и готовьте еще 40 минут. Чтобы колбаски не всплывали, накройте их тарелкой. Внимательно следите за температурой: если она поднимется выше 90 °C, колбаски могут лопнуть!



ПАШТЕТ С АПЕЛЬСИНОМ И КОЛБАСОЙ АНДУЙЕТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Запеченный в духовке паштет из свинины и колбасы андуьет, приправленный корочками апельсина и перцем тимут.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час

Приготовление: 1 час 45 минут

Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Мясорубка

Форма для запекания

(террин) объемом 1,5 л

ХРАНЕНИЕ

Плотно накрытый пищевой пленкой паштет хранится в холодильнике 10 суток. После вскрытия храните не более 5 суток.

ХИТРОСТЬ

Свежие апельсиновые корочки можно заменить сушеными или использовать вместо них лимонные корочки.

НУЖНО УМЕТЬ

Готовить мусс из печени с дюксем (с. 28)

ВАЖНО

Внимательно следите за процессом приготовления.

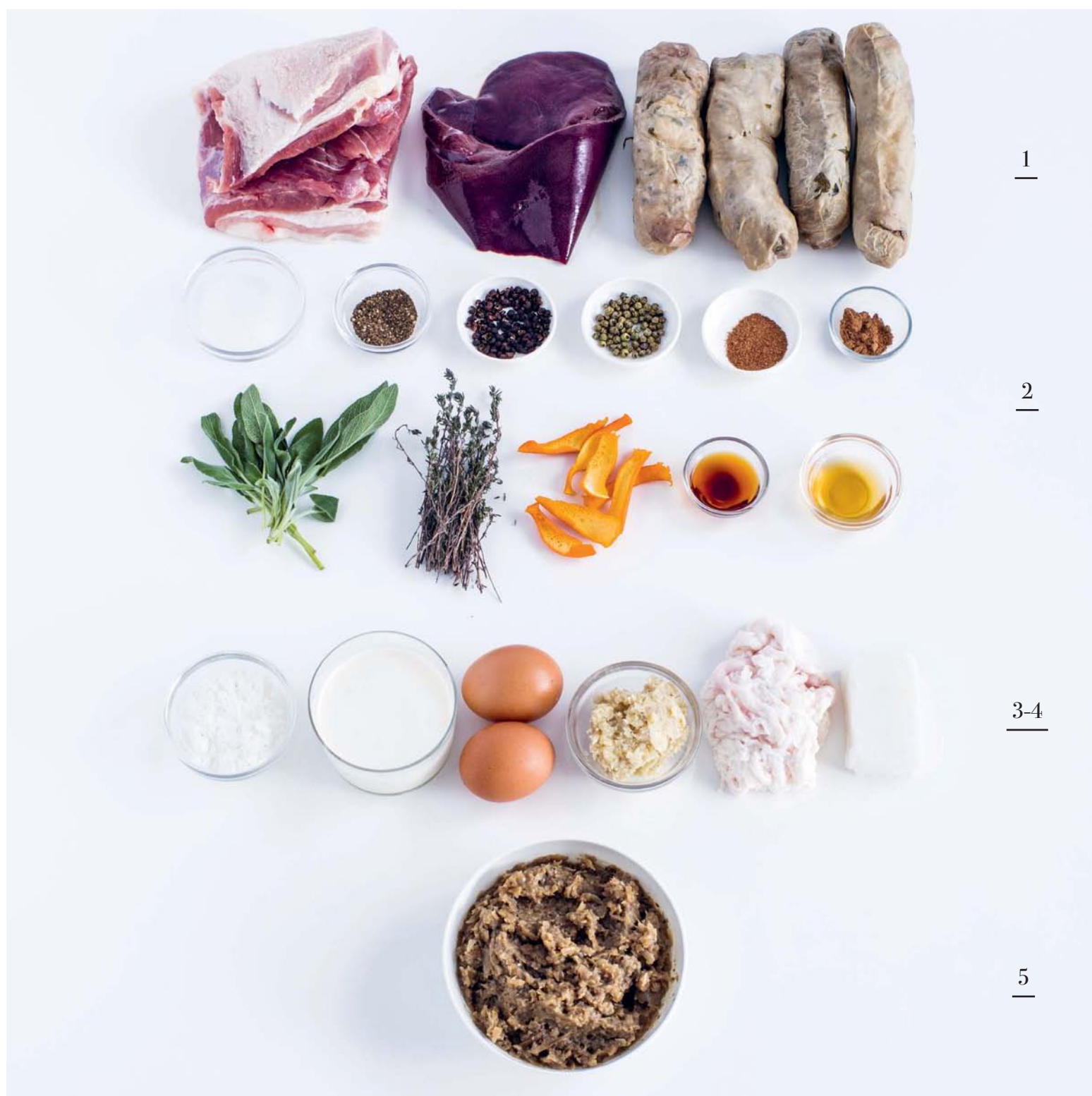
ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо и печень

За 2 дня | Приготовьте паштет

За день до подачи | Запеките паштет

В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ПАШТЕТ

1. МЯСО И ПЕЧЕНЬ

650 г свиной грудинки
300 г свиной печени
750 г колбасы андуйет (см. с. 208,
также можно приобрести в магазине
фермерских продуктов)

2. ДОБАВКИ

15 г соли
6 г молотого черного перца
8 г перца тимут горошком
4 г зеленого перца горошком
3 г тертого мускатного ореха
3 г смеси «четыре специи»
4 г свежего шалфея
4 г сушеного тимьяна
10 г сушеных апельсиновых корочек
10 г коньяка
10 г мадеры

3. ЗАГУСТИТЕЛЬ

15 г кукурузного крахмала Maizena®
100 г сливок жирностью не менее 30%
120 г яиц (белок + желток)
100 г пассерованного шалота (с. 60)

4. ОФОРМЛЕНИЕ

3 больших сальника (300 г)
20 г смальца

5. МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ

200 г мусса из печени с дюкселем (с. 28)

Готовим пахтет с апельсином и андуит



1 Отложите 100 г свиной печени для приготовления мусса. Нарежьте мясо, колбасу андуит и 200 г свиной печени кубиками с ребром 4 см. Добавьте в эту мясную смесь соль, перец, специи, коньяк, мадеру и предварительно измельченные апельсиновые корочки и оставьте мариноваться на 48 часов.

2 Разделите мясо, печень и колбасу на две части. Половину пропустите через мясорубку с крупной решеткой, другую нарежьте более мелкими кубиками с ребром 1 см.

3 В глубокой миске смешайте мясо, печень, колбасу, яйца, сливки, мусс из печени, кукурузный крахмал и шалот. Тщательно перемешайте.

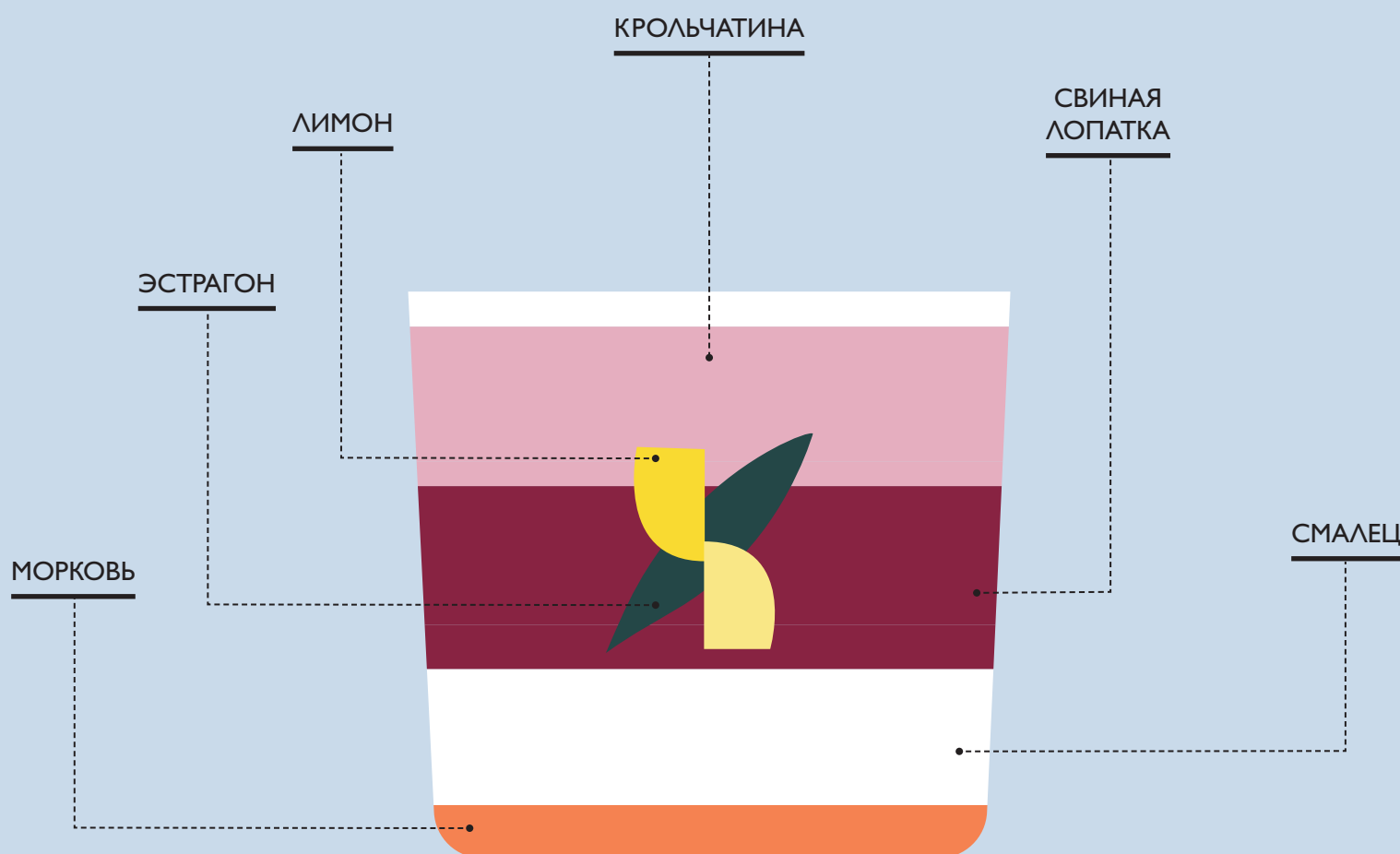
4 Смажьте форму смальцем. Выложите в форму пахтет и накройте 2 сальниками внахлест, заправляя их по краям ручкой вилки.

5 Разогрейте духовку до 220 °С. Уменьшите температуру до 200 °С, поставьте форму с пахтетом на водяную баню и запекайте 15 минут. Затем убавьте температуру до 100 °С и выпекайте пахтет еще 1,5 часа. С помощью кулинарного термометра измерьте температуру внутри паштета — она должна составлять 68 °С. Достаньте пахтет из духовки и наклоните форму, чтобы слить лишний жир. Накройте еще теплый пахтет оставшимся сальником и снова заправьте его по краям вилкой. Остудите пахтет при комнатной температуре, а затем плотно накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник на ночь. Перед подачей на стол очистите форму от пятен бумажным полотенцем, смоченным в воде.



РИЙЕТ ИЗ КРОЛИКА С СОЛЕНЫМ ЛИМОНОМ И ЭСТРАГОНОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рийет из крольчатины и свинины, приготовленных на смальце и приправленных лимоном и эстрагоном.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 3,5 часа
Отдых: 1 ночь

ХРАНЕНИЕ

Храните рийет, плотно накрытый пищевой пленкой, в холодильнике не более 10 суток. Вскрытый рийет хранится не более 5 суток.

УТВАРЬ

Чугунная кастрюля объемом 4 л
Террин или другая форма объемом 2 л
Шумовка
Терка для цедры

ПОДАЧА

Подавайте рийет охлажденным.

ВАРИАНТ

Вариант с горчицей: вместо лимона и эстрагона добавьте 60 г зернистой горчицы.

НУЖНО УМЕТЬ

Снимать пену (с. 276)
Извлекать паштет из формы (с. 277)
Снимать цедру (с. 274)

ВАЖНО

Внимательно следите за процессом приготовления.

СОВЕТ

Чтобы убрать из приготовленного мяса все мелкие косточки, разделите его на волокна.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте рийет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ПРИЕТ ВЕСОМ 1,7 кг

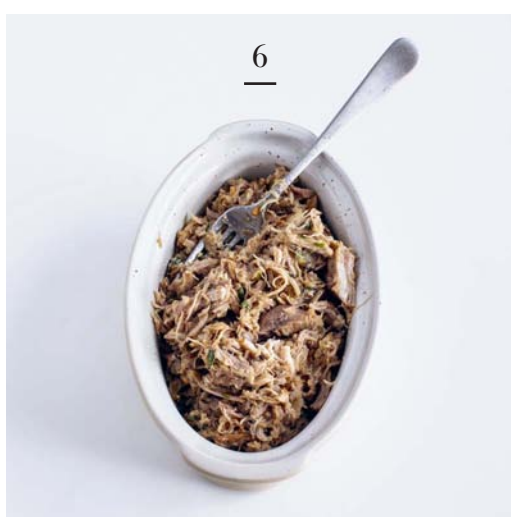
1. МЯСО

Мясо 1 кролика весом около 1,3 кг
800 г свиной лопатки
1 кг смальца

2. НАЧИНКА

3 моркови
3 головки шалота
2 лавровых листа
38 г мелкой соли
15 г молотого черного перца
1–2 соленых лимона
Цедра 1 лимона, не обработанного
химическими веществами
40 г свежего эстрагона

Готовим рийет из кролика



1 Нарежьте крольчатину ломтиками. Нарежьте свиную лопатку кубиками с ребром 5 см.

2 Выложите в чугунную кастрюлю 1 столовую ложку смальца. Добавьте мясо и обжаривайте его 5 минут на среднем огне. Добавьте оставшийся смалец и дайте ему расплавиться на слабом огне.

3 Тем временем почистите морковь и нарежьте ее кружочками толщиной 5 мм. Почистите луковицы шалота. Поместите их, не разрезая, в кастрюлю вместе с морковью, лавровым листом, солью и перцем.

4 Включите средний огонь и доведите смесь до кипения. Накройте кастрюлю крышкой, убавьте огонь до минимума и варите 3 часа. Готовое мясо должно распадаться на волокна. Снимите пену (с. 276) шумовкой. Извлеките специи (морковь, шалот и лавровый лист). Тщательно проверьте, не осталось ли в мясе костей, а затем разомните его вилкой.

5 Поместите в чашу комбайна соленый лимон и измельчите. Нашинкуйте эстрагон. Снимите цедру со свежего лимона. Добавьте измельченный лимон, эстрагон и цедру в кастрюлю с мясом. Помешивая, влейте 700 мл смальца, использованного при тушении мяса. Оставшийся смалец отложите.

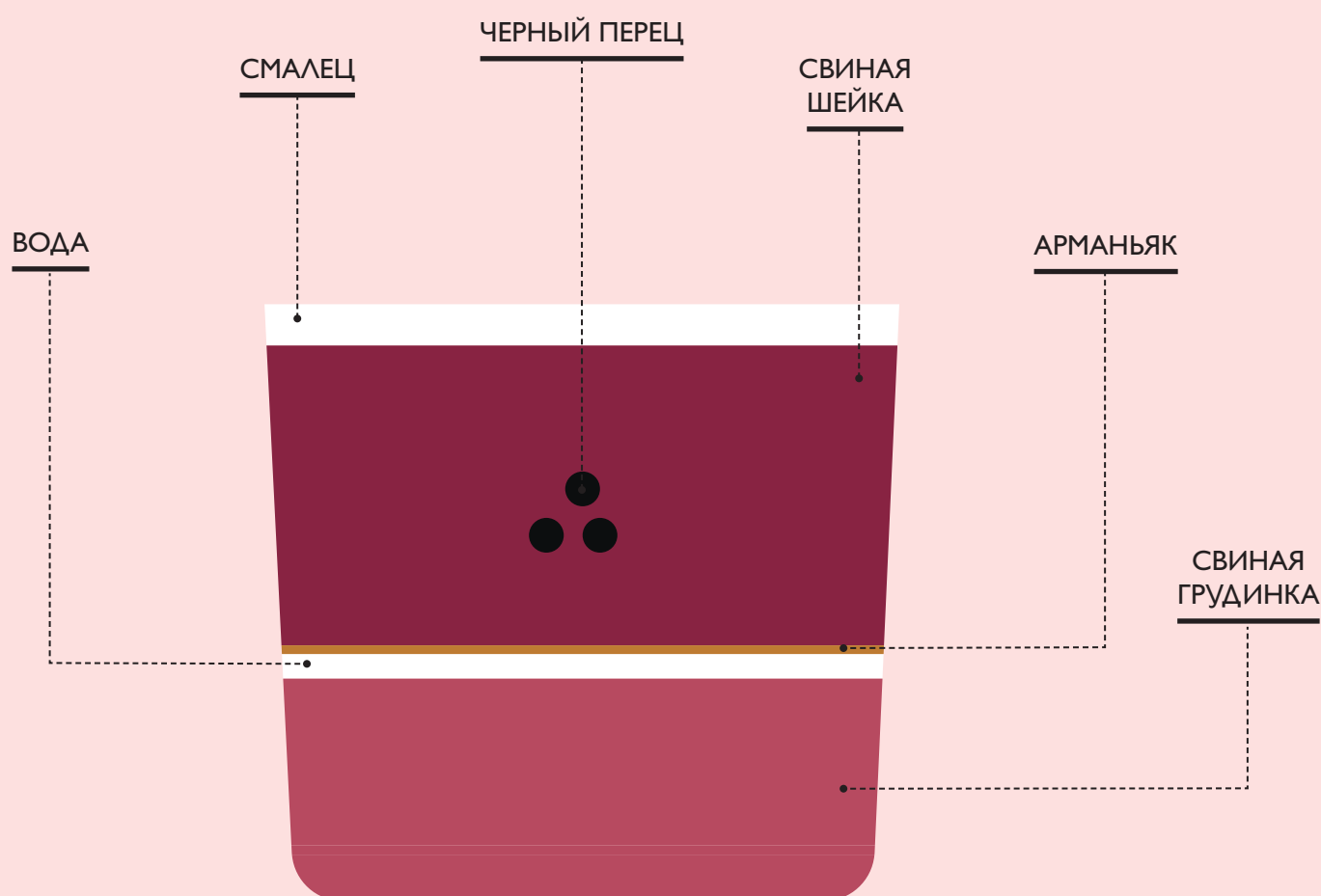
6 Перемешайте и выложите смесь в форму. Хорошо утрамбуйте.

7 Залейте рийет оставшимся смальцем. Дайте остыть, затем уберите на 1 ночь в холодильник.



РИЙЕТ ИЗ ТУРЕНИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рийет из приготовленной на сале свинины с добавлением специй.

ВРЕМЯ

Подготовка: 6 часов
Приготовление: 2–3 часа
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Форма объемом 1,5 л
Чугунная кастрюля объемом 4 л
Шумовка

ХРАНЕНИЕ

Храните рийет, плотно накрытый пищевой пленкой, в холодильнике не более 10 суток. Вскрытый рийет хранится не более 5 суток.

ПОДАЧА

Подавайте рийет охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Фламбировать (с. 277)

СОВЕТ

Чтобы кусочки мяса не распались на волокна, перемешивать рийет следует очень бережно.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте рийет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 РИЙЕТ ВЕСОМ 1 кг

1. МЯСО

700 г свиной шейки
300 г свиной грудинки
350 г смальца

2. ДОБАВКИ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

10 г мелкой соли
5 г молотого черного перца
200 г арманьяка
1 луковица, разрезанная на 4 части
275 г воды
2 зубчика чеснока
1 букет гарни (петрушка, тимьян,
2 лавровых листа, розмарин)

3. СПЕЦИИ

10 г мелкой соли
8 г молотого кампотского перца

1 Нарежьте свиную шейку и грудинку кубиками. Растопите на среднем огне 50 г смальца и обжаривайте на нем мясо 10 минут. Посолите и поперчите.

2 Как только мясо подрумянится, фламбируйте его (с. 277) арманьяком. Добавьте лук, чеснок, букет гарни и воду. Готовьте на медленном огне 2–3 часа. В конце концов вода должна полностью выпариться. Извлеките букет гарни из кастрюли.

3 Добавьте 270 г смальца, соль и кампотский перец. Перемешайте.

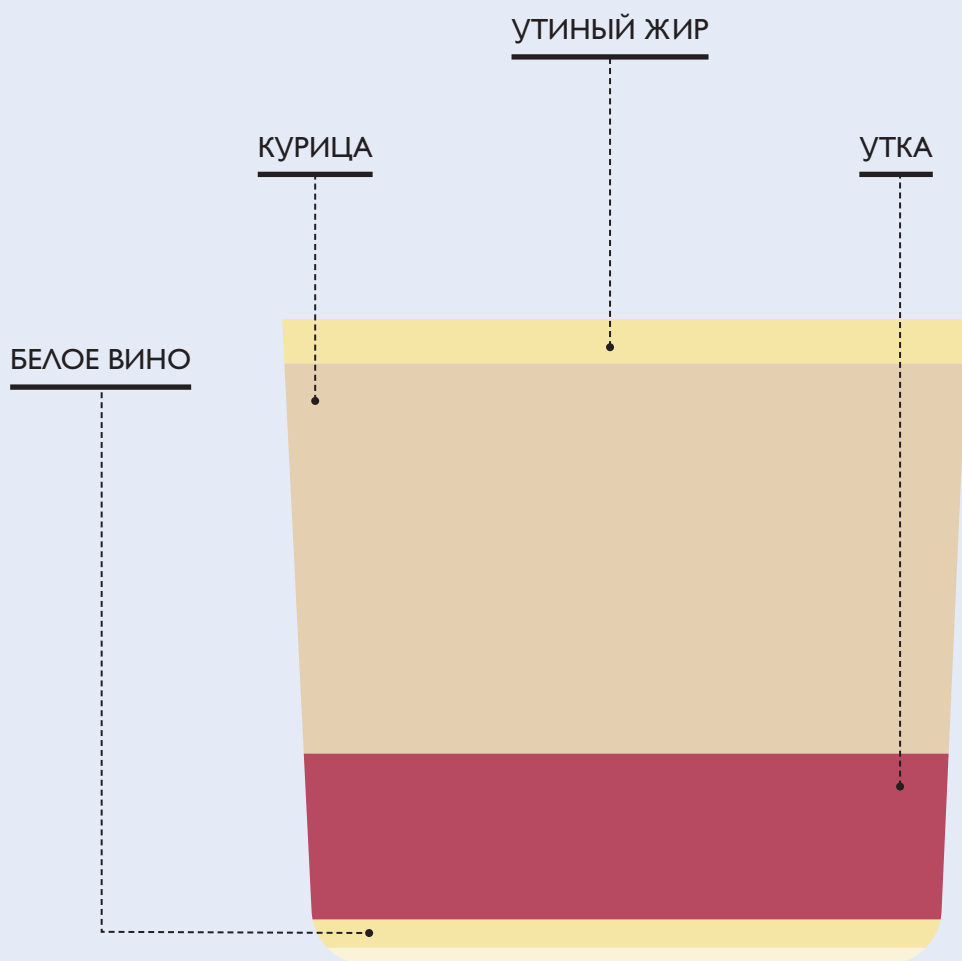
4 Выложите рийет в форму и утрамбуйте его ложкой так, чтобы смалец выступил на поверхность.

5 Выложите сверху оставшийся смалец и уберите рийет на сутки в холодильник.

РИЙЕТ

ИЗ КУРИЦЫ И УТКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рийет из мяса курицы и утки, приготовленного на утином жире с добавлением специй.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Приготовление: 4 часа
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Форма для выпечки или салатница объемом 1,5 л
Сито шинуа
1 чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

Храните рийет, плотно накрытый пищевой пленкой, в холодильнике не более 10 суток. Вскрытый рийет хранится не более 5 суток.

ПОДАЧА

Подавайте рийет охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

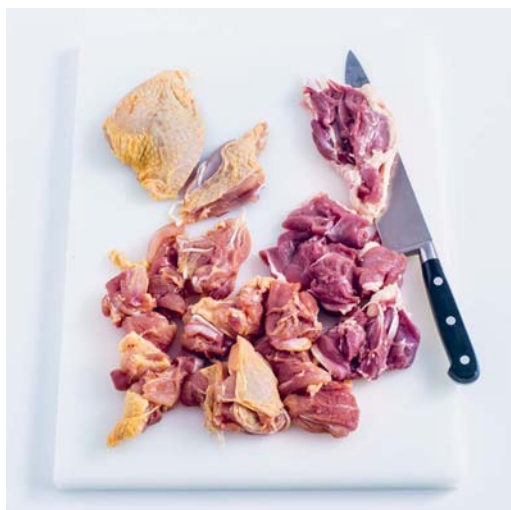
Деглазировать (с. 275)
Снимать пену (с. 276)

СОВЕТ

Готовый рийет можно разложить по небольшим баночкам.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте рийет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 РИЙЕТ ВЕСОМ 1,5 кг

1. МЯСО

700 г куриных бедрышек без костей
300 г утиных бедрышек без костей
600 г утиного жира

2. ДОБАВКИ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

1 луковица, разрезанная на 4 части
10 г мелкой соли
5 г молотого черного перца
50 г белого вина
4 зубчика чеснока
1 луковица со вставленными
в нее 4 бутонами гвоздики

1 букет гарни (петрушка, тимьян,
2 лавровых листа, розмарин)

3. СПЕЦИИ

10 г соли
8 г молотого кампотского перца

1 Нарезьте куриные и утиные
бедрышки на кусочки.

2 Растопите утиный жир в сотейнике.
Пассеруйте на нем мясо и разрезанную на
4 части луковицу. Посолите и поперчите.

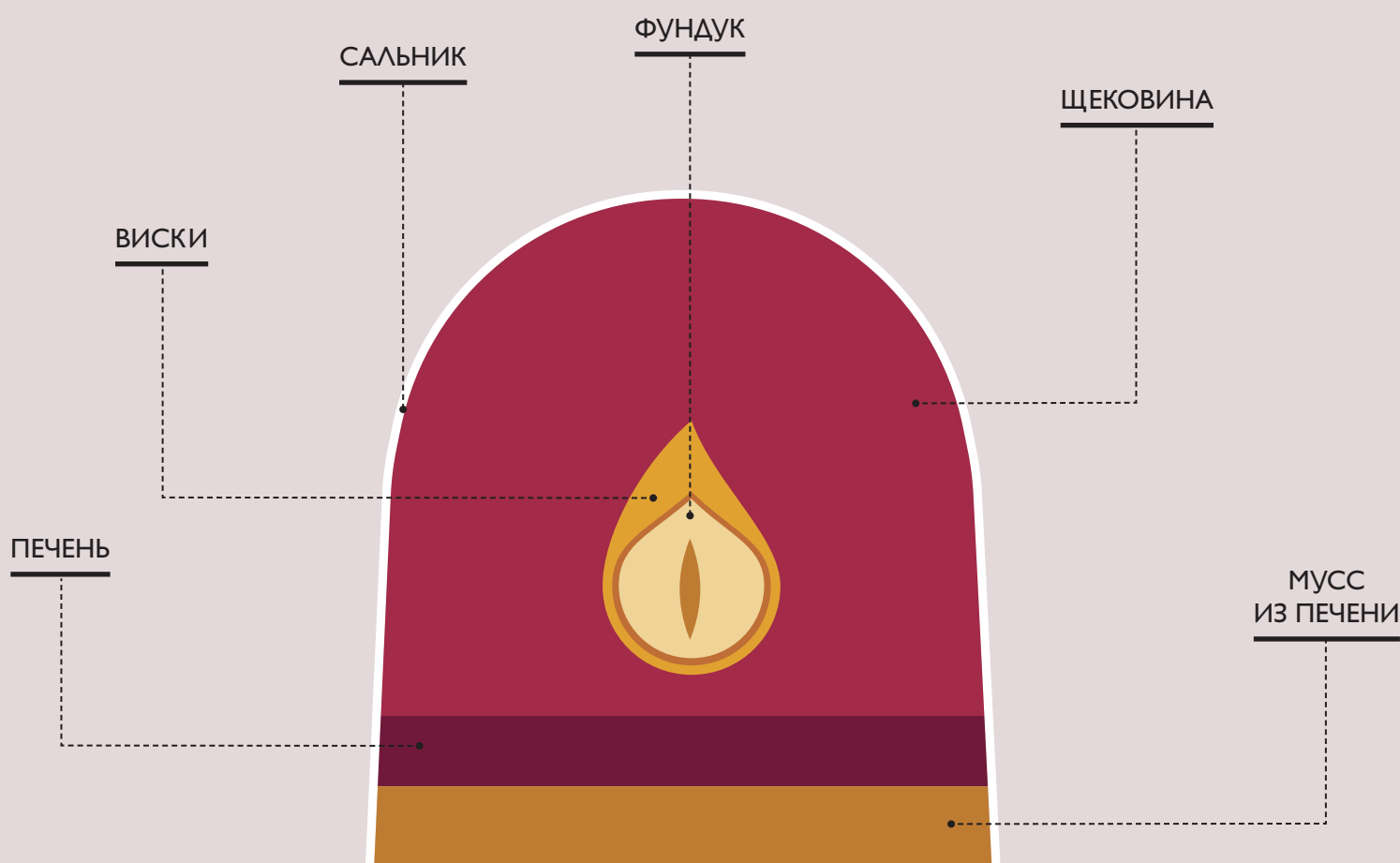
3 Как только мясо подрумянится, деглазируйте
белым вином. Отправьте в кастрюлю оставшиеся
добавки, накройте крышкой и тушите 4 часа.

4 Достаньте мясо из кастрюли. Оставшийся
жир процедите через сито шинуа. Тщательно
разделите мясо на волокна и очистите от
возможных костей или их осколков.

5 Снова разогрейте утиный жир в кастрюле
и слегка обжарьте на нем тушеное мясо,
пока оно не подрумянится. Перемешайте.
Добавьте соль и кампотский перец, снова
перемешайте. Выложите рийет в форму
и утрамбуйте ложкой так, чтобы жир выступил
на поверхности. Уберите рийет в холодильник
на 1 ночь, а затем подавайте к столу.

ПАШТЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Паштет из свинины и свиной печени с добавлением виски и фундука.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 3 часа
Отдых: 3 суток

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике 1 неделю. С момента вскрытия паштет хранится не более 3 суток.

УТВАРЬ

Мясорубка
Кулинарный термометр
Керамическая форма объемом 3 л

ПОДАЧА

Подавайте паштет охлажденным.

ВАРИАНТ

Из любого паштета можно приготовить кайеты. Понадобится 1 кг сальника. Сформируйте шарики весом по 200 г, заверните их в сальник и запекайте 40 минут при температуре 180 °С.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Готовить мусс из печени с дюксем (с. 28)
Прокаливать орехи (с. 274)
Готовить на водяной бане (с. 276)

ВАЖНО

Выпекание.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо и печень
За день до подачи | Приготовьте паштет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 2 ФОРМЫ ПО 1,3 кг

1. МЯСО И ПЕЧЕНЬ

400 г сальника
3 кг свиной щековины
300 г свиной печени

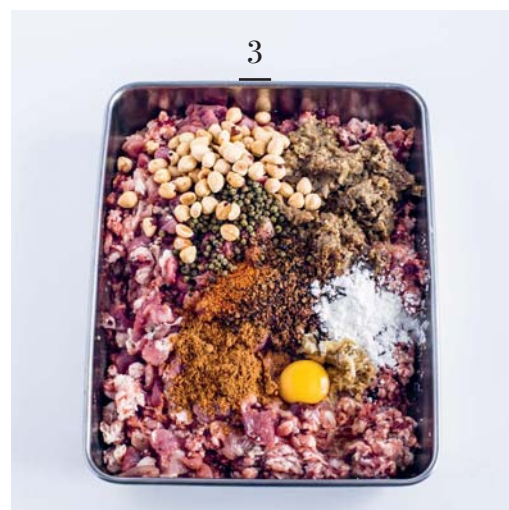
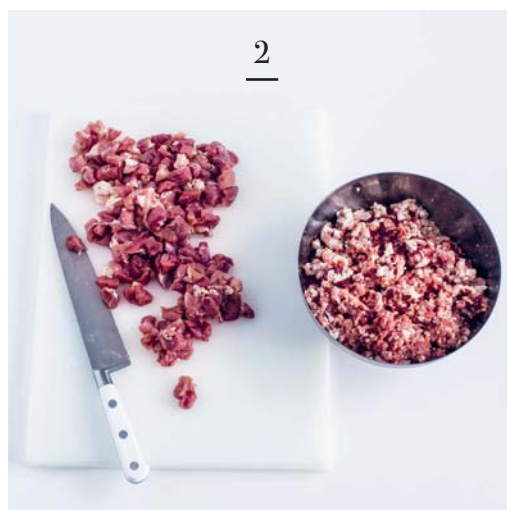
2. МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ

350 г мусса из печени с дюкселем

3. ДОБАВКИ

50 г мелкой соли
17 г молотого черного перца
75 г виски
15 г молотого мациса
4 г молотого перца чили
4 зубчика чеснока
12 г кукурузного крахмала Maizena®
20 г ягод можжевельника
10 г зеленого перца горошком
175 г очищенного фундука
2 яйца

Готовим пахтет с добавлением виски



1 Нарежьте мясо и печень кубиками с ребром 3 см. Добавьте соль, перец и виски и замаринуйте на двое суток.

2 Разделите мясо и печень на две равные части. Одну половину пропустите (с. 275) через мясорубку с крупной решеткой, вторую нарежьте кубиками с ребром 1 см. Снова соедините обе половины и хорошо перемешайте.

3 Приготовьте мусс из печени (с. 28). Раздавите чеснок, растолките ягоды можжевельника, прокалите фундук (с. 274). Добавьте в мясо можжевельник, чеснок, приправу и мусс.

4 Разогрейте духовку до 210 °С. Выложите смесь в форму для запекания и накройте двумя сальниками внахлест, заправляя их по краям ручкой вилки.

5 Выпекайте 15 минут. Уменьшите температуру до 110 °С и готовьте пахтет на водяной бане (с. 276) еще 3 часа. С помощью кулинарного термометра измерьте температуру внутри паштета — она должна составлять 70 °С. Извлеките форму из духовки и наклоните ее, чтобы дать стечь излишкам жира. Едва вытащив пахтет из духовки, накройте его третьим сальником.

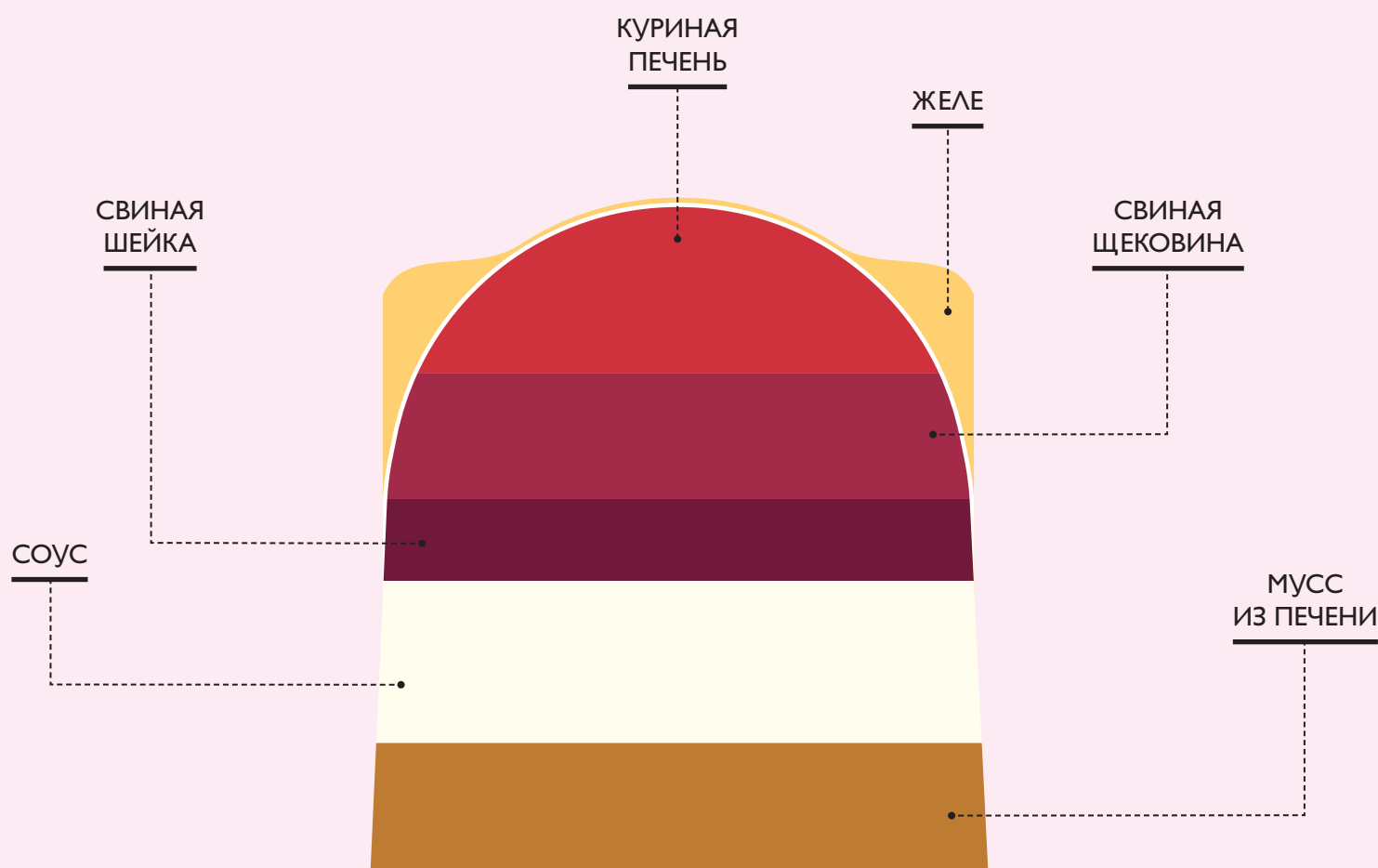
6 Дайте паштету остыть при комнатной температуре, а затем уберите его в холодильник на 1 ночь.



ПАШТЕТ

ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Паштет из свинины и печени птицы с добавлением мусса из свиной печени, сливок и специй.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 2 часа 45 минут
Отдых: 3 суток

УТВАРЬ

Мясорубка
Керамическая форма (террин) объемом 1,5 л
Кулинарный термометр с зондом

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике 1 неделю. После вскрытия паштет хранится не более 3 суток.

ПОДАЧА

Подавайте паштет охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Готовить на водяной бане (с. 276)

ВАЖНО

Запекание.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За день до подачи | Приготовьте паштет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ПАШТЕТ ВЕСОМ 1,4 кг

1. МЯСО И ПЕЧЕНЬ

400 г свиной шейки
300 г свиной щековины
200 г куриной печени

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
8 г молотого черного перца
2 г тертого мускатного ореха
10 г арманьяка
10 г мадеры

3. ЗАГУСТИТЕЛЬ

70 г сухого хлеба
100 г теплого молока
2 яйца
40 г сливок из цельного молока

4. ОФОРМЛЕНИЕ

200 г сальника
20 г топленого свиного сала (смальца)

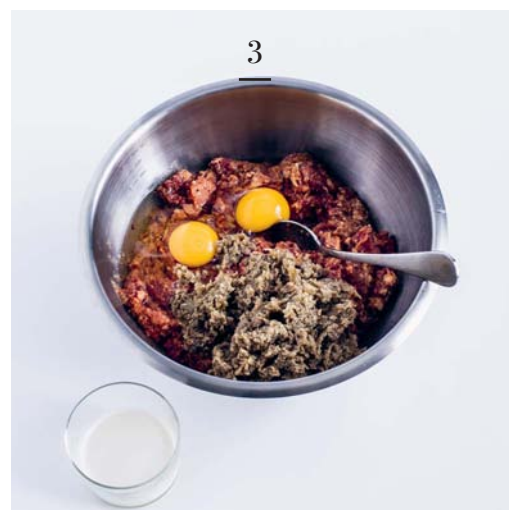
5. МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ

100 г мусса из печени с дюксем

6. ЖЕЛЕ

200 мл бульона для желе
40 мл бульона из свинины (с. 54)

Готовим пахтет по бабушкиному рецепту



1 Сварите свиной бульон (с. 54). Нарежьте мясо и печень кубиками с ребром 4 см. Добавьте соль, перец, специи, арманьяк и мадеру и замаринуйте на двое суток.

2 Размочите хлеб в молоке. Тем временем отмерьте 100 г печени и приготовьте из нее мусс (с. 28). Разделите мясо на две равные части. Одну половину смешайте с размоченным хлебом и 200 г печени и пропустите (с. 275) через мясорубку с очень крупной решеткой. Вторую половину нарежьте кубиками с ребром 1 см.

3 В глубокой миске смешайте мясо, яйца, сливки и мусс из печени. Тщательно перемешайте.

4 Смажьте форму смальцем. Выложите туда получившуюся смесь.

5 Накройте пахтет двумя сальниками, заправляя их по краям ручкой вилки (с. 277).

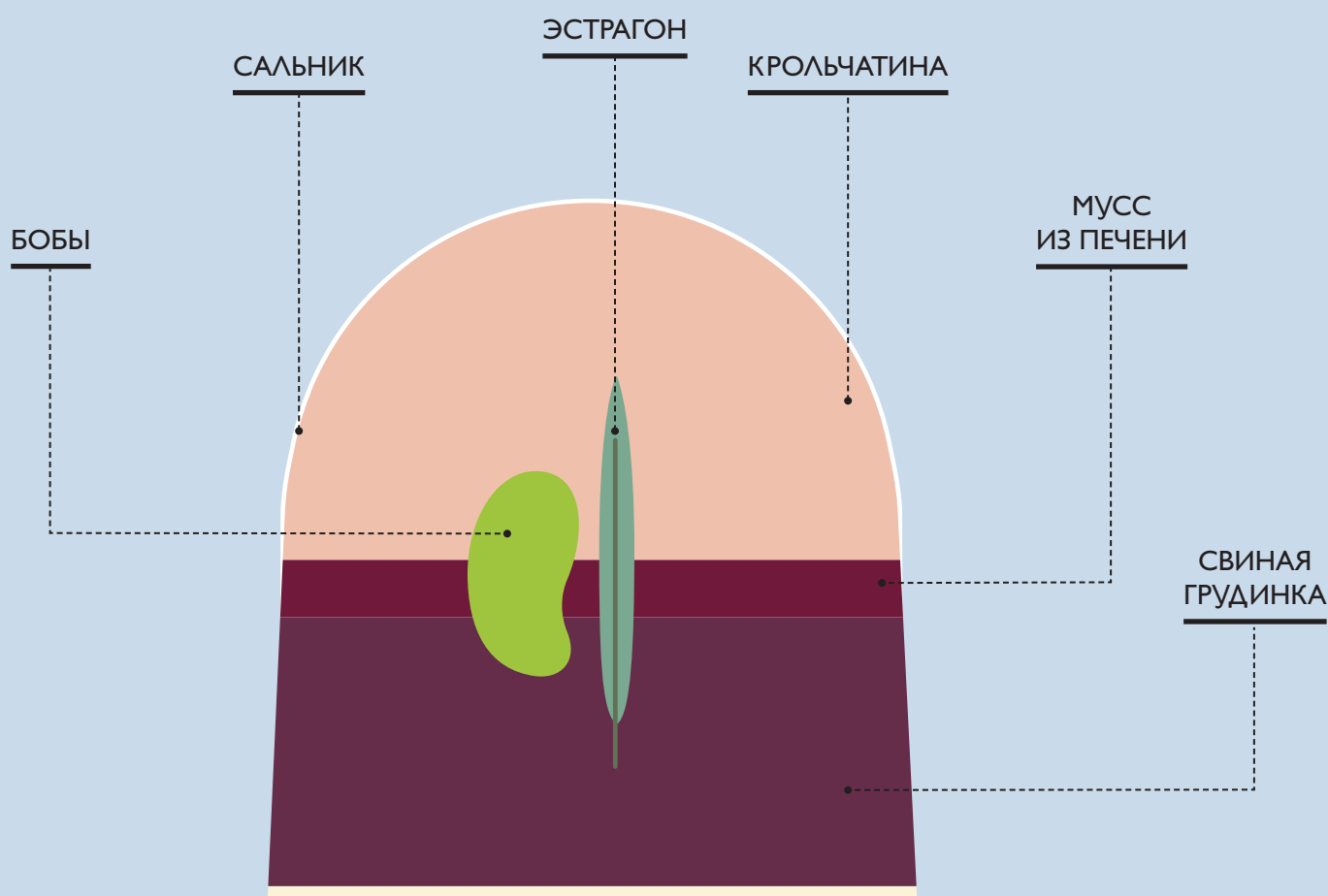
6 Поставьте форму на водяную баню. Разогрейте духовку до 220 °С и запекайте пахтет 15 минут при температуре 200 °С. Затем уменьшите температуру до 110 °С и запекайте 2,5 часа. С помощью кулинарного термометра измерьте температуру внутри паштета — она должна составлять 74 °С. Достаньте пахтет из духовки. Дайте ему остыть при комнатной температуре, а затем поставьте в холодильник как минимум на 1 ночь.

7 Протрите форму от пятен и сервируйте блюдо, покрыв его желе (с. 31). Для этого слегка подогрейте бульон для желе вместе с бульоном из свинины, обмакните в эту смесь кулинарную кисть и смажьте пахтет в несколько слоев. После нанесения каждого слоя ставьте пахтет в холодильник на 30 минут. Затем залейте пахтет оставшимся желе, чтобы оно заполнило форму до краев.



ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА С БОБАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Террин из крольчатины и свинины с добавлением бобов, специй и мусса из кроличьей печени.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 1 час 15 минут
Отдых: 3 суток

УТВАРЬ

Мясорубка
2 керамические формы (террины) объемом 1 л
Кулинарный термометр с зондом

ХРАНЕНИЕ

Готовый террин, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике 1 неделю. После вскрытия хранить не более 3 суток.

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

ВАРИАНТ

Бобы можно заменить зеленым горошком, а эстрагон — мятой.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Делать обвалку кроличьей тушки (с. 22)

СЛОЖНОСТИ

Запекание

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За день до подачи | Приготовьте террин
В день подачи | Подавайте к столу



НА 2 ТЕРРИНА ВЕСОМ 1 кг

1. МЯСО

Мясо 1 кролика, снятое
с костей (около 1,3 кг)
1 кг свиной грудинки
200 г сальника

2. МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ

200 г мусса из печени кролика (с. 28)

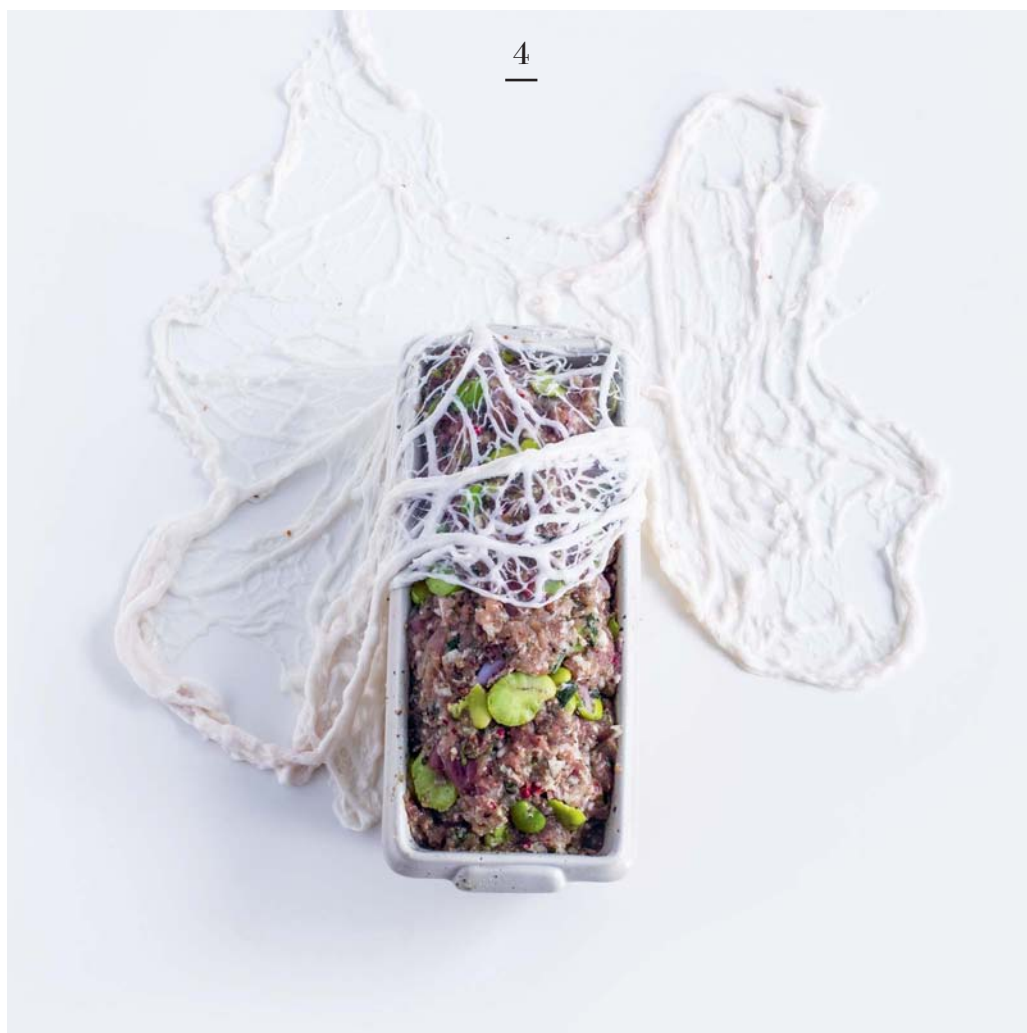
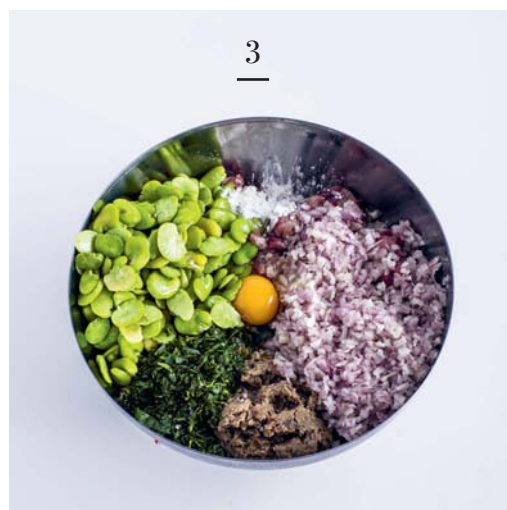
3. ДОБАВКИ

30 г соли
15 г молотого черного перца
20 г розового перца
30 г белого сухого вина

4. НАЧИНКА

500 г очищенных от кожуры бобов
300 г шалота
100 г эстрагона
1 яйцо
10 г кукурузного крахмала Maizena®

Готовим террин из кролика с бобами



1 Приготовьте мусс из печени с дюксем по рецепту на с. 28, заменив свиную печень на кроличью. Нарежьте все мясо кубиками с ребром 3 см.

2 Добавьте соль, перец и белое вино и оставьте мариноваться на двое суток.

3 Разделите мясо на две равные части. Одну из них пропустите через мясорубку (с. 275) с самой крупной решеткой, а другую нарежьте более мелкими кубиками с ребром 1 см. Нашинкуйте шалот и эстрагон. Выложите мясо в глубокую миску, добавьте ингредиенты начинки и мусс из печени. Перемешайте.

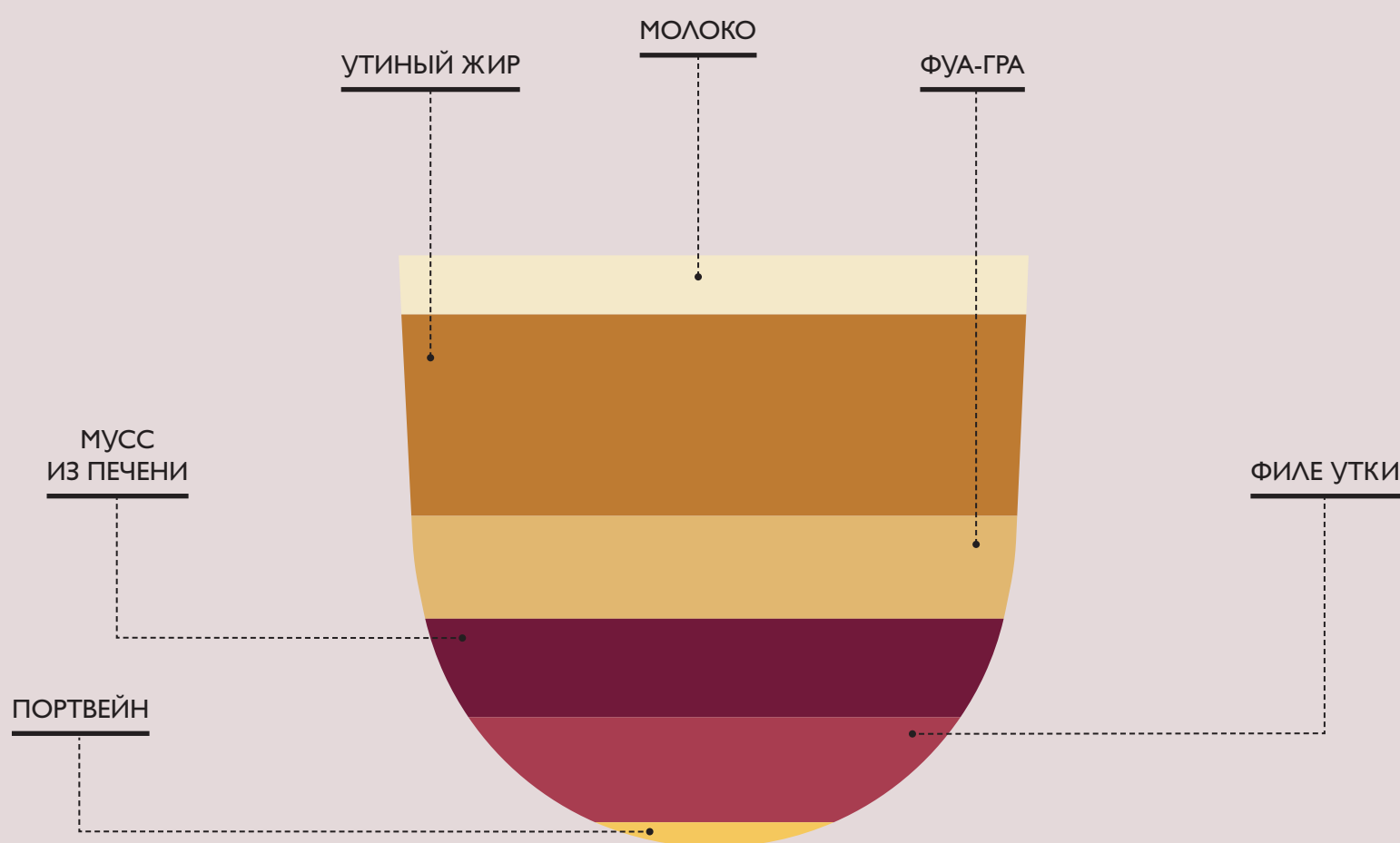
4 Выложите смесь в форму для запекания и накройте сверху сальником, заправляя его по краям ручкой вилки.

5 Разогрейте духовку до 240 °С, затем убавьте температуру до 210 °С и запекайте 15 минут. Снова уменьшите температуру до 110 °С и запекайте еще 1 час 15 минут. С помощью кулинарного термометра измерьте температуру внутри террина — она должна составлять 68 °С. Достаньте форму из духовки и наклоните ее, чтобы слить излишки жира. Дайте террину остыть при комнатной температуре, а затем уберите его в холодильник на ночь.



УТИНЫЙ МУСС

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Мусс из утиного фуа-гра и утиной грудки с добавлением молочного отвара.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 15 минут
Отдых: 8 часов

УТВАРЬ

Кухонный комбайн с насадкой для смешивания
Форма объемом 1 л

ХРАНЕНИЕ

Готовый мусс, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике не более 5 суток.

ПОДАЧА

Подавайте мусс охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Зачищать мясо (с. 18)
Подготавливать фуа-гра (с. 24)



1-2

3

НА 1 кг

1. МУСС

250 г сырого утиного фуа-гра
250 г утиной грудки
450 г утиного жира
50 г зеленого перца в рассоле
27 г соли
8 г молотого черного перца
1 яйцо
20 г белого портвейна

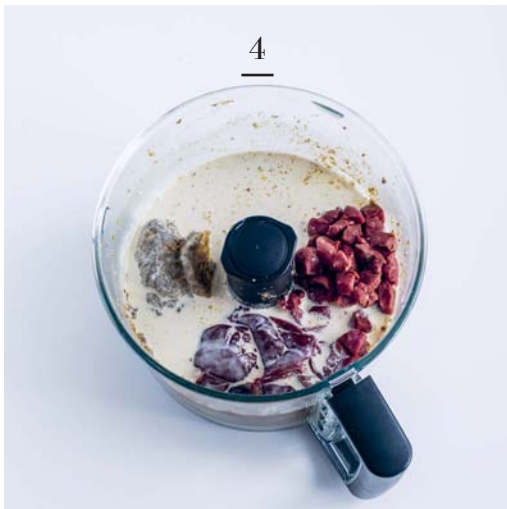
2. МУСС ИЗ ПЕЧЕНИ

450 г мусса из утиной печени с дюксемем

3. МОЛОЧНЫЙ ОТВАР

300 г цельного молока
200 г сливок жирностью не менее 30%
1 пучок лука-порей
1 головка репчатого лука
1 морковь
1 букет гарни
2 бутона гвоздики
10 г кориандра
10 г зеленого перца горошком в рассоле

Готовим утиный мусс



1 Приготовьте мусс из печени с дюксем по рецепту на с. 28, заменив свиную печень утиной. Подготовьте фуа-гра (с. 24) и нарежьте его кубиками. Снимите кожу с утиной грудки, зачистите мясо, нарежьте его небольшими кубиками.

2 Отмерьте 25 г зеленого перца и добавьте в еще теплый мусс из печени. Измельчите. Добавьте нарезанное кубиками фуа-гра. Отложите в сторону.

3 Приготовьте молочный отвар. Нарежьте кубиками с ребром 1 см лук-порей, морковь и репчатый лук. Смешайте молоко со сливками, добавьте остальные ингредиенты отвара и доведите до кипения. Когда отвар закипит, выключите огонь и дайте настояться в течение 45 минут. Снова поставьте на огонь

и разогревайте 2–3 минуты. Процедите отвар через сито шинуа, слегка надавливая на овощи, чтобы они дали больше сока.

4 Подготовьте утиную печень и очистите ее от оболочки. Разогрейте процеженный отвар. Поместите в чашу комбайна печень, утиную грудку и горячий отвар и измельчайте в течение 5 минут. Полученную смесь переложите в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Варите 5 минут, помешивая лопаткой.

5 Добавьте в смесь мусс из утиной печени и фуа-гра. Поместите смесь в чашу комбайна, добавьте 350 г утиного жира, яйца и портвейн. Измельчайте 5 минут.

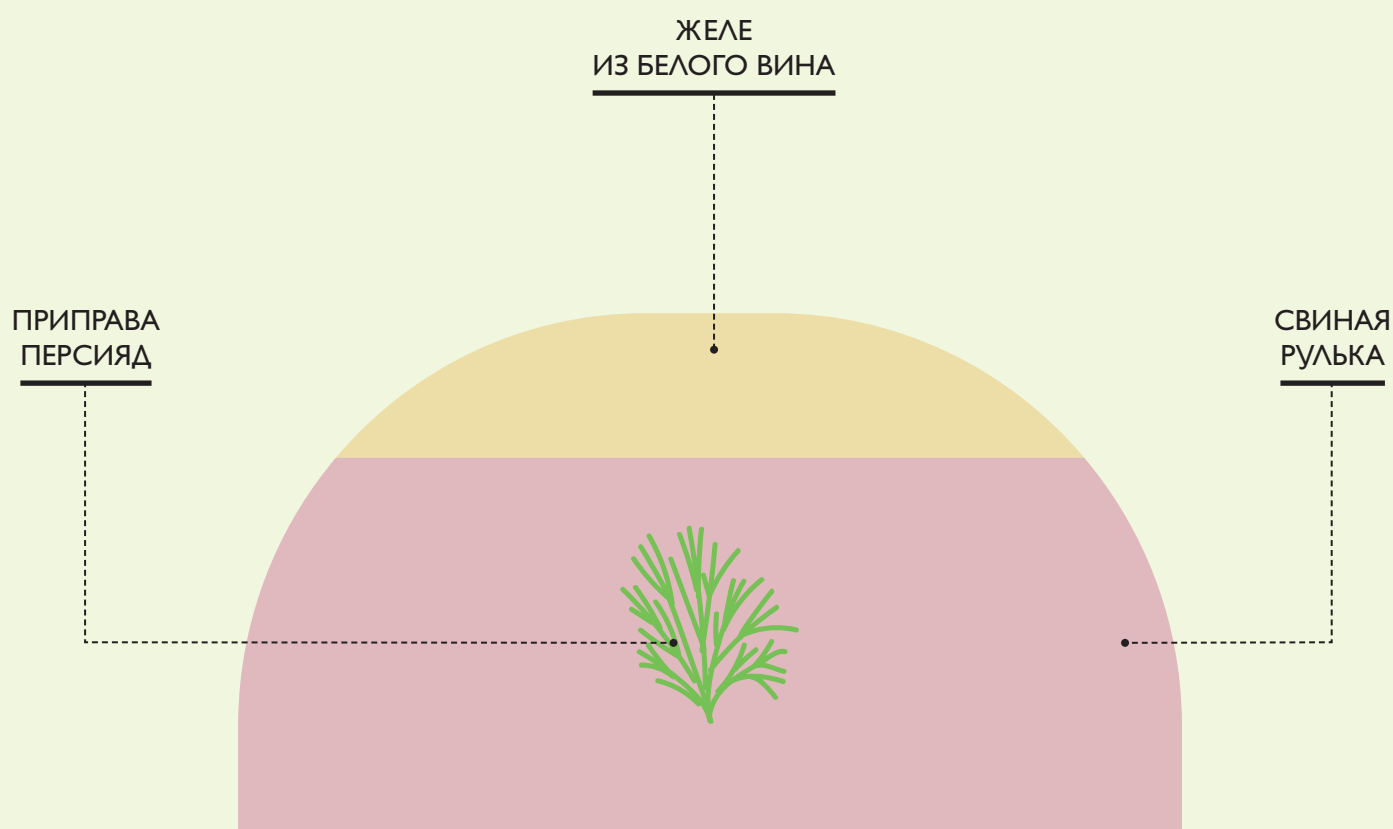
6 Переложите смесь в глубокую миску и добавьте оставшийся зеленый перец. Взбейте венчиком.

7 Выложите мусс в форму, разровняйте верх силиконовой лопаткой, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 6 часов. Слегка разогрейте 100 г утиного жира и покройте им мусс. Снова уберите блюдо в холодильник на 1 час.



ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ С ПРИПРАВОЙ ПЕРСИЯД

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Холодец из свиной рульки с добавлением соли, пряностей и приправы персияд.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час 15 минут
Приготовление: 4 часа
Отдых: 3 суток

УТВАРЬ

Шумовка
Салатница объемом 1,5 л

ХРАНЕНИЕ

Готовый холодец, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике не более 5 суток. Вскрытый холодец храните не более 2 суток.

ПОДАЧА

Подавайте при комнатной температуре.

ВАРИАНТ

Тайский вариант: замените красный винный уксус рисовым уксусом, петрушку — тайским базиликом, а половину чеснока — имбирем.

НУЖНО УМЕТЬ

Засаливать мясо (с. 38)

Замачивать желатин (с. 275)

Процеживать через сито шинуа (с. 274)

ВАЖНО

Тщательная зачистка мяса.

СОВЕТ

Собирая блюдо, аккуратно укладывайте слои один за другим и только в самом конце слегка уплотните ингредиенты. Вместо листового желатина можно использовать 70 г домашнего желе (с. 31).

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Засолите мясо
За день до подачи | Приготовьте блюдо
В день подачи | Достаньте холодец из формы и подавайте к столу



НА 2 ХОЛОДЦА

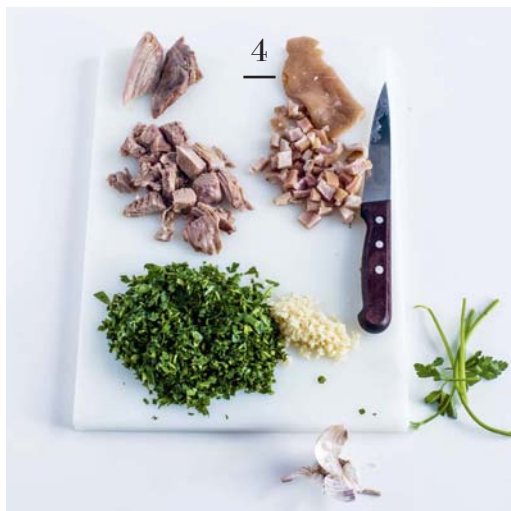
1. МЯСО

2 свиные рульки (передние)
4 л рассола
1 основа для бульона (с. 52)

2. ДОБАВКИ

1 большой пучок петрушки
5 зубчиков чеснока
3 г черного перца
10 г мелкой соли
100 г белого сухого вина
10 г красного винного уксуса
4 листа желатина или 40 г
желатина в порошке

Готовим холодец из свиной рульки с персияд



1 Приготовьте рассол (с. 38) из расчета 90 г соли на литр воды. Погрузите рульки в рассол (с. 38) на двое суток.

2 Достаньте рульки из рассола и выложите их в большую чугунную кастрюлю. Влейте 4 л воды и добавьте основу для бульона (с. 52). Накройте крышкой и доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума и варите 3 часа. Достаньте рульки шумовкой, выложите их на рабочую поверхность и дайте остыть.

3 Поставьте бульон на сильный огонь и оставьте примерно на 30 минут, пока он не упарится наполовину.

4 Отделите мясо от костей, жира, шкуры, прожилок и хрящей. Нарежьте свиную шкуру небольшими кубиками с ребром 2–3 см. Отложите. Вымойте и нашинкуйте петрушку. Почистите и нашинкуйте чеснок. Смешайте петрушку с чесноком — у вас получится приправа персияд.

5 Замочите водой 4 листа желатина (с. 275). Процедите бульон через сито шинуа (с. 274). Слейте воду с желатина и положите его в еще теплый бульон. Перемешайте венчиком, а затем добавьте перец, соль, вино и уксус.

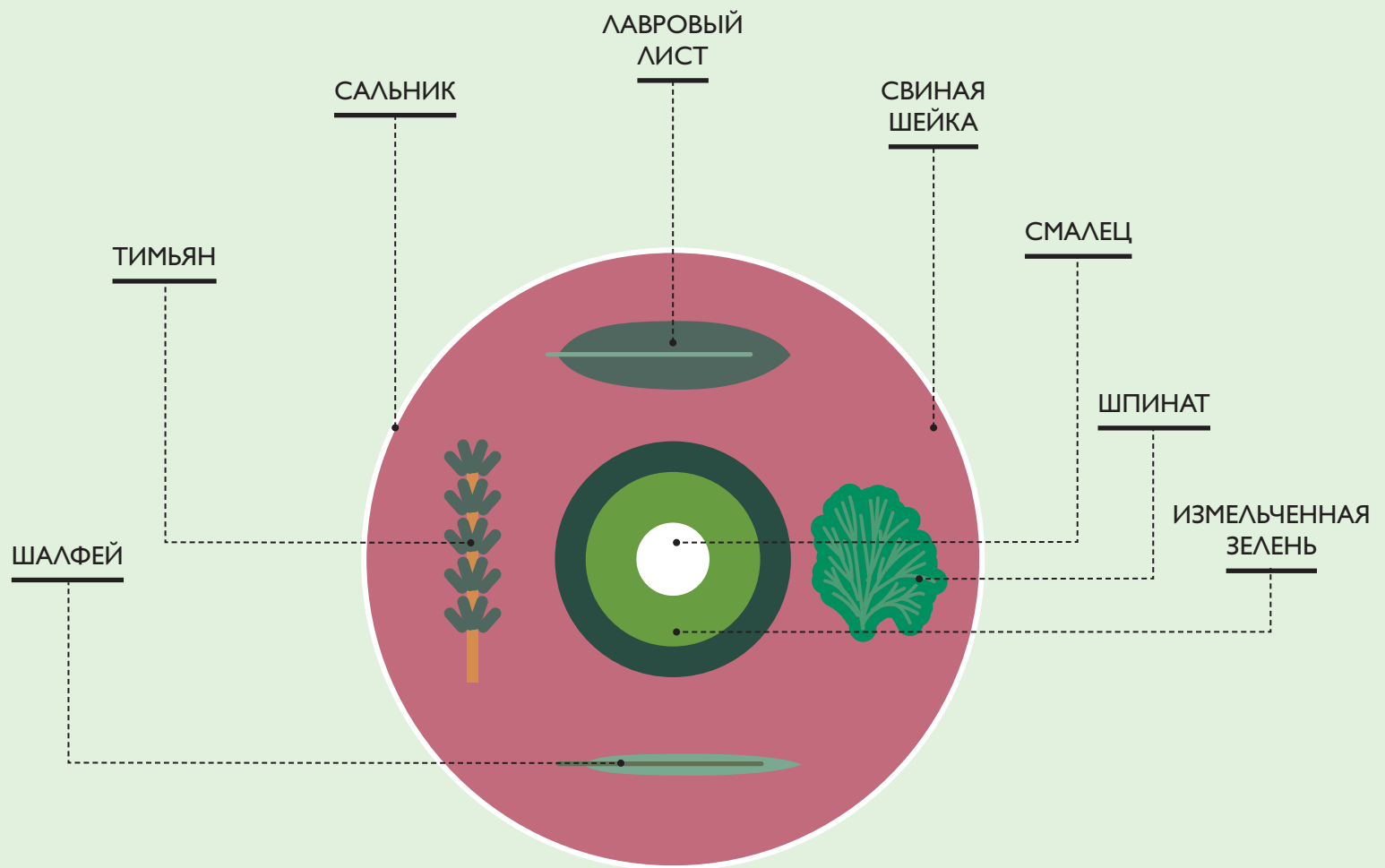
6 Покройте дно салатницы смесью персияд, затем выложите чередующимися слоями мясо, свиную шкуру и оставшуюся смесь чеснока и петрушки. Залейте бульоном, а затем выровняйте и накройте небольшой тарелкой. Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 ночь.

7 Достаньте холодец. Погрузите нижнюю половину салатницы на 1–2 минуты в емкость, наполненную горячей водой. Затем выложите холодец на блюдо, нарежьте его и подавайте к столу.



КАЙЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Шарики из свиного фарша, специй и зелени, завернутые в свиной сальник и запеченные в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 10 минут

УТВАРЬ

Кухонный комбайн с насадкой для смешивания
Мясорубка

ХРАНЕНИЕ

3 дня после приготовления

ПОДАЧА

Подавайте кайеты теплыми, украсив их листьями салата.

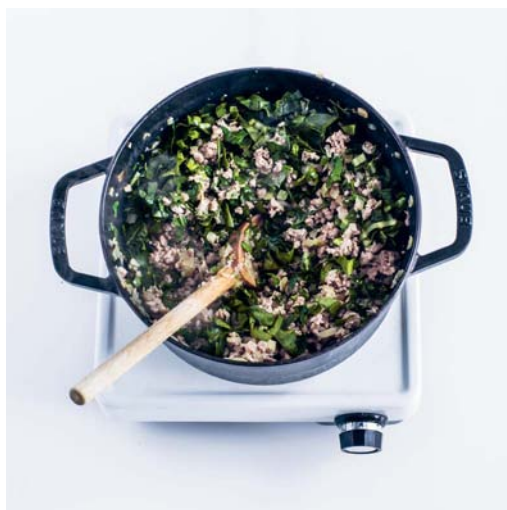
НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)

ВАЖНО

Формовка кайетов.

Учимся



НА 5–6 КАЙЕТОВ

1. МЯСО

800 г свиной шейки
200 г сальника
100 г хребтового шпика

2. ДОБАВКИ

2 лавровых листа (разрежьте их пополам по всей длине и удалите центральную жилку) + 6 целых листьев для украшения готового блюда
5 г сушеного тимьяна
4 г сушеного шалфея
20 г свежей петрушки
2 головки репчатого лука

50 г смальца
50 г листьев мангольда
100 г свежего шпината
15 г мелкой соли
7 г молотого черного перца
1 яйцо
20 г кукурузного крахмала Maizena®

1 Поместите в чашу кухонного комбайна лавровый лист, тимьян, шалфей и петрушку. Измельчите. Пропустите через мясорубку шпинат и мангольд. Почистите лук и нарежьте его кубиками с ребром около 3 мм (нарезка «брюнуаз», с. 274). Поджарьте лук на смальце. Нарежьте свиную шейку так, чтобы куски мяса помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите зелень, лук и свиную шейку через мясорубку с крупной решеткой (с. 275).

2 Нарежьте хребтовый шпик кубиками с ребром 1 см. Добавьте шпик в мясо и обжаривайте на среднем огне 10 минут. Добавьте специи, а также измельченные мангольд и шпинат. Обжаривайте еще 5 минут на среднем огне. Остудите. Добавьте яйцо, крахмал и специи, затем перемешайте.

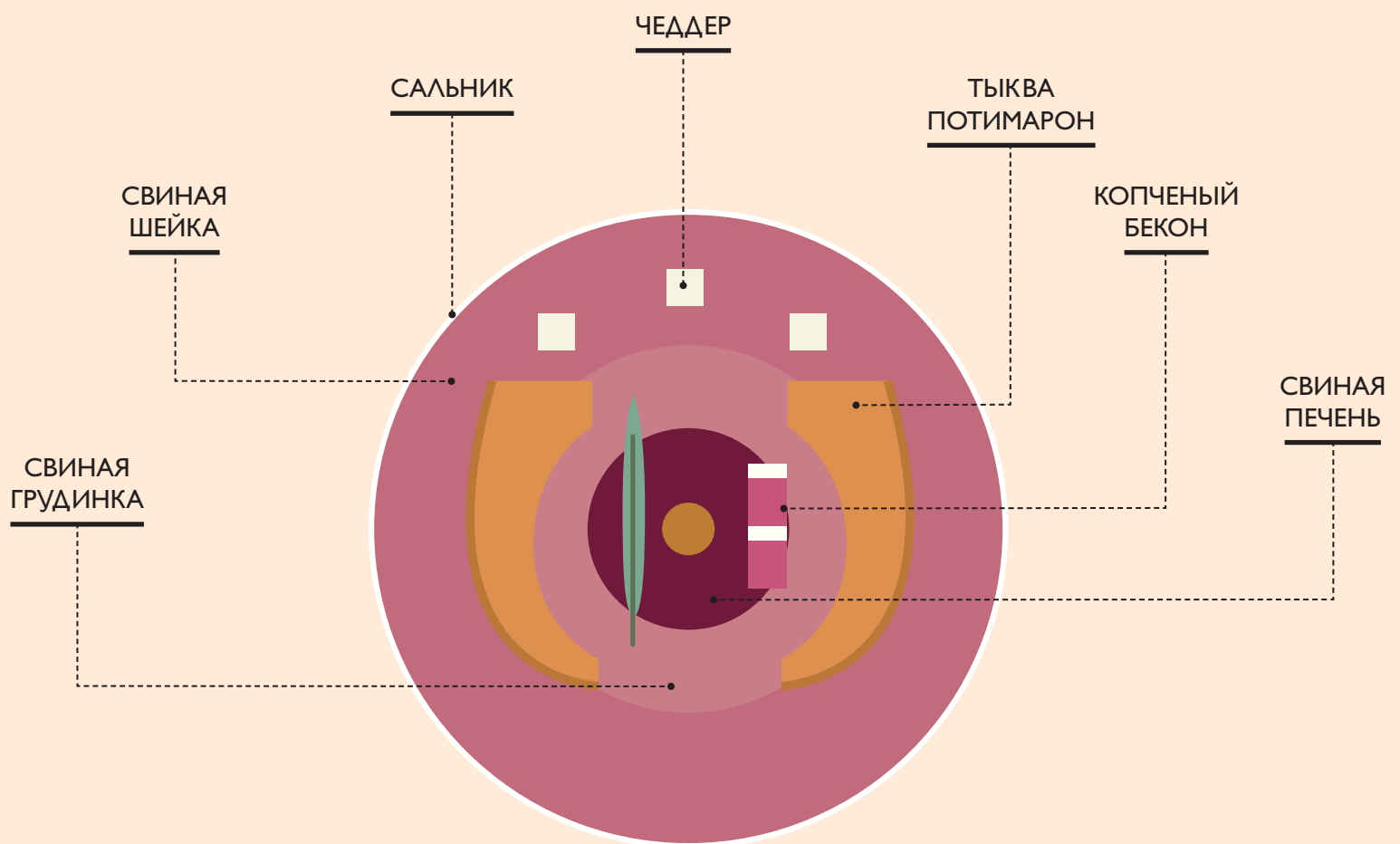
3 Сформируйте 5–6 шариков, выложите на каждый из них по лавровому листу, а затем заверните их в сальник.

4 Осторожно оберните шарики вторым слоем сальника, следя за тем, чтобы сальник равномерно покрывал начинку. Разогрейте духовку до 190 °С и запекайте кайеты в течение 40 минут. Дайте им отдохнуть 10 минут и подавайте к столу слегка охлажденными.

КАЙЕТЫ

С КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И ТЫКВОЙ ПОТИМАРОН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Шарики из свиного мяса и печени, специй, тыквы потимарон, сыра чеддер и бекона, завернутые в свиной сальник и запеченные в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 40 минут
Отдых: 10 минут

УТВАРЬ

Мясорубка

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике после приготовления

ПОДАЧА

Подавайте кайеты теплыми с гарниром из запеченных овощей.

ВАРИАНТ

Летом вместо чеддера можно использовать мягкий козий сыр с плесенью, например рокамандур, а вместо тыквы — нарезанные кубиками и обжаренные баклажаны.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)

ВАЖНО

Формовка кайетов.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Замаринуйте мясо
В день подачи | Сформируйте кайеты, запеките их и подавайте к столу



НА 5–6 КАЙЕТОВ

1. МЯСО И ПЕЧЕНЬ

500 г свиной шейки
200 г свиной грудинки
200 г свиной печени
200 г сальника

2. ДОБАВКИ

15 г мелкой соли
7 г молотого черного перца
20 г коньяка
1 тыква потимарон
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
150 г сыра чеддер
200 г копченого бекона
20 г сушеного шалфея

1 Пропустите через мясорубку (с. 275) печень, 250 г свиной шейки и 100 г грудинки. Оставшуюся шейку и грудинку нарежьте кубиками с ребром 1 см.

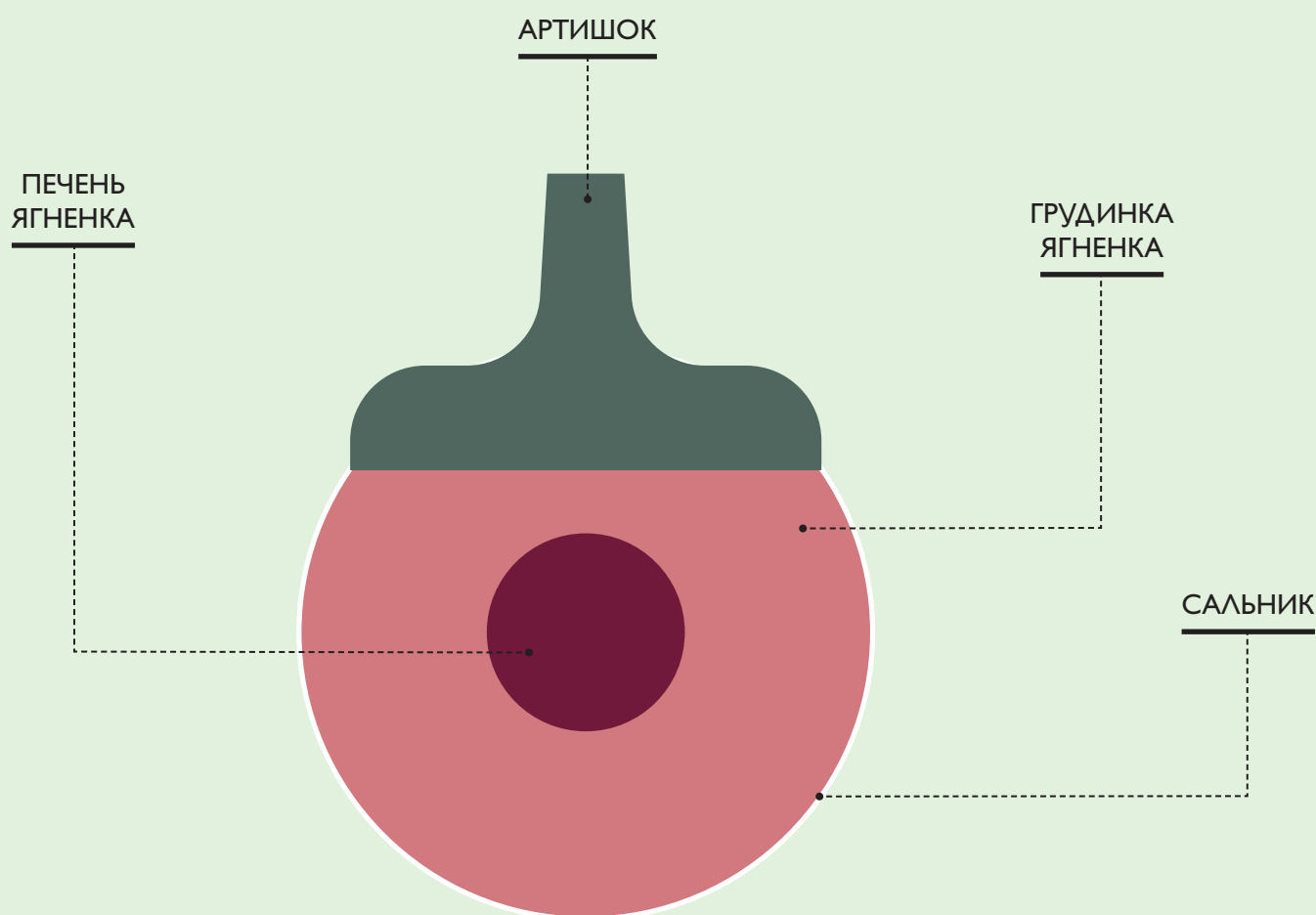
2 Добавьте специи, влейте коньяк и поставьте в холодильник на 24 часа.

3 На следующий день разогрейте духовку до 200 °С. Нарежьте тыкву вместе с кожурой кубиками с ребром 1 см. Почистите и нашинкуйте лук и чеснок. Нарежьте сыр и бекон кубиками с ребром 8 мм и 5 мм соответственно. Нашинкуйте шалфей. Приправьте получившуюся смесь, перемешайте и добавьте в мясо.

4 Сформируйте 6 шариков и заверните их в два слоя сальника, следя за тем, чтобы сальник равномерно покрывал начинку. Разогрейте духовку до 180 °С и запекайте в течение 40 минут.

«КАЙЕТЫ» ИЗ АРТИШОКОВ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Артишоки с начинкой из баранины, завернутые в сальник и запеченные в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 55 минут

УТВАРЬ

Мясорубка
Пароварка
Терка для цедры Microplane®

ХРАНЕНИЕ

После приготовления храните «кайеты» в холодильнике не более 3 суток.

ПОДАЧА

Подавайте «кайеты» горячими вместе с ризотто.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Подготавливать артишоки (с. 274)

ВАЖНО

Формовка «кайетов».



НА 6 «КАЙЕТОВ»

1. НАЧИНКА

900 г грудинки ягненка
 100 г печени ягненка
 14 г мелкой соли
 15 г вермута Нойли Прат
 8 г зеленого перца горошком
 4 г молотого черного перца
 1 пучок лука-батуна
 20 г свежей мяты
 Цедра 1 лимона, не обработанного
 химическими веществами
 1 зубчик чеснока
 300 г сальника

2. АРТИШОКИ

6 артишоков
 Сок 2 лимонов

Готовим «кайеты» из артишоков



1 Нарежьте грудинку и печень ягненка так, чтобы куски мяса помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите через мясорубку с крупной решеткой (с. 275). Измельчите чеснок и лук-батун. Промойте и нашинкуйте мяту. Смешайте мясо с остальными ингредиентами начинки. Уберите в холодильник.

2 Налейте в глубокую миску холодную воду, добавьте лимонный сок, затем выжатые лимоны. Подготовьте артишоки (с. 274), сняв кожицу с хвостиков, но не отрезая их. Сразу же после очистки погрузите артишоки в кастрюлю с водой с лимонным соком, чтобы они не окислились при контакте с воздухом и не потемнели.

3 Выложите артишоки в пароварку и готовьте в течение 25 минут с момента закипания воды.

4 Выложите сальник на рабочую поверхность. При помощи кондитерской формы или крышки от кастрюли вырежьте из него 6 кругов диаметром около 25 см.

5 Разделите начинку на шесть частей. Сформируйте из нее плотные шарики.

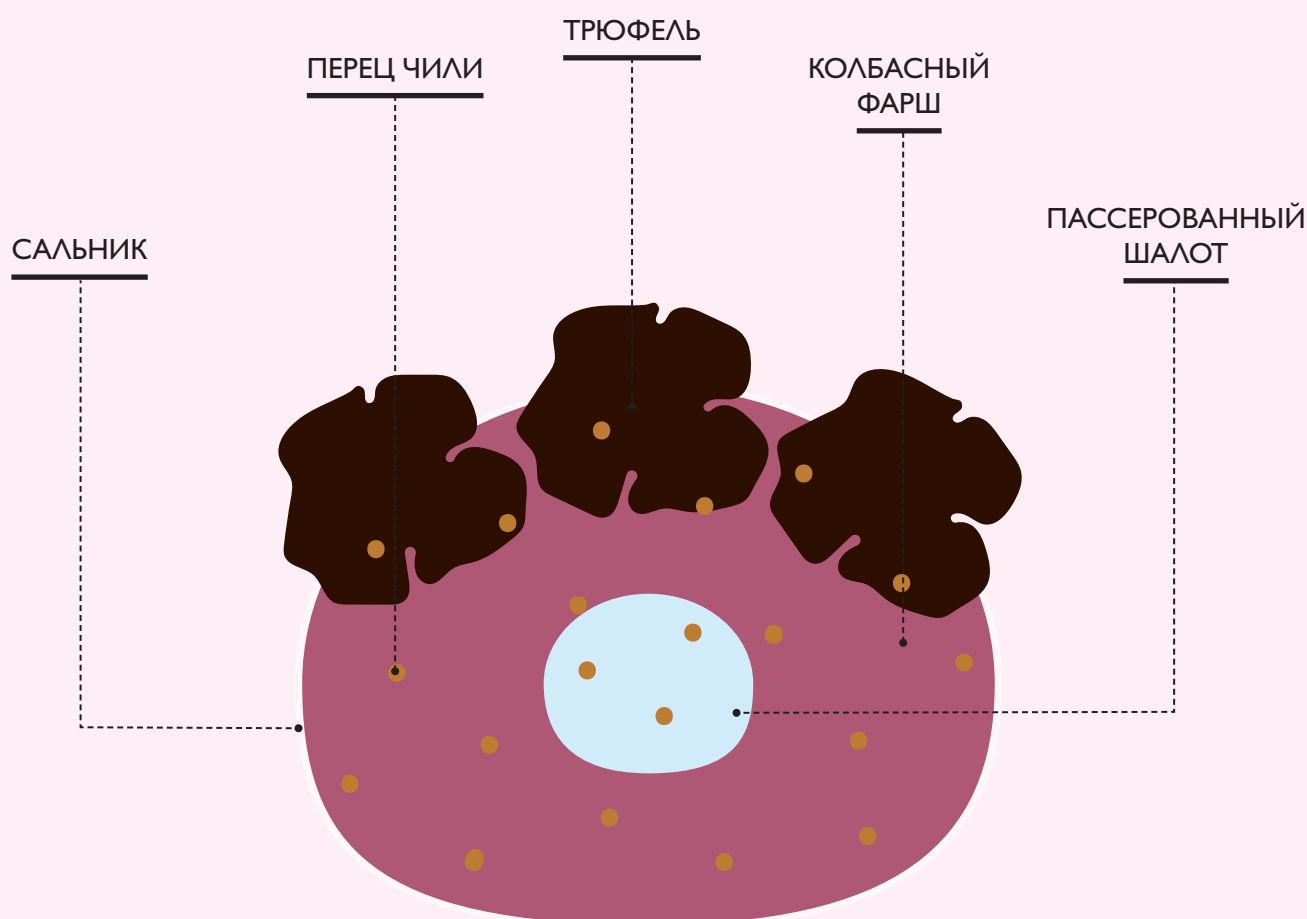
6 Положите на каждый артишок по шарiku начинки. Оберните получившиеся «кайеты» свиным сальником и закрутите его вокруг хвостиков артишоков.

7 Разогрейте духовку до 190 °С. Выложите артишоки в форму для запекания хвостиками вверх и запекайте 30 минут.



КРЕПИNETЫ С ТРЮФЕЛЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Шарики из фарша, пассерованного шалота и трюфеля, завернутые в сальник и обжаренные.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 7–8 минут

УТВАРЬ

Овощерезка

ХРАНЕНИЕ

До приготовления: 1 сутки в холодильнике.

ПОДАЧА

Подавайте крепинеты обжаренными на сковороде.

НУЖНО УМЕТЬ

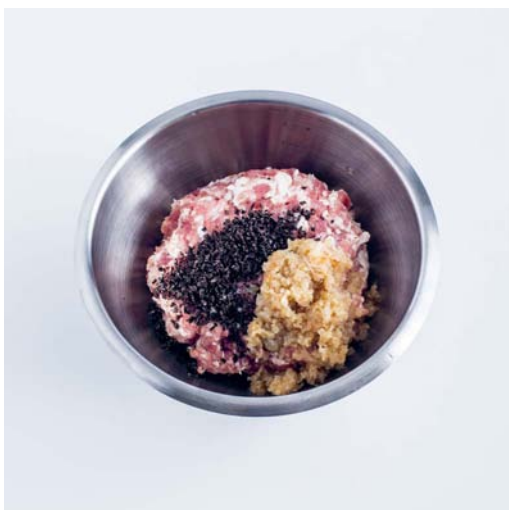
Готовить колбасный фарш (с. 26)
Пассеровать шалот (с. 60)

ВАЖНО

Нарезка трюфеля тонкими ломтиками.
Формовка.

СОВЕТ

Если вы готовите это блюдо с декабря по апрель, лучше использовать целый свежий трюфель. Вне сезона подойдут консервированные в масле кусочки трюфеля.



НА 4 КРЕПИНЕТА

600 г колбасного фарша (с. 26)
30 г целого трюфеля
300 г сальника
170 г пассерованного шалота (с. 60)
20 г масла виноградных косточек
50 г сливочного масла
2 г эспелетского перца

1 Приготовьте колбасный фарш (с. 26). Пассеруйте шалот (с. 60), дайте ему немного остыть. Отрежьте 12 ломтиков трюфеля, желательнее с помощью овощерезки. Оставшийся трюфель мелко нарежьте.

2 Смешайте колбасный фарш, еще теплый пассерованный шалот и мелко нарезанный трюфель. Разделите получившуюся смесь на четыре части, скатайте шарики и слегка прижмите их ладонью.

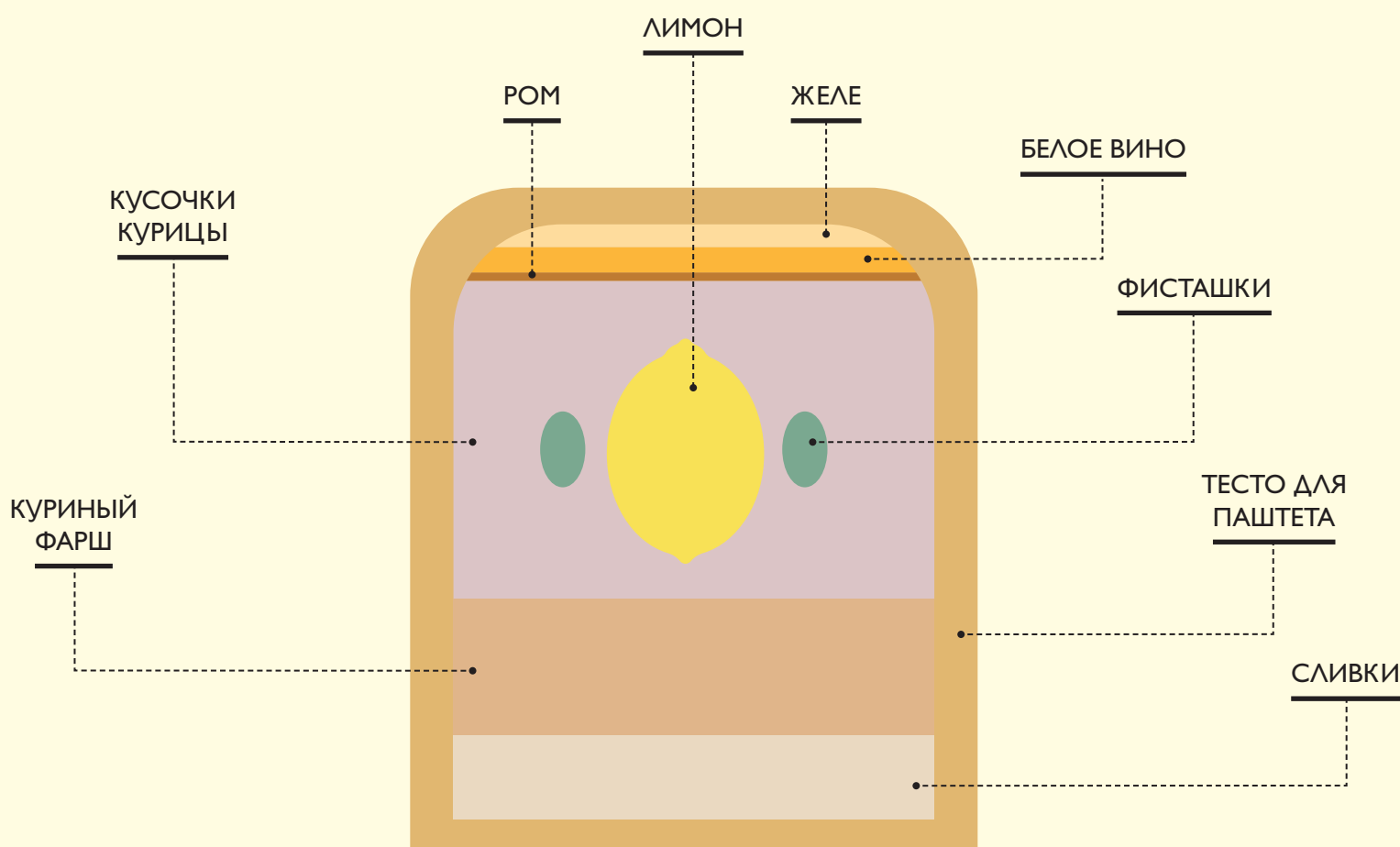
3 Выложите сальник на рабочую поверхность; вырежьте из него 4 круга диаметром около 30 см. Для удобства можно использовать крышку от кастрюли.

4 Положите на каждый шарик по 3 ломтика трюфеля, а затем заверните шарики в сальник и выложите швами вниз.

5 Разогрейте на сковороде сливочное и растительное масло. Затем выложите на смесь масел крепинеты, накройте крышкой и обжаривайте по 3–4 минуты с каждой стороны на среднем огне. Приправьте эспелетским перцем.

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ЛИМОНОМ В ТЕСТЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Куриный паштет с добавлением лимона, имбиря, кураги и карамелизированного лука, запеченный в тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2,5 часа
Приготовление: 1 час 15 минут
Отдых: 3 суток

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно завернутый в пищевую пленку, хранится в холодильнике не более 5 суток.

УТВАРЬ

Форма для паштета в тесте длиной 40 см
Кондитерские щипцы
Маленькая вырубка
Кухонный комбайн с насадкой для смешивания
Кулинарная кисть
Скалка

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Зачищать мясо (с. 18)
Выкладывать тесто в форму (с. 48)
Делать отверстия для выхода пара (с. 273)
Измельчать мясо (с. 275)

СОВЕТ

Чтобы аккуратно нарезать ломтиками паштет в тесте, используйте два ножа: вскройте корочку хлебным ножом, а затем разрежьте паштет очень тонким ножом для нарезки рыбы.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 2 дня до подачи | Приготовьте паштет
За день до подачи | Запеките паштет, приготовьте желе
В день подачи | Залейте желе и подавайте к столу.



НА 1 ПАШТЕТ

1. ФАРШ

150 г куриного филе
1 чайная ложка карамелизированного
сладкого лука (с. 58)
100 г сливок жирностью не менее 30%
3 г соли
1 г черного перца

2. КУРИЦА

700 г куриного филе
1 измельченный соленый лимон
Цедра 1 лимона, не обработанного
химическими веществами
10 г тертого имбиря
9 г соли
3 г черного перца
10 г янтарного рома
50 г кураги, нарезанной мелкими кубиками
10 г куркумы

3. ОФОРМЛЕНИЕ

50 г очищенных фисташек
20 г белого вина

4. ЖЕЛЕ

50 г бульона для желе (с. 31) или
30 г желатина в порошке
500 г куриного бульона (с. 56)

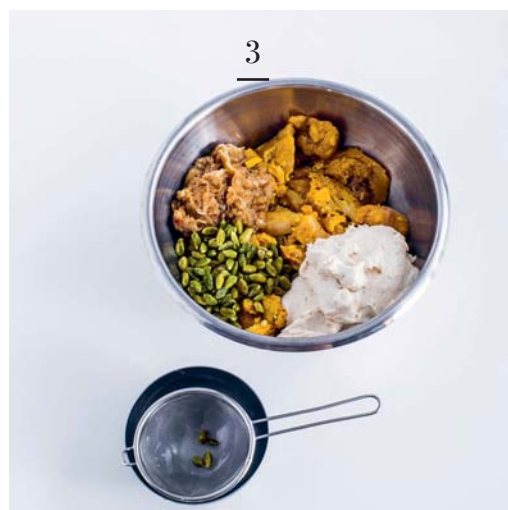
5. ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

1 тесто для паштета (с. 46)
20 г сливочного масла

6. ДЛЯ ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

1 желток
1 щепотка соли
Немного воды

Готовим куриный паштет с лимоном в тесте



1 За два дня до подачи приготовьте фарш: поместите в чашу комбайна куриное филе, карамелизированный лук (см. с. 58), сливки, соль и перец и измельчите смесь до однородности. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник. Зачистите куриное филе (с. 18), нарежьте его ломтиками. Смешайте мясо с соевым соусом, лимонной цедрой, имбирем, солью, перцем, ромом, абрикосами и куркумой. Накройте заготовку пищевой пленкой и поставьте в холодильник.

2 За день до подачи приготовьте тесто для паштета (с. 46). Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.

3 В день приготовления достаньте тесто из холодильника и оставьте его при комнатной температуре (20 °C). Замочите фисташки в белом вине на 15 минут. Смешайте фарш, фисташки и ломтики куриного филе.

4 Смажьте форму сливочным маслом и выложите в нее тесто (с. 48).

5 Постепенно заполните форму начинкой, тщательно уплотняя каждый слой вилкой.

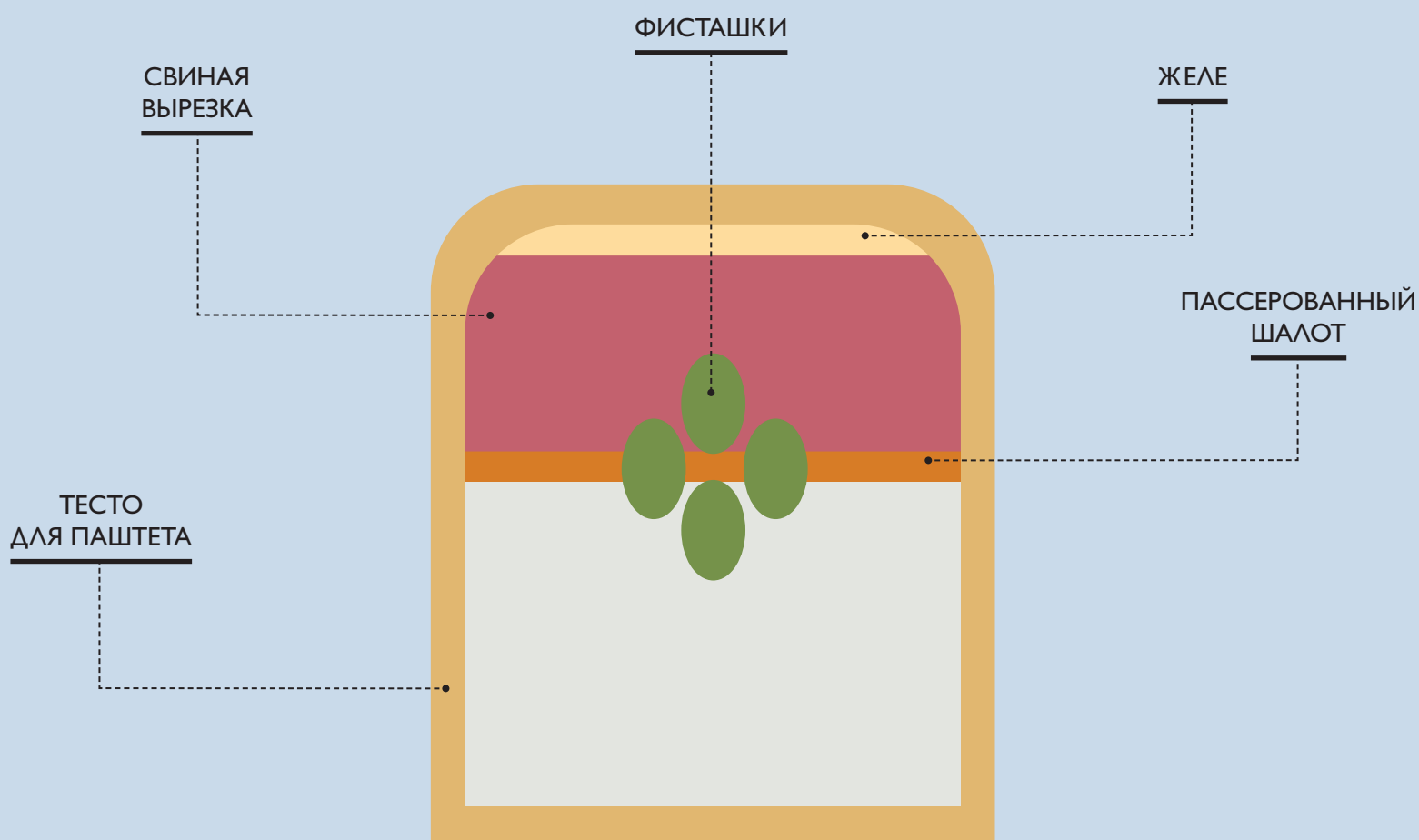
6 Накройте паштет тестом (с. 48). Проделайте в нем отверстия для выхода пара и украсьте корочку (с. 273). Приготовьте яичную смесь и смажьте ею корочку паштета (с. 273). Разогрейте духовку до 300 °C и выпекайте паштет 25 минут. Затем уменьшите температуру до 180 °C и выпекайте еще 45 минут.

7 Сварите куриный бульон (с. 56), бульон для желе (с. 31), а затем смешайте их. Достаньте паштет из духовки и слейте жир: крепко удерживая паштет прихваткой, наклоните форму над раковиной широкой стороной вниз. Влейте разогретый бульон, отмеряя его количество мерным стаканом. Когда желе полностью покроет паштет, уберите форму в холодильник на ночь. На следующий день, если слой желе впитается, разогрейте желе и сделайте еще один слой. Уберите в холодильник еще на 3 часа. Извлеките паштет из формы (с. 273) и подавайте к столу.



СВИНОЙ ПАШТЕТ В ТЕСТЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Паштет из кусочков свинины, свиного фарша, пассерованного шалота и специй, запеченный в тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2,5 часа
Приготовление: 1,5 часа
Отдых: 1 час 5 минут

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно завернутый в пищевую пленку, хранится в холодильнике не более 5 суток.

УТВАРЬ

Форма для паштета в тесте длиной 40 см
Кулинарная горелка
Мясорубка
Скалка
Кондитерские щипцы
2 небольшие кулинарные вырубки
Кулинарная кисть

ПОДАЧА

Подавайте паштет охлажденным.

ВАЖНО

Внимательно следите за процессом приготовления.

НУЖНО УМЕТЬ

Выкладывать тесто в форму (с. 48)
Делать отверстия для выхода пара (с. 273)
Измельчать мясо (с. 275)
Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)
Защипывать тесто (с. 273)

СОВЕТ

Чтобы аккуратно нарезать ломтиками паштет в тесте, используйте два ножа: сначала вскройте корочку хлебным ножом, а затем разрежьте паштет очень тонким ножом для нарезки рыбы.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 2 дня до подачи | Приготовьте тесто
За день до подачи | Запеките паштет
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ПАШТЕТ

1. ФАРШ

300 г свиной грудинки
4 г мелкой соли
2 г молотого черного перца
1 г молотого перца чили
2 г тертого мускатного ореха
10 г джина
10 г белого вина для замачивания фисташек
50 г белого вина для паштета
50 г очищенных фисташек
1 яйцо

2. ПАССЕРОВАННЫЙ ШАЛОТ

100 г сливочного масла
300 г шалота

3. МЯСО

1 кг свиной вырезки
13 г соли
3 г сахара
4 г молотого черного перца
4 г рома
2 г тертого мускатного ореха

4. ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

1 тесто для паштета (с. 46)
20 г сливочного масла

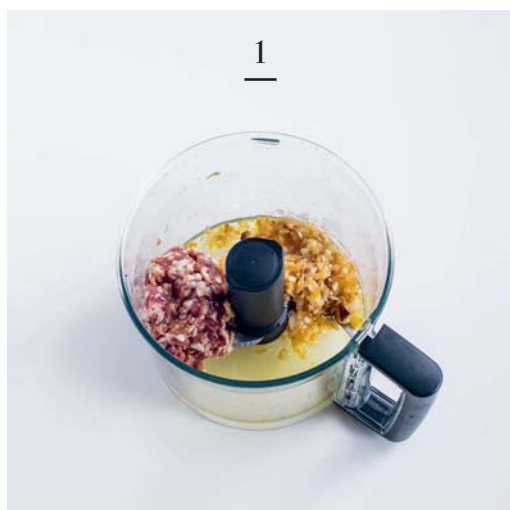
5. ЖЕЛЕ

50 г бульона для желе (с. 31) или
30 г желатина в порошке
500 г бульона из свинины (с. 54)

6. СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
1 щепотка соли
Немного воды

Готовим свиной паштет в тесте



1 За два дня до подачи нарежьте свиную вырезку ломтиками и замаринуйте ее с солью, сахаром, двумя видами перца и мускатным орехом. Накройте заготовку пищевой пленкой и поставьте в холодильник. За день до подачи приготовьте тесто для паштета (с. 46). В день приготовления достаньте тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Замочите фисташки в белом вине. Для начинки нарежьте грудинку так, чтобы кусочки помещались в отверстие лотка мясорубки. Пропустите мясо через мясорубку с крупной решеткой. Нашинкуйте шалот и пассеруйте его на сковороде в сливочном масле 20 минут. Добавьте фарш и перемешайте.

2 В глубокой миске смешайте маринованную вырезку с фаршем и фисташками.

3 Смажьте форму сливочным маслом и выложите в нее тесто (с. 48). Постепенно заполните форму паштетом, хорошо уплотняя слои.

4 Накройте паштет тестом (с. 273).

5 Прodelайте отверстия для выхода пара и украсьте корочку паштета (с. 273). Приготовьте смесь для румяной корочки и смажьте ею тесто (с. 273). Разогрейте духовку до 300 °C и выпекайте паштет 25 минут. Уменьшите температуру до 180 °C и выпекайте еще 45 минут.

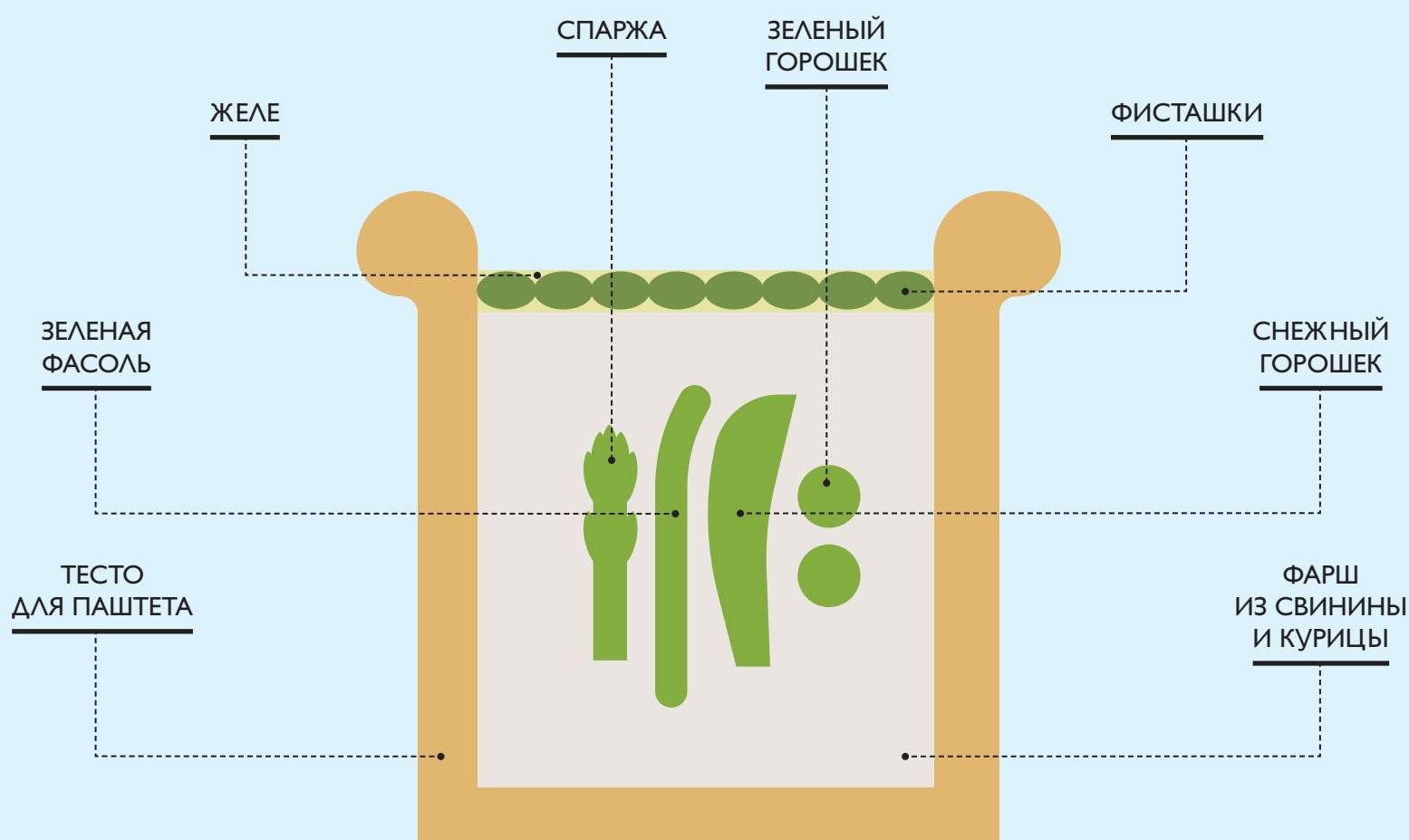
6 Приготовьте куриный бульон, бульон для желе (с. 31) и смешайте их. С помощью мерного стакана залейте паштет смесью для желе. При необходимости эту процедуру можно повторять каждые 30 минут после застывания предыдущего слоя. Уберите паштет в холодильник на ночь. На следующий день при необходимости долейте смесь для желе и уберите паштет в холодильник еще на 2 часа, пока смесь не застынет. Перед подачей достаньте паштет из формы (с. 273).



ВЕСЕННИЙ ПАШТЕТ

В ТЕСТЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Паштет из куриного филе, свиной грудинки и овощей, запеченный в тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2,5 часа
Приготовление: 1 час 5 минут
Отдых: 3 суток

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике не более 5 суток.

УТВАРЬ

Овальная форма
Скалка
Кулинарная кисть
Мясорубка
Кухонный комбайн с насадкой для смешивания

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Выкладывать тесто в форму (с. 48)
Извлекать паштет из формы (с. 273)
Защипывать тесто (с. 273)

Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)
Зачищать мясо (с. 18)
Измельчать мясо (с. 275)

ВАЖНО

Сборка блюда.
Запекание.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 2 дня до подачи | Приготовьте тесто
За день до подачи | Поместите паштет в форму, поставьте запекаться, залейте студнем
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ПАШТЕТ

1. ФАРШ

350 г куриного филе
220 г свиной грудки
350 мл сливок жирностью не менее 30%
12 г соли
5 г черного перца
5 мл белого портвейна

2. ОВОЩИ

250 г мелкой зеленой спаржи
250 г снежного горошка
250 г очищенного зеленого горошка
250 г зеленой фасоли

3. ОФОРМЛЕНИЕ

160 г очищенных фисташек
70 мл белого вина

4. ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

1 тесто для паштета (с. 46)
20 г сливочного масла для
смазывания формы

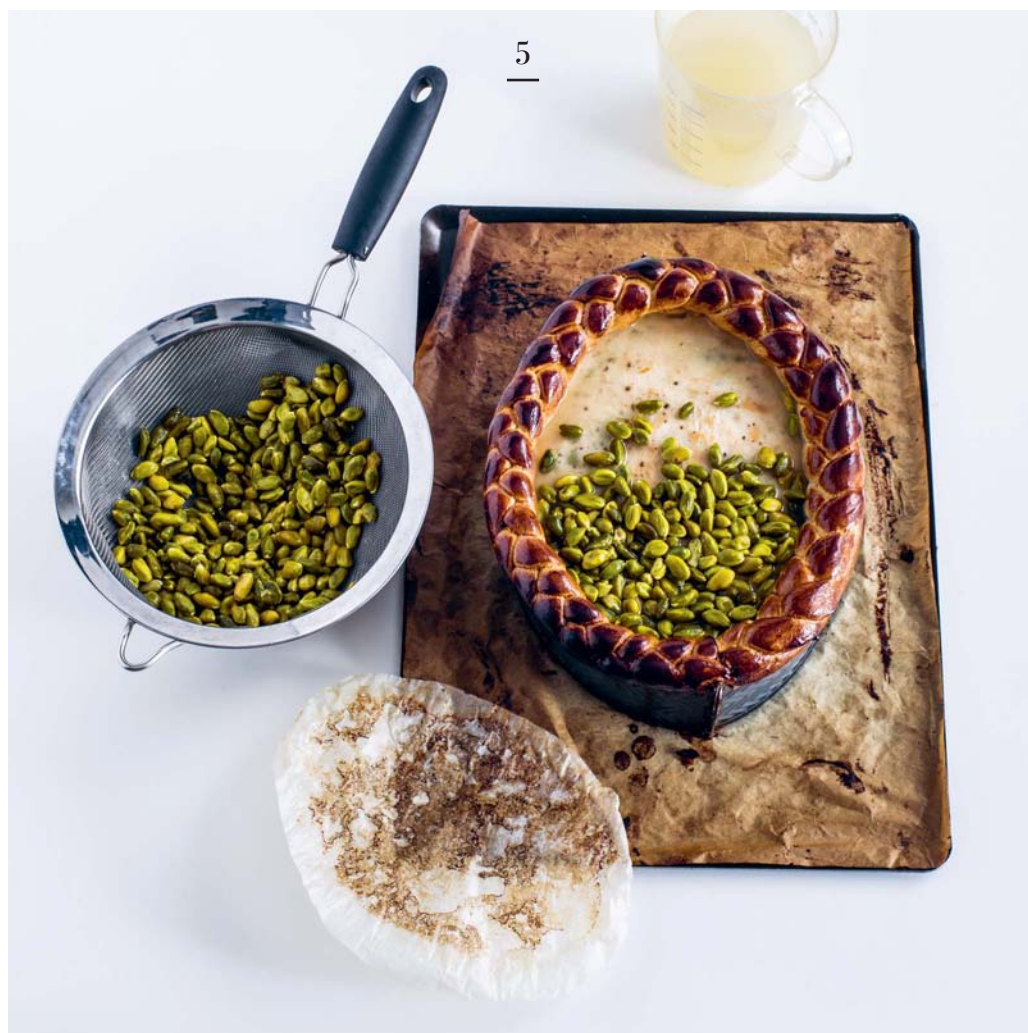
5. ЖЕЛЕ

50 г бульона для желе (с. 31) или
30 г желатина в порошке
500 мл овощного бульона (с. 53)

6. СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
1 щепотка соли
Немного воды

Готовим весенний паштет в тесте



1 За два дня до запекания паштета приготовьте фарш: измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник. За день до запекания приготовьте тесто для паштета (с. 46). В день запекания замочите фисташки в белом вине. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему согреться до комнатной температуры (20 °С). Снимите кожицу со стеблей спаржи и удалите твердый кончик. Обрежьте кончики стручков зеленой фасоли. По очереди отварите спаржу и стручковую фасоль в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут. Бланшируйте зеленый и снежный горошек 1 минуту и немедленно охладите их в ледяной воде. Тщательно просушите овощи, а затем выложите их на чистое кухонное полотенце, чтобы оно впитало как можно больше влаги.

2 Приложите форму к листу пергаментной бумаги и вырежьте из него крышечку. Смажьте форму сливочным маслом и выложите в нее тесто (с. 48). Выложите на дно формы слой фарша толщиной около 1 см и разгладьте его лопаткой.

3 Заполните форму, чередуя слои зеленого горошка, фасоли, снежного горошка, спаржи и оставшегося фарша, выравнивая каждый слой лопаткой.

4 Накройте начинку крышечкой из пергаментной бумаги. Из обрезков теста скатайте 3 тонкие колбаски и заплетите их в косичку. Смажьте косичку смесью для румяной корочки и, слегка нажав, приклейте к бортикам теста.

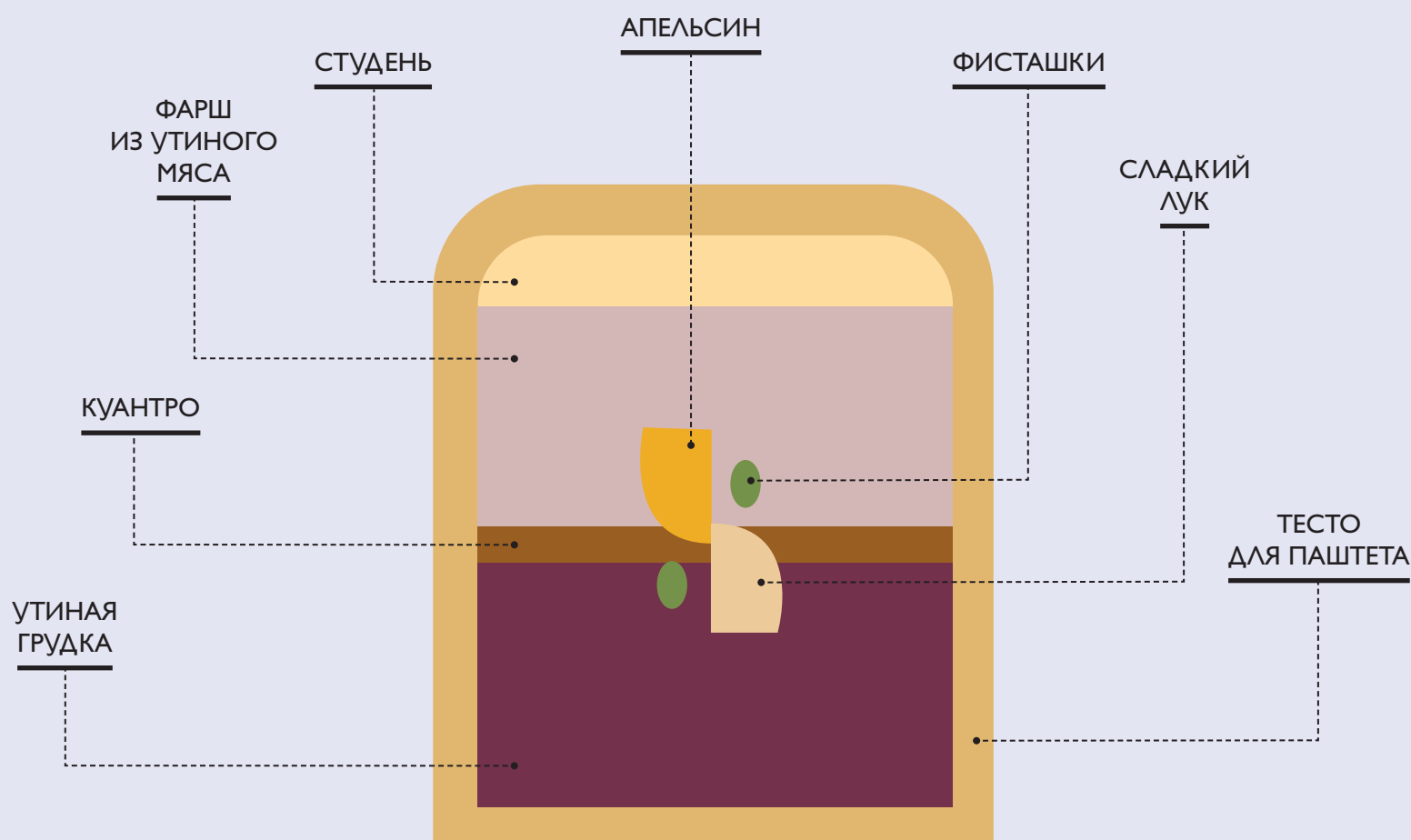
5 Разогрейте духовку до 300 °С и запекайте паштет 25 минут. Уменьшите температуру до 180 °С и запекайте еще 40 минут. Приготовьте бульон для желе (с. 31) и овощной бульон (с. 53) и смешайте их. Достаньте паштет из духовки, снимите крышечку и, крепко удерживая паштет, слейте сок. Не дожидаясь, пока паштет остынет, залейте его смесью бульонов, а затем украсьте фисташками. Подливайте смесь бульонов для желе каждые 30 минут, пока фисташки наполовину не погрузятся в желе (фисташки нужно закрепить на поверхности паштета, а не скрыть под слоем желе). Когда паштет остынет, уберите его на ночь в холодильник. На следующий день при необходимости добавьте еще один слой желе и снова поставьте паштет на 3 часа в холодильник. Извлеките паштет из формы (с. 273) и подавайте к столу.



УТИНЫЙ ПАШТЕТ

В ТЕСТЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Утиный паштет с апельсином и специями, запеченный в тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2,5 часа
Приготовление: 1 час 10 минут
Отдых: 3 суток

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике не более 5 суток.

УТВАРЬ

Мясорубка
Кухонный комбайн с насадкой для смешивания
Скалка
Форма для паштета в тесте длиной 40 см
Кулинарная кисть
Маленькая вырубка

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

НУЖНО УМЕТЬ

Зачищать мясо (с. 18)
Измельчать мясо (с. 275)
Делать отверстия для выхода пара (с. 273)
Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)

ВАЖНО

Сборка блюда.
Запекание.

СОВЕТ

Чтобы аккуратно нарезать ломтиками паштет в тесте, используйте два ножа: сначала вскройте корочку хлебным ножом, а затем разрежьте паштет очень тонким ножом для нарезки рыбы.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Замаринуйте мясо
За 2 дня до подачи | Приготовьте тесто
За день до подачи | Запеките паштет, залейте желе
В день подачи | Добавьте слой желе, подавайте к столу



НА 1 ПАШТЕТ

1. МЯСО

2 утиные грудки
13 г мелкой соли
3 г сахара
20 г ликера куантро
5 г молотого сычуаньского перца

2. ТЕСТО ДЛЯ ПАШТЕТА

1 тесто для паштета (с. 46)
20 г сливочного масла для
смазывания формы

3. ФАРШ

1 утиная грудка
300 г свиной грудки
1 ст. л. карамелизированного
сладкого лука (с. 58)
125 г цукатов из апельсиновых корочек
50 г очищенных фисташек
Сок 1 апельсина
5 веточек тимьяна
6 зубчиков чеснока
20 г оливкового масла
10 г мелкой соли
5 г молотого черного перца

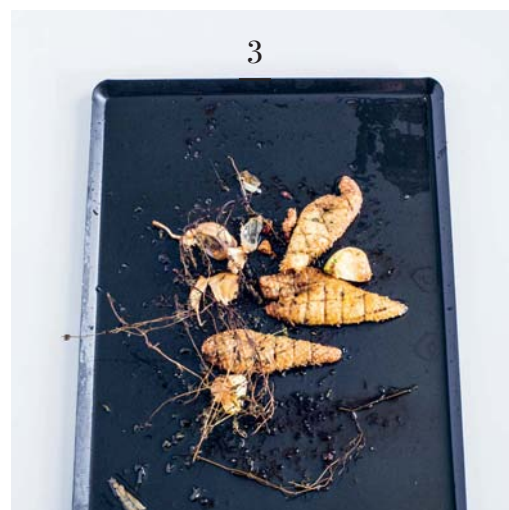
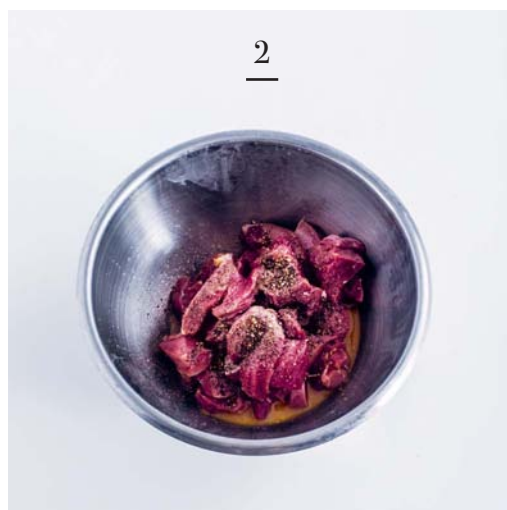
4. ЖЕЛЕ

50 г бульона для желе (с. 31) или
30 г желатина в порошке
500 г утиного бульона (с. 56)

5. СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
1 г мелкой соли
5 г воды

Готовим утиный пащтет в тесте



1 За два дня до подачи зачистите (с. 18) утиные грудки. Снимите с них кожу и отложите в сторону.

2 Нарежьте 2 грудки ломтиками. Добавьте соль и сахар в зависимости от веса, затем влейте куантро и посыпьте перцем. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 2 дня.

3 Разогрейте духовку до 180 °С. Нарежьте утиную кожу мелкими кубиками. Добавьте тимьян, оливковое масло и нашинкованный, а затем раздавленный чеснок. Перемешайте и выложите на противень. Запекайте до тех пор, пока утиная кожа не подрумянится (т. е. 15–20 минут). Переложите утиную кожу в чашу кухонного комбайна и измельчите до однородности. Плотнo накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.

4 За день до подачи приготовьте тесто для паштета (с. 46). В день подачи достаньте тесто из

холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Замочите фисташки в апельсиновом соке. Приготовьте фарш: оставшуюся утиную грудку и свиную грудинку пропустите через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Поместите в чашу кухонного комбайна мясо, карамелизированный лук, цукаты из апельсиновых корочек, тимьян, чеснок, оливковое масло и измельченную утиную кожу. Перемешайте. Переложите фарш в глубокую миску, добавьте фисташки и снова перемешайте.

5 Смажьте форму сливочным маслом и выложите в нее тесто (с. 48). Заполните форму, чередуя слои: сначала выложите половину ломтиков утиной грудки, затем половину фарша. Повторите операцию, тщательно уплотняя каждый слой вилкой.

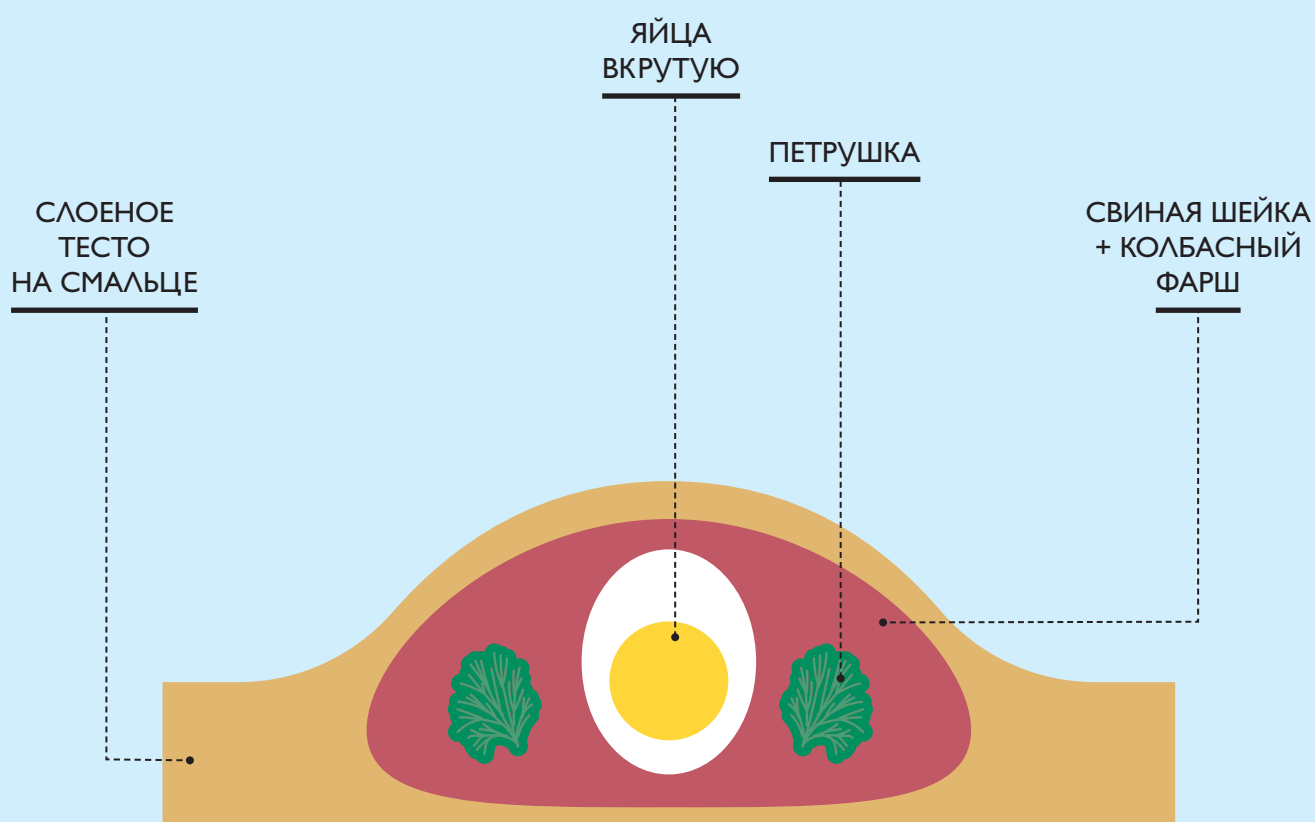
6 Накройте пащтет тестом и заклейте швы. Уберите в холодильник на 2 часа. Смажьте тесто смесью для румяной корочки (с. 273). Поставьте

пащтет в холодильник еще на 30 минут, затем нанесите второй слой. Прodelайте в тесте отверстия для выхода пара (с. 273) и украсьте корочку. Снова уберите в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 300 °С и выпекайте пащтет 25 минут. Уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 45 минут. Сварите бульон из утки по тому же рецепту, что куриный бульон (с. 56) и бульон для желе (с. 31). Перемешайте. Достаньте пащтет из духовки и слейте сок: крепко удерживая форму прихваткой, наклоните ее широкой стороной над раковиной. Залейте горячий пащтет смесью бульонов. С помощью мерного стакана доливайте смесь каждые 30 минут, пока пащтет не остынет, а затем поставьте форму в холодильник на ночь. На следующий день при необходимости долейте еще бульона и уберите пащтет в холодильник еще на 2 часа, чтобы желе успело схватиться. Извлеките пащтет из формы (с. 273) и подавайте к столу.



ПАШТЕТ ПАНТЕН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Паштет из колбасного фарша, свиной шейки и вареных вкрутую яиц, запеченный в слоеном тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 40 минут
Отдых: 1 ночь (по желанию)

УТВАРЬ

Мясорубка
Шумовка

ХРАНЕНИЕ

Готовый паштет, плотно накрытый пищевой пленкой, хранится в холодильнике не более 4 суток.

ПОДАЧА

Подавайте паштет охлажденным.

ВАРИАНТ

Добавьте 4 измельченных зубчика чеснока.

НУЖНО УМЕТЬ

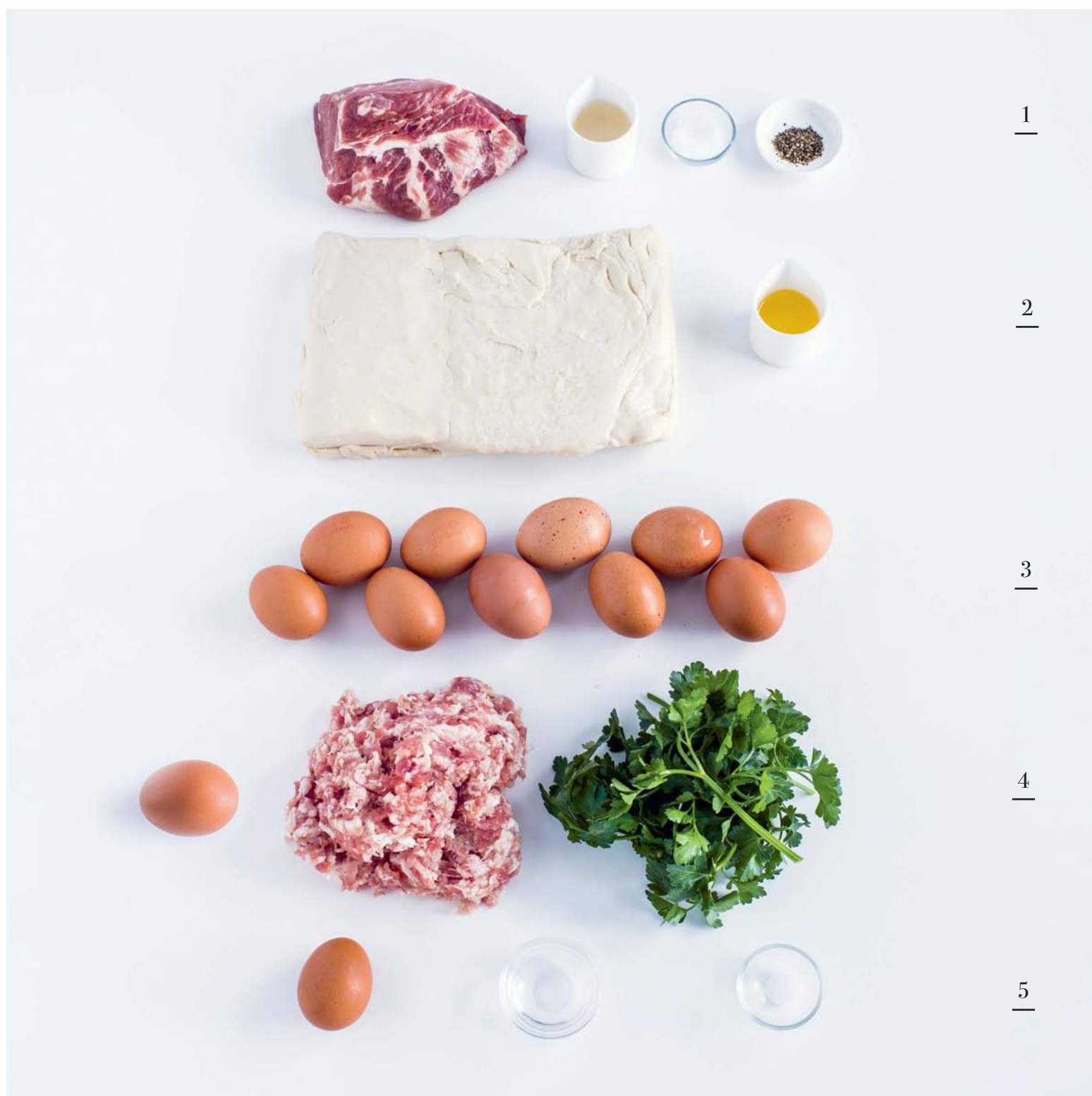
Зачищать мясо (с. 18)
Измельчать мясо (с. 275)
Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)
Раскатывать тесто (с. 273)

ВАЖНО

Сборка блюда.
Запекание.

СОВЕТ

Перед тем как выложить в паштет яйца, обрежьте их таким образом, чтобы при разрезании в каждом ломтике паштета был виден желток.



НА 1 ПАШТЕТ

1. МЯСО

300 г свиной шейки
10 г белого вина
4 г соли
2 г молотого черного перца

2. СЛОЕНОЕ ТЕСТО

1 кг слоеного теста на смальце (с. 40)
10 г подсолнечного масла

3. НАЧИНКА

10 яиц

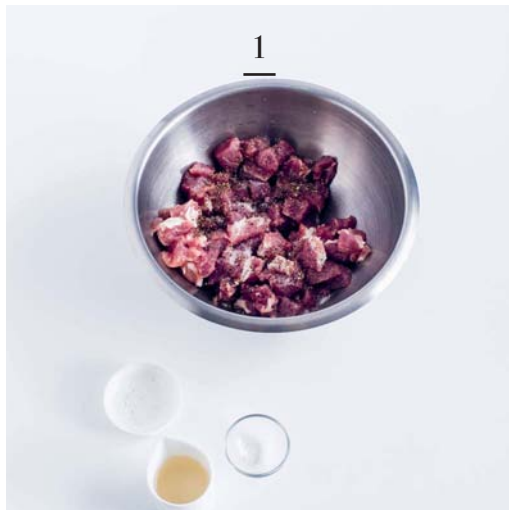
4. ФАРШ

600 г колбасного фарша
1 яйцо
30 г нашинкованных листьев петрушки

5. СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
5 г воды
1 г соли

Готовим паццет пантён



1 За два дня до подачи нарежьте свиную грудинку кубиками с ребром 1,5 см. Залейте их белым вином, посолите и поперчите, а затем оставьте мариноваться.

2 На следующий день приготовьте слоеное тесто на смальце (с. 40) и колбасный фарш (с. 26). Уберите их в холодильник.

3 В день приготовления достаньте слоеное тесто из холодильника и дайте ему нагреться до комнатной температуры. Тем временем сварите яйца вкрутую: вскипятите воду, затем выключите огонь, при помощи шумовки осторожно выложите яйца в кастрюлю и снова включите огонь. Варите 8,5 минуты после закипания воды. Достаньте яйца из кипятка и немедленно опустите их в холодную воду, а через несколько минут слейте воду и снова налейте холодную. Так яйца будет легче чистить.

4 Смешайте нарезанную кубиками грудинку с колбасным фаршем, петрушкой и сырым яйцом. Раскатайте слоеное тесто и вырежьте из него два прямоугольника: один размером 30 × 15 см, а другой — 40 × 25 см. Переложите маленький прямоугольник на смазанный маслом противень. Выложите на тесто половину начинки ровной полосой. Обрежьте сваренные вкрутую яйца с двух сторон и выложите их на начинку вплотную друг к другу, чтобы получилась непрерывная линия. Поверх равномерно выложите оставшийся фарш.

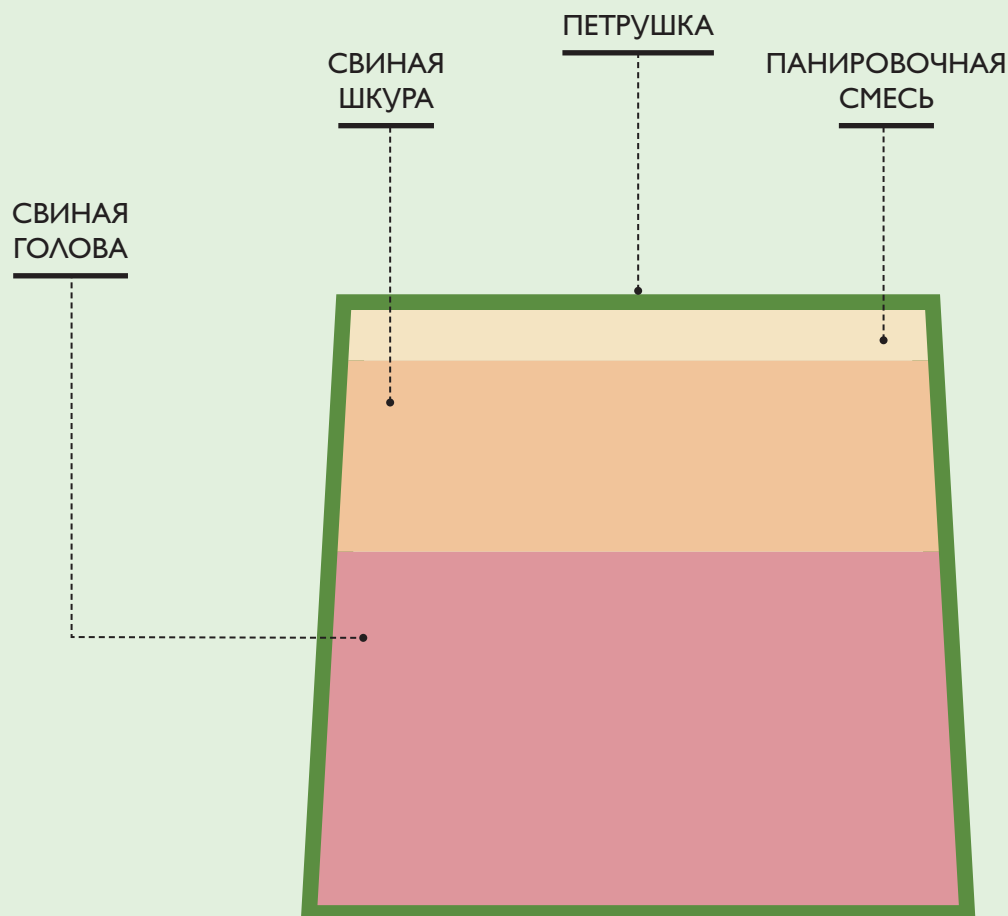
5 Приготовьте смесь для румяной корочки (с. 273) и смажьте ею тесто вокруг начинки. Накройте вторым куском теста и слегка прижмите края. Обрежьте ножом края теста на расстоянии 2 см от начинки, затем защипните края (с. 273).

6 Разогрейте духовку до 220 °С. Нанесите на тесто смесь для румяной корочки (с. 273). Уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте 15 минут. Снова уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 25 минут.



ГАЛАНТИН ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Галантин из фрагментов свиной головы и шкуры.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 2 часа 20 минут
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Кулинарная форма с прессом

ХРАНЕНИЕ

Готовый галантин, плотно завернутый в пищевую пленку, хранится в холодильнике не более 5 суток.

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

ВАРИАНТ

В конце приготовления вместе с бульоном можно добавить приправу персияд.

НУЖНО УМЕТЬ

Засаливать мясо (с. 38)
Процеживать через сито шинуа (с. 274)
Готовить на водяной бане (с. 276)

ВАЖНО

Приготовление на водяной бане.

СОВЕТ

Подавайте с соусом грибиш (с. 62)

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 3 дня до подачи | Залейте свиную голову рассолом
За день до подачи | Отварите голову и шкуру, выложите их в форму
В день подачи | Подавайте к столу



НА 1 ШТУКУ

1. МЯСО

1 разрубленная надвое свиная голова
3 л рассола (с. 38)
500 г свиной шкуры
1 основа для бульона (с. 52)
15 г молотого черного перца
12 г мелкой соли

2. ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ

70 г петрушки
130 г сушеного мякиша белого хлеба

Готовим галантин из свиной головы



1 Приготовьте рассол из расчета 120 г соли на литр воды (с. 38). Залейте свиную голову рассолом (с. 38) на 2 суток.

2 Достаньте свиную голову из рассола и просушите. Вскипятите кастрюлю воды, добавьте основу для бульона. Свяжите куски свиной шкуры кулинарным шпагатом. Поместите свиную голову и шкуру в бульон и варите 2 часа. Достаньте свиную голову (кроме ушей — их оставьте в бульоне) и шкуру из бульона и просушите.

3 Включите сильный огонь и упаривайте бульон в течение 10 минут. Процедите бульон через сито шинуа.

4 Разогрейте духовку до 160 °С. Нарежьте шкуру небольшими кусочками и срежьте мясо с головы. Удалите железы, кости и вены.

5 Перемешайте мясо с головы и кусочки шкуры. Посолите, поперчите и выложите галантин в форму. Залейте смесь бульоном и прижмите крышкой. Поместите форму в духовку и готовьте 20 минут на водяной бане. Остудите галантин и уберите его на ночь в холодильник. На следующий день вскипятите воду и опустите в нее форму на 1 минуту. Извлеките галантин из формы.

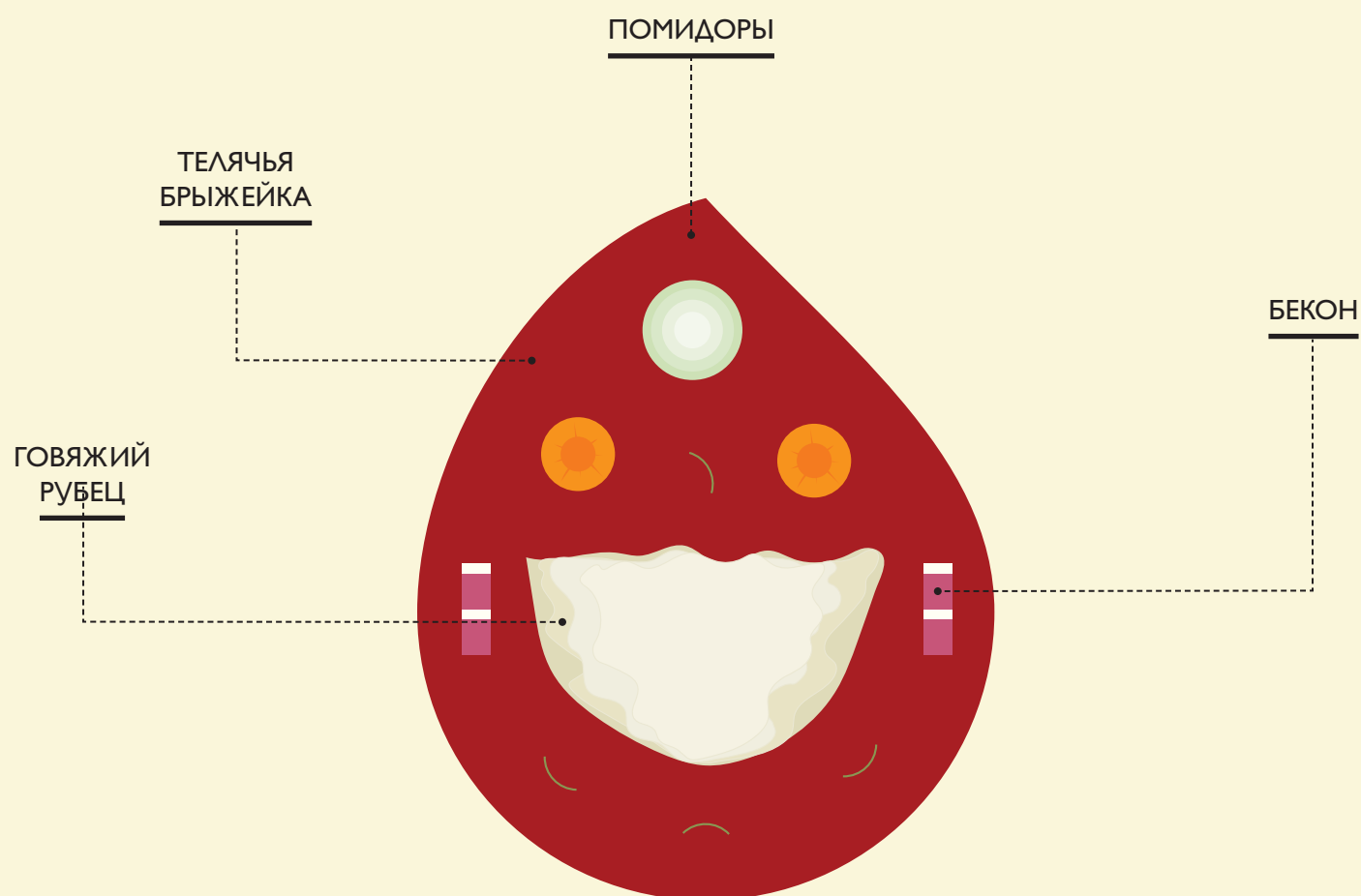
6 Приготовьте панировочную смесь с петрушкой (с. 61). Уберите в герметично закрывающийся контейнер и поставьте в холодильник.

7 Посыпьте галантин панировочной смесью. Подавайте галантин холодным, нарезанным ломтиками.



РУБЕЦ ПО-РИМСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Ломтики телячьей брыжейки и говяжьего рубца, отваренные в бульоне, а затем тушеные в пряном томатном соусе.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 3 часа 20 минут

УТВАРЬ

Чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

НУЖНО УМЕТЬ

Деглазировать (с. 275)
Нарезать овощи (нарезка «брюнуаз», с. 274)
Зачищать требуху (с. 12)

ВАЖНО

Подготовка рубца.

СОВЕТ

Добавьте мяту в самом конце приготовления блюда, чтобы она не успела потерять свой аромат под воздействием высокой температуры.



НА 4 ПОРЦИИ

1. ГОВЯДИНА

500 г телячьей брыжейки
500 г говяжьего рубца
100 г белого уксуса
300 г крупной соли
Горячая вода
2 л бульона
40 г мелкой соли

2. НАЧИНКА

1 пучок лука-порея
2 моркови
1 головка репчатого лука
150 г бекона
20 г оливкового масла
3 зубчика чеснока
50 г томатной пасты
400 г измельченных томатов,
очищенных от кожицы и семян
75 г белого вина
10 г молотого черного перца

3. ПОДАЧА

150 г тертого сыра пармезан
25 г измельченной мяты

Готовим рубец по-римски



1 Почистите брыжейку и рубец крупной солью, уксусом и горячей водой (с. 13).

2 Поместите брыжейку и рубец в бульон, добавьте мелкую соль и варите 1,5 часа. Достаньте требуху из бульона и переложите ее в холодную воду. Сохраните 150 г бульона.

3 Почистите и вымойте лук-порей, почистите морковь и репчатый лук. Нарежьте овощи и бекон кубиками с ребром около 3 мм (нарезка «брюнуаз», с. 274). Разогрейте масло на сковороде. Выложите на сковороду овощи и шпик и обжаривайте их 15 минут на среднем огне, регулярно помешивая.

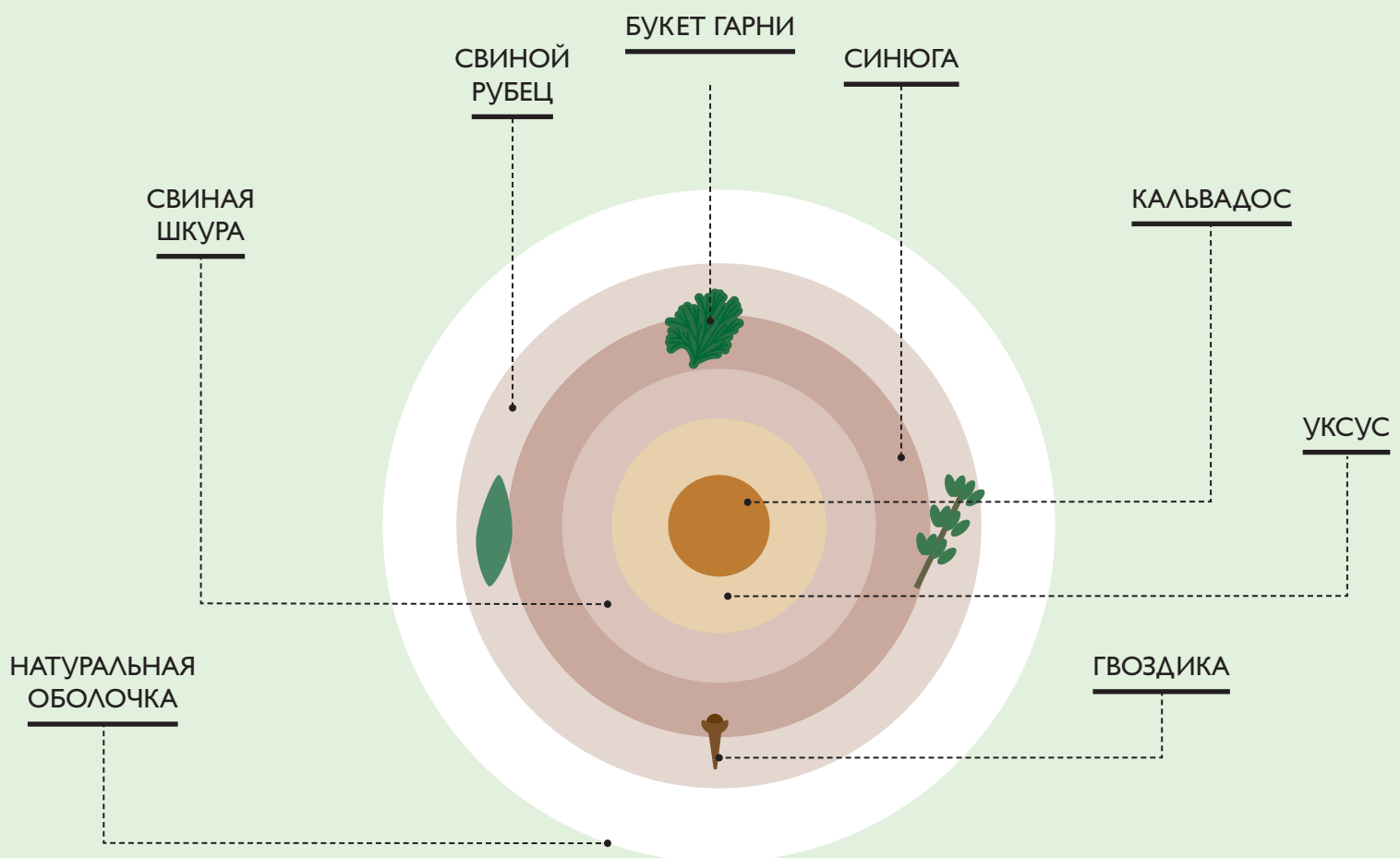
4 Нарежьте брыжейку и рубец тонкими полосками размером 10 × 2 см.

5 В чугунной кастрюле смешайте нашинкованный чеснок, перец и томатную пасту. Добавьте нарезанные овощи и бекон и обжаривайте 1 минуту. Деглазируйте (с. 275) белым вином, затем добавьте измельченные помидоры. Влейте 150 г бульона. Добавьте брыжейку и рубец, накройте крышкой и тушите на слабом огне 1,5 часа. Перед подачей посыпьте тертым сыром пармезан и измельченной мятой.



АНДУЙЕТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колбаса из фрагментов свиного желудка и кишечника с добавлением пряностей, набитая в свиную синюгу и затем отваренная.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа
Приготовление: 4 часа 45 минут
Отдых: 3 часа

УТВАРЬ

Кулинарный шпагат
Шумовка

ХРАНЕНИЕ

1 неделя в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте колбаски андуйет обжаренными на гриле.

ВАРИАНТ

Охлажденную колбасу можно смазать смальцем и обваливать в панировочной смеси.

НУЖНО УМЕТЬ

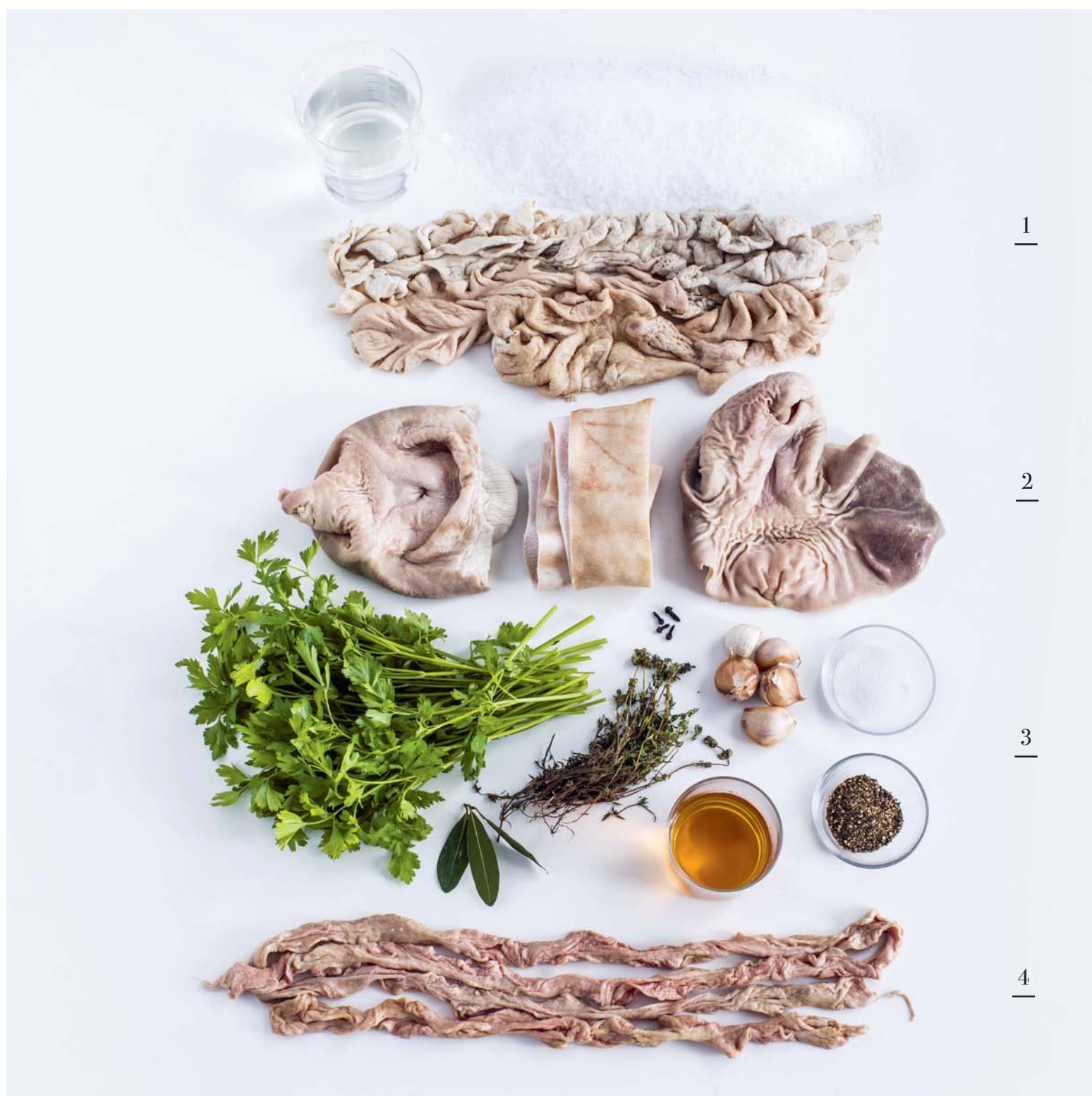
Зачищать требуху (с. 12)
Обезжировать требуху (с. 12)
Ошпаривать требуху (с. 276)

ВАЖНО

Подготовка требухи.

СОВЕТ

Вы можете также завязать узлы из кулинарного шпагата на обоих концах оболочки.



ПРИМЕРНО НА 10 КОЛБАСОК

1. АНДУЙЕТ

1 свиной рубец
2 кг свежей свиной синюги
500 г белого уксуса
1 кг крупной соли
600 г свиной шкуры

2. ДОБАВКИ

90 г петрушки
5 зубчиков чеснока
200 г кальвадоса
30 г соли
10 г черного перца

3. БУЛЬОН

3 лавровых листа
5 г тимьяна
4 бутона гвоздики

4. ОБОЛОЧКА

10 синюг длиной 25 см

Готовим андуіет



1 Промойте рубец горячей водой, а затем натрите его крупной солью и уксусом (с. 12). Промойте теплой водой. Повторите операцию. Поместите рубец в большую кастрюлю с холодной водой и доведите до кипения. Накройте кастрюлю крышкой и варите 1,5 часа. Чтобы не обжечься во время чистки, сразу переложите отваренный рубец в кастрюлю с холодной водой. Немедленно очистите рубец от темного налета и остатков жира (с. 12). Почистите чеснок и нашинкуйте его вместе с петрушкой. Переложите чеснок в глубокую миску и добавьте остальные ингредиенты приправы.

2 Нарезьте рубец полосками длиной 15 см. Свиную шкуру нарежьте полосками длиной 30 см.

3 Отмерьте треть смеси всех добавок и замаринуйте в ней рубец и свиную шкуру. Промойте синюги горячей водой, затем натрите их крупной солью и уксусом. Повторите. Ошпарьте синюги (с. 276). Натрите их уксусом, затем обезжирьте и снова промойте горячей водой. Разрежьте синюги кусками длиной 30 см. Посыпьте их оставшейся приправой.

4 Возьмите 10 кусков синюги и натрите их солью и уксусом.

5 Тщательно промойте их горячей водой сначала снаружи, затем выверните и промойте изнутри. Протрите уксусом и обезжирьте. Снова промойте синюги уксусом и горячей водой, а затем ополосните.

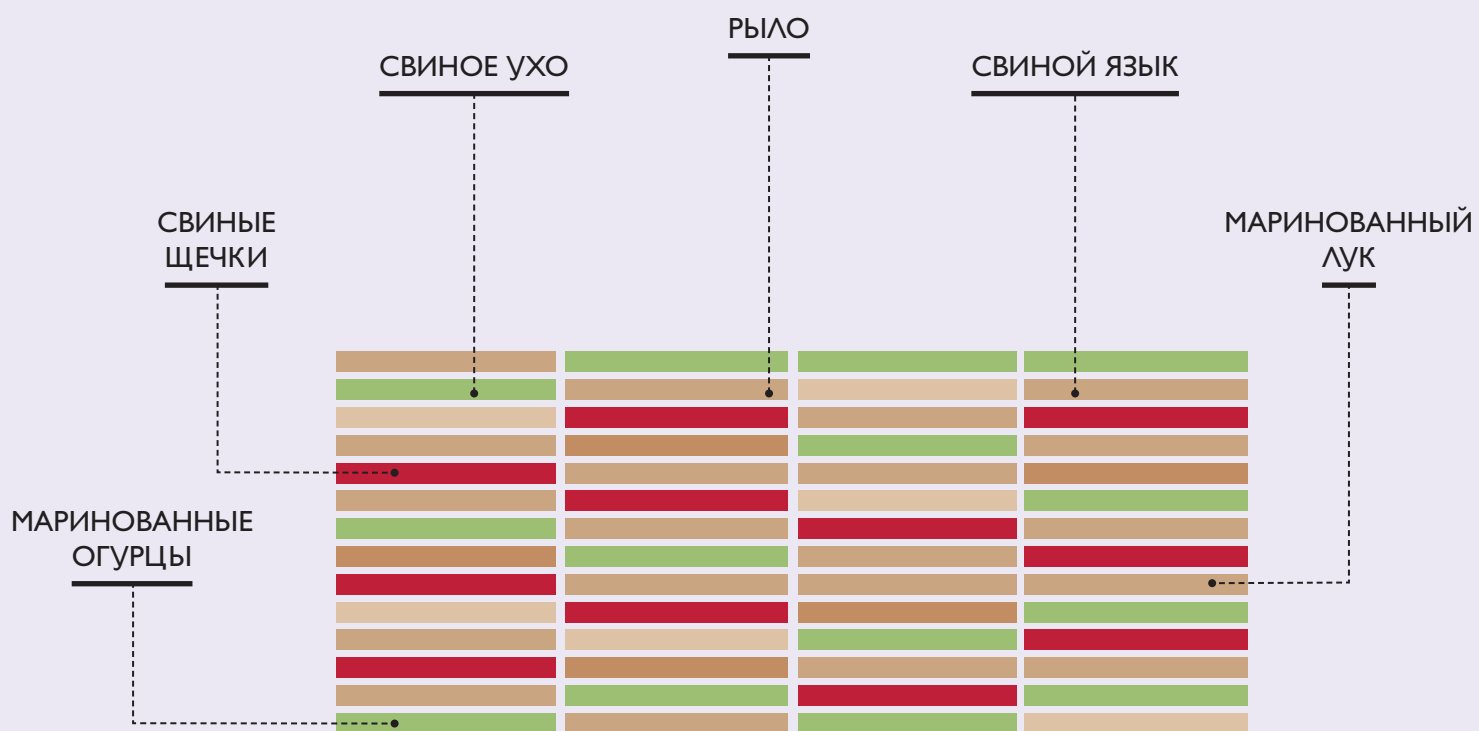
6 Сложите вместе полоску свиной шкуры, кусок брыжейки и кусок синюги и свяжите с одного конца кулинарным шпагатом. С помощью этого шпагата пропустите начинку в подготовленный кусок синюги. Тщательно удалите воздух из оболочки перед завязыванием, чтобы колбаса не лопнула при варке (с. 36).

7 Приготовьте бульон: налейте большую кастрюлю воды, добавьте лавровый лист, тимьян и гвоздику и вскипятите. Поместите колбасу в бульон и варите 3 часа 15 минут после повторного закипания, убавив огонь до минимума и накрыв кастрюлю крышкой. Достаньте колбасу из бульона шумовкой и остудите, выложив ее на решетку. Плотной накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник.



САЛАТ ИЗ СВИНОЙ ГОЛОВЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Салат из свиной головы (рыла, щек, ушей и языка), маринованных огурцов и лука.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 1,5 часа
Отдых: 2 дня

УТВАРЬ

2 стеклянные банки
Металлическое сито

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте охлажденным.

ВАРИАНТ

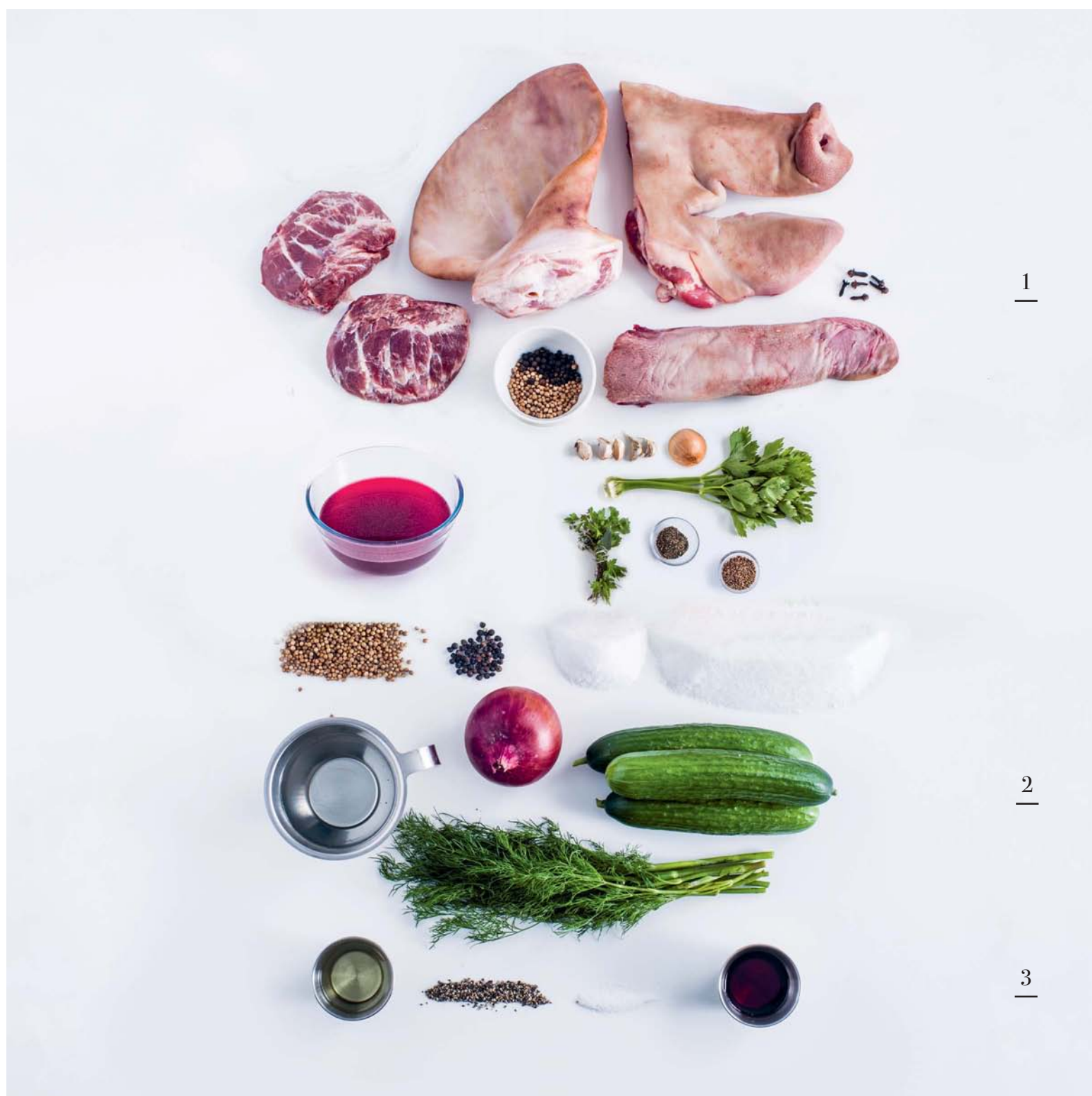
Чтобы огурцы и лук были менее кислыми, используйте для рассола 400 г уксуса и 200 г воды.

НУЖНО УМЕТЬ

Засаливать мясо (с. 38)
Мариновать огурцы и лук (с. 59)

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 2 дня до подачи | Подготовьте и замаринуйте огурцы и лук
В день подачи | Приготовьте мясо, нарежьте салат



НА 6–8 ПОРЦИЙ

1. СВИНАЯ ГОЛОВА

- 1 свиное ухо
- 1 рыло, выбритое мясником
- 1 свиной язык
- 2 свиных щеки
- 1 л рассола
- 1 основа для бульона (с. 52)

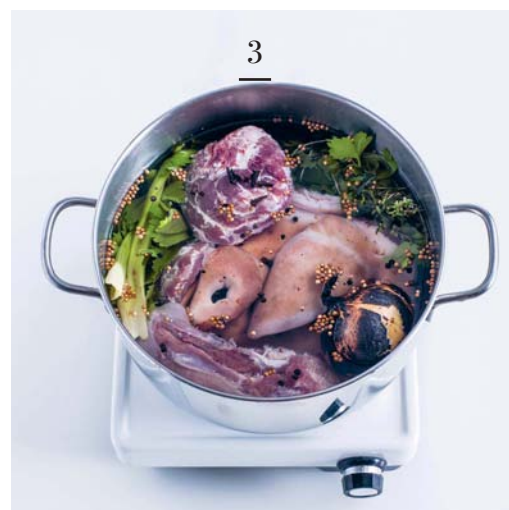
2. МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ И ЛУК

- 1 красная луковица
- 2–3 маленьких огурца
- 300 г сахара
- 60 г мелкой соли
- 600 г белого уксуса
- 1 веточка свежего укропа или 3 г сухого укропа
- 4 г черного перца горошком
- 6 г кориандра

3. ЗАПРАВКА

- 100 г масла виноградных косточек
- 40 г хересного уксуса
- 2 г черного перца
- 1 г мелкой соли

Готовим салат из свиной головы



1 За 2 дня до подачи замаринуйте огурцы и лук (с. 59).

2 Приготовьте рассол из расчета 90 г соли на литр воды (с. 38) и поместите в него мясо на двое суток.

3 В день подачи выложите в сотейник субпродукты и приправу. Залейте водой и доведите до кипения. После закипания варите 1,5 часа.

4 Достаньте субпродукты из бульона, выложите их на решетку, дайте им остыть и уберите в холодильник на 2,5 часа.

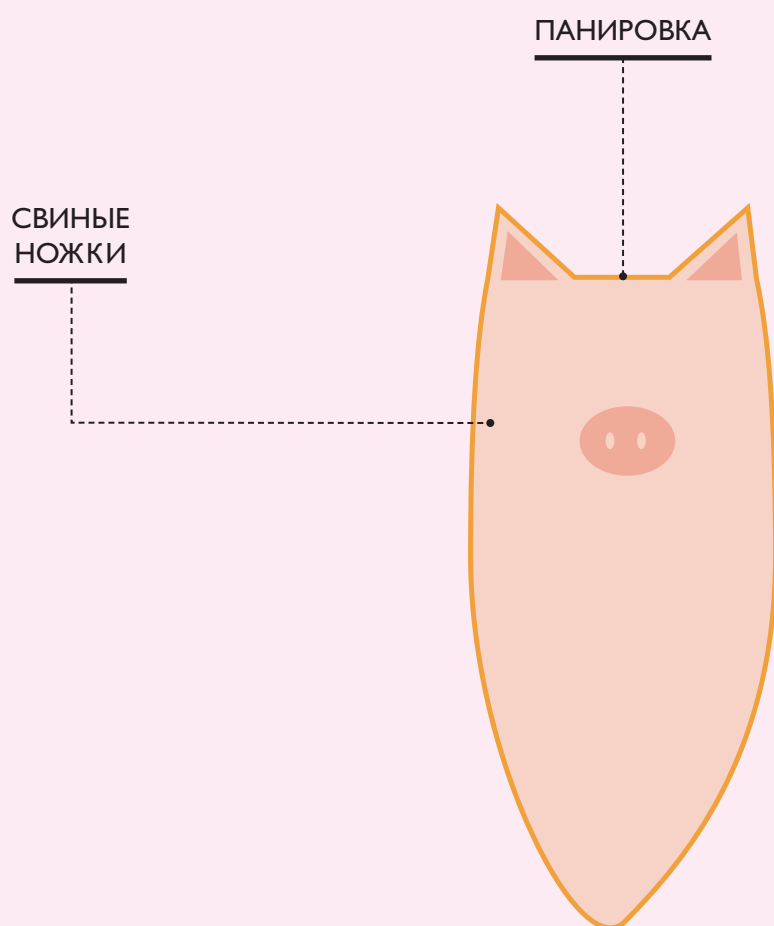
5 Нарежьте все субпродукты тонкими ломтиками. Обрежьте и выбросьте мочки ушей.

6 Поместите нарезанное мясо в салатницу, добавьте огурцы и лук, залейте заправкой и перемешайте. Выложите салат на сервировочное блюдо и подавайте к столу.



СВИНЫЕ НОЖКИ В ПАНИРОВКЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Маринованные, томленные в духовке, а затем обжаренные в панировке свиные ножки.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 8 часов
Отдых: 1 сутки

УТВАРЬ

Металлическая решетка

ПОДАЧА

Подавайте горячими.

НУЖНО УМЕТЬ

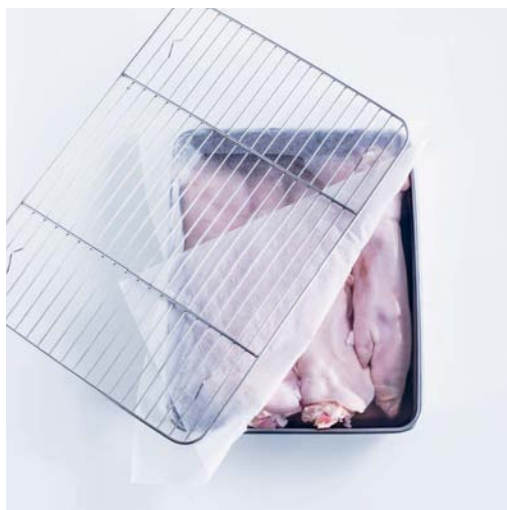
Засаливать мясо (с. 38)

ВАЖНО

Приготовление в духовке.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За 1 день до подачи | Засолите свиные ножки
В день подачи | Приготовьте блюдо и подавайте к столу



НА 4 ПОРЦИИ

2 свиные ножки, отрубленные
500 г рассола (с. 38)
1 основа для бульона (с. 52)
1 яйцо
15 г сливок из цельного молока
2 г черного перца
2 г мелкой соли
50 г муки
100 г подсолнечного масла
200 г панировочных сухарей

1 Приготовьте рассол из расчета 60 г соли на литр воды (с. 38). Замочите в нем свиные ножки на двое суток.

2 Приготовьте бульон: залейте в сотейник 1 литр воды, добавьте основу для бульона, доведите до кипения, убавьте огонь и варите при слабом кипении 1 час. Достаньте свиные ножки из воды и выложите их в достаточно узкую форму для запекания — они должны плотно прилегать к стенкам. Залейте бульоном, процеживая его через сито шиную, накройте листом пергаментной бумаги, а поверх установите решетку.

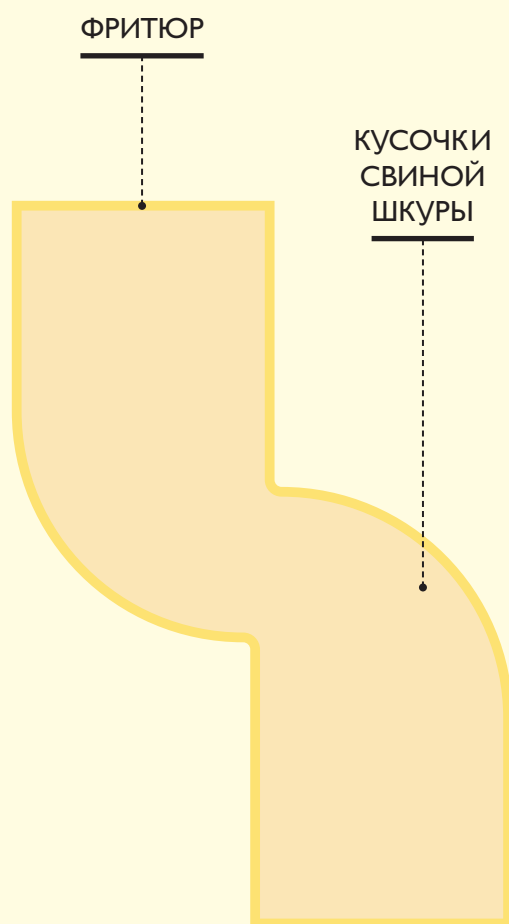
3 Запекайте в духовке при температуре 100 °С в течение целой ночи. На следующий день достаньте свиные ножки из духовки, извлеките их из бульона и дайте им остыть.

4 В неглубокой тарелке смешайте яйцо, сливки, соль и перец. В другую неглубокую тарелку выложите с одной стороны муку, а с другой — панировочные сухари. Панируйте свиные ножки, последовательно обваливая их в смеси яйца и сливок, затем в муке и наконец в панировочных сухарях.

5 Разогрейте масло на сковороде с антипригарным покрытием, включите средний огонь и обжаривайте свиные ножки по 1 минуте с каждой стороны.

ЧИЧАРРОНЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Отваренные, обсушенные и затем обжаренные во фритюре кусочки свиной шкуры.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 1 час

УТВАРЬ

Шумовка

ХРАНЕНИЕ

2 суток в герметично закрывающемся контейнере при комнатной температуре

ПОДАЧА

Подавайте чичарроны горячими или охлажденными до комнатной температуры.

ВАЖНО

Обжаривание во фритюре.

СОВЕТ

Закажите в мясной лавке шкуру фермерской свиньи.

Учимся



НА 300 г

2 кг свиной шкуры
40 г крупной соли
10 г молотого черного перца
1 л воды
1 л масла для фритюра
10 г мелкой соли
4 г черного перца

1 Нарежьте свиную шкуру полосками размером 3×10 см. Поместите ее в кипящую воду, добавьте крупную соль и перец и варите 1 час, пока шкура не станет мягкой.

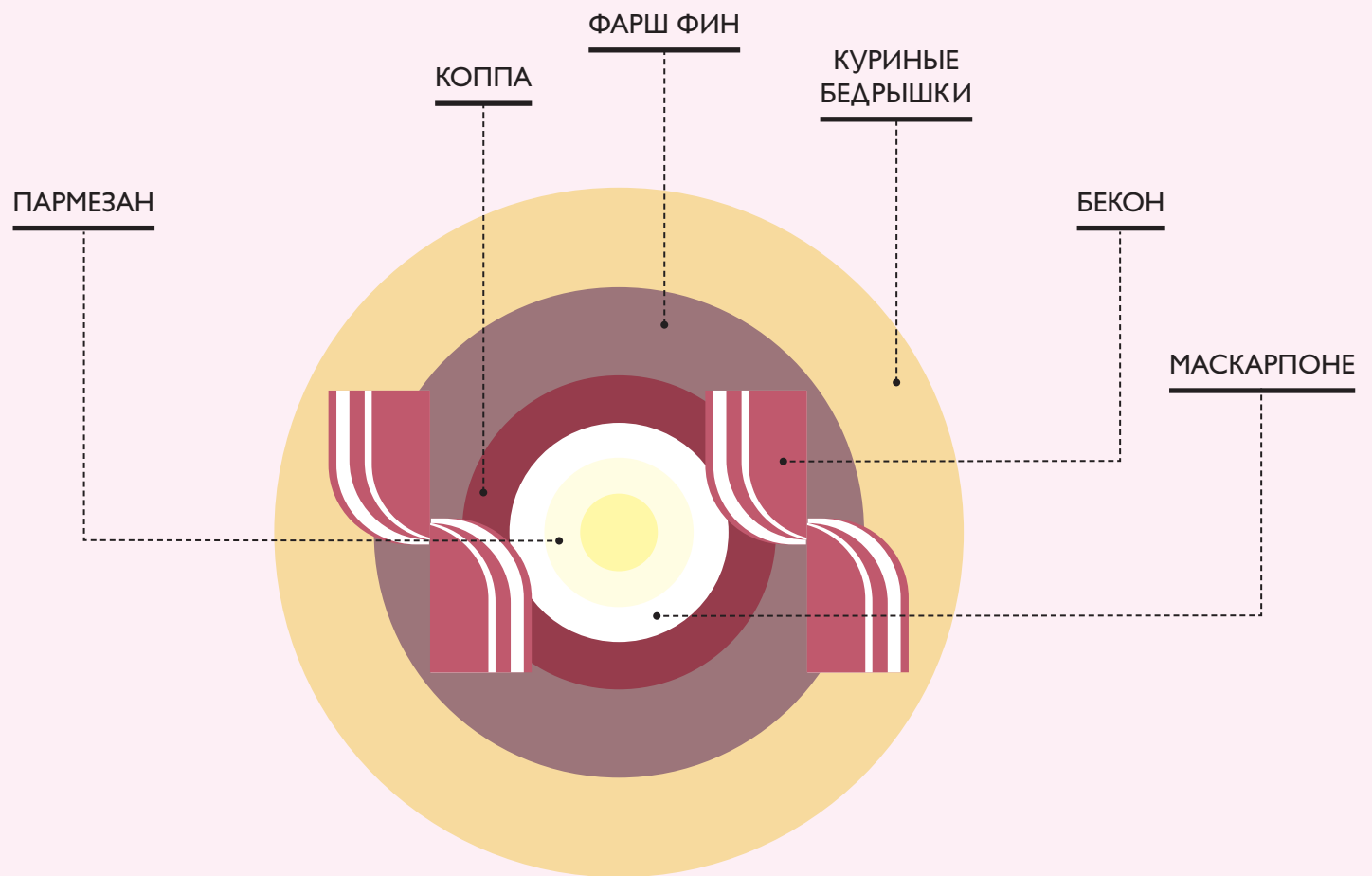
2 Разогрейте духовку до 100 °С. Просушите отваренную шкуру и поместите ее в духовку на 6 часов, чтобы она полностью высохла.

3 Разогрейте масло до 190 °С. Поместите в него кусочки шкуры примерно на 2–3 минуты.

4 Когда они начнут скручиваться и на их поверхности появятся пузырьки, выньте чичарроны шумовкой и выложите на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира. Посолите и поперчите.

БАЛЛОТИНЫ ИЗ КУРИЦЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Куски мяса куриных бедрышек, начиненные коппой, обернутые кусочками бекона и запеченные в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 45 минут

УТВАРЬ

Кулинарный шпагат

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

НУЖНО УМЕТЬ

Делать обвалку куриной тушки (с. 22)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)

ВАЖНО

Запекание.

СОВЕТ

Чтобы баллотины пропеклись равномерно, расположите их в центральной части духовки.



1

2

НА 6 БАЛЛОТИНОВ

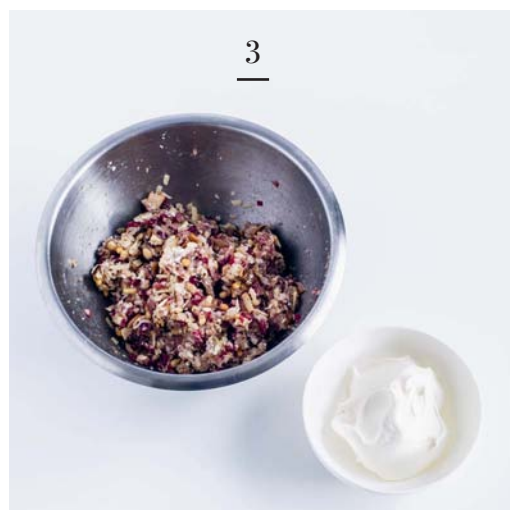
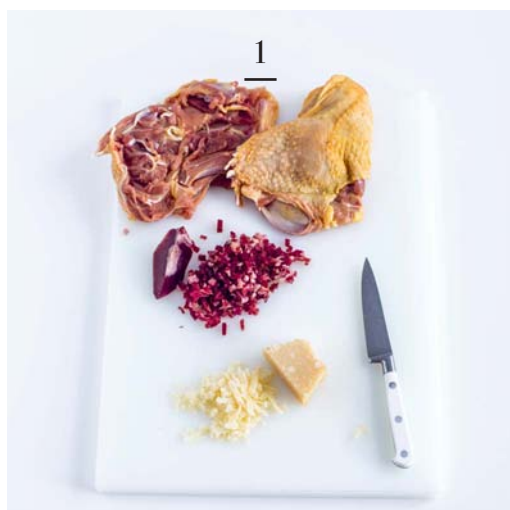
1. КУРИЦА

6 куриных бедрышек
12 ломтиков бекона

2. НАЧИНКА

300 г фарша фин (с. 29)
100 г коппы
150 г сыра маскарпоне
100 г сыра пармезан
30 г кедровых орехов
10 г мелкой соли
5 г молотого черного перца
50 г сливочного масла
10 г растительного масла

Готовим баллотины из курицы



1 Приготовьте фарш фин (с. 29). Сделайте обвалку куриных бедрышек (с. 23), стараясь не повредить кожу. Поставьте сковороду на средний огонь и прокаливайте на ней кедровые орехи 5 минут, регулярно помешивая. Мелко нарежьте коппу. Натрите на терке пармезан.

2 Смешайте фарш фин, нарезанную коппу, пармезан, кедровые орехи, соль и перец.

3 Добавьте маскарпоне и снова перемешайте.

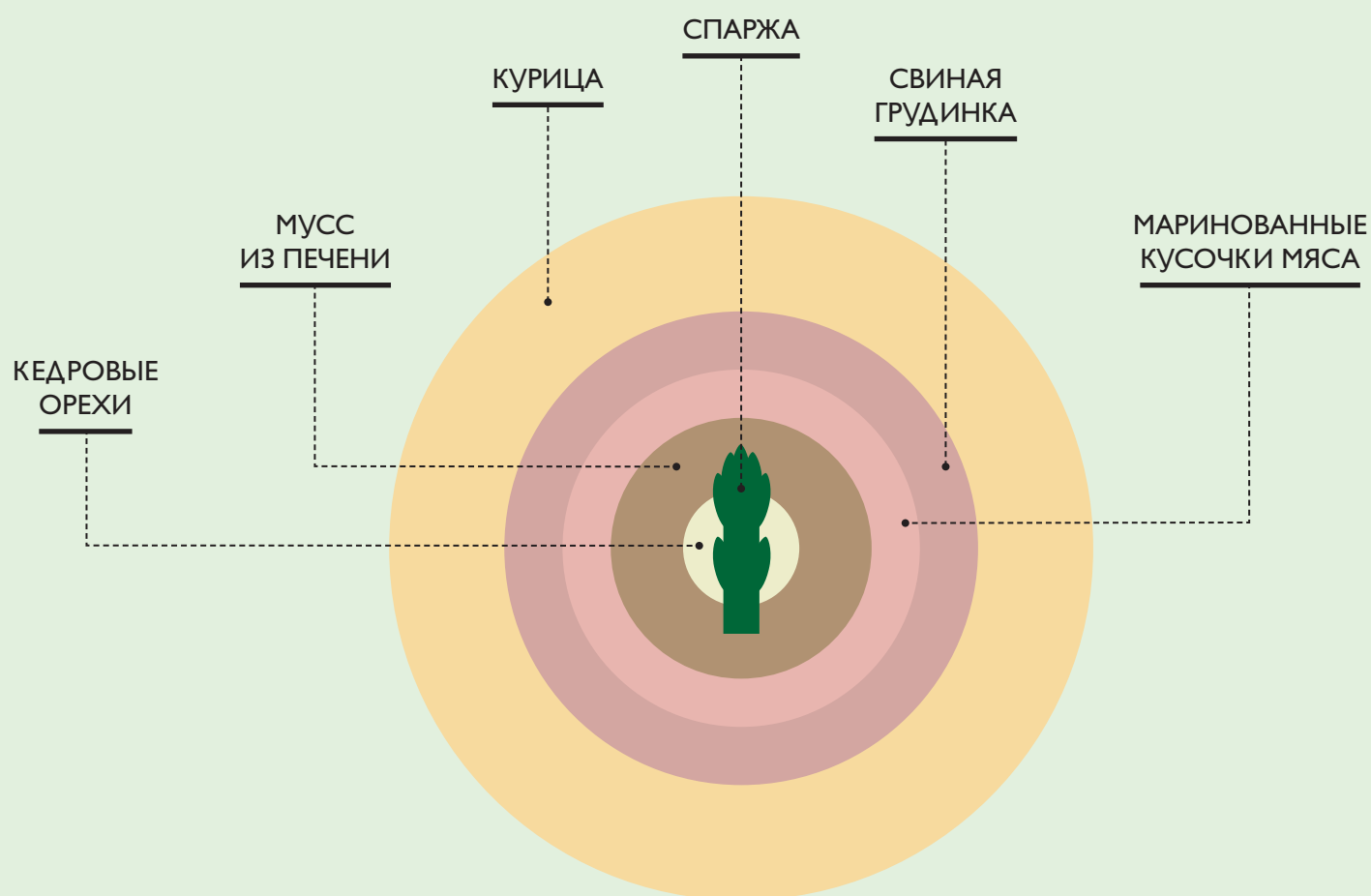
4 Разогрейте духовку до 220 °С. Разделите начинку на шесть порций, придайте им форму шариков. Положите мясо на рабочую поверхность кожей вниз. Посолите и поперчите, затем положите на каждый кусок по 1 шарiku начинки. Заверните начинку в мясо. Оберните каждую заготовку двумя ломтиками бекона и обвяжите шпагатом (с. 32).

5 Налейте масло на дно формы для запекания и выложите сверху баллотины. Запекайте 45 минут при температуре 180 °С.



ГАЛАНТИН ИЗ БРЕССКОЙ¹ КУРИЦЫ

Разбираемся



¹ Бресская курица — название породы кур. Торговое наименование «Le poulet de Bresse» охраняется законом с 1957 г. — *Прим. ред.*

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Руллет из куриного мяса с начинкой из фарша, бекона и зеленой спаржи.

ВРЕМЯ

Подготовка: 2,5 часа
Приготовление: 1 час 15 минут
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Мясорубка
Термостойкая пищевая пленка

ХРАНЕНИЕ

Храните готовый галантин в холодильнике, плотно завернув его в пищевую пленку, не более 4 суток.

ПОДАЧА

Подавайте галантин холодным, нарезанным ломтиками.

ВАРИАНТ

Изысканный галантин: добавьте в начинку 100 г тертого сыра пармезан.

НУЖНО УМЕТЬ

Делать обвалку куриной тушки (с. 22)
Измельчать мясо (с. 275)
Прокаливать орехи (с. 274)

ВАЖНО

Формовка.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Приготовьте мясо, сверните галантин
В день подачи | Подавайте к столу



НА 8 ПОРЦИЙ

1. КУРИЦА

1 бресская курица весом 1,5 кг

2. НАЧИНКА

300 г свиной грудинки

200 г маринованных кусочков свинины

6 г кампотского перца

8 г мелкой соли

50 г просекко

2 головки шалота

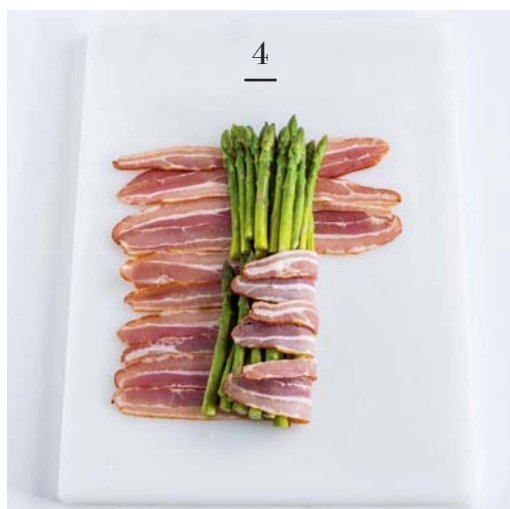
50 г кедровых орехов

350 г мусса из печени с дюкелем (с. 28)

Тонко нарезанный бекон

1 пучок молодой зеленой спаржи

Готовим галантин из бресской курицы



1 Приготовьте мусс из печени с дюкелем (с. 28). Сделайте обвалку куриной тушки (с. 22). Поместите кедровые орехи в духовку, разогретую до температуры 180 °С, и прокаливайте (с. 274) их 5 минут. Следите, чтобы орехи не подгорели. Нарежьте маринованную свинину кубиками с ребром 2 см и нашинкуйте шалот.

2 Пропустите грудинку через мясорубку (с. 275) с самой мелкой решеткой. Добавьте мусс из печени.

3 Смешайте грудинку, маринованную свинину и кедровые орехи с просекко, солью и кампотским перцем.

4 Почистите спаржу, бланшируйте ее 2 минуты и немедленно остудите. Разделите спаржу на два пучка одинаковой длины и заверните их в ломтики бекона.

5 Разложите мясо курицы на большом листе пищевой пленки. Поверх выложите начинку.

6 На слой начинки положите спаржу, обернутую в бекон.

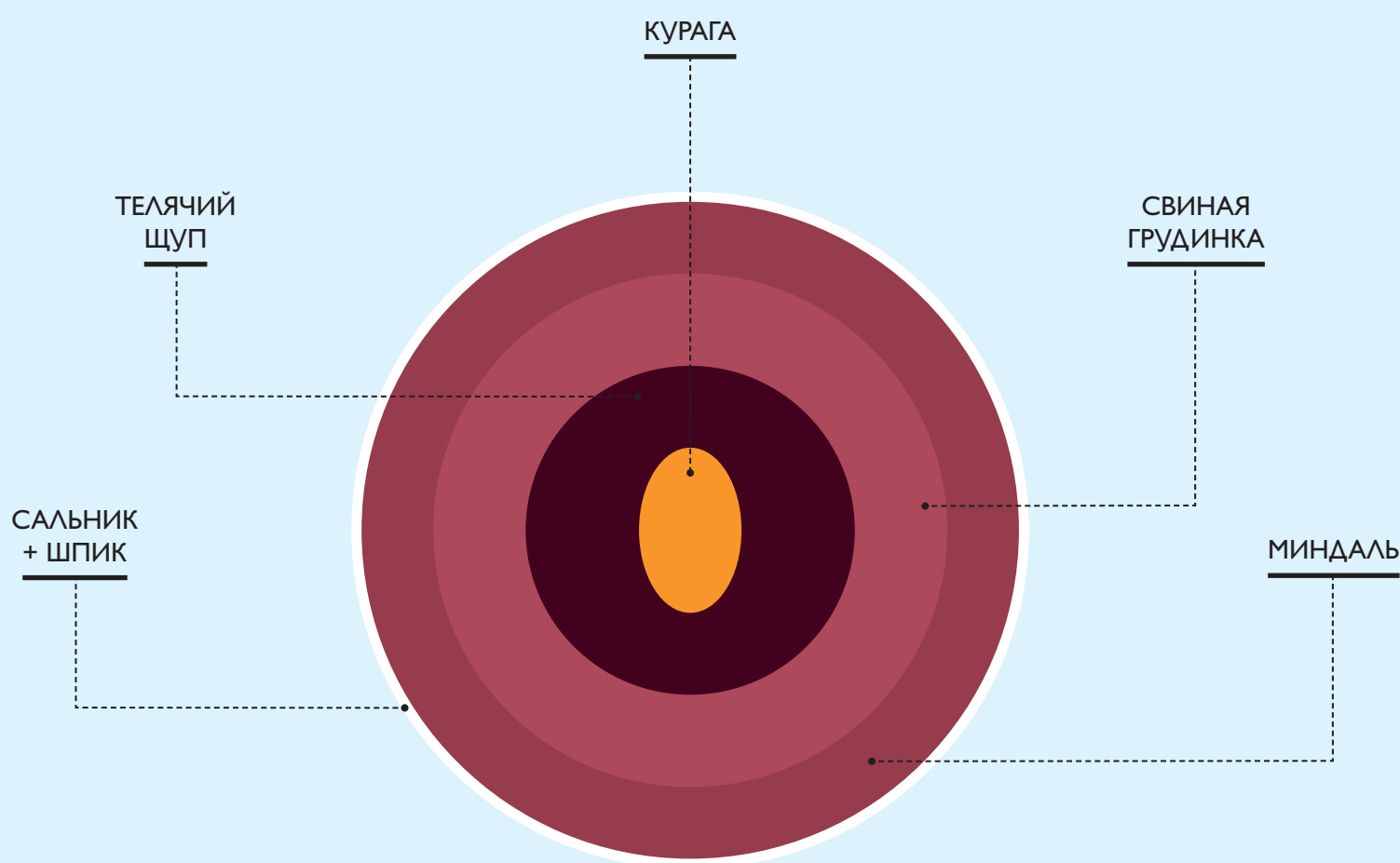
7 С помощью пленки как можно плотнее сверните мясо в баллотин (с. 276). Сверните пленку и завяжите на концах по узлу.

8 Опустите галантин в кипящую воду и готовьте около 2 часов. С помощью кулинарного термометра измерьте температуру внутри галантина — она должна достигать 68 °С. Уберите галантин в холодильник на 1 ночь.



ПОПЬЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В САЛЬНИКЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Шарики из свиной грудинки, завернутые в тонкие ломтики телячьего щупа и свиной сальник и перевязанные кулинарным шпагатом.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 50 минут

УТВАРЬ

Молоток для мяса
Кулинарный шпагат

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

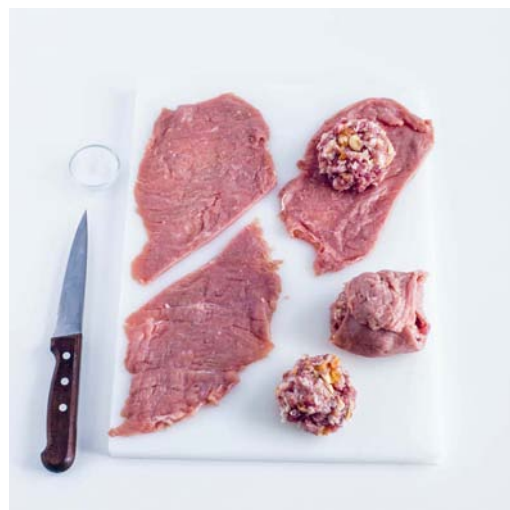
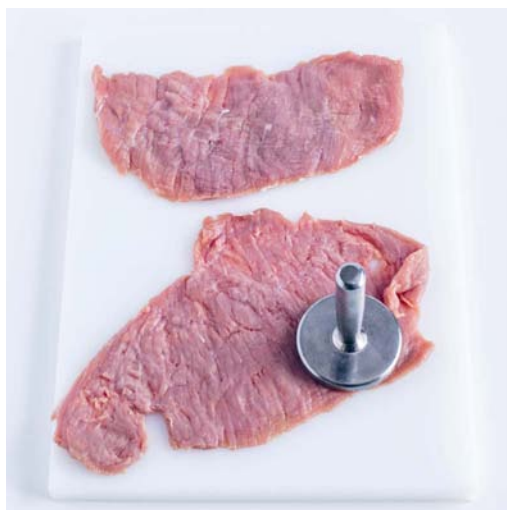
Вариант с оливками: вместо флердоранжевой воды добавьте 30 г воды и 30 г белого вина, а курагу замените нарезанными зелеными оливками.

НУЖНО УМЕТЬ

Измельчать мясо (с. 275)
Прокаливать орехи (с. 274)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)

ВАЖНО

Формовка.



НА 6 ПОРЦИЙ

3 крупных ломтика говяжьего
шпика толщиной 5 мм
600 г свиной грудинки
60 г куряги
60 г целого очищенного миндаля
60 г флердоранжевой воды
10 г мелкой соли
5 г молотого кампотского перца
500 г сальника
200 г шпика

ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

10 г соли
10 г оливкового масла

1 Пропустите грудинку через мясорубку (с. 275) с крупной решеткой. Поставьте сковороду на медленный огонь и прокалите на ней миндаль (с. 274) в течение 5 минут. Крупно нарежьте курягу и порубите миндаль. Смешайте курягу, миндаль, фарш из грудинки, флердоранжевую воду, соль и кампотский перец.

2 Отбейте мясо молотком, чтобы получились плоские широкие кусочки. Разрежьте их надвое слегка наискосок.

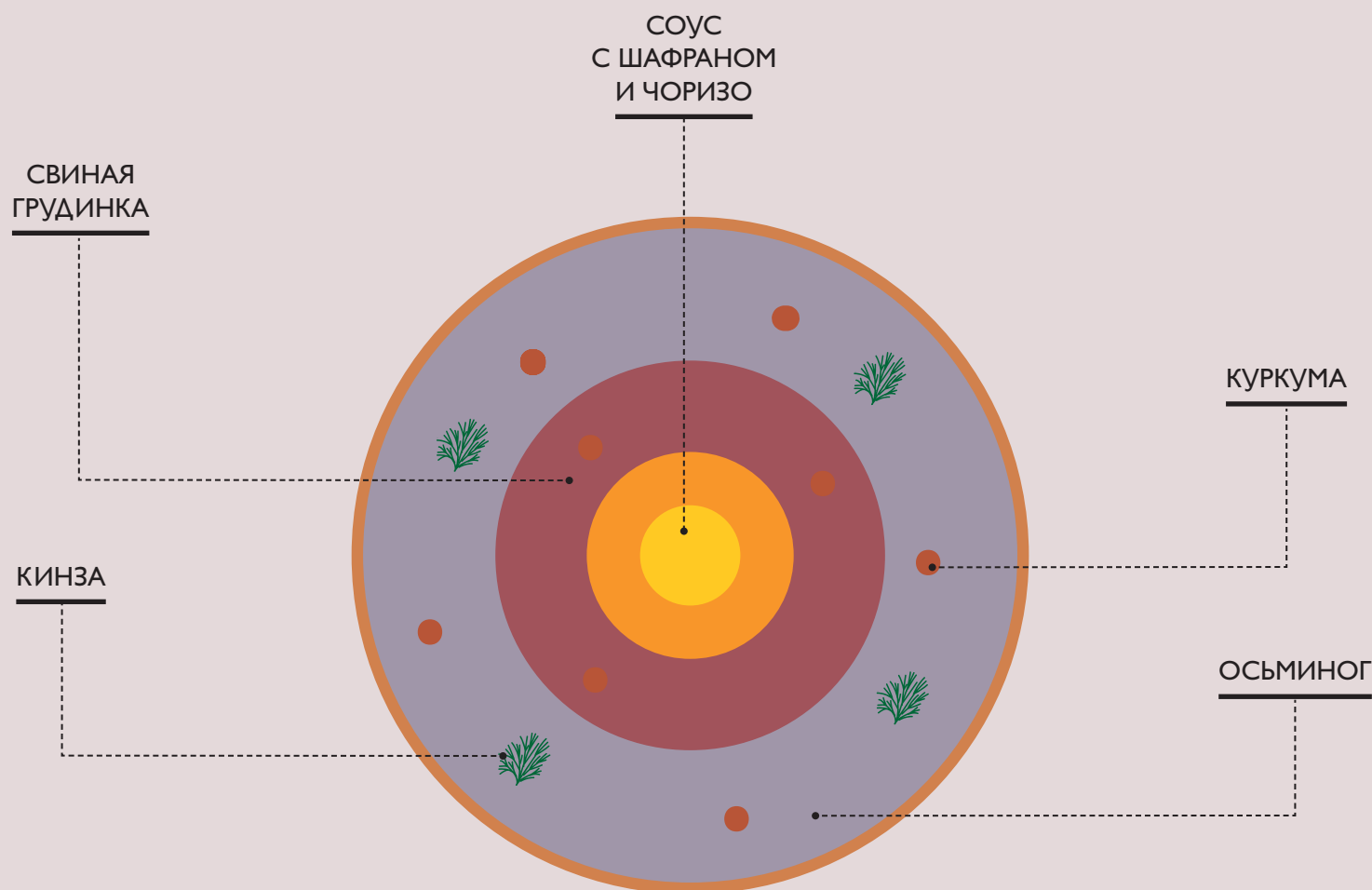
3 Разогрейте духовку до 220 °С. Разделите начинку на шесть частей и сформируйте шарики. Выложите их на кусочки мяса и заверните в них.

4 На рабочую поверхность выложите сальник и вырежьте из него 6 кругов диаметром около 20 см. Заверните в каждый круг по попьету. Отрежьте полоску шпика.

5 Оберните каждый попьет полоской шпика, а затем обвяжите кулинарным шпагатом (с. 32). Посолите. Смажьте маслом форму для запекания и выложите в нее попьеты. Запекайте 50 минут при температуре 180 °С. Подавайте горячими.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ И ОСЬМИНОГА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Фрикадельки из осьминога и свиной грудинки, тушенные в нежном соусе с шафраном и колбасками чоризо.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 1,5 часа

УТВАРЬ

Кухонный комбайн с насадкой для смешивания

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

НУЖНО УМЕТЬ

Деглазировать (с. 275)

ВАЖНО

Формовка.



1

2

НА 12 ШТУК

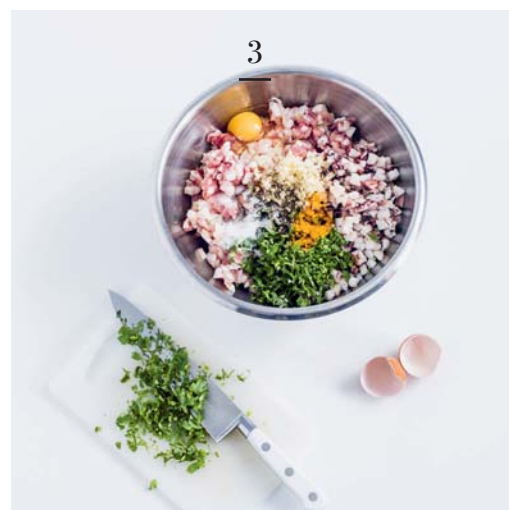
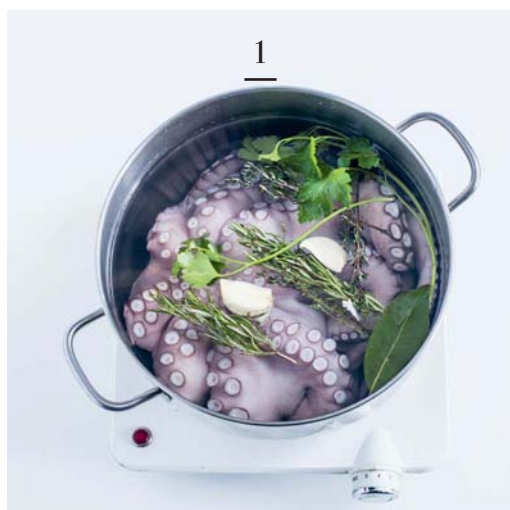
1. ФРИКАДЕЛЬКИ

1 кг очищенного осьминога,
свежего или замороженного
500 г свиной грудки без кожи
1 букет гарни
5 зубчиков чеснока
1 большая луковица
20 г свежей кинзы
1 г молотой куркумы
1 яйцо
12 г мелкой соли
5 г кампотского перца
200 г подсолнечного масла

2. СОУС

1 большая луковица
10 г оливкового масла
1 хорошо просушенная колбаса чоризо
2 раздавленных зубчика чеснока
750 г белого вина
400 г сливок 35%-й жирности
0,2 г шафрана

Готовим фрикадельки из свинины и осьминога



1 Поместите мясо осьминога в большую кастрюлю, залейте водой, добавьте букет гарни и 2 очищенных зубчика чеснока. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и готовьте еще 30 минут. Залейте холодной водой.

2 Нарежьте мясо осьминога и свиную грудинку кубиками с ребром 6–7 мм. Почистите и нашинкуйте лук. Мелко нарежьте кинзу и оставшиеся 3 зубчика чеснока.

3 Смешайте мясо осьминога и свиную грудинку с кинзой, чесноком, куркумой, яйцом, солью и перцем.

4 Разделите получившуюся смесь на 12 равных порций и скатайте из них шарики.

5 Разогрейте масло и обжаривайте фрикадельки на среднем огне по 4 минуты с каждой стороны.

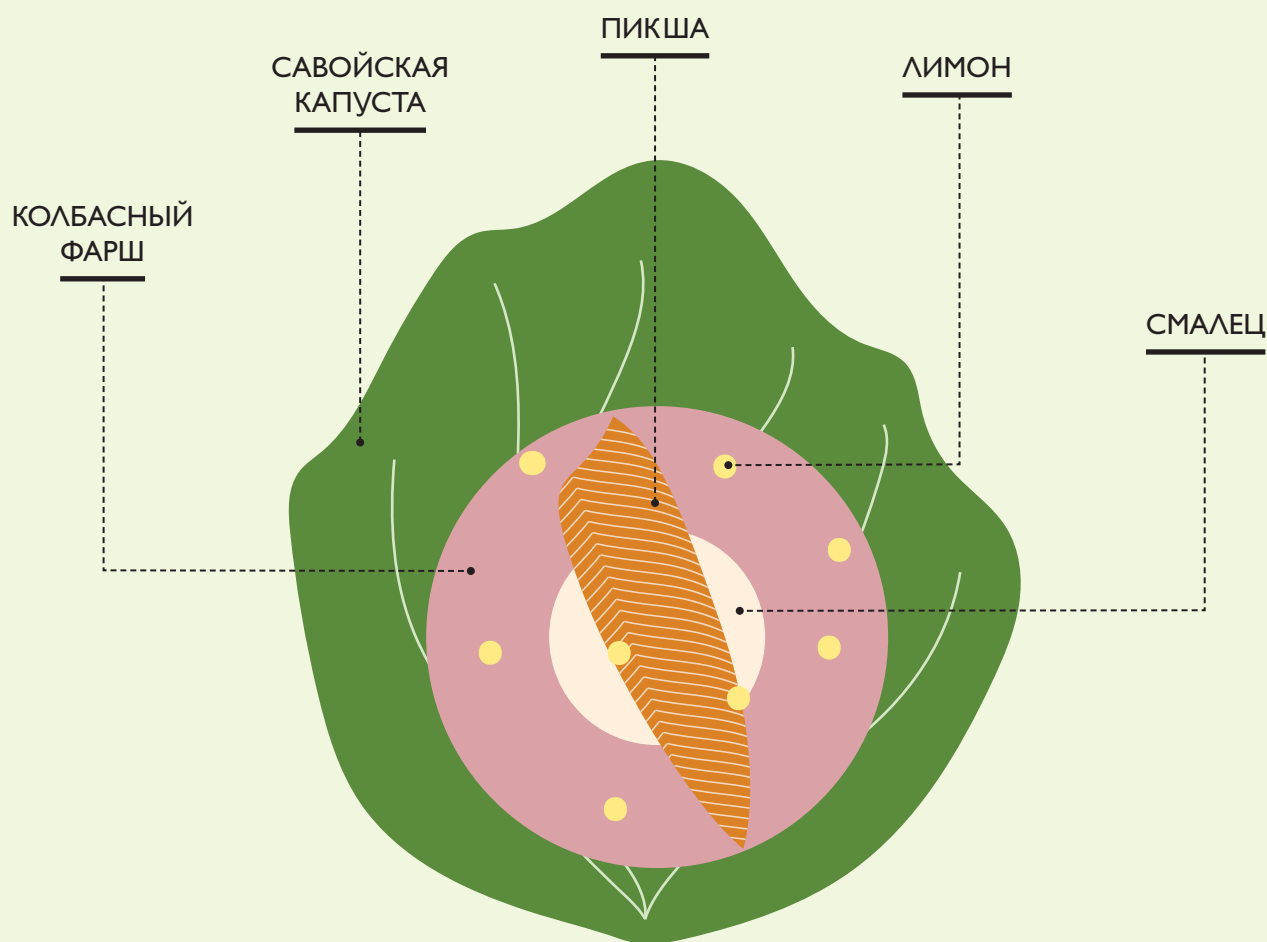
6 Для соуса: почистите и нашинкуйте лук. Разогрейте на сковороде оливковое масло и пассеруйте лук на слабом огне 20 минут. Нарежьте чоризо кубиками с ребром 4 мм, добавьте их в сковороду с луком и обжаривайте, пока они не подрумянятся. Добавьте чеснок, обжарьте еще 1 минуту, затем деглазируйте (с. 275) белым вином. Подождите, пока жидкость не выпарится на три четверти объема. Добавьте сливки и тушите еще 20 минут на слабом огне.

7 Добавьте шафран. Взбейте соус в кухонном комбайне, залейте им фрикадельки и разогрейте.



ГОЛУБЦЫ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Бланшированные листья савойской капусты, фаршированные копченой пикшей и колбасным фаршем и запеченные в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 40 минут

УТВАРЬ

Шумовка
Терка для цедры Microplane®

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

Пикшу можно заменить копченой сельдью в масле.

НУЖНО УМЕТЬ

Бланшировать овощи (с. 276)

ВАЖНО

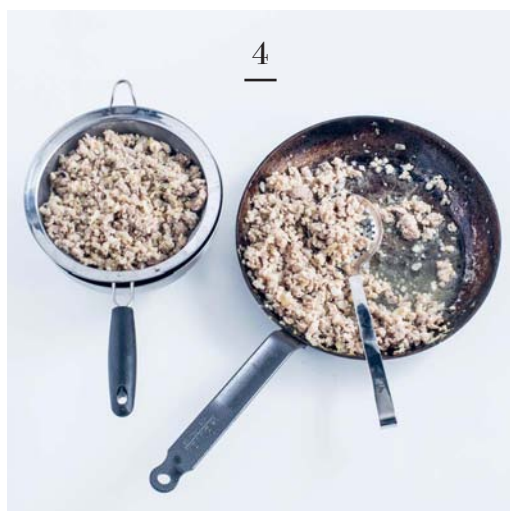
Формовка голубцов.



НА 8 ПОРЦИЙ

1 кочан савойской капусты
30 г крупной соли
2 большие луковицы
4 зубчика чеснока
50 г смальца
200 г копченой пикши
5 г черного перца
2 лимона, не обработанных
химическими веществами
1 яйцо
900 г колбасного фарша (с. 26)

Готовим голубцы из сабойской капусты



1 Приготовьте колбасный фарш (с. 26). Разберите кочан капусты на листья, а оставшуюся сердцевинку нашинкуйте.

2 Опустите капустные листья в большую кастрюлю кипящей подсоленной воды и бланшируйте их (с. 276) 2 минуты. Заранее подготовьте большую емкость с холодной водой, чтобы охладить капусту сразу после бланширования. Достаньте капусту из воды и тщательно отожмите ее через чистую ткань. Погрузите нашинкованную сердцевинку капусты в кипятки. Бланшируйте 20 минут, затем достаньте из воды.

3 Нашинкуйте лук, а затем пассеруйте его на смальце на слабом огне. Когда лук станет мягким, добавьте колбасный фарш и слегка обжарьте, часто помешивая.

4 Почистите и нарежьте чеснок, добавьте его на сковороду и обжаривайте еще 2 минуты. Отбросьте полученную смесь на сито шинуа, чтобы слить лишний жир (с. 274).

5 Нарежьте пикшу кубиками с ребром 1 см. Снимите цедру с лимонов.

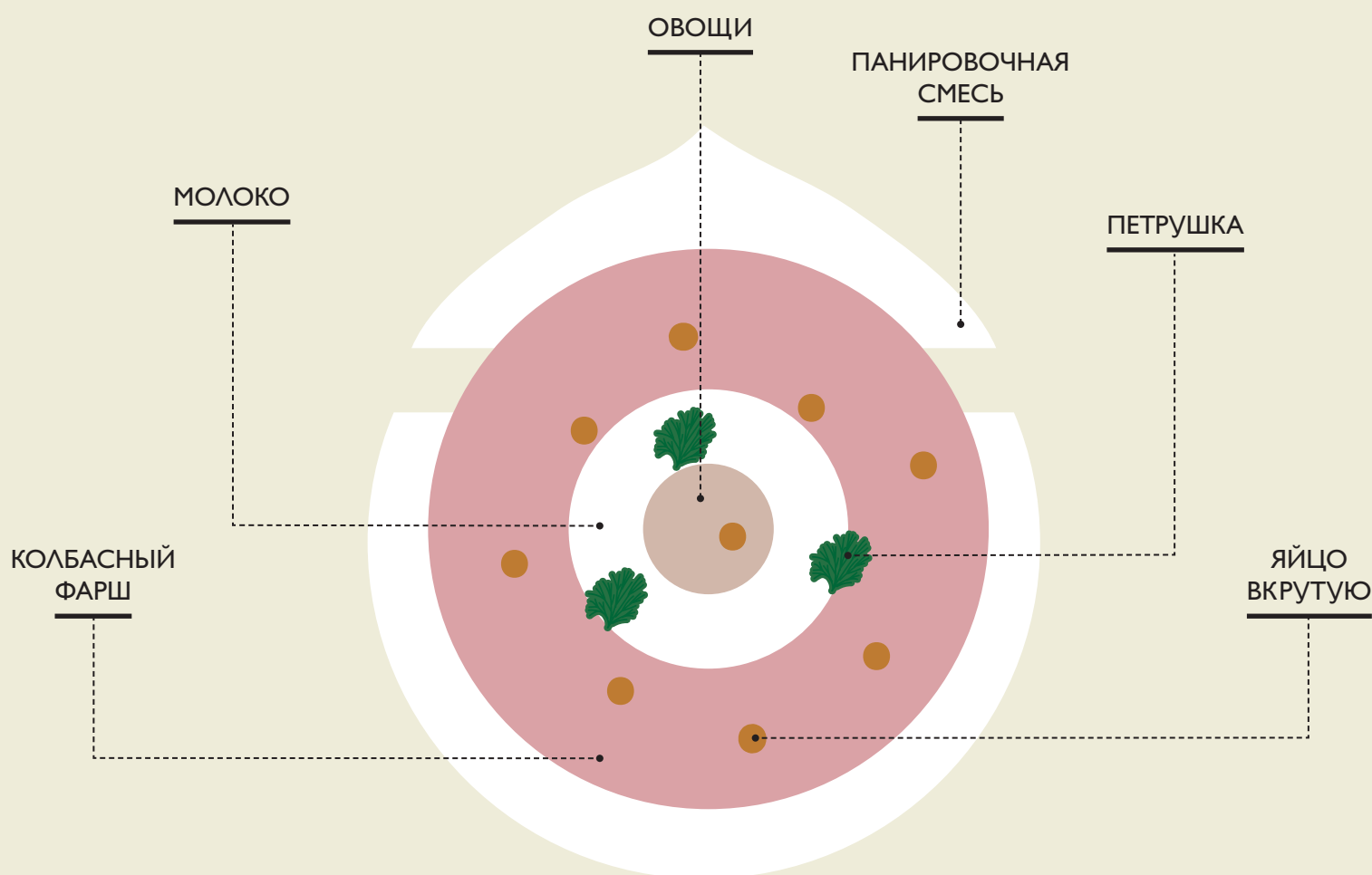
6 Добавьте в фарш пикшу, лимонную цедру, нашинкованную сердцевинку капусты, яйцо и перец и тщательно перемешайте. Разогрейте духовку до 160 °С.

7 Выберите наиболее зеленые листья капусты и выложите их на рабочую поверхность. На каждый зеленый листок положите по белому. В центр каждого листа выложите по шарiku начинки, а затем сверните голубцы. Выложите голубцы в форму для запекания швами вниз. Запекайте 20 минут.



ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Приготовленные на пару, а затем фаршированные колбасным фаршем и запеченные овощи.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 1,5 часа

УТВАРЬ

Мясорубка
Пароварка

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

Из обрезков картофеля, лука и грибов можно приготовить соте.

НУЖНО УМЕТЬ

Готовить колбасный фарш (с. 26)

ВАЖНО

Правильно рассчитайте время приготовления овощей.

СОВЕТ

Панировочные сухари придают готовому блюду красивый золотистый оттенок, а также аппетитный хруст.



НА 3 ПОРЦИИ

ОВОЩИ

3 клубня картофеля
3 головки репчатого лука
3 крупных гриба (например, шампиньонов портобелло)
20 г панировочных сухарей

НАЧИНКА

800 г колбасного фарша (с. 26)
80 г черствого хлеба
1 пучок петрушки (нашинковать)
15 г нашинкованного чеснока
1 яйцо

200 г цельного молока
3 г соли
1 г перца

1 Приготовьте колбасный фарш (с. 26). Отрежьте у грибов ножки, затем слегка почистите шляпки изнутри. Отрежьте корешки у луковиц и срежьте верхушку. Сделайте в каждой луковице углубление. Не выбрасывайте обрезки лука: они пригодятся для начинки. Верхушки также отложите. Сделайте по углублению в каждом клубне картофеля. Обрезки картофеля для начинки не понадобятся.

2 Выложите картофель, лук (вместе с верхушками) и грибы в пароварку. Отварите их на пару: лук в течение часа, картофель — 20 минут, грибы — 5 минут.

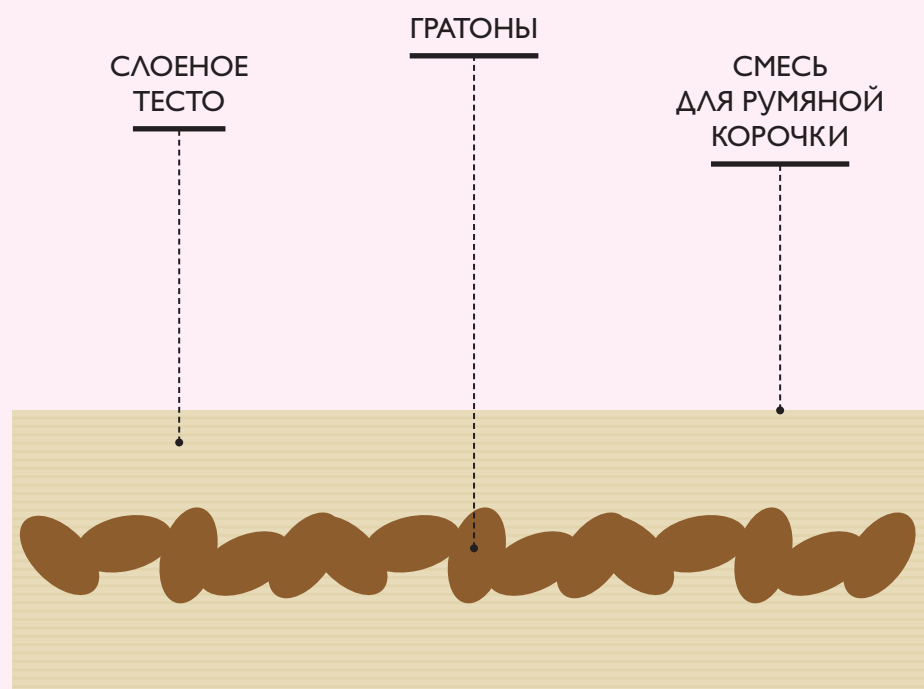
3 Разогрейте молоко и замочите в нем черствый хлеб на 20 минут. Достаньте хлеб из молока. Мелко нарежьте обрезки грибов и лука. Разомните хлеб. Разогрейте духовку до 180 °С.

4 Смешайте вручную все ингредиенты начинки (кроме молока) в салатнице, посолите и поперчите. Щедро нафаршируйте картофель, лук и грибы, хорошо утрамбовывая начинку.

5 Слегка присыпьте картофель и грибы панировочными сухарями. Накройте луковицы верхушками. Запекайте фаршированные овощи примерно 30 минут. Подавайте сразу же.

ПИРОГ С ГРАТОНАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пирог из слоеного теста на смальце с начинкой из гратонов.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Приготовление: 45 минут

УТВАРЬ

Кулинарная кисть
Скалка

ХРАНЕНИЕ

2 суток

ПОДАЧА

Подавайте теплым.

НУЖНО УМЕТЬ

Раскатывать тесто (с. 273)
Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)
Припудривать мукой (с. 273)

ВАЖНО

Нанесение насечки.



НА 1 БОЛЬШОЙ СЛОЕННЫЙ ПИРОГ

500 г слоеного теста на смяльце (с. 40)
120 г гратонов (с. 16)

СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 яйцо
5 г воды
1 г мелкой соли

1 Приготовьте слоеное тесто на смяльце (с. 40). Приготовьте гратоны (с. 16). Достаньте слоеное тесто из холодильника и раскатайте его в большой прямоугольный пласт 50 × 20 см. Отмерьте половину гратонов, мысленно разделите кусок теста вдоль на две части. Выложите гратоны только на одну половину теста.

2 Сложите тесто вдвое по ранее намеченной линии сгиба и снова раскатайте.

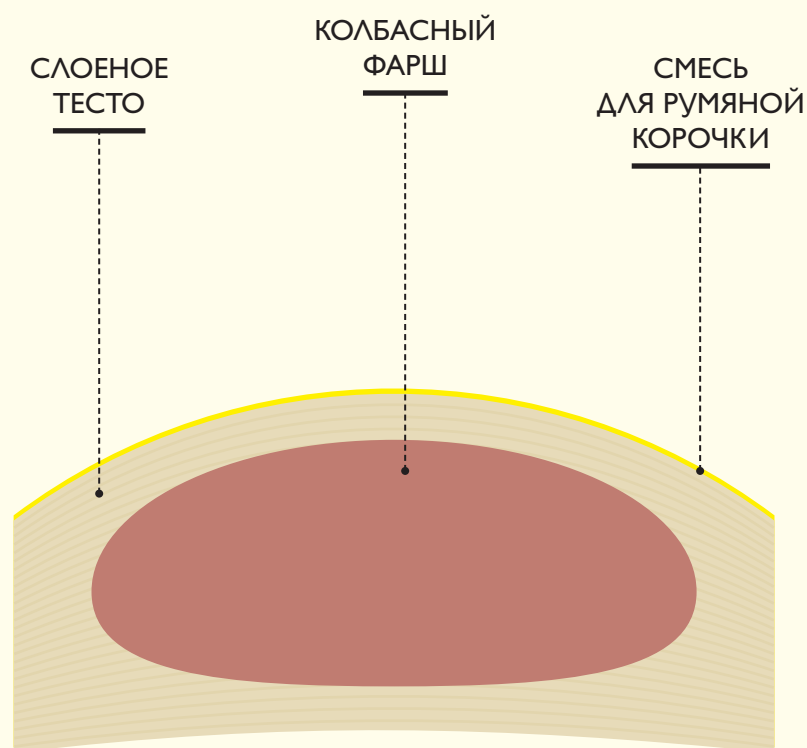
3 Повторите операцию с оставшимися гратонами. Припудрите тесто мукой (с. 273). Снова раскатайте.

4 Кончиком ножа нанесите на тесто насечку в виде листка. Взбейте яйцо с водой и солью и с помощью кулинарной кисти покройте смесью поверхность пирога.

5 Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте в духовку на 10 минут, затем убавьте температуру до 180 °С и оставьте еще на 15 минут. Наконец убавьте температуру до 165 °С и выпекайте еще 20 минут.

РИССОЛИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пирожки из слоеного теста с начинкой из колбасного фарша.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Приготовление: 30 минут

УТВАРЬ

Скалка
Вырубка
Кулинарная кисть

ХРАНЕНИЕ

1 сутки в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

Риссоли для вегетарианцев: вместо фарша используйте смесь из 150 г обжаренного шпината, 70 г свежего козьего сыра, соли и перца.

НУЖНО УМЕТЬ

Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)

ВАЖНО

Скрепление краев теста.

Учимся



НА 12–14 ШТУК

250 г слоеного теста на смайце (с. 40)
100 г колбасного фарша (с. 26)

СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
5 г воды
1 г мелкой соли

1 Приготовьте слоеное тесто на смайце (с. 40). Раскатайте тесто (с. 273) до толщины 3 мм. С помощью выемки диаметром около 15 см вырежьте из него 12 равных кружков.

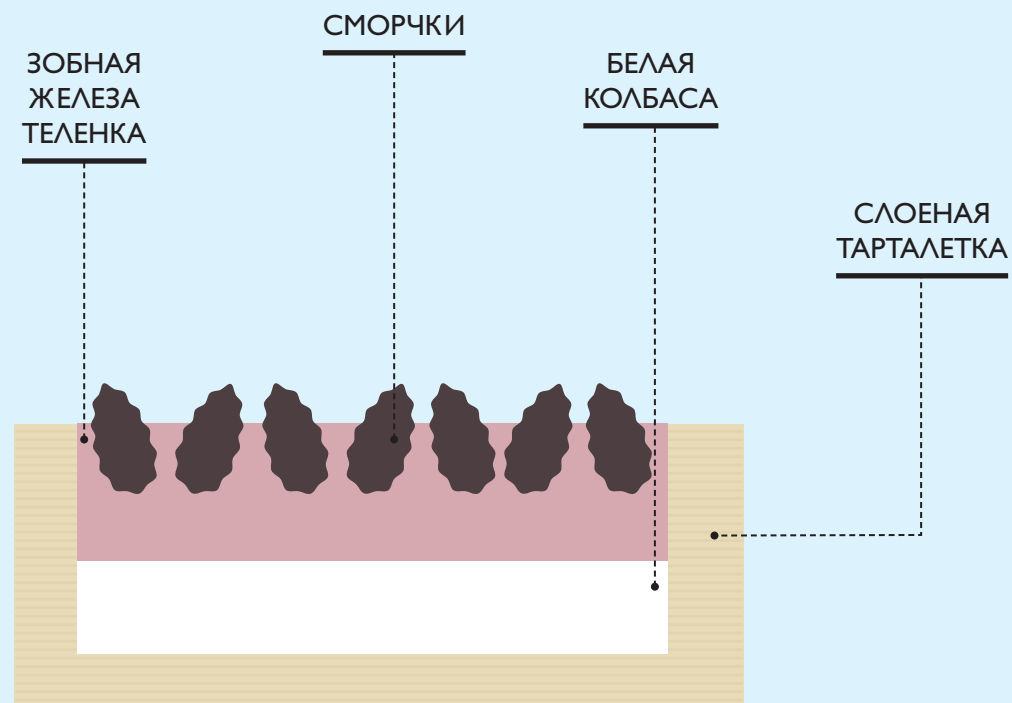
2 Выложите на каждый кружок по небольшой порции колбасного фарша. Смешайте яичный желток, воду и соль. С помощью кулинарной кисти нанесите смесь на края теста.

3 Разогрейте духовку до 200 °С. Закройте заготовки и защипните края теста. Переверните риссоли и скрепите швы, надавливая зубчиками вилки. Нанесите на тесто смесь для румяной корочки (с. 273).

4 Выпекайте 10 минут при температуре 180 °С. Затем уменьшите температуру до 160 °С и готовьте еще 20 минут.

ВОЛОВАНЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тарталетки из слоеного теста с начинкой из зобной железы теленка, белой колбасы и сморчков в сливочном соусе.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Приготовление: 30 минут

УТВАРЬ

Скалка

ХРАНЕНИЕ

1 сутки в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

ВАРИАНТ

В качестве начинки можно использовать смесь 200 г нарезанного кубиками куриного филе, 200 г нарезанной кубиками ветчины и 200 г шампиньонов.

СОВЕТЫ

Готовьте соус до тех пор, пока он не начнет обволакивать ложку. Если после приготовления волованов у вас останется соус, вплотную накройте его полиэтиленовой пленкой, иначе при охлаждении на его поверхности образуется пленка.



1

2

3

НА 4 ПОРЦИИ

1. ТЕСТО

4 тартелетки для волованов

2. НАЧИНКА

2 белые колбаски

1 подготовленная зубная
железа телянка (с. 14)

30 г сушеных сморчков,
полностью обезвоженных

50 г сливочного масла

3. СОУС

25 г сливочного масла

35 г муки

300 мл куриного бульона (приготовьте
500 мл бульона, упарьте до 300 мл)

60 г сливок

12 г мелкой соли

4 г молотого черного перца

Готовим волованы



1 Поместите сморчки в миску и залейте их 200 мл кипятка. Накройте блюдом и оставьте на 15 минут, пока они не насытятся водой. Достаньте грибы из миски, а оставшуюся воду процедите через сито шинуа. Перелейте получившийся настой в кастрюлю, поставьте на огонь и упарьте до 20 мл.

2 Нарежьте белые колбаски небольшими кубиками. Нарежьте зобные железы небольшими кусочками одинакового размера. Каждый гриб разрежьте на четыре части.

3 Переложите нарезанные грибы, колбаски и зобную железу на сковороду и обжаривайте 2 минуты на сливочном масле. Выложите начинку в отдельную емкость и отложите.

4 Приготовьте куриный бульон (с. 56). Приготовьте ру: растопите сливочное масло на сковороде и всыпьте в него муку. Перемешивайте лопаткой, пока мука и масло не образуют комочек и не отделятся от стенок сковороды.

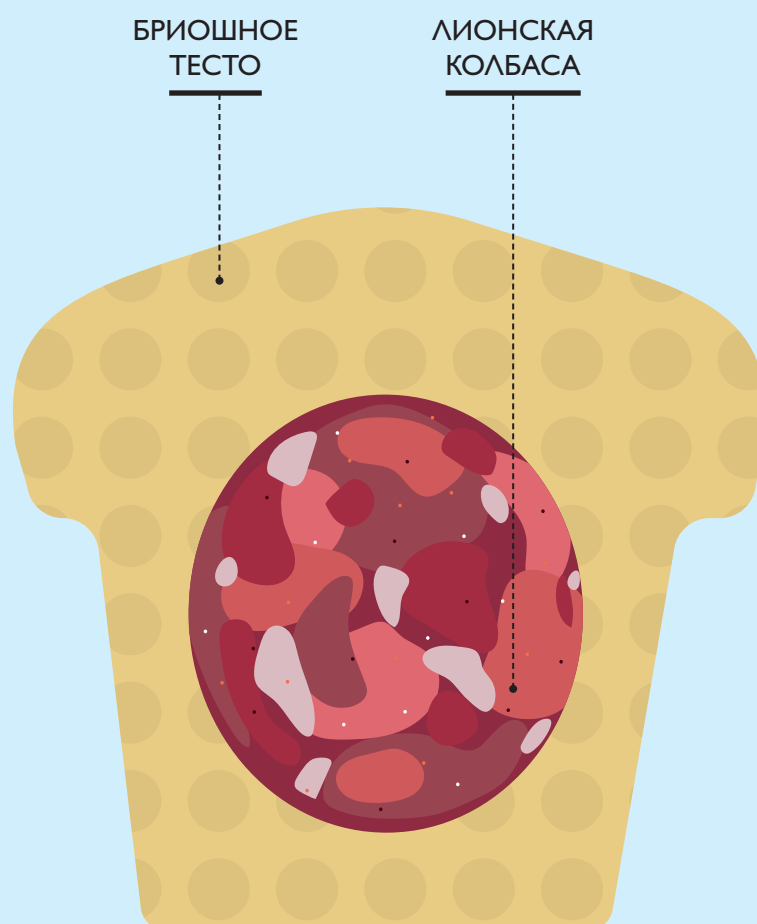
5 Не переставая взбивать соус венчиком, постепенно добавляйте упаренный куриный бульон, настой от грибов, сливки и соль. Взбивайте еще несколько минут, пока готовый соус не начнет обволакивать венчик. Выключите огонь. Добавьте колбаски, грибы, зобную железу. Поставьте начинку в теплое место.

6 Разогрейте духовку до 160 °С. Поместите основы для волованов в духовку и разогревайте 5 минут. Наполните их начинкой и сразу же подавайте к столу.



КОЛБАСА В БРИОШИ ПО-ЛИОНСКИ

Разбираемся



БРИОШНОЕ
ТЕСТО

ЛИОНСКАЯ
КОЛБАСА

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Лионская колбаса, отваренная и потом запеченная в бриошном тесте.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 40 минут
Отдых: 2 часа

УТВАРЬ

Скалка
Форма для кекса длиной 25 см

ХРАНЕНИЕ

Готовые булочки, плотно завернутые в пищевую пленку, хранятся в холодильнике не более 5 суток.

ПОДАЧА

Блюдо можно подавать как теплым, так и охлажденным.

ВАРИАНТ

Лионскую колбасу можно заменить колбасой с чесноком.

НУЖНО УМЕТЬ

Использовать смесь для румяной корочки (с. 273)

ВАЖНО

Подъем бриошного теста.

СОВЕТ

Соблюдайте рекомендации относительно времени отдыха теста.



НА 1 ШТУКУ

1 лионская колбаса (с. 122) (домашняя или купленная в магазине)
400 г бриошного теста (с. 44)

СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

1 желток
5 г воды
1 г соли

1 Приготовьте лионскую колбасу (с. 122). Положите ее в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите воду до кипения, затем уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и варите 25 минут. Достаньте колбасу из кипятка и поместите ее в холодную воду. Когда она остынет, снимите с нее оболочку и поместите колбасу в холодильник.

2 Приготовьте бриошное тесто (с. 44). Дайте ему отдохнуть, затем выложите две трети теста в смазанную маслом форму.

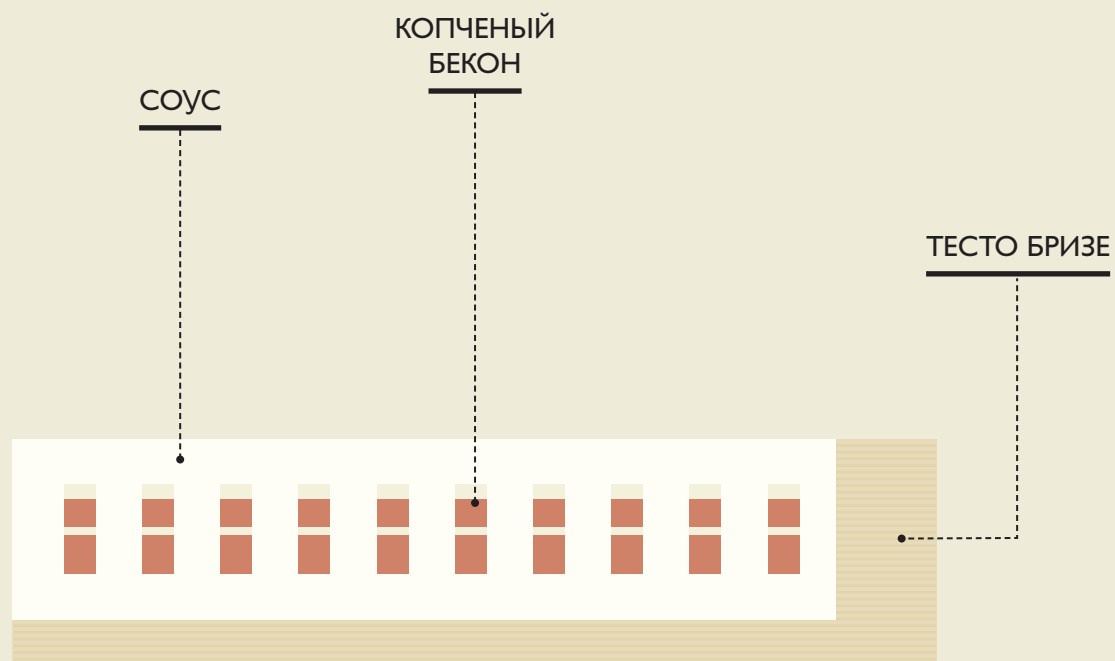
3 Выложите на тесто очищенную колбасу.

4 Накройте оставшимся тестом, кончиками пальцев прижимая тесто к краям формы. Плотнo накройте пищевой пленкой и поставьте форму в теплое место. Оставьте тесто подниматься на 1 час.

5 Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте яичный желток с водой и солью. С помощью кисти смажьте получившейся смесью корочку (с. 273). Уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте 15 минут. Снова убавьте температуру до 160 °С и выпекайте еще 25 минут. Оставьте на 1 час при комнатной температуре, затем нарежьте ломтиками и подавайте к столу.

КИШ ЛОРЕН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Открытый пирог из теста бризе с начинкой из яиц, сметаны и копченого бекона.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 50 минут
Отдых: 1 час

УТВАРЬ

Форма для выпечки диаметром 28 см
Сито шинуа

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Можно подавать как горячим, так и охлажденным.

ВАРИАНТ

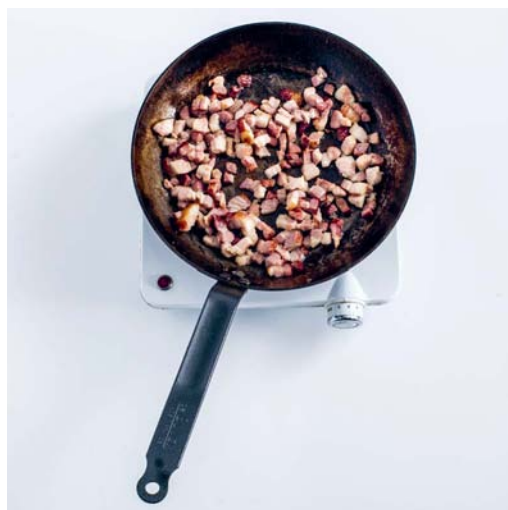
Изысканный киш лорен: добавьте в соус 150 г нарезанного кубиками сыра конте.

НУЖНО УМЕТЬ

Раскатывать тесто (с. 273)
Процеживать через сито шинуа (с. 274)

ВАЖНО

Выкладывание теста в форму.



НА 1 ПИРОГ

1. ТЕСТО БРИЗЕ

300 г муки Т65
150 г размягченного сливочного масла
1 яйцо
7 г мелкой соли
50 г воды
Сливочное масло для смазывания формы

2. НАЧИНКА

300 г копченого бекона
200 г цельного молока
6 яиц
200 г сметаны из цельного молока
4 г черного перца + 2 г тертого мускатного ореха

1 Насыпьте муку горкой, сделайте в ней углубление и выложите в него хорошо размягченное сливочное масло. Кончиками пальцев разотрите сливочное масло с мукой и солью, по мере необходимости собирая муку от краев обратно к центру. Из получившейся крошки снова сформируйте горку и сделайте в ней углубление. Отделите белок от желтка, белок отложите. Влейте в углубление воду и желток и перемешайте. Соберите тесто в шар и немного сплусните его. Накройте тесто пищевой пленкой, а затем поставьте отдыхать в холодильник на 1 час. Раскатайте тесто в круг (с. 273). Смажьте сливочным маслом форму диаметром 28 см и выложите в нее тесто. Поставьте форму в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 180 °С. Наколите тесто вилкой, поставьте его в духовку и выпекайте 15 минут при температуре 160 °С. Достаньте тесто из духовки. При помощи

кондитерской кисти нанесите яичный белок на места проколов от вилки. Выпекайте еще 2 минуты. Разогрейте духовку до 200 °С.

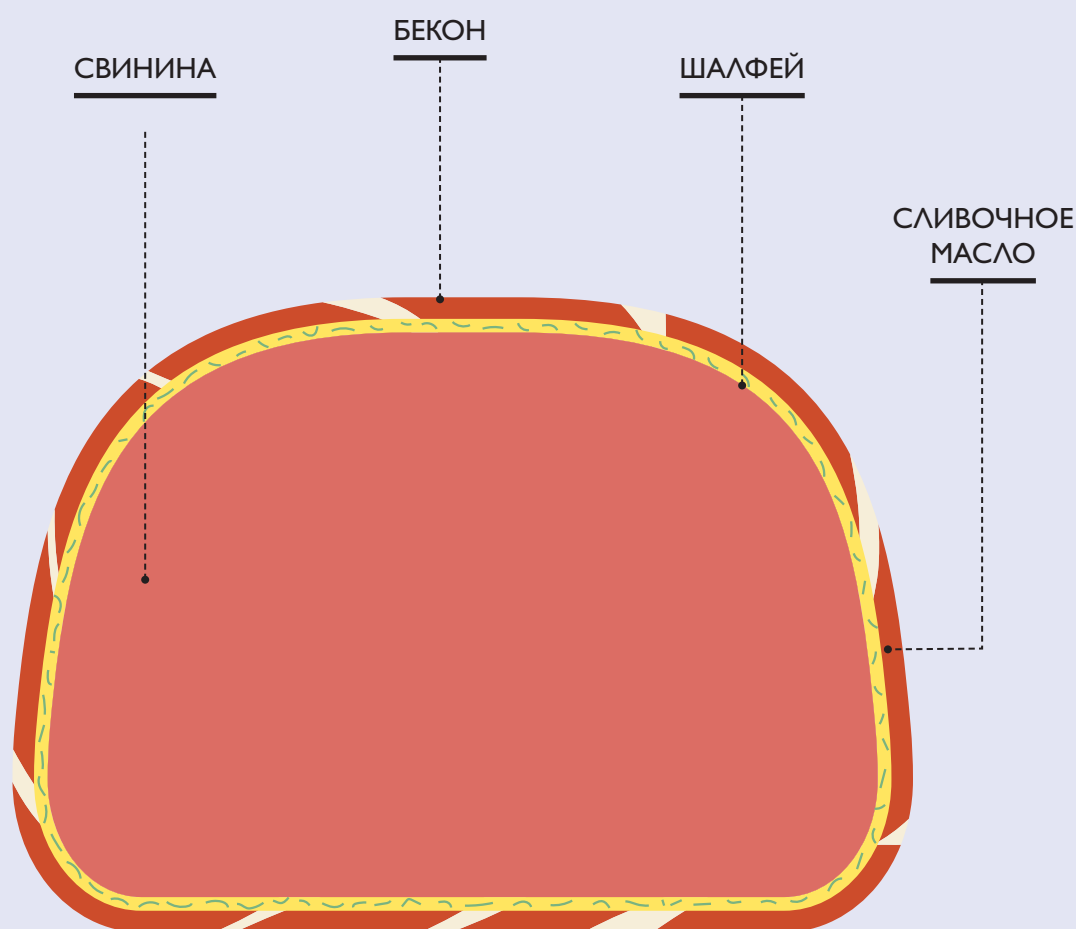
2 Тем временем приготовьте начинку. Доведите молоко до кипения. Взбейте яйца со сметаной и специями. Тонкой струйкой влейте молоко в смесь яиц и сливок, непрерывно взбивая венчиком.

3 Очистите бекон от шкуры и нарежьте его кубиками с ребром 1 см. Выложите на сковороду и обжаривайте 5 минут на среднем огне, пока бекон слегка не подрумянится. Отбросьте бекон на сито шинуа, чтобы слить лишний жир.

4 Выложите бекон на тесто. Залейте соусом. Выпекайте киш 35 минут при температуре 180 °С.

СВИНОЕ ЖАРКОЕ С ШАЛФЕЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Кусок свиной шейки, заправленный соусом из сливочного масла с шалфеем, завернутый в бекон и запеченный в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Приготовление: 40–55 минут

УТВАРЬ

Кулинарный шпагат
Кухонный комбайн с насадкой для смешивания

ХРАНЕНИЕ

До запекания жаркое хранится не более 4 суток в холодильнике или 3 месяцев в морозильной камере. Готовое жаркое хранится 4 суток.

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

ВАРИАНТ

Жаркое с грибами: замените шалфей на 50 г сушеных белых грибов.

НУЖНО УМЕТЬ

Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)

ВАЖНО

Перевязывание кулинарным шпагатом.

СОВЕТЫ

Обратите внимание: размягченное сливочное масло не должно быть слишком мягким, иначе оно стечет с мяса. Поскольку свежий шалфей — это сезонный продукт, в другое время года вместо него можно использовать 6 г измельченного сушеного шалфея.

ПОЧЕМУ БЛЮДУ ИЗ МЯСА НУЖНО ДАТЬ ОТДОХНУТЬ?

При нагревании мышечные волокна сокращаются, выталкивая жидкость. Во время отдыха жидкость снова равномерно распределяется внутри куска мяса, и он становится сочнее.



НА 1 ЖАРКОЕ ВЕСОМ 900 Г

1 кусок свиной шейки весом 1 кг
12 тонких ломтиков сала,
обычного или копченого
125 г размягченного сливочного масла
4 г свежего шалфея
20 г соли флёр-де-сель
4 г молотого черного перца

1 За 15 минут до начала приготовления достаньте сливочное масло из холодильника, чтобы оно размягчилось при комнатной температуре. Возьмите его с крупно нарезанным шалфеем, солью и перцем.

2 Получившимся соусом смажьте свинину со всех сторон.

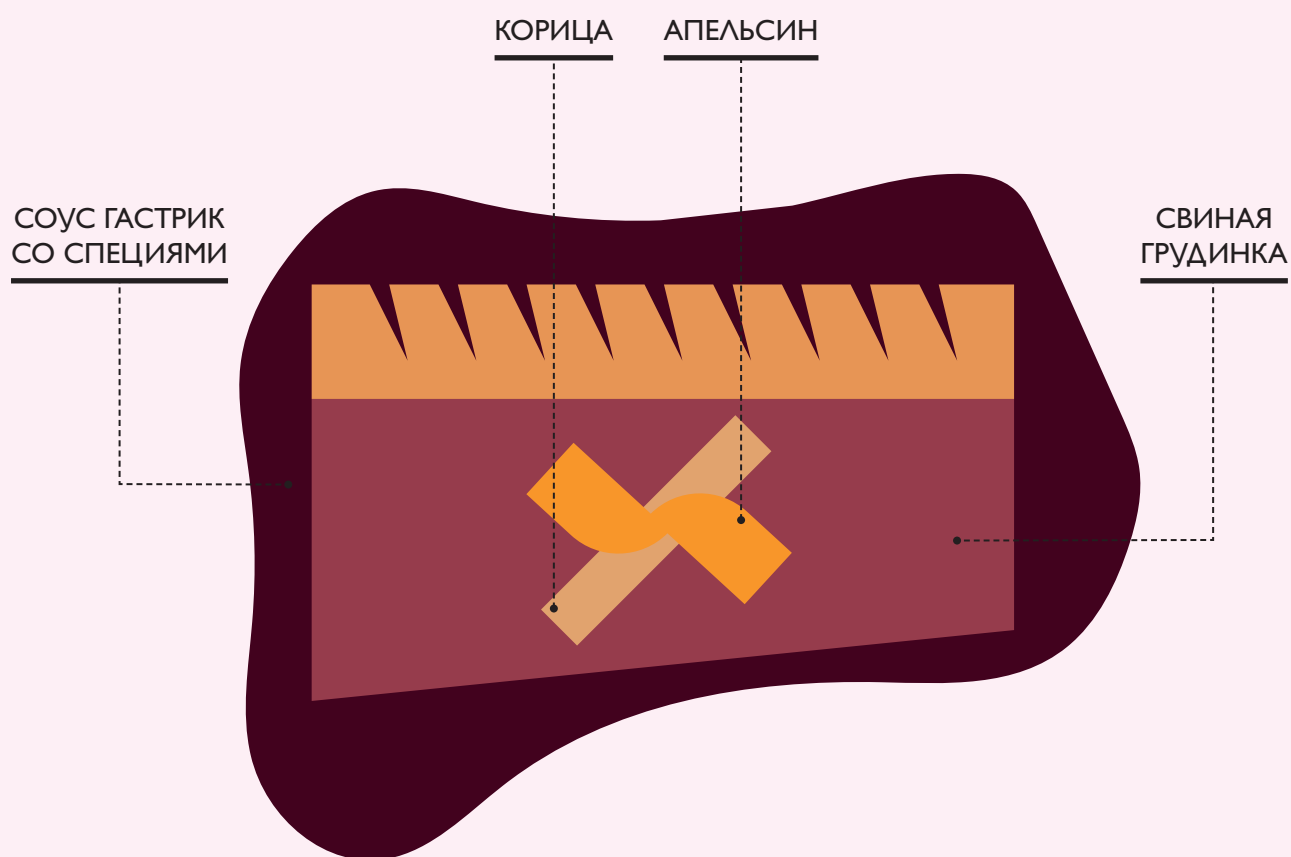
3 Выложите полоски бекона внахлест на свинину перпендикулярно волокнам мяса. Если полоски недостаточно длинные, чтобы обернуть их вокруг мяса, добавьте несколько полосок снизу.

4 Перевяжите мясо кулинарным шпагатом (с. 32).

5 Разогрейте духовку до 200 °С и запекайте 20 минут, затем убавьте температуру до 180 °С. Готовьте еще 20 минут (в этом случае жаркое останется розовым внутри) или 30 минут (до полной готовности). Накройте форму алюминиевой фольгой и оставьте в духовке при температуре 100 °С еще на 5 минут.

ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУДИНКА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Свиная грудинка, запеченная в духовке, сервированная апельсиново-карамельным соусом.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Приготовление: 2 часа 45 минут
Отдых: 45 минут

УТВАРЬ

Кулинарный термометр с зондом

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

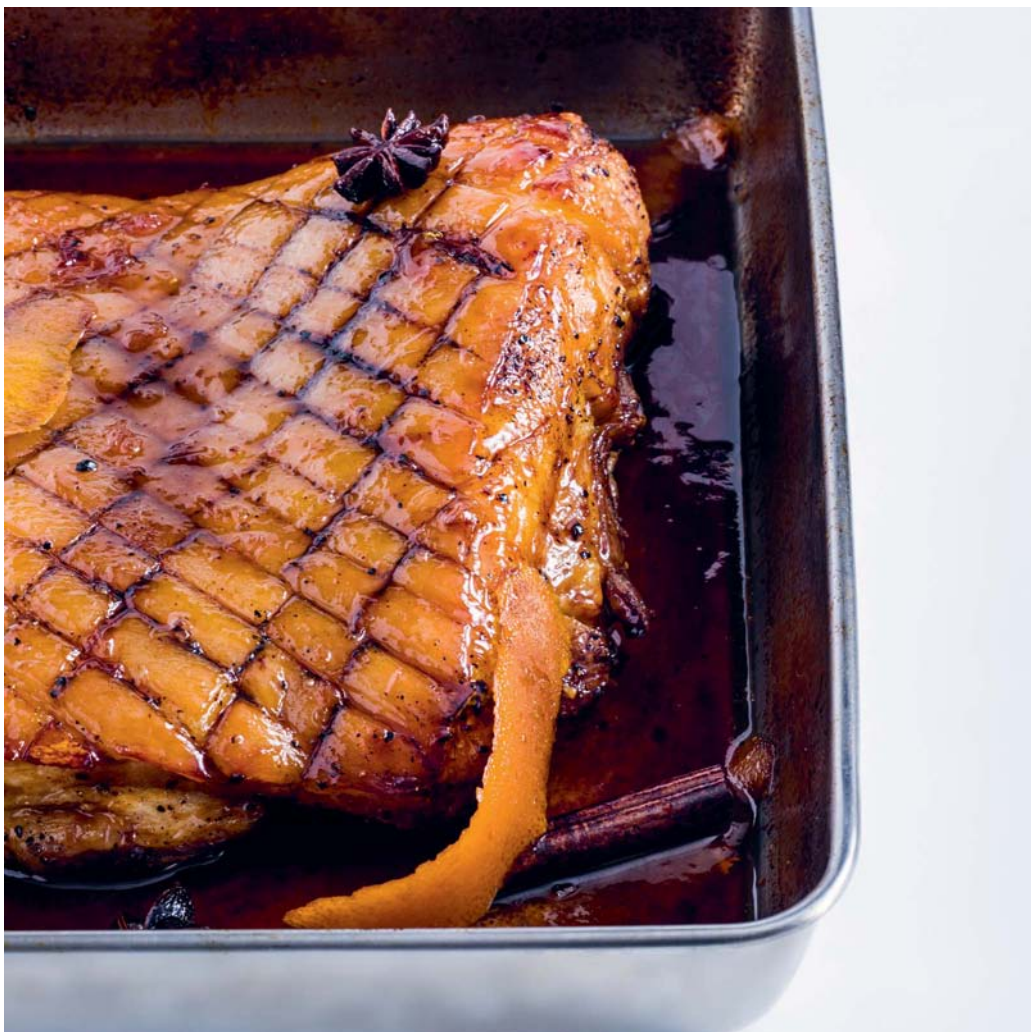
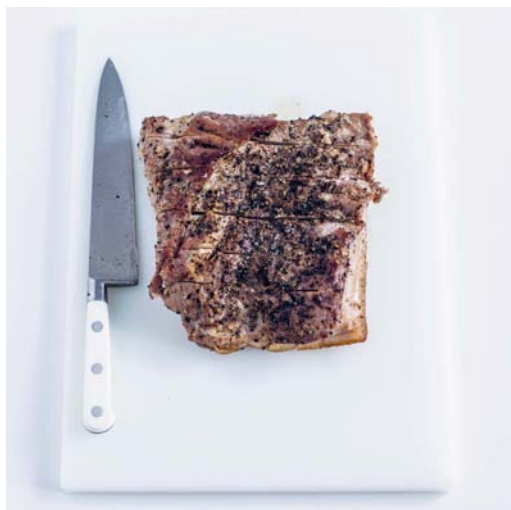
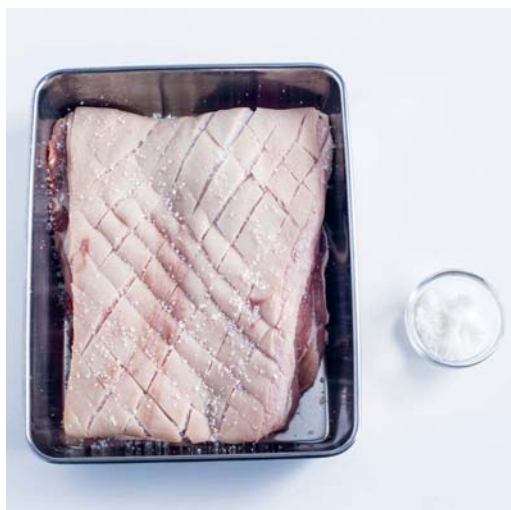
ПОДАЧА

Подавайте горячей.

ВАЖНО

Приготовление соуса гастрик.

Учимся



НА 6 ПОРЦИЙ

1. МЯСО

1 кг свиной грудинки
30 г соли флёр-де-сель
8 г молотого черного перца
10 г оливкового масла

2. СОУС ГАСТРИК

115 г сахара кассонад
2 звездочки бадьяна
1 палочка корицы
80 г красного винного уксуса
250 г куриного бульона (с. 56)
1 апельсин

1 Острым ножом нанесите на грудинку надрезы в виде сетки (с. 277). Натрите мясо солью флёр-де-сель и оставьте на 30 минут.

2 Разогрейте духовку до 220 °С. Отмерьте 5 г оливкового масла и влейте в большую форму для запекания. Выложите грудинку на блюдо кожей вниз, сбрызните еще 5 г масла и приправьте перцем. Накройте форму алюминиевой фольгой. Выпекайте 30 минут при температуре 180 °С. Уменьшите температуру до 140 °С и выпекайте еще 2,5 часа.

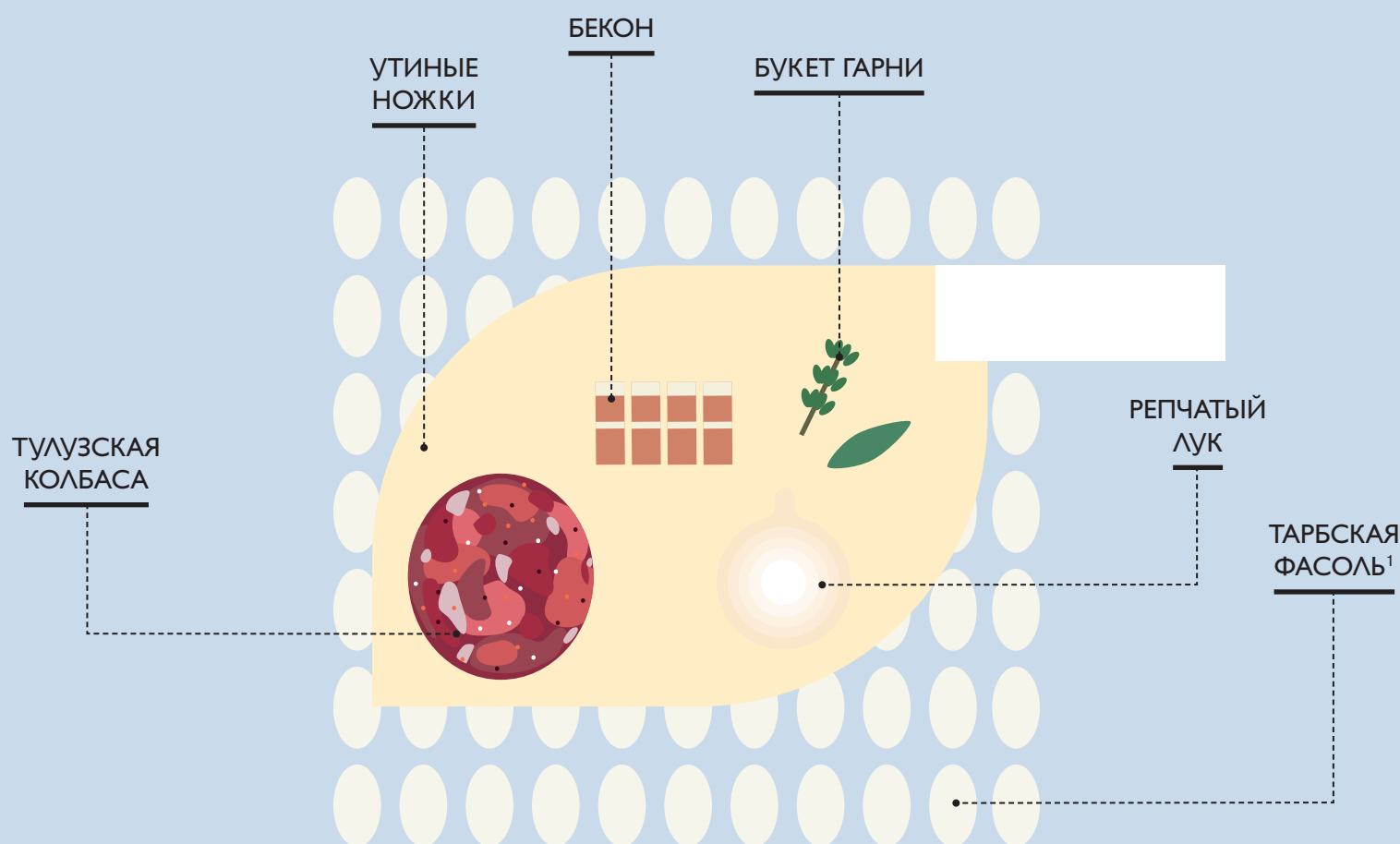
3 Тем временем залейте уксус в небольшую кастрюлю, добавьте сахар, бадьян и корицу и варите на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится. Доведите до кипения, а затем варите на медленном огне примерно 5 минут, пока соус не карамелизируется. Измерьте температуру соуса: она должна достигнуть 165 °С. Выключите огонь.

4 Выжмите сок из апельсина, отложите 3–4 кусочка кожуры и бланшируйте их в кипящей воде в течение 1 минуты. Добавьте в соус бланшированную кожуру и апельсиновый сок. Варите на медленном огне 10 минут, затем достаньте кожуру из соуса. Влейте куриный бульон. Варите на медленном огне еще 40 минут — соус должен загустеть и приобрести консистенцию сиропа.

5 Достаньте мясо из духовки и сделайте на нем надрезы глубиной 1 см, намечая линии, по которым впоследствии будете разрезать мясо на 6 порций. Снова разогрейте духовку до 220 °С и запекайте еще 25 минут до хрустящей корочки. Достаньте форму из духовки, накройте фольгой и дайте отдохнуть не менее 15 минут. Разрежьте свинину на шесть частей в соответствии с намеченными линиями и сервируйте апельсиновым соусом.

КАССУЛЕ

Разбираемся



¹ Тарбская фасоль (*лат. haricot tarbais*) — сорт фасоли, который выращивают на юго-западе Франции. — *Прим. ред.*

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рагу из фасоли, утиных ножек, бекона и тулузской колбасы, томленное на плите, а затем запеченное в духовке.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 4 часа

УТВАРЬ

Чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

4 суток в холодильнике или
3 месяца в морозильной камере

ПОДАЧА

Подавайте горячим.

ВАЖНО

Запекание.

СОВЕТ

Кассуле будет еще вкуснее, если его разогреть на следующий день после приготовления.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

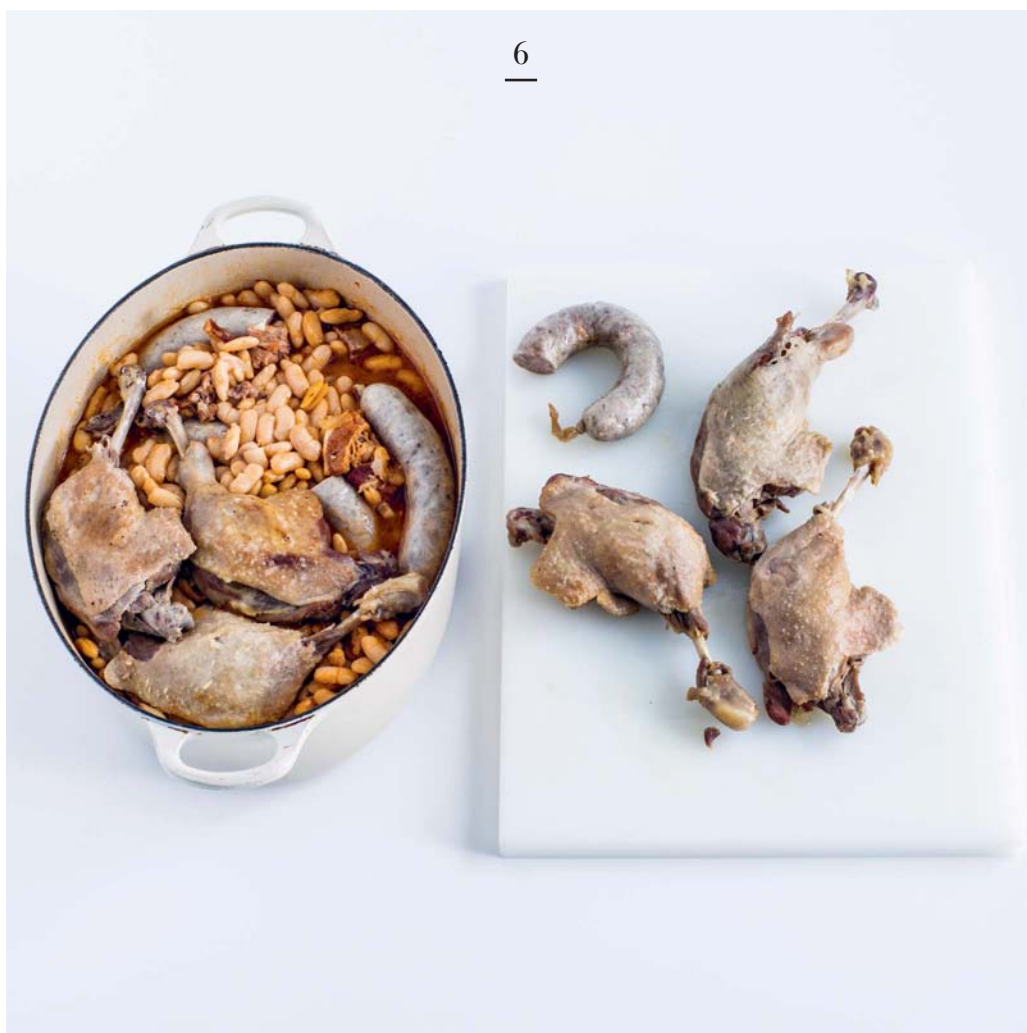
За день до подачи | Замочите фасоль
В день подачи | Приготовьте блюдо и подавайте к столу



НА 6 ПОРЦИЙ

- 1 кг утиного жира
- 1 кг тулузской колбасы (с. 102),
домашней или купленной в магазине
- 6 утиных ножек
- 200 г бекона
- 15 г мелкой соли
- 8 г молотого черного перца
- 1 кг сушеной тарбской фасоли
- 200 г измельченных помидоров,
очищенных от кожицы и семян
- 2 большие луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 букет гарни (тимьян и лавровый лист)

Готовим кашу



1 Накануне приготовления замочите фасоль на всю ночь. На следующий день промойте ее в чистой воде. Просушите фасоль и оставьте ее при комнатной температуре.

2 В большую чугунную кастрюлю поместите 900 г утиного жира и разогревайте его на слабом огне 10 минут, пока он не растает. Посолите и поперчите. Положите в кастрюлю утиные ножки, включите средний огонь и разогревайте 10 минут. Затем убавьте огонь до минимума и тушите ножки еще 3 часа.

3 Добавьте тулузскую колбасу и готовьте смесь на среднем огне в течение 10 минут. Убавьте огонь до слабого и томите еще 1,5 часа. Мясо должно стать нежным.

4 Нарезьте лук перьями. Нарезьте мясо ягненка кубиками с ребром 2 см, а бекон — ломтиками длиной 10 см. Нашинкуйте чеснок. Пассеруйте лук, ягнатицу и бекон в оставшемся утином жире на слабом огне в течение 20 минут. Добавьте чеснок и пассеруйте еще 2 минуты на слабом огне.

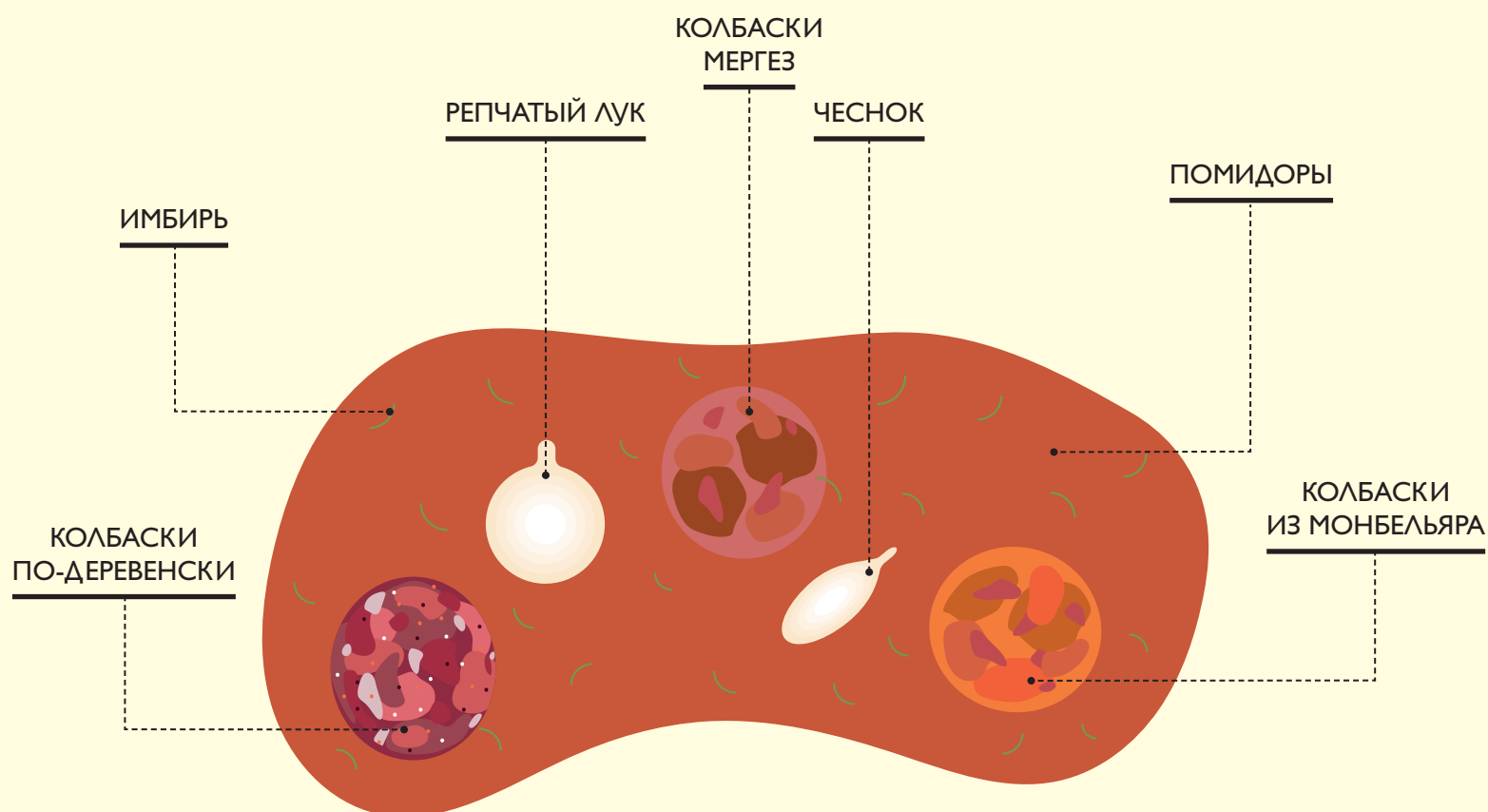
5 Добавьте измельченные помидоры и букет гарни, затем засыпьте фасоль. Долейте воды так, чтобы она покрыла все остальные ингредиенты. Накройте кастрюлю крышкой. Включите сильный огонь и варите 10 минут до закипания. Убавьте огонь до минимума и варите еще 35 минут. Приправьте и варите еще 5 минут на среднем огне. Извлеките букет гарни из кастрюли.

6 Разогрейте духовку до 220 °C. Достаньте утиные ножки из жира и нарежьте колбасу ломтиками. Выложите смесь с фасолью в форму для запекания. Поверх распределите кусочки колбасы и легким нажатием утопите их в слое фасоли. Затем выложите утиные ножки кожей вверх. Запекайте 10 минут при температуре 200 °C, пока поверхность блюда хорошенько не подрумянится.



КОЛБАСКИ В СОУСЕ РУГАЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Три вида колбасок в томатном соусе.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 1 час

УТВАРЬ

Терка для цедры Microplane®

Чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

5 суток в холодильнике

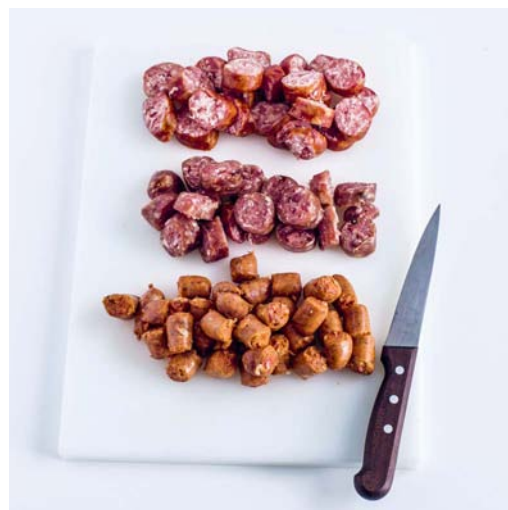
ПОДАЧА

Подавайте горячими.

ВАРИАНТ

Острый соус: добавьте к помидорам

2–6 г молотого перца чили.



НА 6 ПОРЦИЙ

300 г колбасок по-деревенски (с. 114),
домашних или купленных в магазине
300 г колбасок из Монбельера (с. 120),
домашних или купленных в магазине
300 г колбасок мергез (с. 116), домашних
или купленных в магазине
4 большие головки репчатого лука
50 г оливкового масла
4 г чеснока
10 г имбиря
7 г куркумы
1 каффир-лайм, не обработанный
химическими веществами
600 г измельченных томатов,
очищенных от кожицы и семян

1 Почистите и нарежьте лук кусочками размером 2 см.

2 Почистите и нашинкуйте чеснок и имбирь. Снимите цедру с ¼ каффир-лайма. Нарежьте колбаски ломтиками толщиной 2 см.

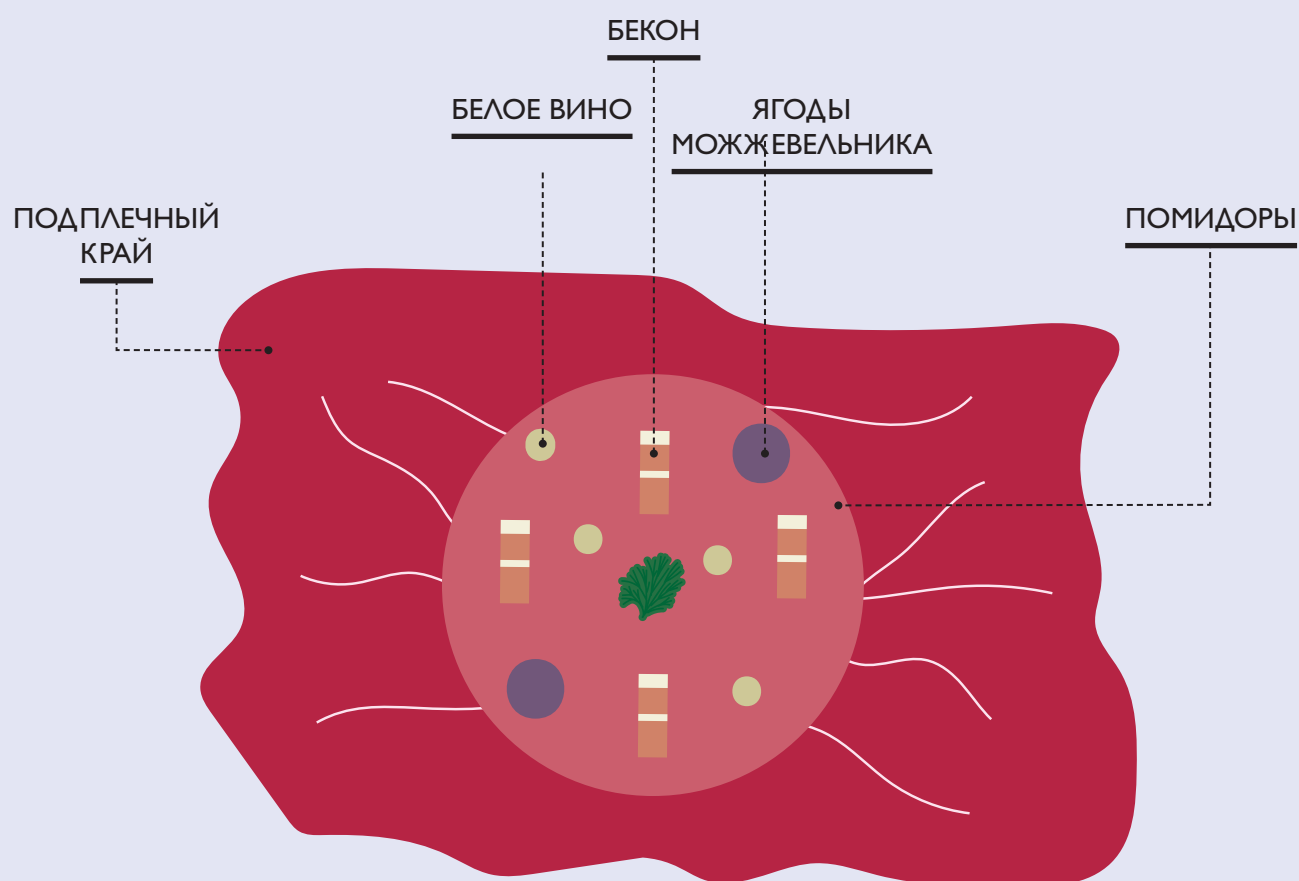
3 Включите плиту на слабый огонь и обжаривайте лук на оливковом масле в течение 25 минут. Затем добавьте чеснок, имбирь и куркуму и обжаривайте еще 2 минуты.

4 Добавьте колбаски и обжаривайте еще 5 минут на среднем огне, регулярно помешивая.

5 Добавьте измельченные помидоры, включите сильный огонь и обжаривайте еще 5 минут. Убавьте огонь, добавьте цедру каффир-лайма и тушите блюдо 20 минут на слабом огне.

АЛУЭТ-САН-ТЭТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Кусочки говядины, начиненные беконом и петрушкой и тушенные в томатном соусе.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 3 часа

УТВАРЬ

Молоток для мяса
Кулинарный шпагат
Чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

3 суток в холодильнике

НУЖНО УМЕТЬ

Деглазировать (с. 275)
Отбивать мясо (с. 275)
Перевязывать кулинарным шпагатом (с. 32)

СОВЕТЫ

Это блюдо будет еще вкуснее, если его разогреть на следующий день после приготовления. При необходимости добавьте немного воды при разогревании. Подавайте с яичной лапшой.



НА 6 ПОРЦИЙ

12 ломтиков говяжьего подпленного
края толщиной 5 мм
2 головки репчатого лука
2 зубчика чеснока
40 г оливкового масла
200 г белого сухого вина
50 г томатной пасты
200 г измельченных томатов,
очищенных от кожицы и семян
10 семян фенхеля
2 лавровых листа
Цедра 1 апельсина, не обработанного
химическими веществами
4 ягоды можжевельника
5 г молотого тимьяна

НАЧИНКА

300 г бекона
5 зубчиков чеснока
50 г петрушки
10 г молотого черного перца

- 1 Хорошо отбейте куски подпленного края молотком для мяса (с. 275). Разрежьте каждый кусок на две равные части примерно прямоугольной формы.
- 2 Приготовьте начинку: почистите чеснок; нашинкуйте чеснок и петрушку. Смешайте петрушку и чеснок с черным перцем. У вас получится приправа персияд. Нарежьте бекон кубиками с ребром 1 см. Смешайте персияд с беконом.
- 3 Выложите мясо на рабочую поверхность. В центр каждого куса выложите по 1 чайной ложке начинки и распределите вдоль больших

сторон. Загните боковые края внахлест на начинку. Сформируйте конвертики и перевяжите их шпагатом (с. 32) крест-накрест.

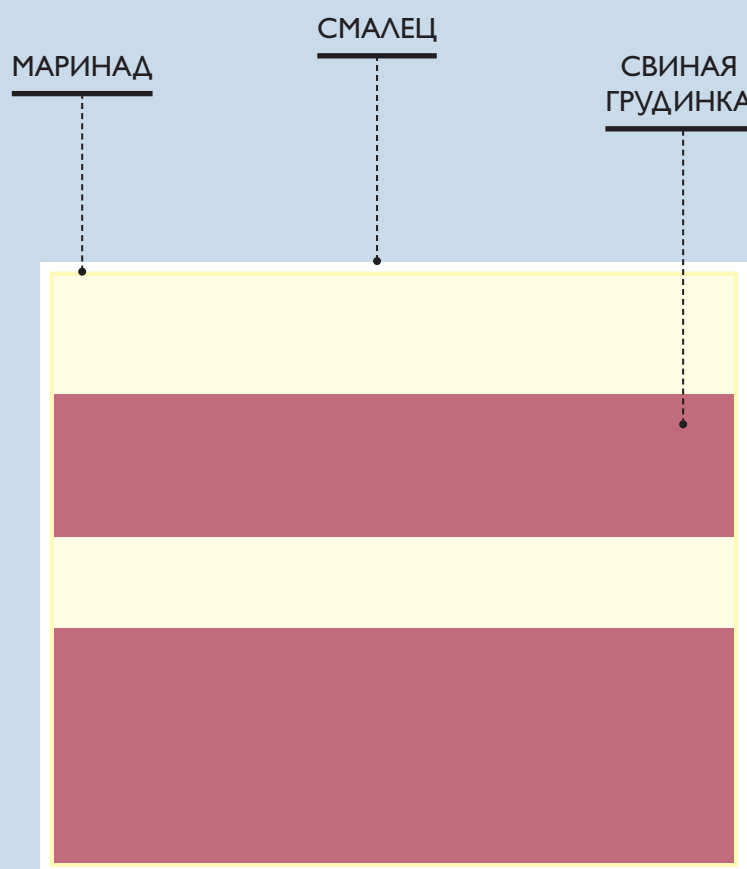
4 Почистите и нарежьте лук перьями. Залейте в чугунную кастрюлю половину оливкового масла, поставьте на слабый огонь и обжаривайте лук 10 минут. Почистите и нашинкуйте чеснок. Пассеруйте чеснок вместе с луком еще минуту. Выложите лук и чеснок в отдельную емкость.

5 В той же кастрюле на среднем огне разогрейте оставшееся масло, выложите конвертики и обжаривайте 10 минут. Деглазируйте (с. 275) белым вином. Включите средний огонь и готовьте еще 10 минут. Добавьте томатную пасту, измельченные помидоры и специи.

6 Увеличьте огонь до сильного и варите несколько минут, пока смесь не закипит, затем убавьте огонь до минимума и накройте крышкой. Варите на медленном огне еще 2,5 часа.

РИЙОНЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Нарезанная кубиками свиная грудинка, маринованная в вине вувре, а затем приготовленная на смальце.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 4 часа
Отдых: 1 ночь

УТВАРЬ

Металлическая решетка
Шумовка
Чугунная кастрюля

ХРАНЕНИЕ

6 суток в холодильнике

ПОДАЧА

Подавайте охлажденными или теплыми (для этого разогрейте рийоны в духовке при температуре 160 °C в течение 5 минут).

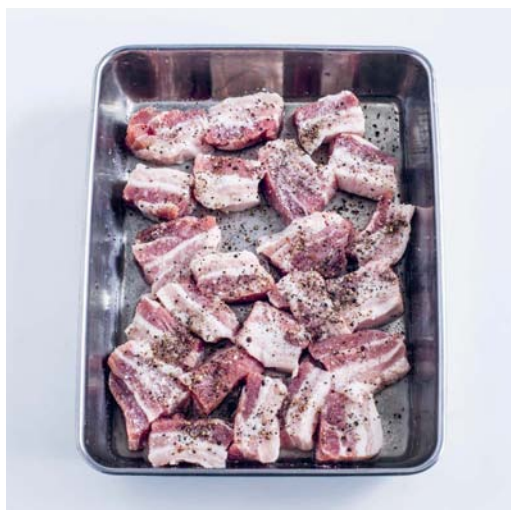
ВАЖНО

Обжаривание и тушение.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

За день до подачи | Замаринуйте мясо
В день подачи | Приготовьте рийоны и подавайте к столу

Учимся



НА 10 ПОРЦИЙ

1 кг свиной грудинки без шкуры
50 г вина вувре
25 г мелкой соли
7 г молотого черного перца
550 г смальца

1 За день до подачи нарежьте грудинку кубиками с ребром 5 см. Залейте вином, посолите, поперчите и оставьте на всю ночь.

2 На следующий день отмерьте 50 г смальца и обжарьте на нем грудинку. Мясо должно хорошо поджариться со всех сторон. Добавьте оставшийся смалец, включите слабый огонь, накройте крышкой и тушите 4 часа.

3 В конце приготовления увеличьте огонь, чтобы придать рйонам красивый золотистый цвет. Внимательно следите за тем, чтобы рйоны не подгорели.

4 Достаньте рйоны с помощью шумовки, выложите их на решетку и остудите.

ГЛАВА 3

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

УТВАРЬ

ШУМОВКА	268
МОЛОТОК ДЛЯ МЯСА	268
НОЖИ	268
ТОПОРИК ДЛЯ МЯСА	268
ТОЧИЛКА ДЛЯ НОЖЕЙ	268
ТЕРКА	268
ПЕСТИК И СТУПКА	268
СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА	268
КУЛИНАРНЫЕ КИСТИ	268

ЛОТОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	269
МИСКА	269
БАНКА	269
ЧУГУННАЯ КАСТРЮЛЯ	269
ПАРОВАРКА ДЛЯ КАСТРЮЛИ	269
ВЫРУБКА	269
ВОРОНКА	269
КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР С ЗОНДОМ ...	269
ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА	269

МЯСОРУБКА	270
КУХОННЫЙ КОМБАЙН С НАСАДКОЙ ДЛЯ ШИНКОВКИ	270
СИТО ШИНУА	270
СКАЛКА	270
КУЛИНАРНЫЙ ШПРИЦ	270
КУХОННОЕ ПОЛОТЕНЦЕ	270
КЕРАМИЧЕСКАЯ ФОРМА	270
КУЛИНАРНЫЙ ШПАГАТ	270

КОПТИЛЬНЯ	271
КУЛИНАРНАЯ ГОРЕЛКА	271
КРЮК ДЛЯ ПОДВЕШИВАНИЯ МЯСА	271
ФОРМЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ПАШТЕТА	271
КОНДИТЕРСКИЕ ЩИПЦЫ	271

ИНГРЕДИЕНТЫ

СВИНИНА	272
ЖИРЫ	272
СВЕКОЛЬНЫЙ ПОРОШОК, ЛИСТОВОЙ ЖЕЛАТИН	272
АЛКОГОЛЬ	272
РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ПЕРЦА	272
СПЕЦИИ	272

РАБОТА С ТЕСТОМ

РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА	273
ЗАЩИПЫВАНИЕ КРАЕВ ТЕСТА, УКРАШЕНИЕ	273
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ ФОРМЫ	273
СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ	273
ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА	273
ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ	273

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

НАРЕЗКА «БРЮНУАЗ»	274
СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ	274
ПРОЦЕЖИВАНИЕ ЧЕРЕЗ СИТО ШИНУА	274
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРИ ПОМОЩИ СТУПКИ И ПЕСТИКА	274
ПОДГОТОВКА АРТИШОКОВ	274
СНЯТИЕ ЦЕДРЫ	274
ПРОКАЛИВАНИЕ ОРЕХОВ И СЕМЯН	274
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКИ	274

ОБРАБОТКА МЯСА

ОТБИВАНИЕ МЯСА	275
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА	275
МАРИНОВАНИЕ	275
ДЕГЛАЗИРОВАНИЕ	275
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО МЕШКА	275
ПРОКАЛЫВАНИЕ ПУЗЫРЬКОВ ВОЗДУХА ..	275
ЗАМАЧИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА	275
ЗАСОЛКА	275

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

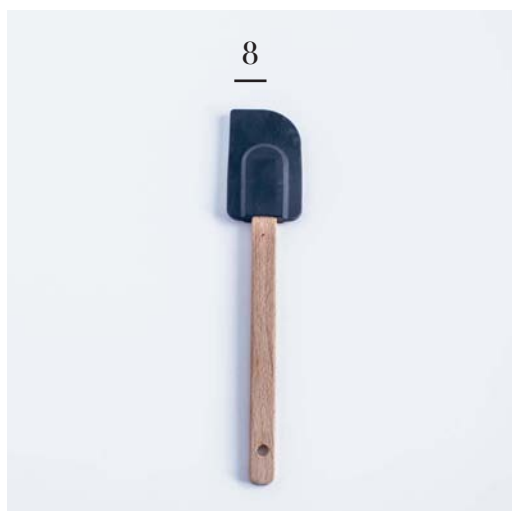
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ	276
БЛАНШИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ	276
ОШПАРИВАНИЕ	276
СНЯТИЕ ПЕНЫ	276
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКИ, ФОРМОВКА БАЛЛОТИНА	276
ПОШИРОВАНИЕ	276
ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КУЛИНАРНЫМ ТЕРМОМЕТРОМ	276

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАКРЫВАНИЕ БЛЮДА САЛЬНИКОМ	277
ФЛАМБИРОВАНИЕ	277
НАНЕСЕНИЕ НА МЯСО НАДРЕЗОВ	277
ОБЖИГАНИЕ КУЛИНАРНОЙ ГОРЕЛКОЙ ...	277
ХРАНЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА	277

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	278
УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ	279
БЛАГОДАРНОСТИ	280

УТВАРЬ



1 Шумовка

2 Молоток для мяса

3 Ножи: жилочный нож, тонкий нож для нарезки паштета, обвалочный нож

4 Топорик для мяса

5 Точилка для ножей

6 Терка для цедры Microplane®

7 Ступка и пестик

8 Силиконовая лопатка

9 Кулинарные кисти

УТВАРЬ



10



11



12



13



14



15



16



17



18

10 Лоток из нержавеющей стали

11 Кастрюли и ковш

12 Воронка

13 Миски из нержавеющей стали

14 Пароварка для кастрюли

15 Кулинарный термометр с зондом, весы

16 Стекланные банки

17 Выемки

18 Пищевая пленка

УТВАРЬ



1 Мясорубка

2 Кухонный комбайн с насадкой для шинковки

3 Сито шинуа

4 Скалка

5 Кулинарный шприц

Для засолки мяса возьмите шприц с самой длинной иглой и наибольшей вместимостью. Наполните шприц, погрузив иглу в рассол и потянув за поршень. Заполните шприц до конца. Введите иглу в мясо как можно глубже, а затем медленно извлекайте, одновременно аккуратно нажимая на поршень, чтобы рассол лучше распределился внутри. Сделайте серию проколов, примерно по одному через каждые 4 кв. см.

6 Кухонное полотенце

7 Керамические формы

8 Кулинарный шпагат

УТВАРЬ

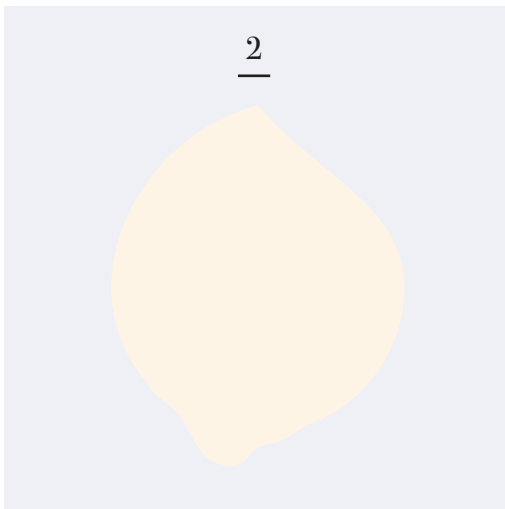
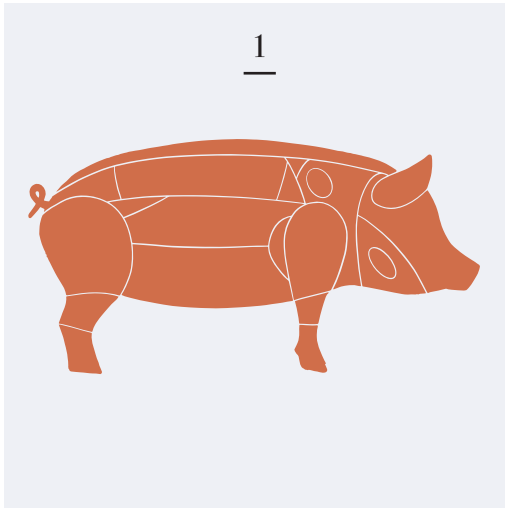


9 Коптильня
10 Кулинарная горелка

11 Крюк
12 Формы для запекания паштета

13 Кондитерские щипцы

ИНГРЕДИЕНТЫ



1 СВИНИНА

Достаточно недорогое мясо, которое отлично подходит для использования в рецептах мясных деликатесов: в силу своей жирности оно придает блюдам нежность и сочность. Любые отрезки свинины могут использоваться в кулинарии.

2 ЖИРЫ

Используются в рецептах блюд из мяса для придания им особого вкуса и специфической текстуры. Кроме того, они позволяют продлить срок хранения мясных деликатесов, защищая их от воздействия воздуха. В частности, в рецептах используется топленое свиное сало (смалец), сливочное и растительное масло. В случаях, когда в рецепте используется жирное мясо, добавление масла или сала не требуется.

3 СВЕКОЛЬНЫЙ ПОРОШОК, ЛИСТОВОЙ ЖЕЛАТИН

По желанию в качестве красителя, придающего блюдам аппетитный вид, может использоваться порошок из сушеной свеклы. Пищевой желатин производят из костной ткани животных. Для приготовления желе желатин сначала замачивают, а затем добавляют в холодную воду.

4 АЛКОГОЛЬ

В производстве блюд из мяса чаще всего используется ром, белый портвейн, виски или арманьяк.

5 РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ПЕРЦА

В рецептах различных колбас и паштетов используются разные сорта перца, каждый из которых имеет свои неповторимые свойства, в частности разную степень остроты. Так, например, зеленый перец обладает очень тонким изысканным вкусом и чаще всего применяется в рецептах терринов; острый и ароматный черный перец сочетается с любыми блюдами; мадагаскарский перец обладает необычными древесными и цитрусовыми нотками, тогда как кампотский перец придает блюдам легкий аромат карамели.

6 СПЕЦИИ

В мясные деликатесы добавляют специи в самых разнообразных видах: целые и молотые семена, сушеные или свежие. Экспериментируя со специями, можно получить самые неожиданные вариации знакомых блюд.

РАБОТА С ТЕСТОМ



1 РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА

Раскатайте тесто с помощью скалки. Слегка припудрите мукой рабочую поверхность, скалку и тесто.

Эластичное тесто: пластичное, легко растяжимое тесто.

Упругое тесто: с трудом поддается раскатыванию, быстро принимает первоначальную форму.

2 ЗАЩИПЫВАНИЕ КРАЕВ ТЕСТА И УКРАШЕНИЕ

Смажьте края теста смесью для румяной корочки и, защипнув, склейте их между собой. Чтобы украсить корочку, вырежьте на тесте узоры ножом или кондитерскими щипцами.

3 ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИЗ ФОРМЫ

Чтобы паштет было проще вынуть из формы, проведите вдоль всех ее стенок пламенем кондитерской горелки. Террин, паштет по-деревенски или галантин из свиной головы можно извлечь из формы, опустив ее в кипяток на 1 минуту.

4 СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

Взбейте яйцо с водой и солью. Обмакните в получившуюся смесь кисть и уберите излишки, а затем смажьте корочку, чтобы в процессе выпекания она подрумянилась.

5 ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

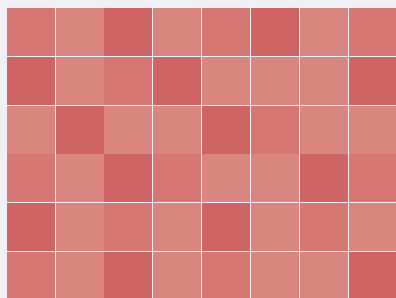
Возьмите две маленькие выемки, одну чуть больше другой. Меньшей выемкой проделайте отверстие в крышке паштета, затем осторожно подцепите получившийся кружок кончиком ножа и снимите его. С помощью большей выемки вырежьте из обрезков теста кружок. Меньшей выемкой проделайте в нем отверстие, чтобы получилось кольцо. Приклейте его к корочке, слегка смазав место склейки смесью для румяной корочки.

6 ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

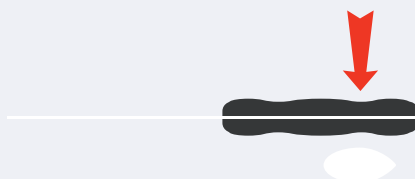
Чтобы тесто не прилипало к рабочей поверхности, надо присыпать ее тонким слоем муки. Важно не перестараться — излишек муки изменит состав теста.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

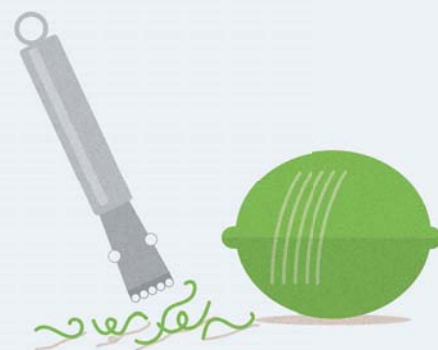
1



4



6



2



5



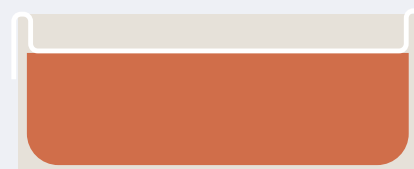
7



3



8



1 НАРЕЗКА «БРЮНУАЗ»

Нарежьте овощи небольшими кубиками с ребром около 3 мм.

2 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

Выложите в форму смазку и распределите его бумажным полотенцем — это облегчит извлечение блюда из формы.

3 ПРОЦЕЖИВАНИЕ

Процедите жидкость через сито (обычное или шинуа), чтобы удалить крупные фрагменты бульона или отфильтровать осадок.

4 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СТУПКИ И ПЕСТИКА

Растолките ингредиент в ступке с помощью пестика до получения мелкого однородного порошка.

5 ПОДГОТОВКА АРТИШОКОВ

Удалите самые крупные внешние листья, затем отрежьте верхушку и основание листьев. Очистите стебель и срежьте его, отступив примерно на 8–10 см от плода. Чтобы артишоки не потемнели от контакта с воздухом, поместите их в воду с лимонным соком.

6 СНЯТИЕ ЦЕДРЫ

Снимать с цитрусовых цедру следует аккуратно, не затрагивая белую часть. Мелко натертую цедру, как правило, добавляют в блюдо в конце приготовления. Цедру также порой используют в виде

продолговатых крупных кусочков (например, в соусах), перед этим ее следует бланшировать.

7 ПРОКАЛИВАНИЕ ОРЕХОВ И СЕМЯН

Орехи и семена прокаливают, чтобы усилить их аромат.

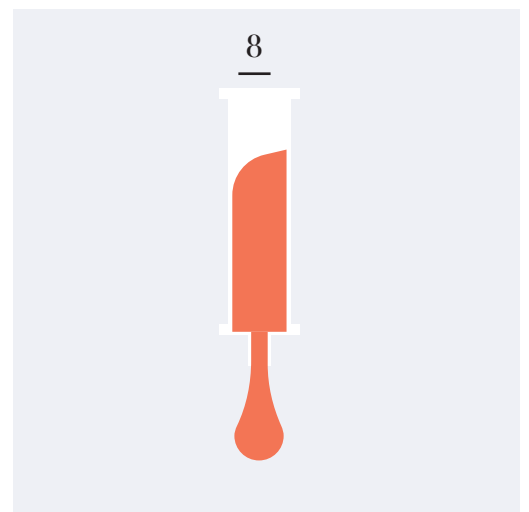
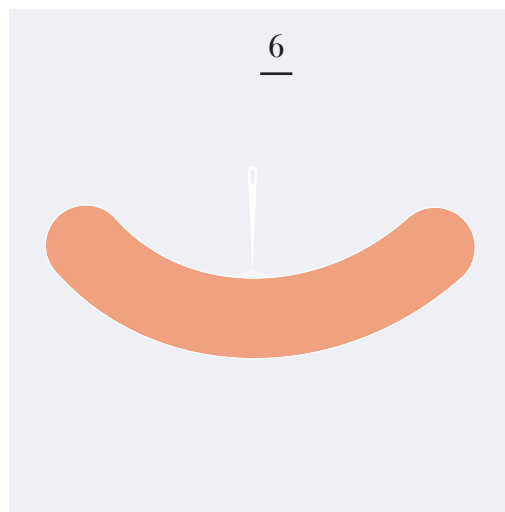
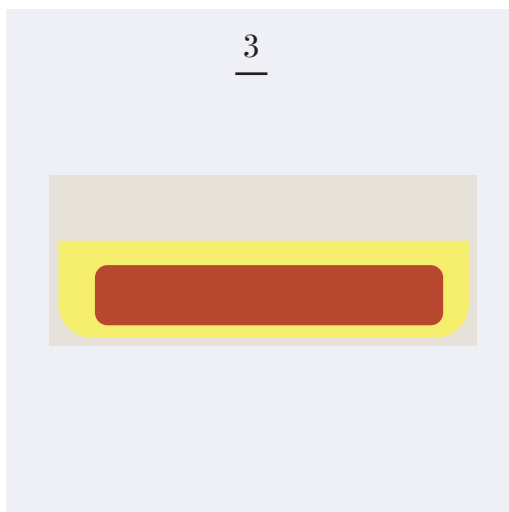
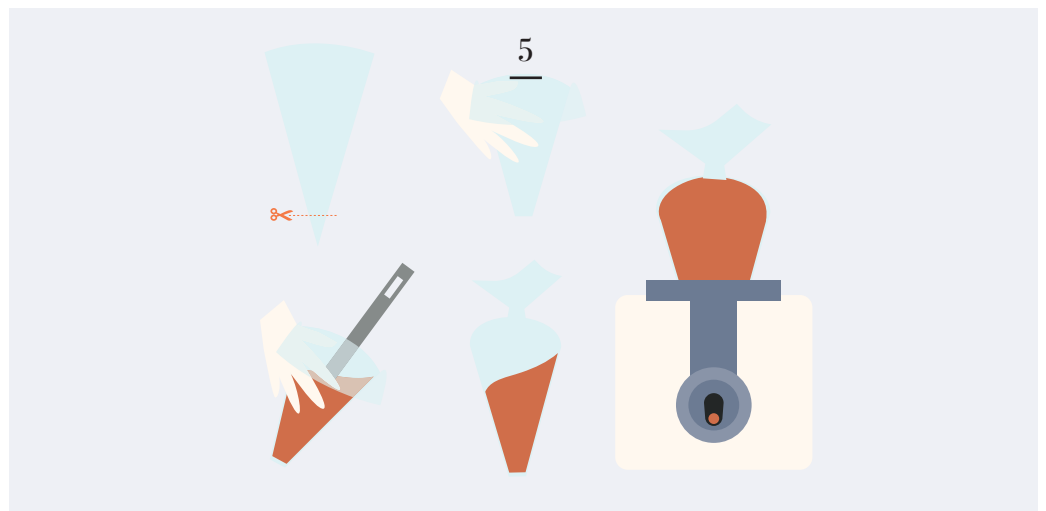
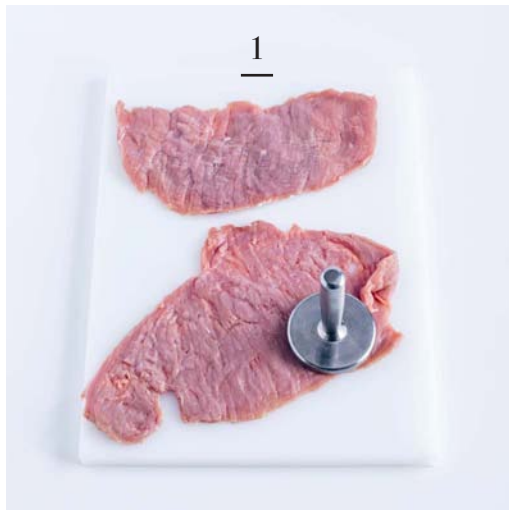
В духовке: выложите орехи на противень и прокаливаете около 10 минут при температуре 180 °С.

На сковороде: прокаливаете орехи без добавления масла, регулярно встряхивая сковороду. Следите за тем, чтобы орехи не подгорели.

8 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКИ

Накройте или оберните блюдо пищевой пленкой так, чтобы избежать контакта. Это позволит избежать подсыхания или образования корочки.

РАБОТА С МЯСОМ



1 ОТБИВАНИЕ МЯСА

Отбейте мясо специальным молотком, чтобы оно стало более мягким и податливым.

2 ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

Пропустите мясо через электрическую мясорубку или нарежьте его вручную крохотными кубиками. Если резать мясо ножом, то у готового блюда будет более выраженная текстура.

3 МАРИНОВАНИЕ

За сутки до приготовления приправьте мясо специями, солью, перцем, алкоголем, маслом и т. д. Это позволит смягчить его и придать ему особенный вкус.

4 ДЕГЛАЗИРОВАНИЕ

Залейте в посуду, на которой только что жарили мясо, жидкость (вино, сливки и т. д.), чтобы растворить ароматные остатки мясного сока.

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО МЕШКА

Поместите фарш в кондитерский мешок и скрутите его верхнюю часть. Жажмите мешок и выдавите фарш в отверстие лотка мясорубки.

6 ПРОКАЛЫВАНИЕ ПУЗЫРЬКОВ ВОЗДУХА

Проткните оболочку колбасы иглой, чтобы удалить пузырьки воздуха. Это делает колбасу более плотной, и она лучше перенесет термическую обработку.

7 ЗАМАЧИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

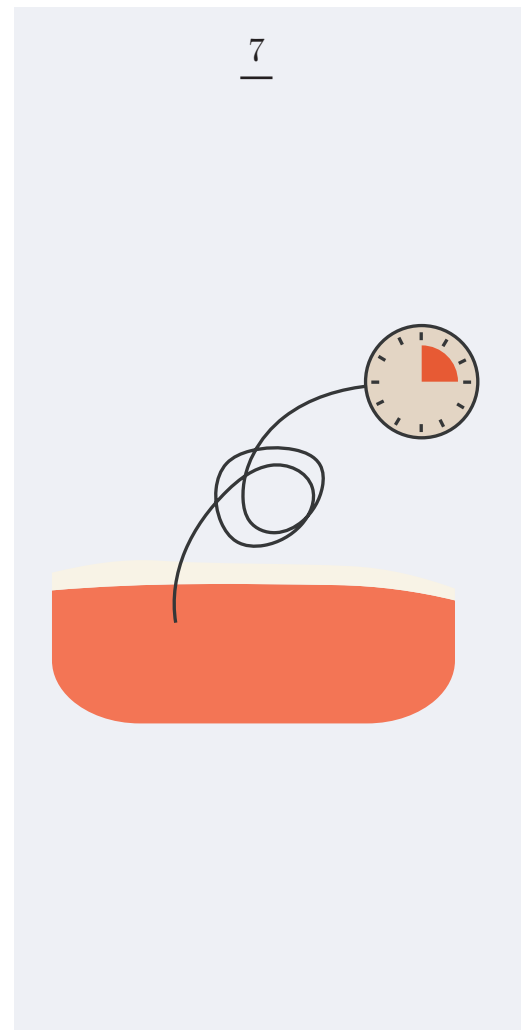
Листовой желатин: замочите его в холодной воде на 15 минут. Отожмите его вручную и добавьте в блюдо.

Желатин в порошке: вскипятите воду и выключите огонь, как только появятся первые пузырьки. Всыпьте в воду сразу весь желатин, затем взбивайте венчиком 2 минуты. Используйте сразу же.

8 ЗАСОЛКА МЕТОДОМ ШПРИЦЕВАНИЯ

Наполните шприц, поместив иглу в рассол и потянув за поршень. Заполните шприц до конца. Введите иглу в мясо как можно глубже, а затем медленно извлекайте, одновременно аккуратно нажимая на поршень. Сделайте несколько инъекций на равном расстоянии друг от друга (примерно через каждые 4 кв. см), чтобы рассол распределился равномерно.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА



1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

В большую емкость налейте воду, а затем поставьте в нее форму, в которой будет готовиться блюдо. Форма должна быть погружена в воду не менее чем на три четверти своей высоты. Благодаря пару блюда, приготовленные на водяной бане, получаются нежными и сочными.

2 БЛАНШИРОВАНИЕ

Погрузите продукт, который необходимо бланшировать, в кипящую воду. Доведите до повторного закипания и варите 1 минуту. Остудите.

3 ОШПАРИВАНИЕ

Этот термин используется в колбасном деле для бланширования оболочек и требухи, а также овощей (см. Бланширование).

4 СНЯТИЕ ПЕНЫ

Очищение бульона путем удаления плавающих на его поверхности примесей, например с помощью шумовки или сита шинуа.

5 НАКРЫВАНИЕ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКОЙ, ФОРМОВКА БАЛЛОТИНА

Чтобы защитить блюдо от контакта с воздухом, его необходимо плотно накрыть пищевой пленкой. Чтобы сформовать баллотин, выложите смесь на пищевую пленку и плотно сверните в колбаску.

При необходимости оберните вторым слоем пленки. Завяжите узлы на концах баллотина.

6 ПОШИРОВАНИЕ

Термическая обработка продуктов в почти закипающей воде (при температуре не выше 90 °C).

7 ИЗМЕРЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ КУЛИНАРНЫМ ТЕРМОМЕТРОМ

Поместите зонд термометра внутрь блюда, чтобы измерить его температуру, — это позволит контролировать процесс приготовления.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

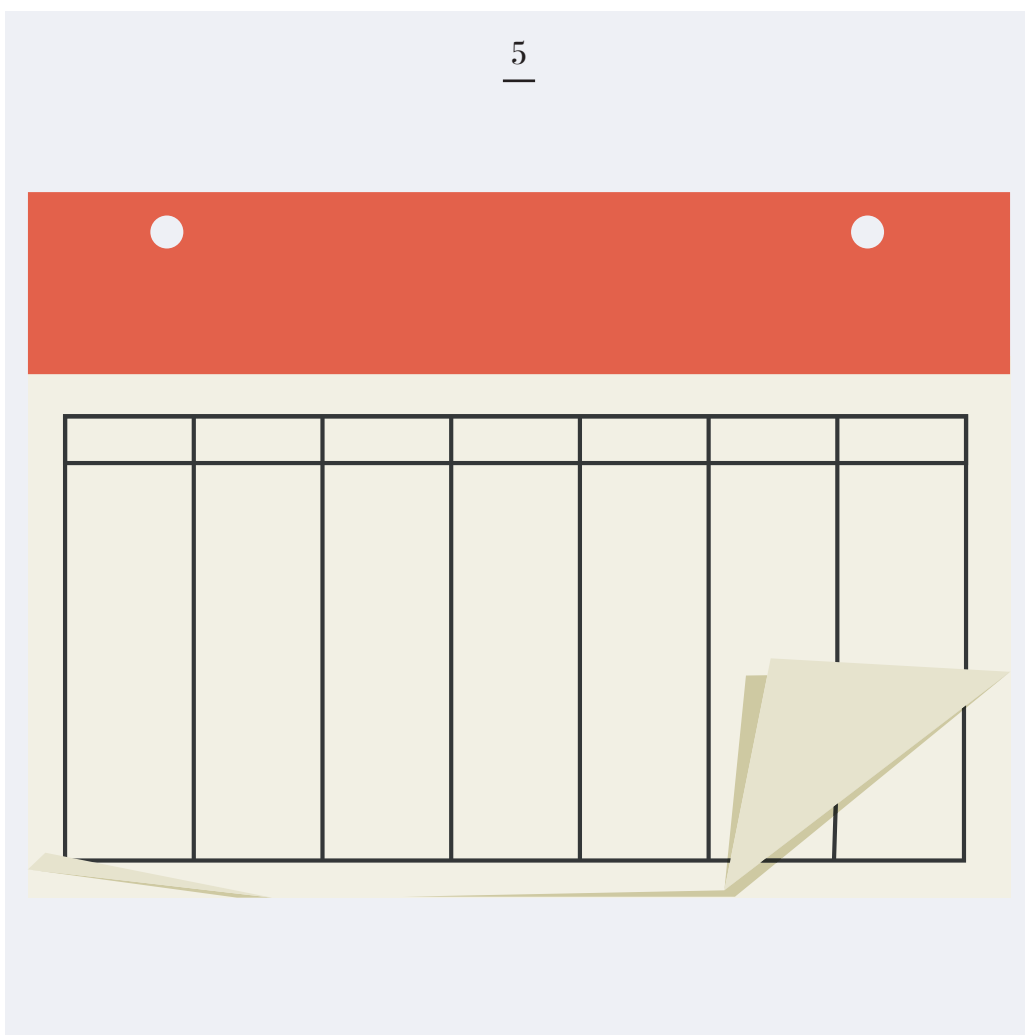


1 НАКРЫВАНИЕ БЛЮДА САЛЬНИКОМ

Убедитесь, что сальник полностью покрывает фарш и плотно прилегает к краям формы. Сальник можно подоткнуть поглубже при помощи ручки вилки.

2 ФЛАМБИРОВАНИЕ

Сбрызните сковороду с кипящей смесью крепким алкоголем и, не снимая ее с огня, подожгите кулинарной горелкой. Подождите, пока огонь погаснет естественным образом.



3 НАНЕСЕНИЕ НА МЯСО НАДРЕЗОВ В ВИДЕ РЕШЕТКИ

Сделайте на поверхности несколько пересекающихся надрезов. Это позволит украсить готовое блюдо и сделает его менее жирным.

4 ОБЖИГАНИЕ КУЛИНАРНОЙ ГОРЕЛКОЙ

Обожгите блюдо кулинарной горелкой, держа ее примерно в 10 см от поверхности продукта — он должен подрумяниться, а не обуглиться.

5 ХРАНЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА

Срок хранения блюд из мяса зависит от их размера, толщины, а также от наличия оболочки. Следует помнить, что мясные деликатесы производятся из скоропортящихся продуктов. При несоблюдении современных стандартов безопасности и требований гигиены они могут вызывать серьезные пищевые отравления. Самое важное — это руководствоваться здравым смыслом. Не употребляйте в пищу продукты, которые подозрительно пахнут!

БЛАГОДАРНОСТИ

Спасибо Одри, Орате, Пьеру, Орели и всем остальным, без кого эта книга не появилась бы на свет!
Спасибо моей замечательной команде за ее неизменную поддержку в течение всего года: Марго, Корали, Китане.
Спасибо моей сестре Диане и брату Максиму за то, что они всегда разделяли мою страсть к кулинарии!
Спасибо моим родным и друзьям за то, что они всегда рядом со мной,
Я люблю вас.

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

ОСНОВЫ

НАТУРАЛЬНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ, СУБПРОДУКТЫ И НУТРИАННОЙ ЖИР

Натуральные колбасные оболочки	10
Требуха	12
Зобная железа телят	14
Смалец и гратоны	16

ПОДГОТОВКА МЯСА

Зачистка мяса	18
Обвалка кроличьей тушки	21
Обвалка куриной тушки	22
Подготовка фуа-гра	24

НАЧИНКИ

Колбасный фарш	26
Мусс из печени с дюксем	28
Фарш фин	29
Маринованные кусочки мяса	30
Бульон для желе	31

ТЕХНИКИ РАБОТЫ С МЯСОМ

Перевязывание кулинарным шпагатом	32
Приготовление фарша	34
Набивка	35
Формовка: отдельные колбаски	36
Формовка: колбаса в виде спирали, связка колбасок	37
Засолка	38
Вяление и копчение	39

ТЕСТО

Слоеное тесто на смальце	40
Бриошное тесто	44
Тесто для паштета	46
Выкладывание теста в форму для паштета	48

БУЛЬОНЫ

Основа для бульона	52
Овощной бульон	53
Свиной бульон	54
Куриный бульон	56

ПРИПРАВЫ

Карамелизированный лук	58
Маринованные огурцы и лук	59
Пассерованный шалот	60
Панировочная смесь с петрушкой	61
Соус грибиш	62

РЕЦЕПТЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ЗАСОЛЕННОЕ, КОПЧЕНОЕ И ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Ветчина по-домашнему	66
Вяленый и копченый бекон	70
Лонцу	72
Коппа	74
Вяленая свиная вырезка	76
Колбаски фигателли	78
Чоризо с анисом	82
Вяленая колбаса из говядины	86
Сыровяленая колбаса с черным перцем ...	88
Вяленая утиная грудка, фаршированная фуа-гра	90
Утиное фуа-гра на водяной бане	94
Фуа-гра из утиной печени с бобами тонка	96

ПОЛУФАБРИКАТЫ

Франкфуртские сосиски	98
Тулузская колбаса	102
Колбаски из телятины с кинзой и лимонной цедрой	104
Колбаса мохито	106
Колбаски с фенхелем	108
Колбаса по-итальянски	110
Колбаски с зеленью	112
Колбаски по-деревенски	114
Колбаски мергез	116
Колбаски из Морта	118
Колбаски из Монбельяра	120
Лионская колбаса с фисташками	122
Колбаса с чесноком	124
Кровяная колбаса	126
Белые колбаски с креветками и соком юдзу	130
Белые колбаски с трюфелем	134

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет с апельсином и колбасой андуйет	138
Рийет из кролика с соевым лимоном и эстрагоном	142
Рийет из Турени	146
Рийет из курицы и утки	148
Паштет с добавлением виски	150
Паштет по бабушкиному рецепту	154
Террин из кролика с бобами	158
Утиный мусс	162
Холодец из свиной рульки с приправой персияд	166

КАЙЕТЫ И КРЕПИНЕТЫ

Кайеты с зеленью	170
Кайеты с копченым беконом, сыром чеддер и тыквой потимарон	172
«Кайеты» из артишоков	174
Крепинеты с трюфелем	178

ПАШТЕТЫ В ТЕСТЕ

Куриный паштет с лимоном в тесте	180
Свиной паштет в тесте	184
Весенний паштет в тесте	188
Утиный паштет в тесте	192
Паштет пантен	196

БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Галантин из свиной головы	200
Рубец по-римски	204
Андуйет	208
Салат из свиной головы	212
Свиные ножки в панировке	216
Чичарроны	218

БЛЮДА С НАЧИНКОЙ

Баллотины из курицы	220
Галантин из бресской курицы	224
Попьеты из телятины в сальнике	228
Фрикадельки из свинины и осьминога ..	230
Голубцы из савойской капусты	234
Фаршированные овощи	238

БЛЮДА ИЗ СЛОЕНОГО И БРИОШНОГО ТЕСТА

Пирог с гратонами	240
Риссоли	242
Волованы	244
Колбаса в бриоши по-лионски	248

ДЕЛИКАТЕСЫ НА УЖИН

Киш лорен	250
Свиное жаркое с шалфеем	252
Свиная грудка под соусом из апельсина и бадьяна	254
Кассуле	256
Колбаски в соусе ругай	260
Алуэт-сан-тэт	262
Рийоны	264

УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

АНДУЙЕТ

Паштет с апельсином и колбасой
андуйет 138

АПЕЛЬСИН

Алуэт-сан-тэт 262
Паштет с апельсином и колбасой
андуйет 138
Свиная грудинка под соусом
из апельсина и бадьяна 254
Утиный паштет в тесте 192

АРТИШОК

«Кайеты» из артишоков 174

БАДЬЯН

Свиная грудинка под соусом
из апельсина и бадьяна 254

БЕКОН

Алуэт-сан-тэт 262
Баллотины из курицы 220
Галантин из бресской курицы 224
Кайеты с копченым беконом,
сыром чеддер и тыквой потимарон 172
Кассуле 256
Киш лорен 250
Свиное жаркое с шалфеем 252

БЕЛАЯ ФАСОЛЬ

Кассуле 256

БОБЫ

Террин из кролика с бобами 158

БОБЫ ТОНКА

Фуа-гра из утиной печени
с бобами тонка 98

ВИСКИ

Паштет с добавлением виски 150

ГОВЯДИНА

Алуэт-сан-тэт 262
Вяленая колбаса из говядины 86
Колбаски мергез 116

ГРИБЫ

Фаршированные овощи 238

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ

Весенний паштет в тесте 188

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Весенний паштет в тесте 188

ИМБИРЬ

Куриный паштет с лимоном в тесте 180

КАРТОФЕЛЬ

Фаршированные овощи 238

КАФФИР-ЛАЙМ

Колбаски в соусе ругай 260

КИНЗА

Колбаски из телятины с кинзой
и лимонной цедрой 104
Фрикадельки из свинины и осьминога .. 230

КОЛБАСНЫЙ ФАРШ

Волованы 244
Голубцы из савойской капусты 234
Крепинеты с трюфелем 178
Паштет пантен 196
Риссоли 242
Фаршированные овощи 238

КОППА

Баллотины из курицы 220

КОРИЦА

Коппа 74
Свиная грудинка под соусом
из апельсина и бадьяна 254

КРЕВЕТКИ

Белые колбаски с креветками
и соком юдзу 130

КРОЛЬЧАТИНА

Рийет из кролика с соленым лимоном
и эстрагоном 142
Террин из кролика с бобами 158

КУРАГА

Куриный паштет с лимоном в тесте 180
Попьеты из телятины в сальнике 228

КУРИЦА

Баллотины из курицы 220
Белые колбаски с трюфелем 134
Весенний паштет в тесте 188
Галантин из бресской курицы 224
Куриный паштет с лимоном в тесте 180
Рийет из курицы и утки 148

ЛИМОН

«Кайеты» из артишоков 174
Голубцы из савойской капусты 234
Колбаса мохито 106
Колбаски из телятины с кинзой
и лимонной цедрой 104
Куриный паштет с лимоном в тесте 180
Рийет из кролика с соленым
лимоном и эстрагоном 142

ЛУК-ПОРЕЙ

Рубец по-римски 204

МАНГОЛЬД

Кайеты с зеленью 170
Колбаски с зеленью 112

МАСКАРПОНЕ

Баллотины из курицы 220

МИНДАЛЬ

Попьеты из телятины в сальнике 228

МОЛОКО

Франкфуртские сосиски 98

МЯТА

«Кайеты» из артишоков 174
Колбаса мохито 106
Колбаски мергез 116

ОГУРЕЦ

Салат из свиной головы 212

ОСЬМИНОГ

Фрикадельки из свинины и осьминога .. 230

ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ

Галантин из свиной головы 200
Свинные ножки в панировке 216

ПАРМЕЗАН

Баллотины из курицы 224
Рубец по-римски 208

ПЕТРУШКА

Алуэт-сан-тэт 262
Андуйет 208
Колбаски с зеленью 112
Паштет пантен 196
Фаршированные овощи 238
Холодец из свиной рульки
с приправой персияд 166

ПИКША

Голубцы из савойской капусты 234

ПОМИДОРЫ

Алуэт-сан-тэт 262
Кассуле 256
Колбаски в соусе ругай 260
Рубец по-римски 204

РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ

Колбаски мергез 116
Чоризо с анисом 82

САВОЙСКАЯ КАПУСТА

Голубцы из савойской капусты 234

СВИНАЯ КРОВЬ

Кровяная колбаса 126

СВИНИНА

Андуйет 212
Белые колбаски с креветками
и соком юдзу 130
Белые колбаски с трюфелем 134
Весенний паштет в тесте 188
Ветчина по-домашнему 66
Вяленая свиная вырезка 76
Вяленный и копченый бекон 70
Галантин из бресской курицы 224

Галантин из свиной головы	200
Кайет с зеленью	170
Кайет с копченым беконом, сыром чеддер и тыквой потимарон	172
Кассуле	256
Колбаса в бриоши по-лионски	248
Колбаса мохито	106
Колбаса по-итальянски	110
Колбаса с фенхелем	108
Колбаса с чесноком	124
Колбаски в соусе ругай	260
Колбаски из Монбельяра	120
Колбаски из Морто	118
Колбаски из телятины с кинзой и лимонной цедрой	104
Колбаски по-деревенски	114
Колбаски с зеленью	112
Колбаски фигателли	78
Копша	74
Лионская колбаса с фисташками	122
Лонцу	72
Паштет пантен	196
Паштет по бабушкиному рецепту	154
Паштет с апельсином и колбасой андуйет	138
Паштет с добавлением виски	150
Пирог с гратонами	240
Попьеты из телятины в сальнике	228
Рийет из кролика с соленым лимоном и эстрагоном	142
Рийет из Турени	146
Рийоны	264
Рубец по-римски	204
Салат из свиной головы	212
Свиная грудинка под соусом из апельсина и бадьяна	254
Свиное жаркое с шалфеем	252
Свиной паштет в тесте	184
Свиные ножки в панировке	216
Сыровяленая колбаса с черным перцем	88
Террин из кролика с бобами	158
Тулузская колбаса	102
Утиный паштет в тесте	192
Франкфуртские сосиски	98
Фрикадельки из свинины и осьминога ...	230
Холодец из свиной рульки с приправой персияд	166
Чичарроны	218
Чоризо с анисом	82

СЛИВКИ

Весенний паштет в тесте	188
Волованы	244
Киш лорен	250
Паштет с апельсином и колбасой андуйет	138
Утиный мусс	162
Фрикадельки из свинины и осьминога ...	230

СПАРЖА

Весенний паштет в тесте	188
-------------------------------	-----

ТЕЛЯТИНА

Волованы	244
Колбаски из телятины с кинзой и лимонной цедрой	104
Попьеты из телятины в сальнике	228
Рубец по-римски	204

ТИМЬЯН

Кайет с зеленью	170
Колбаски с зеленью	112

Паштет с апельсином и колбасой андуйет	138
---	-----

ТРЮФЕЛЬ

Белые колбаски с трюфелем	134
Крепинеты с трюфелем	178

ТЫКВА ПОТИМАРОН

Кайет с копченым беконом, сыром чеддер и тыквой потимарон	172
--	-----

УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ

Вяленая грудка, фаршированная фуа-гра	90
Утиное фуа-гра на водяной бане	94
Утиный мусс	162
Фуа-гра из утиной печени с бобами тонка	96

УТКА

Вяленая утиная грудка, фаршированная фуа-гра	92
Кассуле	256
Рийет из курицы и утки	148
Утиный мусс	162
Утиный паштет в тесте	192

ФЕНХЕЛЬ

Колбаса с фенхелем	108
--------------------------	-----

ФИСТАШКИ

Куриный паштет с лимоном в тесте	180
Лионская колбаса с фисташками	122
Свиной паштет в тесте	184
Утиный паштет в тесте	192

ФУНДУК

Паштет с добавлением виски	150
----------------------------------	-----

ЧЕДДЕР

Кайет с копченым беконом, сыром чеддер и тыквой потимарон	172
--	-----

ЧЕСНОК

Колбаса с чесноком	124
Колбаски мергез	116
Чоризо с анисом	82

ЧОРИЗО

Фрикадельки из свинины и осьминога	230
---	-----

ШАЛФЕЙ

Кайеты с зеленью	170
Кайеты с копченым беконом, сыром чеддер и тыквой потимарон	172
Паштет с апельсином и колбасой андуйет	138
Свиное жаркое с шалфеем	252

ШПИНАТ

Кайеты с зеленью	170
------------------------	-----

ЭСПЕЛЕТСКИЙ ПЕРЕЦ

Вяленая свиная вырезка	76
------------------------------	----

ЭСТРАГОН

Рийет из кролика с соленым лимоном и эстрагоном	142
Террин из кролика с бобами	158

ЮДЗУ

Белые колбаски с креветками и соком юдзу	130
---	-----

ЯГНЯТИНА

«Кайеты» из артишоков	174
Колбаски мергез	116

ЯГОДЫ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

Алуэт-сан-тэт	262
Вяленые колбаски фигателли	78
Паштет с добавлением виски	150

ЯЙЦА

Киш лорен	250
Паштет пантен	196

Мари Каффарель возглавила марсельский «Дом Пайани» (Maison Payany) в 2019 году. Через несколько лет после получения степени бакалавра социальных наук в австралийском университете она решила пройти профессиональную переподготовку. Тогда она вернулась во Францию, чтобы посвятить себя мясницкому делу. Месье Пайани, мясник в третьем поколении, научил ее не только мастерству разделки мяса, но и искусству приготовления мясных деликатесов.

Новая работа привлекает Мари не только своей практической пользой, очевидной для любителя вкусного и здорового питания, но и важностью с точки зрения экологии и устойчивого развития, что в конечном счете не так далеко от изначальной специальности Мари.

Работая в основном с домашней птицей и небольшими животными (свиньями, баранами), которых выращивают на свежем воздухе и кормят натуральными кормами, Мари таким образом выступает за ответственное потребление мяса.

Итак, работа современного мясника-гастронома подразумевает безотходное использование туш животных с ног до головы множеством разнообразных способов. Так мы проявляем более бережное отношение к животным и обогащаем кухню новыми рецептами из отборных ингредиентов!

Издание для досуга Бос уақытқа арналған басылым
Массовое издание Бұқаралық басылым

Каффарель Мари

БОЛЬШАЯ КНИГА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ
ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЦЕПТЫ ЗНАМЕНИТЫХ БЛЮД

Ответственный редактор А. Мизеркова

Редактор А. Гличева

Художественный редактор М. Левыкин

Корректоры Е. Бударгина, С. Луконина

Технический редактор Л. Сеницына

Верстка Ю. Фролкина

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 20.10.2024.

Формат 70×100 1/8. Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 46.8.

Тираж 2000 экз. G-VSK-34316-01-R. Заказ № .

Изготовитель:	Өндіруші:
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —	«Издательская Группа «Азбука-Аттикус» ЖШҚ —
обладатель товарного знака «КоЛибри»	«КоЛибри» тауар белгісінің иесі,
115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ	115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық
Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25	округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19	Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru	Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru
Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»	Санкт-Петербург қаласындағы «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге	Баспа Тобы» ЖШҚ филиалы
191024, Санкт-Петербург,	191024, Санкт-Петербург,
Херсонская ул., д. 12–14, лит. А	Херсон көшесі, 12–14 үй, лит. А,
Тел. (812) 327-04-55	Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru	Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru	www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru
Отпечатано в России.	Ресейде басып шығарылған.

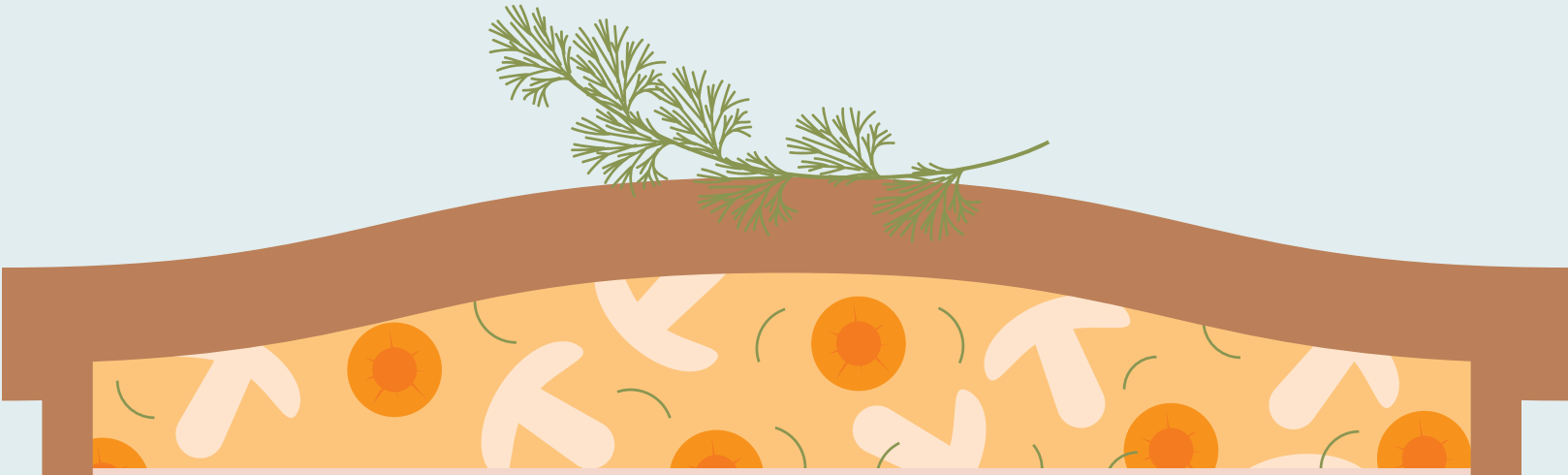
Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
<http://atticus-group.ru/certification/>.

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)



Федеральный закон № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»
от 29.12.2010 г. не распространяется.

«Балаларды денсаулығы мен дамуына зиян келтіретін ақпараттан қорғау туралы»
29.12.2010 ж. № 436-ФЗ Федералдық заңы қолданылмайды.



БОЛЬШАЯ КНИГА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ИСКУССТВО КУЛИНАРИИ. ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗНАЕТ ТОЛК В ЕДЕ

БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ И РЕЦЕПТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ. ТЕХНИКИ. ЭТАПЫ. ПОДРОБНЫЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ
И ПОШАГОВОЕ ОПИСАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСНОВНЫХ БЛЮД,
БУЛЬОНОВ И ПРИПРАВ К МЯСУ.

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ

ВЕТЧИНА ПО-ДОМАШНЕМУ. КОЛБАСА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ.
КОЛБАСКИ МЕРГЕЗ. БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ С ТРЮФЕЛЕМ.
КОЛБАСКИ В СОУСЕ РУГАЙ. ПАШТЕТ ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ.
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ЛИМОНОМ В ТЕСТЕ. СОУС ГРИБИШ.

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

НЕОБХОДИМАЯ КУХОННАЯ УТВАРЬ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ.
ИНГРЕДИЕНТЫ И ИХ ПОДГОТОВКА. ОБРАБОТКА МЯСА.
РАБОТА С ТЕСТОМ. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА.

