



ТАРТАЛЕТКИ

ВКУСНЫЕ ИДЕИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



МЕЙКЕ СХАЛИНГ

ТАРТАЛЕТКИ

ВКУСНЫЕ ИДЕИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

МЕЙКЕ СХАЛИНГ



УДК 641.5
ББК 36.997(4Нид)
С92

Meike Schaling
KLEINE TAARTJES

Впервые опубликовано в Нидерландах в 2018 году

Перевод с английского Светланы Казмерик

Схалинг М.

С92 Тарталетки : Вкусные идеи для праздничного стола / Мейке Схалинг ; [пер. с англ. Светланы Казмерик]. – М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2022. – 176 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-20850-6

Мейке Схалинг, основатель Petit gâteau, одной из самых популярных кондитерских Амстердама, раскрывает секреты приготовления безупречных сладких тарталеток. Освоив базовые идеи и принципы их создания, вы сможете варьировать сочетания вкусов до бесконечности. Возьмите рассыпчатое песочное тесто, добавьте одну из нежных начинок (Лимонный, миндальный, или заварной крем? Клафути? А может, карамель или ганаш?), потом – немного фруктов или ягод (свежих или припущенных, запеченных или карамелизованных) и, наконец, украсьте в соответствии со своими симпатиями, например крамблом, орехами или шоколадом... Вуаля, роскошная тарталетка готова!

«Сами тарталетки действительно очень простые в приготовлении, а начинка часто состоит не более чем из трех компонентов. Несмотря на это, тарталетки получаются очень аппетитными, красивыми и вкусными!» *(Мейке Схалинг)*

УДК 641.5
ББК 36.997(4Нид)

ISBN 978-5-389-20850-6

© Kosmos Publishers, 2018
© Renée Frinking, photos
© Nicole de Werk, styling
© Казмерик С., перевод на русский язык, 2022
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022
КоЛибри®

МОЕЙ ДОРОГОЙ МАЛЕНЬКОЙ ДЖУЛЬЕТТЕ

КАК Я ХОТЕЛА БЫ, ЧТОБЫ МЫ МОГЛИ
ВМЕСТЕ ИСПЕЧЬ ВСЕ ЭТИ ТАРТАЛЕТКИ.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ

6

1. PETIT GÂTEAU

9

2. ДАВАЙТЕ ПЕЧЬ!

19

3. ТЕСТО

25

4. ПРИМЕРЫ

33

5. МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ И КЛАФУТИ

45

6. КРАМБЛ

55

7. ЗАВАРНОЙ КРЕМ

63



8. ВАРЕНЬЕ И ЖЕЛЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАВЕРШАЮЩЕГО ШТРИХА

67

9. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

73

10. ЦИТРУСОВЫЕ

89

11. ШОКОЛАД

101

12. И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ...

137

13. ПРАЗДНИКИ

147

БЛАГОДАРНОСТИ

170

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

172



ПРЕДИСЛОВИЕ

В моем огромном, переполненном книжном шкафу дома есть пара поваренных книг, корешки которых буквально стерты до нитей. Я надеюсь, что та же участь ждет эту книгу в вашем доме. В конце концов, это верный признак хорошей поваренной книги, к которой вы возвращаетесь снова и снова. Я решила поделиться с вами всеми своими секретами в этой книге, потому что хотела бы, чтобы вы получили от них такое же удовольствие, как и я. Секретами всегда идеального теста и приготовления крамблов и кремов всех вкусов на основе только одного адаптируемого рецепта. Например, в этой книге пятнадцать видов ганаша. Я расскажу вам, как сделать собственное пралине и заварное тесто для профитролей. По мере того как вы прокладываете (и выпекаете) свой путь по книге, вы научитесь искусству создания тарталеток. А если вам не хочется снова печь тарталетки, знайте, что здесь описано несколько способов варки, запекания и карамелизации фруктов, последний из которых является отличным способом приготовить яблоки перед добавлением их в тарталетку или блин.

На самом деле у себя дома вы можете добиться гораздо большего, чем мы здесь, в нашей кондитерской. Например, чтобы приготовить самый лучший франжипан (миндальный крем), рекомендуется сначала обжарить миндальную муку в духовке. При этом из муки выходит масло, придавая ей больше аромата. Однако здесь, в кондитерской, когда мы готовим миндальный крем, нам приходится использовать сразу 5 кг муки, а столько не влезает ни в одну печь, даже в нашу. А еще, когда вы готовите вкусный миндальный крем, вы можете покрошить в него печенье амаретти, или даже два, чтобы получилась очень хрустящая тарталетка. Добавление небольшой изюминки — отличный способ сделать домашние тарталетки еще более особенными.

И именно поэтому я люблю делиться своими рецептами со всеми — на моих семинарах, а теперь и в этой книге.

А сейчас мы будем печь! Наслаждайтесь!

Мелле 





PETIT GÂTEAU

ТАРТАЛЕТКИ

Название Petit gâteau на самом деле никогда не означало «тарталетка». Я начала делать тарталетки — ставшие нашей торговой маркой — через несколько недель после того, как открыла свою первую кондитерскую в Париже, и то по чистой случайности. Однажды, когда я была занята ремонтом магазина, я решила зайти в магазин Petit Bateau через дорогу, чтобы купить одежду для моих тогда еще совсем маленьких детей. Пока я стояла на светофоре в ожидании перехода, название Petit Bateau внезапно превратилось в моей голове в Petit gâteau. Вуаля, я только что нашла идеальное название для своей кондитерской!

Когда я открыла магазин, то начала с классической французской выпечки: эклеров, макарон, мадленок, «Оперы» и так далее. Даже у моих тартов были классические вкусы: лимон с меренгой, шоколад, груша. Однажды у меня закончились кольца для выпечки, но, к счастью, в магазине наверху я нашла коробку с тридцатью маленькими кольцами, которые купила некоторое время назад. Когда я закончила выпекать крошечные тарталетки, я поставила их рядом с большими на витрине. Вскоре в магазин вошел джентльмен, желающий купить пирог, и я автоматически

выбрала для него один из самых больших. Non, les miniminis!* — сказал он, прежде чем сообщить, что возьмет все тридцать крошечных тарталеток. И с того дня тарталетки стали известны под названием, которое дал им первый покупатель: мини-мини.

Некоторое время мы выставляли маленькие тарталетки на витрине рядом с большими. Но вскоре почти все стали покупать мини-мини вместо тартов нормального размера, поэтому мы вообще перестали делать большие. А еще мы начали производить мини-мини со все большим количеством вкусов, и слово «мини-мини» быстро стало нарицательным в округе.

В то время моя кондитерская была первой, полностью строившей свой бизнес на продаже «монопродукта». Сегодня в Париже магазины профитролей и эклеров не являются чем-то особенным, но тогда магазин, в котором не продавалось ничего, кроме тарталеток, был чем-то исключительным. И это все еще так. Не в последнюю очередь потому, что мы по-прежнему каждый день все делаем вручную и торгуем лишь свежеспеченной продукцией. И должна признаться, это — тяжелая работа.

* Нет, мини-мини! (*фр.*)

Сами тарталетки действительно очень простые, а начинка часто состоит не более чем из трех компонентов. Хитрость заключается в том, чтобы не запутать вкусовые рецепторы, смешивая слишком много ароматов. Несмотря на свою простоту, тарталетки должны быть очень вкусными! И для этого мы используем только лучшие ингредиенты — например лучший шоколад. Мы получаем многие ингредиенты из Франции, где можно купить лучшую миндальную муку. Ведь если вы будете использовать хорошие продукты, у вас получатся хорошие тарталетки.

В Амстердаме мы выпекаем тарталетки прямо посреди магазина, как раньше в Париже. И делаем все сами. Скажем, если нам нужен яблочный соус, мы закатываем рукава и чистим яблоки вручную. Мы готовим все на собственной кухне, всегда добавляя что-то дополнительное, например бадьян или корицу. Зимой делаем больше шоколадных тарталеток, летом используем больше фруктов. В других случаях мы возвращаемся к сезонным фруктам, таким как инжир и ревень. Однажды я подсчитала все комбинации, которые мы когда-либо составляли: их около 150.

Во Франции мы часто слышали, что наши тарталетки выглядят очень *fait maison**: совершенными, но не слишком. И когда клиенты говорят мне, что тарталетки напоминают им *les tartes de ma grand-mère***, — лучшего комплимента и пожелать нельзя.

ИЗ ПАРИЖА

После окончания средней школы я поехала в Париж работать гувернанткой. Мой годовой перерыв превратился в два года, и в конце концов я решила остаться в Париже и учиться на переводчика. Я сняла *комнатку*

няни — однокомнатную квартиру на самом верху высотного дома. Из нее открывался вид на Эйфелеву башню, а ночью ее свет бил прямо в мое окно — он был такой яркий, что я никогда не включала собственный. Лифта не было, поэтому всякий раз, когда я забывала купить себе багет, мне приходилось раздумывать, стоит ли одолевать спуск и подъем длиной в семь лестничных пролетов, которые вели из моей крошечной квартирки на первый этаж, и я, конечно, решала обойтись без багета. Однако у меня была мини-печь, и иногда я пекла себе эклеры в одиннадцать часов вечера или кекс во время рекламных пауз по телевизору.

К тридцати шести годам я была гордой владелицей бюро переводов, замужней женщиной, матерью троих детей и жила в недавно купленном доме недалеко от Парижа. Однажды утром, когда я ехала в город, я вдруг поняла, что пришло время осуществить давнюю мечту: стать кондитером — шеф-кондитером, о чем я мечтала с детства. В машине сразу обозначила в уме весь план. Небольшая пекарня, открытая кухня, чтобы клиенты могли видеть нас за работой, мастер-классы для детей и взрослых и утварь, которую люди могут купить, чтобы начать печь дома. Все очень идиллически.

Реальность, конечно, оказалась не такой безмятежной. Я позвонила во французскую торговую палату, и мне сказали, что для открытия кондитерской сначала понадобится диплом кондитера, или CAP, как его называют во Франции. Я стала искать школу и нашла ту, в которой еще оставалось место на шестимесячный курс, начинавшийся через четыре недели.

И, ощущая себя сильно за тридцать, я вернулась к школьным учебникам. Узнала все, что только можно представить о муке и шоколаде, многое о химии и о том, как управлять пекарней. Тратила каждый день на

* По-домашнему (*фр.*).

** Тарталетки моей бабушки (*фр.*).



выпечку тарталеток, а также должна была пройти практику. Мне посчастливилось попасть в отмеченный звездой Мишлен ресторан La Grande Cascade в Париже. Это было *magnifique**. Я понравилась кондитерам, и, хотя в ресторане они готовили и подавали только десерты, они научили меня печь круассаны и помогали готовиться к экзаменам. У них была книга с рецептами всех шеф-поваров, когда-либо работавших в кондитерской, и они разрешили мне взять некоторые из них для собственной пекарни. После получения диплома я еще три месяца провела в кондитерской La Grande Cascade. Иногда работала с шести утра до двух ночи — это было тяжело, — но я до сих пор с любовью оглядываюсь назад. Они просили меня остаться, но я уже нашла идеальное место для своего нового магазина.

Следующие шесть лет я управляла кондитерской в Сен-Жермен-ан-Ле, шикарном пригороде Парижа. Я также давала уроки выпечки и обучила в общей сложности более 8000 детей и 5000 взрослых. Однажды Патрис, мой будущий муж, зашел в пекарню. Остальное, как говорится, уже история. Мы объединили усилия и в конце концов открыли магазин на Харлеммерстраат в Амстердаме.

В АМСТЕРДАМ

В 2012 году, во время поездки к сестре в Амстердам, я спросила ее, не думает ли она, что Petit gâteau может стать популярным и там. Во время прогулок по городу я не видела ничего похожего на наш магазин. Моя сестра сразу же пришла в восторг, отчасти потому, что это конечно же означало мое возвращение в Нидерланды. В тот день, когда мы должны были ехать обратно в Париж, Патрис заметил

прекрасный дом на улице моей сестры с табличкой «Продается» в окне. Мы заглянули внутрь через большие витрины и, прижавшись носами к стеклу, широко улыбнулись увиденному. Я позвонила сестре из машины на обратном пути во Францию. Она договорилась о просмотре дома от нашего имени и позже перезвонила мне в состоянии легкой истерики: «Это просто замечательно! Но вам придется сразу же подать заявку, потому что остальные покупатели тоже думают, что это замечательно!» Мы сделали предложение, даже не увидев это место своими глазами и на самом деле раздумывая о покупке нового дома в Париже.

Следующим летом мы переехали в Амстердам, взяв с собой троих моих детей, почти подростков. Они были больше французами, чем голландцами, и не хотели уезжать: «У тебя же еще даже нет магазина!» В сентябре того же года мы нашли место на Харлеммерстраат и сразу же влюбились в него. Однако это место должно было освободиться лишь через полгода. Но мы были полны решимости сразу приступить к делу, поэтому начали печь дома.

Я уже побаловала себя огромной печью Viking Range, к которой вскоре мы добавили большой холодильник, не помещавшийся ни в какое другое место, кроме как посреди гостиной. Дом раньше был магазином, и наше окно стало идеальной витриной. Установив раздвижную дверь между залом и кухней, мы смогли создать своеобразный магазин-кафе. Через дорогу от дома находится школа, и вскоре нас обнаружили местные мамы и папы. Мы начинали печь в 5 утра и открывали магазин в 8:30. Позже, весной, когда стало теплеть, мы начинали работу еще раньше, чтобы раскатать тесто в относительно прохладное ночное время. В этот период вокруг города стало появляться много новых рынков, и по выходным мы ездили на нашем маленьком фургоне,

* Потрясающе (фр.).





полном тарталеток, на рынки NeighbourFood Market, Swan Market и Sunday Market.

В июле 2013 года наконец начались работы над магазином на Харлеммерстраат. Тем летом, пока шел ремонт, мы оба подрабатывали на кухне паба за углом, чтобы сводить концы с концами. Все наши деньги были вложены в дом и магазин. К счастью, Petit gâteau с первого дня имел огромный успех в Амстердаме. Год спустя я услышала о Foodhallen в Амстердаме-Вест, за три недели до его официального открытия. У меня уже была восьмистраничная статья в голландской версии журнала *delicious*. и опубликована книга от имени голландского телесериала о пекарне. Вооружившись книгой, журналом и, естественно, большой коробкой тарталеток, я отправилась на встречу с разработчиками проекта. У них было свободное место, потому что кто-то другой сбежал с корабля в последнюю минуту. Мы стояли там, любуясь двумя нарисованными линиями на полу, которые разграничивали нашу потенциальную территорию. Абсолютно идеально. И в 2014 году мы открыли наш второй

магазин в Амстердаме. Недавно мы наткнулись еще на одно красивое место и открыли наш третий Petit gâteau в торговом центре Magna Plaza, за Королевским дворцом на площади Дам.

Мой средний сын, Лука, недавно окончил ту же школу, что и я, в Париже. Его цель — открыть Petit gâteau в Нью-Йорке: сочетание пекарни и кондитерской.

Теперь вокруг меня собралась потрясающая команда, многие участники которой работают с нами с самого первого дня в магазине на Харлеммерстраат. Несмотря на годы и годы практики, я все еще ненавижу вставать рано, но каждый день, когда иду в магазин в 6 утра, мне не терпится приступить к делу. А потом, позже, когда слышу, как клиенты восхищенно шепчутся о наших тарталетках, я точно знаю, почему делаю то, что делаю.

По вечерам я часто пеку дома для семьи. Просто потому, что нахожу выпечку расслабляющей. И потому, что люблю свою большую духовку. Точно так же, как любила свою первую маленькую духовку, когда все началось в Париже.

Petit gâteau

Petit
gâteau

petitgateau.nl

RA

coffee
shops

P
p

2018
Petit
gâteau





2

ДАВАЙТЕ ПЕЧЬ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ МЫ ПРИСТУПИМ

Прежде чем мы приступим к выпечке, я хотела бы дать несколько советов, которые помогут вам извлечь максимальную пользу из этой книги.

Мы используем один вид теста для всех тарталеток.

Тарталетки можно наполнить, например, миндальным кремом и фруктами, а затем запечь целиком.

Кроме того, тарталетки можно выпекать пустыми, без начинки, а затем наполнять их ганашем, заварным кремом (*crème pâtissière*) или чем угодно по вашему вкусу. Это означает, что начинка не запекается в духовке, а готовится другим способом (варится, взбивается, замораживается и т.д.).

ВЫКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В КОЛЬЦА

Начнем с основного рецепта теста. Затем я объясню, как выложить тесто в форму для выпечки.

После того как кольца выложены тестом, тарталетки можно выпекать — как с начинкой, так и без нее.

НАЧИНКА ТАРТАЛЕТКИ

Для большинства наших фруктовых тарталеток первое, что мы обычно добавляем, — это слой миндального крема. Вы можете приготовить миндальный крем с любыми вкусами, в книге есть несколько рецептов, которые научат вас это делать.

После того как вы добавили в тарталетку миндальный крем, на очереди — фрукты, которые можно варить, жарить, запекать, карамелизовать — список почти бесконечен. Вы сможете найти что-то, что понравится вашим вкусовым рецепторам, в разделе «Фрукты и ягоды».

Миндальный крем и фрукты надежно уложены в тарталетки, можно остановиться на

этом и поставить их в духовку. Или добавить немного миндальных лепестков для украшения.

Вы также можете посыпать тарталетки небольшим количеством крамбла, прежде чем они окажутся в духовке. Способов его приготовления множество — о них вы узнаете через несколько страниц.

Вместо того чтобы посыпать тарталетки крамблом, можно залить фруктовую начинку клафути, а потом отправить все в духовку.

ВЫПЕКАНИЕ

Тарталетки с начинкой из фруктов нужно выпекать около 25 минут в разогретой до 170 °C духовке.

Тарталеткам, требующим выпекание без начинки, нужно около 12 минут в разогретой до 170 °C духовке.

Время выпекания указано приблизительно, так как не бывает двух одинаковых духовок. Тарталетки готовы, когда приобретут золотисто-коричневый цвет, а дно будет хорошо пропечено.

ПРО ШОКОЛАД

Для приготовления ганаша обычно используется хорошо плавящийся кондитерский шоколад. Если вы не можете его приобрести, нужно будет мелко крошить тот шоколад, который вы используете. Мы стараемся использовать темный шоколад с содержанием какао 60 или 70 %, а для молочного и белого шоколада мы используем 40 % и 35 % соответственно.

Растопить шоколад можно в микроволновой печи или на водяной бане. При использовании микроволновой печи растапливайте 30-секундными импульсами, иначе вы сожжете шоколад (в частности, белый шоколад подгорает очень быстро). Чтобы растопить

шоколад на водяной бане, положите его в жаропрочную миску и поставьте на небольшую кастрюлю с водой. Убедитесь, что чаша не касается воды. Доведите воду до кипения и подождите, пока весь шоколад не растает.

Основы для шоколадных тартелеток выпекают без начинки, а затем наполняют ганашем. После этого их следует поставить в холодильник примерно на час, чтобы начинка застыла.

СМЕШИВАТЬ И СОЧЕТАТЬ

Самое замечательное в тартелетках то, что вы можете смешивать и сочетать все на свое усмотрение: этот крем с теми фруктами и крамблом или тот крем с этими фруктами и другим крамблом или даже клафути.

Когда тартелетки испекутся, вы можете нанести последние штрихи, добавив абрикосовое желе, сахарную пудру, еще больше фруктов или фисташек. Дайте волю воображению.

Одна из лучших особенностей теста, которое мы используем, заключается в том, что его не нужно выпекать под слоем риса или бобов.

Вы можете заметить, что через несколько минут в духовке доньшко немного вздуется в середине. Если это произошло, просто проколите его вилкой, и оно снова осядет.

ЦИТРУСОВЫЕ, ШОКОЛАД И ТАК ДАЛЕЕ

В этой книге вы найдете рецепты вкусного лимонного крема и широкий выбор ганашей. Ганаш представляет собой начинку из темного, белого или молочного шоколада и сливок или фруктового пюре, или комбинации сливок и фруктового пюре. Ганаш также можно сочетать с орехами, такими как фисташки, арахис или фундук.

Есть здесь и рецепты соленой карамели и карамелизованных орехов, а кроме того, несколько рецептов, которые на самом деле не вписываются ни в одну конкретную категорию, но которыми я все равно очень хочу с вами поделиться.

Последний раздел книги называется «Праздники» — в нем я собрала рецепты тартелеток для особых случаев. С ними вы сделаете эти события еще более памятными.

СОВЕТЫ

Тарталетки можно хранить в холодильнике в герметичном контейнере до 3 дней. Если начинка лимонная или шоколадная, тесто постепенно размягчится.

Основы для тарталеток можно хранить в контейнере или банке для печенья до 1 недели — ведь, в сущности, это и есть печенье. Миндальная мука впитывает всю влагу, поэтому они остаются красивыми и хрустящими.

Тесто и многие начинки можно хранить в морозильной камере. А еще можно проявить изобретательность и добавить шоколадный соус в стакан молока — хоп! — и вы пьете шоколад. Или смешайте немного лимонного крема со сливками и подавайте в красивом стакане в качестве идеального десерта. Не говоря уже о том, что припущенные фрукты всегда отлично сочетаются с йогуртом (и с гранолой со с. 61).

Также можно использовать покупные замороженные фрукты и ягоды. Иногда жалко измельчать прекрасные свежие фрукты для приготовления варенья или сиропа.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В этой книге используются следующие кухонные принадлежности и приспособления для выпечки (вместо колец для тарталеток вы также можете использовать небольшие формы):

- кольца для тарталеток диаметром 6 см и высотой 1,6 см или маленькие формы
- резиновые кольца-ограничители для скалки, чтобы тесто было проще раскатать равномерно
- вырубка диаметром 8–9 см
- миксер (например, KitchenAid)
- погружной блендер
- кулинарный термометр
- силиконовая форма для маффинов
- силиконовая форма для полусфер диаметром 5 см
- силиконовая форма для полусфер диаметром 3 см
- кондитерские мешки
- гладкая круглая насадка для кондитерского мешка диаметром 10–12 мм
- гладкая круглая насадка для кондитерского мешка диаметром 3 мм («вермишель»)
- насадка «открытая звезда» диаметром 10 мм.

Если у вас есть вопросы, вы всегда можете связаться с нами по электронной почте: info@petitgateau.nl





3

ТЕСТО

В детстве я помогала маме делать песочное тесто для яблочных тарталеток и печенья. Годы спустя, когда переехала жить во Францию, я заново научилась делать то, что французы называют *pâte sablée* (фр. *sable* — «песок»). В тесто добавляют миндальную муку, из-за чего оно получается более хрустящим, чем голландское, которое мы с мамой пекли.

Я много пекла со своими детьми. И когда мы с Лукой, моим средним сыном, пекли тарт, он всегда съедал половину теста, и его тарт становился все меньше и меньше.



ТЕСТО

По этому рецепту получается примерно 12 тартелеток диаметром 6 см.

120 г муки

50 г сахарной пудры

20 г миндальной муки

щепотка соли

75 г охлажденного сливочного масла

¼ яйца (12–14 г)

- Насыпьте в миску муку, сахарную пудру, миндальную муку и соль.
- Нарезьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Взбейте яйцо.
- Добавьте в тесто 1 столовую ложку яйца и замесите тесто, собирая его в ком. Если тесто слишком липкое, добавьте немного муки; если оно слишком сухое, добавьте еще несколько капель яйца.
- Заверните шарик теста в пищевую пленку и поместите в холодильник на один час.

СОВЕТ Из этого теста также можно приготовить вкусное печенье. Просто раскатайте его, вырежьте фигурки с помощью вырубki (формочки) для печенья и выпекайте около 8 минут при 170 °C.



→ 1



→ 2



→ 3



→ 4





ВЫКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В КОЛЬЦА

Чтобы выложить тестом кольца диаметром 6 см, вам понадобится вырубка диаметром 8–9 см, ведь тесто должно доходить до верхнего края колец.

- Достаньте тесто из холодильника и слегка промесите его — в течение минуты или двух.
- Посыпьте рабочую поверхность и скалку небольшим количеством муки.
- Расплющите шарик теста и равномерно раскатайте его до толщины примерно 3 мм.
- С помощью вырубки для печенья вырежьте из теста кружки.
- Поместите каждый круг теста на кольцо для выпекания и осторожно продавите вниз, прижимая его к внутренней стороне кольца.
- Аккуратно срежьте излишки теста по краям и проколите вилкой несколько отверстий на дне.
- Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте еще круги, пока не израсходуете все тесто.
- Поместите формочки для выпечки с тестом в холодильник на 30 минут.

СОВЕТ Вместо маленьких тартелеток вы можете испечь, например, один большой тарт, используя кольцо диаметром 22 см. Раскатайте тесто в большой пласт, поместите его поверх кольца и уложите внутрь так же, как и маленький. Количество начинки в рецептах книги рассчитано примерно на 12 маленьких тартелеток или один большой тарт. И помните — чем больше пирог, тем дольше время выпечки!



→ 1



→ 2



→ 3



→ 4



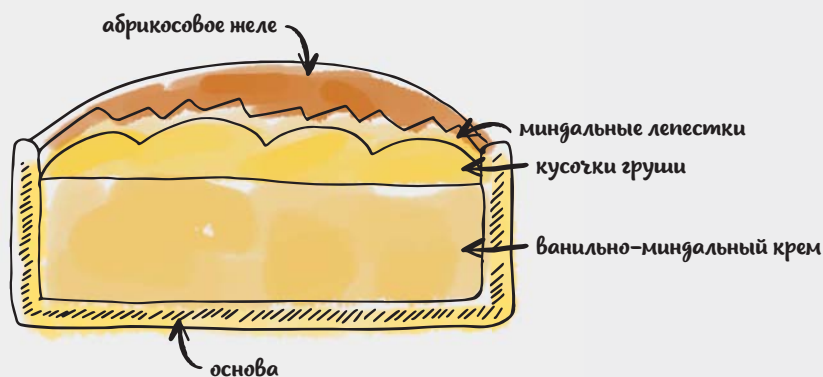
4

ПРИМЕРЫ

НА СЛЕДУЮЩИХ СТРАНИЦАХ Я ПОКАЖУ ВАМ, КАК НАПОЛНИТЬ
И ИСПЕЧЬ ТАРТАЛЕТКУ. Я ПРИВЕДУ НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ,
НО КОЛИЧЕСТВО ВОЗМОЖНЫХ ВАРИАЦИЙ НЕОГРАНИЧЕННО.



ТАРТАЛЕТКА С ГРУШЕЙ



ТАКЖЕ ВКУСНО

- ванильно-миндальный крем и груша (или абрикос, или 4 ягоды свежей малины в креме)
- шоколадно-миндальный крем и груша
- фисташково-миндальный крем и абрикос или ежевика



→ **1** Возьмите кольцо, выложенное тестом, и наполните его на три четверти миндальным кремом.



→ **2** Очень тонко нарежьте половину припущенной груши и разложите ломтики веером поверх крема (вам не понадобится целая груша для такой маленькой тартелетки).

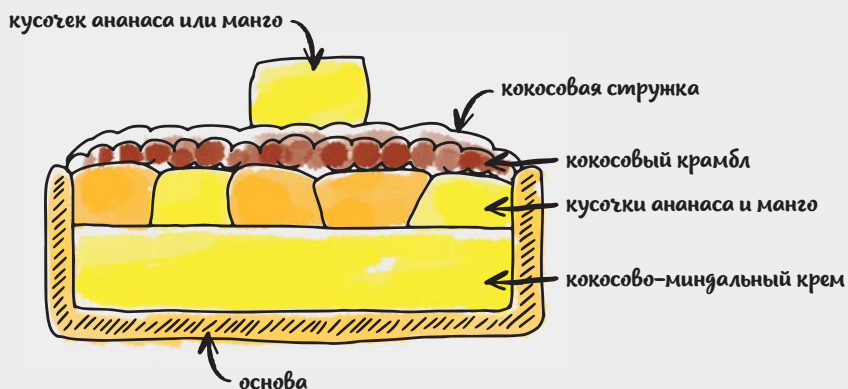


→ **3** Посыпьте миндальными лепестками. Выпекайте тартелетку около 25 минут при 170 °С в предварительно разогретой духовке.



→ **4** Разогрейте абрикосовое желе и распределите его поверх тартелетки.

АНАНАС/МАНГО С КОКОСОВЫМ КРАМБЛОМ



ТАКЖЕ ВКУСНО

- ванильно-миндальный крем, крамбл с печеньем спекулос* и яблоко
- ванильно-миндальный крем, ванильный крамбл и ягоды (или айва/имбирь, или ревень/клубника)
- фисташково-миндальный крем, фисташковый крамбл и вишня
- орехово-миндальный крем, фундучный крамбл и груша
- кокосово-миндальный крем, кокосовый крамбл и ананас/манго
- миндальный крем с пеканом, ванильный крамбл и яблоко
- шоколадно-миндальный крем, шоколадный крамбл и банан

* Спекулос — голландское печенье с пряностями, похожее по вкусу на имбирный пряник



- **1** Возьмите кольцо, выложенное тестом, и наполните его до половины кокосово-миндальным кремом.



- **2** Наполните доверху смесью кусочков запеченного ананаса и манго. Фрукты должны образовать небольшую горку.

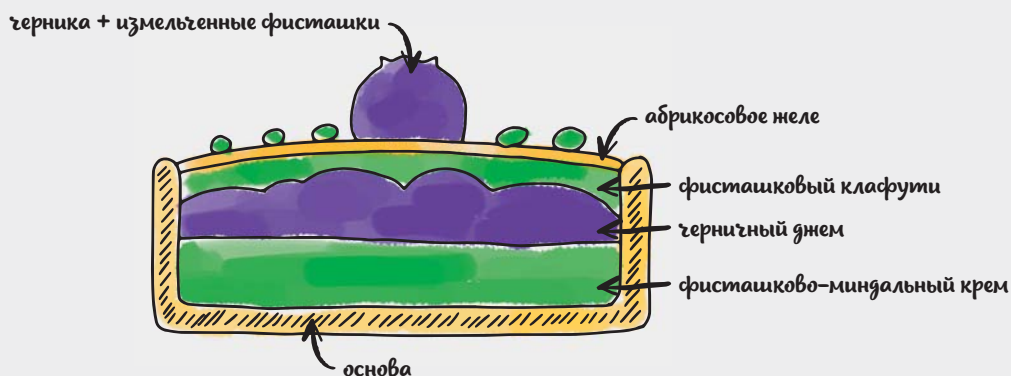


- **3** Посыпьте кокосовым крамблом. Выпекайте тарталетку около 25 минут при 170 °С в предварительно разогретой духовке.



- **4** Украсьте тарталетку кокосовой стружкой и кусочком ананаса или манго.

ЧЕРНИЧНЫЙ КЛАФУТИ



ТАКЖЕ ВКУСНО

- фисташково-миндальный крем, припущенная вишня, фисташковый клафути и миндальные лепестки
- фисташково-миндальный крем, фисташковый клафути и ежевика или вишня
- ванильно-миндальный крем, ягодный джем и клафути
- ванильно-миндальный крем, карамелизованные яблоки, клафути и миндальные лепестки



→ **1** Возьмите кольцо, выложенное тестом, и наполните его до половины фисташково-миндальным кремом.



→ **2** Добавьте черничный джем, оставив достаточно места для крема из фисташек и клафути.

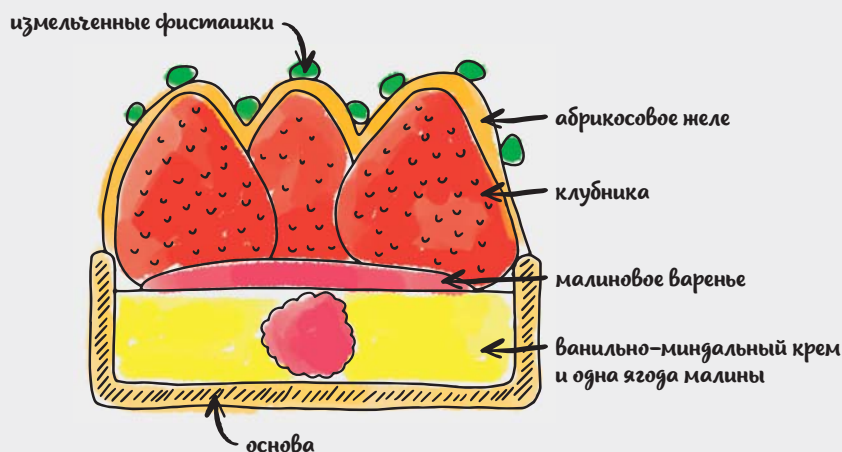


→ **3** Налейте клафути в тарталетку до краев. Выпекайте около 25 минут при 170 °С в предварительно разогретой духовке.



→ **4** Разогрейте абрикосовое желе, распределите его по тарталетке, посыпьте рублеными фисташками и украсьте черникой или голубикой.

ТАРТАЛЕТКА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ



ТАКЖЕ ВКУСНО

Вместо клубники можете использовать ежевику, малину, чернику или смесь ваших любимых ягод. Я всегда смешиваю чернику с небольшим количеством нагретого абрикосового желе, чтобы ягоды лучше склеились. А щепотка сахарной пудры станет идеальным завершающим штрихом.



→ **1** Возьмите кольцо, выложенное тестом, и наполните его до половины ванильно-миндальным кремом, в центр вдавите малину.



→ **2** Выпекайте тарталетку около 20 минут при 170 °С в предварительно разогретой духовке.

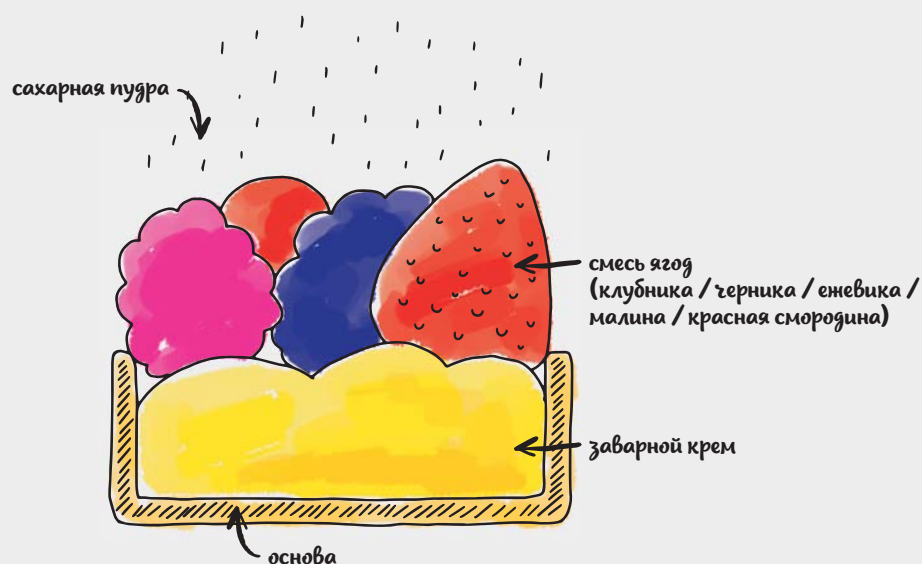


→ **3** Когда тарталетка испечется, смажьте ее малиновым вареньем (см. с. 68), чтобы свежие фрукты не падали.



→ **4** Разрежьте 2 клубники пополам и 1 клубнику на четвертинки. Поместите ¼ клубники в середину и разложите вокруг нее 4 половинки. Разогрейте абрикосовое желе, смажьте им клубнику и посыпьте рублеными фисташками.

ТАРТАЛЕТКА СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ



ТАКЖЕ ВКУСНО

Вместо клубники можете использовать ежевику, малину, чернику или смесь ваших любимых ягод. Я всегда смешиваю чернику с небольшим количеством нагретого абрикосового желе, чтобы ягоды лучше склеились. А щепотка сахарной пудры станет идеальным завершающим штрихом.



→ **1** Выпекайте основу для таргалетки без начинки около 12 минут при 170 °C в предварительно нагретой духовке.



→ **2** Наполните таргалетку до краев заварным кремом.



→ **3** Выложите ягоды на крем.



→ **4** Посыпьте сахарной пудрой.



5

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ И КЛАФУТИ

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

ВСЕ НАШИ ФРУКТОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ СОДЕРЖАТ СЛОЙ МИНДАЛЬНОГО КРЕМА, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ ИХ ВКУСНЫМИ И НЕЖНЫМИ. ВЫ МОЖЕТЕ РАЗНООБРАЗИТЬ ЕГО СОСТАВ, НАПРИМЕР, ДОБАВЛЯЯ КАКАО-ПОРОШОК ИЛИ ФИСТАШКОВУЮ ПАСТУ. В ЭТОЙ ГЛАВЕ ВЫ НАЙДЕТЕ НЕСКОЛЬКО ВКУСОВ, КОТОРЫЕ ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЮТСЯ С РАЗЛИЧНЫМИ ВИДАМИ ФРУКТОВ И ЯГОД.

КЛАФУТИ

ВО ФРАНЦИИ ДЕЛАЮТ КЛАФУТИ, УКЛАДЫВАЯ ВИШНЮ ВМЕСТЕ С КОСТОЧКАМИ В ЖАРОПРОЧНУЮ ПОСУДУ И ЗАЛИВАЯ СЛАДКИМ ТЕСТОМ, КОТОРОЕ НЕМНОГО НАПОМИНАЕТ БЛИННОЕ. ВМЕСТО ВИШНИ ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ ЯБЛОКИ, ЧЕРНИКУ ИЛИ ДРУГИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ. Я ЖЕ РЕШИЛА СДЕЛАТЬ «ТАРТАЛЕТОЧНУЮ» ВЕРСИЮ ФРАНЦУЗСКОГО КЛАФУТИ.



ВАНИЛЬНО-МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

50 г миндальной муки

½ стручка ванили

50 г сливочного масла

комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскребите мякоть с семенами.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой кремообразной консистенции.
- Добавьте ванильную мякоть, сахарную пудру и миндальную муку и перемешайте до однородности.
- Наконец, смешайте яйцо с крахмалом с помощью венчика и добавьте в крем.

СОВЕТ Для еще более насыщенного миндального вкуса добавьте 25 г раскрошенного печенья амаретти, каплю миндальной эссенции или столовую ложку ликера «Амаретто».

КОКОСОВО-МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

50 г миндальной муки

50 г сливочного масла

комнатной температуры

50 г сахарной пудры

25 г кокосовой муки

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

- Разогрейте духовку до 150 °C.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой, кремообразной консистенции.
- Добавьте сахарную пудру, миндальную и кокосовую муку и перемешайте до однородности.
- Наконец, смешайте яйцо с крахмалом с помощью венчика и добавьте в крем.



ФИСТАШКОВО-МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Чтобы приготовить этот крем, вам сначала нужно сделать фисташковую пасту.
Рецепт см. на следующей странице.

50 г миндальной муки

50 г сливочного масла

комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

20 г фисташковой пасты

- Разогрейте духовку до 150 °C.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой, кремообразной консистенции.
- Добавьте сахарную пудру и миндальную муку и перемешайте до однородности.
- Взбейте яйцо и крахмал венчиком и добавьте в приготовленную массу.
- Подмешайте фисташковую пасту.





ФИСТАШКОВАЯ ПАСТА

250 г несоленых фисташек

50 г воды

100 г мелкого сахара

60 г миндальной муки

1 ст. л. подсолнечного масла

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжаривайте фисташки в духовке в течение 12 минут. Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю. С помощью термометра для сахарного сиропа доведите сироп до температуры 117 °С.
- Добавьте теплые фисташки и хорошо перемешайте, пока орехи полностью не покроются сиропом. Выложите засахаренные (не карамелизованные) фисташки на противень.
- Затем пересыпьте их в блендер вместе с миндальной мукой.
- Включите блендер и через 2 минуты добавьте столовую ложку подсолнечного масла. Продолжайте перемалывать фисташки в течение примерно 10 минут, пока не получите однородную пасту (как, например, арахисовую). Не забывайте время от времени выключать блендер, чтобы мотор не перегревался.
- Паста может храниться в банке до 3 месяцев без холодильника.

СОВЕТ Если хотите усилить фисташковый вкус, добавьте каплю миндальной эссенции.

ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

50 г миндальной муки

50 г сливочного масла комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

100 г темного шоколада (70 % какао)

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой, кремообразной консистенции.
- Добавьте сахарную пудру и миндальную муку и перемешайте до однородности.
- Взбейте яйцо и крахмал венчиком и добавьте в приготовленную массу.
- Растопите темный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. (Чтобы растопить шоколад на водяной бане, положите его в термостойкую миску и поставьте над небольшой кастрюлей с водой. Убедитесь, что миска не касается воды. Доведите воду до кипения и подождите, пока весь шоколад не растает.)
- Когда растопленный шоколад остынет, добавьте его в миндальный крем.

ФУНДУЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

25 г фундука

25 г миндальной муки

50 г сливочного масла комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Насыпьте фундук в блендер и как следует измельчите.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой, кремообразной консистенции.
- Добавьте сахарную пудру, миндальную муку и молотый фундук и перемешайте до однородности.
- Взбейте яйцо и крахмал венчиком и добавьте в приготовленную массу.





МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ С ПЕКАНОМ

25 г пекана

25 г миндальной муки

50 г сливочного масла комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Насыпьте орехи в блендер и как следует измельчите.
- Насыпьте миндальную муку на противень, поджарьте в духовке в течение 10 минут и дайте остыть.
- Перемешайте масло лопаткой до мягкой, кремообразной консистенции.
- Добавьте сахарную пудру, миндальную муку и молотый пекан и перемешайте до однородности.
- Взбейте яйцо и крахмал венчиком и добавьте в приготовленную массу.

СОВЕТ Добавьте столовую ложку рома, чтобы придать крему изюминку.

КЛАФУТИ

1 яйцо

1 желток

50 мелкого сахара

15 г миндальной муки

15 г пшеничной муки

50 г молока

100 г мягкого творога

1 ст. л. экстракта ванили

- Смешайте яйцо, желток и сахар.
- Добавьте миндальную муку, пшеничную муку и перемешайте.
- Добавьте молоко, затем творог.
- Перемешивайте венчиком, пока у вас не получится однородная смесь.
- Добавьте ванильный экстракт по вкусу.

СОВЕТ Чтобы приготовить фисташковый клафути, добавьте столовую ложку фисташковой пасты (см. с. 49).





ванильный

спекулос

шоколадный

Если вы хотите, чтобы у тарталетки был хрустящий верх, можете приготовить крамбл. Моим первым творением был простой ванильный крамбл, но вскоре я начала заменять часть миндальной муки молотым фундуком, а ваниль — фисташковой пастой. Можете использовать крамбл и в других десертах. Чтобы приготовить запеканку-крамбл, смажьте форму для запекания сливочным маслом и посыпьте мелким сахаром.

Затем добавьте фрукты (жареный банан, грушу, яблоко — что угодно) и сам крамбл и запекайте 30 минут при 170 °С. С шариком ванильного мороженого — вкус просто фантастический!



ревень /
клубника

яблоко

банан





фисташки



ваниль



кокос



фундук

6



ананас / манго

КРАМБЛ



вишня



ягоды



груша



ВАНИЛЬНЫЙ КРАМБЛ

½ стручка ванили

60 г муки

60 г коричневого сахара

60 г миндальной муки

60 г охлажденного сливочного масла

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Насыпьте в миску муку, коричневый сахар, миндальную муку и ванильный сахар.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.

СОВЕТ Если крамбл слипся в ком, поместите его на некоторое время в холодильник, а затем продавите через сито. Кроме того, вы можете положить его в морозильную камеру и натирать на терке по мере надобности.

ШОКОЛАДНЫЙ КРАМБЛ

60 г муки

15 г мелкого сахара

40 г коричневого сахара

60 г миндальной муки

50 г темного шоколада (70 % какао)

50 г охлажденного сливочного масла

10 г какао-порошка

щепотка соли

- Насыпьте в миску муку, сахар, коричневый сахар, миндальную муку, какао-порошок и соль.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Нарежьте темный шоколад на мелкие кусочки и подмешайте в крамбл.

ФИСТАШКОВЫЙ КРАМБЛ

<i>40 г несоленых фисташек</i>	<i>20 г миндальной муки</i>
<i>50 г муки</i>	<i>50 г охлажденного сливочного масла</i>
<i>50 г коричневого сахара</i>	<i>15 г фисташковой пасты (см. с. 49)</i>

- Измельчите фисташки.
- Добавьте муку, коричневый сахар и миндальную муку в миску.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Добавьте фисташковую пасту.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Добавьте измельченные фисташки.

КОКОСОВЫЙ КРАМБЛ

<i>60 г муки</i>	<i>30 г кокосовой муки</i>
<i>60 г мелкого сахара</i>	<i>щепотка соли</i>
<i>30 г миндальной муки</i>	<i>60 г охлажденного сливочного масла</i>

- Насыпьте в миску муку, сахар, миндальную муку, кокосовую муку и соль.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.

КРАМБЛ СО СПЕКУЛОС

<i>100 г муки</i>	<i>щепотка соли</i>
<i>50 г мелкого светло-коричневого сахара</i>	<i>щепотка разрыхлителя</i>
<i>15 г мелкого сахара</i>	<i>50 г охлажденного сливочного масла</i>
<i>5 г смеси пряностей для спекулос (см. с. 160)</i>	<i>10 г молока</i>
	<i>10 г яиц, взбить</i>

- Насыпьте в миску муку, сахар, пряности, соль и разрыхлитель.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Добавьте молоко и яйца.

КРАМБЛ С ФУНДУКОМ

<i>50 г фундука</i>	<i>50 г подсолненного сливочного масла</i>
<i>50 г муки</i>	
<i>50 г коричневого сахара</i>	<i>35 г мелко порубленного фундука</i>
<i>щепотка соли</i>	

- Насыпьте 50 г фундука в блендер и как следует измельчите.
- Насыпьте в миску муку, коричневый сахар, молотые орехи и соль.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Подмешайте в крамбл 35 г фундука.

фисташки

спекулос



кокос

фундук

СОВЕТ Чтобы усилить вкус фундука, сначала поджарьте его в течение 15 минут в духовке при температуре 150 °С. Затем часть орехов перемелите, а остальные мелко порубите.





КРАМБЛ С ГРАНОЛОЙ

25 г овсяных хлопьев

15 г семян подсолнечника

10 г тыквенных семечек

1 ст. л. меда

3 ст. л. подсолнечного масла

50 г муки

45 г коричневого сахара

50 г миндальной муки

65 г охлажденного сливочного масла

- Разогрейте духовку до 180 °С.
- Насыпьте овсяные хлопья, семена подсолнечника и тыквы в форму для запекания.
- Нагрейте мед и подсолнечное масло в небольшой кастрюле.
- Залейте семена и овсяные хлопья теплым медом и подсолнечным маслом и хорошо перемешайте.
- Поджарьте семена и овсяные хлопья в течение 15 минут в духовке, время от времени помешивая.
- Насыпьте муку, коричневый сахар и миндальную муку в миску.
- Нарежьте охлажденное сливочное масло и добавьте к сухим ингредиентам.
- Перетирайте масло и сухие ингредиенты пальцами, пока не получится рассыпчатое тесто.
- Перемешайте с гранолой после того, как она остынет.



7

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

НИЧТО НЕ СРАВНИТСЯ С ТАРТАЛЕТКОЙ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ. У ЗАВАРНОГО КРЕМА ШЕЛКОВИСТАЯ ТЕКСТУРА И НАСЫЩЕННЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ ВКУС. ВСЯКИЙ РАЗ, КОГДА Я ЕГО ГОТОВЛЮ, МОЙ МЛАДШИЙ СЫН ЖЮЛЬ НЕТЕРПЕЛИВО ЖДЕТ, КОГДА Я ЗАКОНЧУ, ЧТОБЫ ВЫЛИЗАТЬ ВСЕ ДОЧИСТА.



ЗАВАРНОЙ КРЕМ

½ стручка ванили

200 г молока

50 г сливок

60 г мелкого сахара

50 г желтков (из 2 или 3 яиц)

20 г кукурузного крахмала

- Застелите форму для запекания пищевой пленкой.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Добавьте молоко, сливки, половину мелкого сахара и мякоть ванили в маленькую кастрюлю.
- Взбейте оставшийся сахар с желтками в миске до образования пены, добавьте крахмал.
- Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите молоко до кипения.
- Снимите кастрюлю с огня и влейте примерно половину кипящего молока в миску с желтками, сахаром и крахмалом. Тщательно перемешайте.
- Перелейте смесь в кастрюлю и поставьте на средний огонь.
- Варите, мешая венчиком, в том числе у дна и в середине. Когда крем закипит, непрерывно помешивайте в течение 1 минуты.
- Перелейте крем в форму и накройте пищевой пленкой (чтобы на нем не образовалась корочка).
- Дайте крему остыть, а затем поставьте его в холодильник.
- Перед использованием взбейте холодный крем миксером.

СОВЕТ Чтобы приготовить шоколадный заварной крем, замените ваниль 100 г растопленного темного шоколада (70 % какао). После того как крем закипит, добавьте в него растопленный шоколад, а затем перелейте все в жаропрочную форму, как описано выше.



→ 1



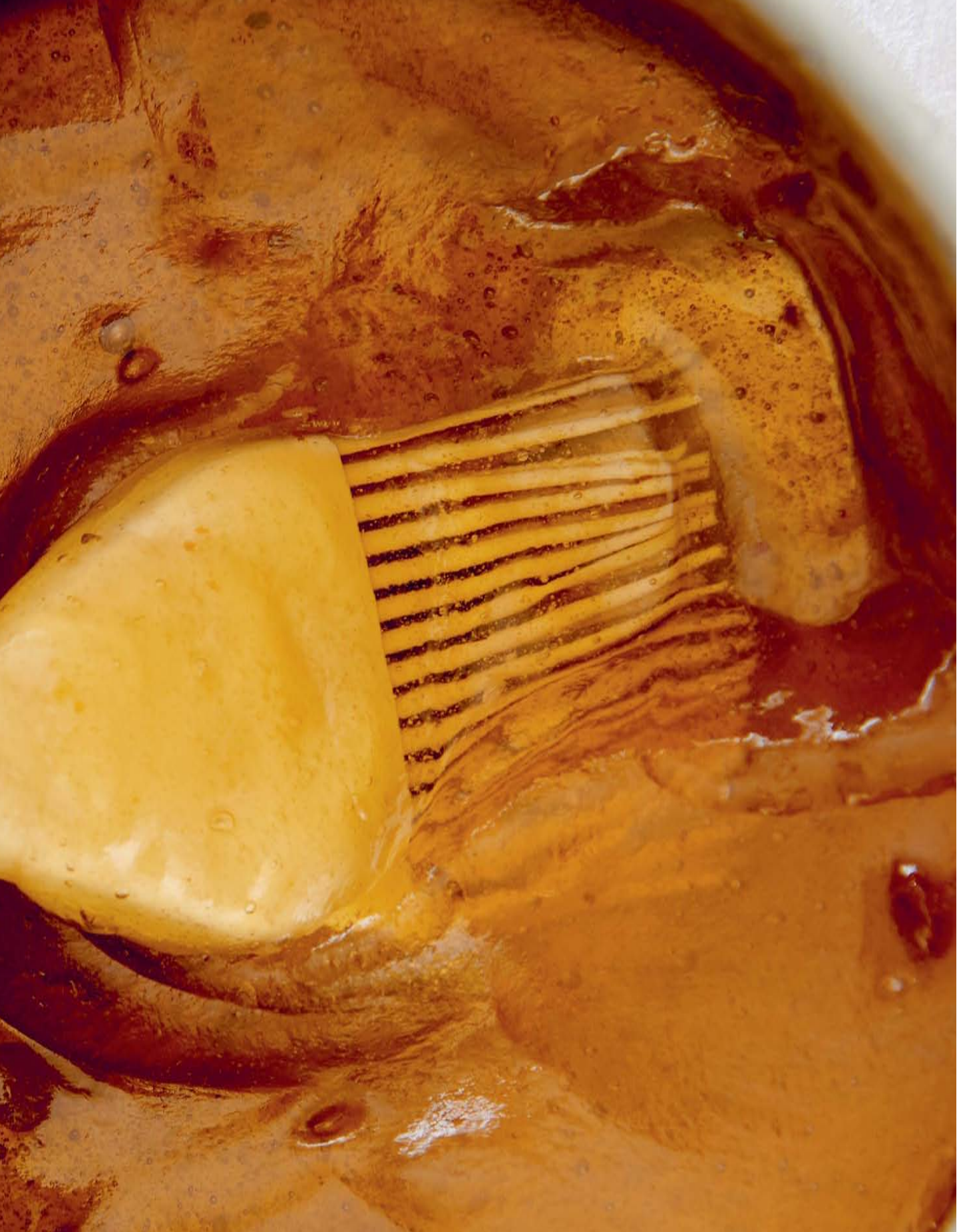
→ 2



→ 3



→ 4



8

ВАРЕНЬЕ И ЖЕЛЕ
В КАЧЕСТВЕ
ЗАВЕРШАЮЩЕГО ШТРИХА

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

500 г малины (глубокой заморозки) 500 г мелкого сахара

- Доведите малину и мелкий сахар до кипения в кастрюле.
- Время от времени помешивайте, чтобы сахар не карамелизовался.
- Проверьте температуру термометром для сахарного сиропа и снимите с огня, когда она достигнет 104 °С.
- Перелейте малиновое варенье в банку и дайте ему остыть.

АБРИКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

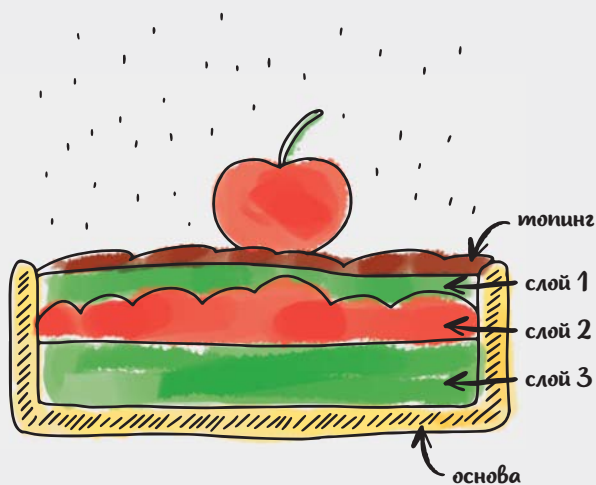
1 банка абрикосового джема 10 % воды

- Разогрейте джем с водой.
- Протрите смесь через сито, чтобы получить однородное желе.

СОВЕТ Это желе можно использовать для глазирования тарталеток. Дополнительное преимущество глазирования тарталетки абрикосовым желе в том, что оно помогает предотвратить ее высыхание.



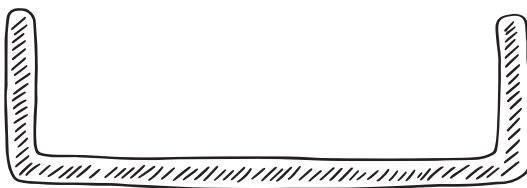
БЕСКОНЕЧНЫЕ ВАРИАЦИИ



Возможные вариации с кремами, крамблами и верхом бесконечны.

Я привела несколько примеров, но вы можете придумать и что-то еще.

создайте свою таралетку



Grown, packed and exported by:
Agricola Industrial EL BOLDO S.A.
www.elboldo.cl

Township: Yungay
Province: Ñuble
Region: Bio Bio

Packed for Roveg Fruit BV, KCB 3556
tel: +31 (0)180 63 57 00
email: info@purodelicio.com

Product of Chile
GGN 4050373335588

Blueberries • Bleuets

CAT 1

PURO DELICIO
Jewels of nature

Grown, packed and exported by:
Agricola Industrial EL BOLDO S.A.
www.elboldo.cl

Township: Yungay
Province: Ñuble
Region: Bio Bio

Net Weight 1,5 kg

Product of Chile
GGN 4050373335588
www.purodelicio.com

Packed for Roveg Fruit BV, KCB 3556
tel: +31 (0)180 63 57 00
email: info@purodelicio.com



12 COUNT

☐ 4.4 oz. (125 g.)

☐ 6 oz. (170 g.)



ATZ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ МЕСТНЫЙ ЗЕЛЕНЩИК ПРИЕЗЖАЕТ НА ВЕЛОСИПЕДЕ С ОЧЕРЕДНОЙ ПОРЦИЕЙ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ЯГОД ДЛЯ НАШИХ ТАРТАЛЕТОК. ПАТРИС ГОТОВИТ ИХ ДЛЯ КОНДИТЕРОВ. ЕГО ПЛИТА И ДУХОВКА ВСЕГДА ПОЛНЫ КИПЯЩИХ КАСТРЮЛЬ, СКОВОРОДОК И ФОРМ, В КОТОРЫХ ПОСТОЯННО КАРАМЕЛИЗУЮТ ИНЖИР, ЖАРЯТ АНАНАСЫ И ПРИПУСКАЮТ ГРУШИ И АБРИКОСЫ. В ЭТОМ РАЗДЕЛЕ Я ПОКАЖУ ВАМ, КАК ПРИГОТОВИТЬ ФРУКТЫ ТАК, КАК ЭТО ДЕЛАЕТ ПАТРИС, ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ ИСПЕЧЬ НАИЛУЧШИЕ ТАРТАЛЕТКИ.





ЯБЛОКИ

ФЛАМБИРОВАННЫЕ ДЛЯ КЛАФУТИ

3 яблока

45 г сахарной пудры

35 г сливочного масла

85 г меда

30 г кальвадоса или арманьяка

- Очистите яблоки и порежьте на кусочки 2×2 см.
- Посыпьте яблоки сахарной пудрой и хорошенько встряхните.
- Отложите на 30 минут.
- Растопите сливочное масло на сильном огне в сковороде и добавьте яблоки.
- Встряхивайте сковороду, пока кусочки яблок не будут полностью покрыты маслом.
- Добавьте мед и готовьте около 5 минут, пока яблоки не начнут карамелизоваться.
- Снимите с огня и выключите вытяжку.
- Полейте яблоки кальвадосом или арманьяком и подожгите.
- Оставьте остывать.

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ КРАМБЛА

½ стручка ванили

3 яблока или 3 груши

2 ст. л. лимонного сока

30 г сливочного масла

30 г мелкого сахара

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Очистите яблоки или груши и порежьте на кусочки размером 2×2 см.
- Сбрызните фрукты лимонным соком.
- Карамелизуйте масло и сахар в сковороде, уменьшите огонь и добавьте яблоки/груши и мякоть ванили.
- Готовьте кусочки яблок/груш около 5 минут, пока они не начнут карамелизоваться.
- Оставьте остывать.

ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

2 яблока

*30 г воды или органического
яблочного сока*

25 г коричневого сахара

½ стручка ванили

щепотка корицы

1 ст. л. лимонного сока

- Очистите яблоки и порежьте на мелкие кусочки.
- Поместите в кастрюлю яблоки, воду или яблочный сок и коричневый сахар.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Добавьте ваниль в кастрюлю вместе с корицей.
- Тушите на слабом огне примерно 12 минут.
- Добавьте лимонный сок.
- Пробейте яблочный соус погружным блендером — недолго, если хотите, чтобы в соусе остались кусочки.

СОВЕТ С яблочным соусом можно приготовить очень простую, но совершенно потрясающую тарталетку: наполните основу тарталетки до половины ванильно-миндальным кремом, добавьте чайную ложку яблочного соуса и украсьте ломтиками яблок. Выпеките, смажьте яблоки абрикосовым желе и посыпьте корицей.



АБРИКОСЫ

ПРИПУЩЕННЫЕ

*½ стручка ванили
1 л воды*

*500 г мелкого сахара
10 абрикосов*

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Налейте воду в большую кастрюлю, добавьте сахар и доведите до кипения.
- В получившийся сироп добавьте ваниль (мякоть и стручки).
- Снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и оставьте сироп томиться на 30 минут.
- Вымойте и разрежьте абрикосы пополам, удалите косточки.
- Снова доведите сироп до кипения и добавьте абрикосы. Постарайтесь расположить их так, чтобы они не лежали друг на друге.
- Готовьте при очень слабом кипении около 8 минут, а затем остудите. Достаньте абрикосы из сиропа и дайте стечь.

АНАНАС

ЗАПЕЧЕННЫЙ

1 стручок ванили

ок. 12 плодов маракуйи

40 г бананов

30 г рома

130 г коричневого сахара

½ ананаса

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Разрежьте плоды маракуйи пополам, ложкой выскоблите мякоть, затем отожмите из нее сок через сито. Разомните банан вилкой.
- Положите в кастрюлю ванильную мякоть, сок маракуйи, ром, коричневый сахар и банановое пюре. Доведите до кипения и снимите с огня.
- Очистите ананас и нарежьте его длинными ломтиками. Сложите их в жаропрочную форму и залейте сиропом. Накройте форму алюминиевой фольгой и запекайте в течение 2 часов при 180 °С.
- Периодически поливайте ананас соком. По прошествии часа переверните ломтики.



МАНГО

КАРАМЕЛИЗОВАННОЕ

½ органического лимона

½ органического апельсина

2 плода маракуйи

1 стручок ванили

40 г сливочного масла

30 г коричневого сахара

*250 г манго (глубокой заморозки,
размороженного, или 1 большой
плод манго, нарезанный)*

- Натрите цедру лимона и апельсина. Выжмите сок из лимона и отмерьте 10 г.
- Разрежьте плоды маракуйи пополам, ложкой выскоблите мякоть, затем отожмите из нее сок через сито. Отмерьте 10 г сока.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Растопите сливочное масло в сотейнике и добавьте коричневый сахар, цедру лимона и апельсина и ванильную мякоть.
- Когда смесь начнет карамелизоваться, добавьте лимонный сок и сок маракуйи.
- Добавьте кусочки манго и готовьте 3 минуты на медленном огне.



БАНАНЫ

ЖАРЕННЫЕ

½ стручка ванили

3 банана

сок 1 лимона

10 г сливочного масла

30 г коричневого сахара

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Нарежьте банан на кусочки размером 2×2 см и сбрызните лимонным соком.
- Растопите сливочное масло в сотейнике.
- Добавьте бананы, коричневый сахар и ванильную мякоть и жарьте около 2 минут, но следите, чтобы смесь не превратилась в кашу.

СОВЕТ В конце можно добавить столовую ложку рома и фламбировать. Для этого вы должны сначала выключить нагрев и вытяжку. Залейте бананы ромом и подожгите его спичкой или зажигалкой.

ИНЖИР

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ

8 плодов инжира

150 г коричневого сахара

50 г бальзамического уксуса

- Промойте инжир и удалите плодоножки.
- Нарежьте на четвертинки.
- Поместите в сковороду и посыпьте коричневым сахаром.
- Обжарьте на сильном огне.
- Когда сок инжира и сахар начнут карамелизоваться, добавьте бальзамический уксус.
- Готовьте инжир еще 3 минуты на среднем огне, снимите с огня и дайте постоять 10 минут.
- Откиньте инжир на сито и дайте стечь в течение 10 минут.



ГРУШИ

ПРИПУЩЕННЫЕ

½ стручка ванили

1 органический лимон

375 г мелкого сахара

1 л воды

1 палочка корицы

1 звездочка бадьяна

*6 твердых груш, например сорта «комис»
или «конференция»*

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Срежьте с лимона цедру, стараясь не захватывать белую часть кожуры.
- Выжмите лимон.
- Насыпьте в воду сахар и доведите до кипения в кастрюле.
- Добавьте ванильную мякоть и стручок, лимонную цедру, лимонный сок, палочку корицы и бадьян.
- Снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и оставьте сироп настаиваться на 30 минут.
- Очистите и разрежьте груши пополам, удалите сердцевину.
- Снова доведите сироп до кипения.
- Положите груши в кастрюлю.
- Накройте груши тарелкой, чтобы они полностью погрузились в сироп.
- Варите 5 минут, затем снимите с огня и дайте остыть.
- Время варки зависит от спелости груш. Твердым грушам нужно около 7 минут.

ДЖЕМ

Джем отлично подходит для клафути или тартелеток с кранблом.

Чтобы приготовить джем, сначала нужно приготовить сок.



ДОМАШНИЙ СОК

ЧЕРНИКА

250 г черники
(глубокой заморозки, размороженной)
50 г сахара

ВИШНЯ

250 г вишни
(глубокой заморозки, размороженной)
50 г сахара

ЯГОДЫ или МЯГКИЕ ФРУКТЫ

250 г клубники или мягких фруктов
(глубокой заморозки, размороженных)
50 г сахара

- Положите размороженные ягоды и сахар в миску и хорошо перемешайте.
- Накройте пищевой пленкой.
- Подогрейте ягоды три раза по 5 минут в микроволновой печи или поставьте миску над кастрюлей с кипящей водой и томите 1 час.
NB: убедитесь, что миска не касается воды. Время от времени проверяйте, достаточно ли воды в кастрюле.
- Поставьте сито на миску, поместите туда ягоды и сок и дайте стечь в течение 1 часа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

½ органического лимона или апельсина

½ стручка ванили

*9 г кукурузного крахмала
+ 12 г холодной воды*

60 г домашнего сока

*250 г черники или вишни или смеси мягких
фруктов (размороженных или свежих)
щепотка флёр-де-сель или обычной соли*

- Натрите цедру лимона или апельсина.
- Выжмите плод.
- Отмерьте 12 г лимонного или апельсинового сока.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Разведите крахмал в стакане с 12 г холодной воды.
- Налейте домашний сок и смесь крахмала с водой в маленькую кастрюлю, добавьте ягоды или фрукты и ваниль.
- Доведите все до кипения и добавьте цедру и сок лимона/апельсина.
- Варите 5 минут, время от времени помешивая, чтобы джем не подгорел.
- Добавьте флёр-де-сель или обычную соль.
- Дайте остыть.

СОВЕТ Для варенья можно использовать слегка поврежденные фрукты, не подходящие для начинки тарталеток.

АЙВА

ПРИПУЩЕННАЯ

750 г мелкого сахара

500 г воды

*100 г свежего имбиря,
мелко нарезанного*

2 больших айвы

100 г розовой воды

- Насыпьте сахар в воду в кастрюле и доведите до кипения.
- Добавьте мелко нарезанный имбирь.
- Оставьте кипеть на 10 минут, а затем пробейте погружным блендером, чтобы измельчить имбирь.
- Очистите айву и разрежьте каждую на 8 частей.
- Добавьте айву и розовую воду в имбирный сироп.
- Варите 1,5 часа.
- Айва готова, когда станет мягкой и приобретет оранжевый цвет.
- С помощью шумовки достаньте айву из сиропа и выложите ее на тарелку.





ВИШНЯ

ПРИПУЩЕННАЯ ДЛЯ КЛАФУТИ (НАКАНУНЕ)

250 г вишни
(глубокой заморозки,
разморозить и откинуть на сито)
1 органический апельсин

½ стручка ванили
250 г сахара
100 г воды

- Положите размороженную вишню в банку.
- Срежьте с апельсина цедру овощечисткой и добавьте к вишне.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Добавьте к вишне мякоть и стручок ванили.
- Насыпьте в воду сахар, доведите до кипения и продолжайте варить, пока весь сахар не растворится.
- Залейте сиропом вишню.
- Дайте вишне и сиропу остыть, а затем храните в холодильнике.



РЕВЕНЬ

ПРИПУЩЕННЫЙ

Чтобы припустить ревень, сначала нужно приготовить клубничный сок.

КЛУБНИЧНЫЙ СОК

(ЗА 1 ЧАС)

*1125 г клубники
(глубокой заморозки или свежей)
250 г мелкого сахара*

- Клубнику (размороженную или свежую) нарежьте небольшими кусочками, положите вместе с сахаром в миску и накройте пищевой пленкой.
- Подогрейте клубнику три раза по 5 минут в микроволновой печи или поставьте миску над кастрюлей с кипящей водой и томите 1 час.
NB: убедитесь, что миска не касается воды. Время от времени проверяйте, достаточно ли воды в кастрюле.
- Поместите сито над миской, слейте туда клубнику и сок и дайте стечь в течение 1 часа.

ПРИПУЩЕННЫЙ РЕВЕНЬ

*6 стеблей ревеня
500 г домашнего клубничного сока
750 г мелкого сахара*

- Вымойте и очистите ревень и нарежьте на кусочки размером 2×4 см.
- Добавьте клубничный сок и сахар в большую кастрюлю и доведите до кипения.
- Аккуратно разложите ревень в кастрюле так, чтобы кусочки не лежали друг на друге.
- Когда сок закипит, снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.



10

ЦИТРУСОВЫЕ

Освежающий лимонный крем, который мы делаем, особенно хорош летом, когда стоит жаркая погода.

А сочетание с итальянской меренгой всегда было одним из фаворитов наших клиентов.





ЛИМОННЫЙ ИЛИ ЛАЙМОВЫЙ КРЕМ

Чтобы приготовить эти тарталетки, сначала нужно выпечь основы, а уже потом наполнять их кремом. Крем варится заранее, поэтому его не обязательно запекать в духовке.

КРЕМ

(НАКАНУНЕ)

2 листка желатина (4 г)

½ органического лимона или лайма

*примерно 3 лимона или 5 лаймов,
выжать сок*

65 г мелкого сахара

90 г яиц (примерно 2 яйца)

90 г мелкого сахара

175 г сливочного масла

- Замочите листки желатина на 5 минут в холодной воде.
- Натрите цедру лимона или лайма.
- Выжмите лимоны/лаймы и взвесьте 125 г сока.
- Налейте сок лимона или лайма в кастрюлю, добавьте 65 г мелкого сахара и доведите до кипения.
- Взбейте яйца с 90 г мелкого сахара.
- Залейте яйца горячим соком, хорошо перемешайте и верните в кастрюлю.
- Осторожно заварите крем на медленном огне. Готовьте в течение 5 минут, постоянно помешивая, чтобы он не подгорел и не свернулся.
- Снимите кастрюлю с огня, дайте остыть в течение 5 минут, а затем подмешайте отжатый желатин.
- Сливочное масло нарежьте, сложите в миску и залейте кремом.
- Добавьте цедру лимона или лайма.
- Пробейте погружным блендером.
- Накройте крем пищевой пленкой и оставьте на ночь в холодильнике.
- На следующий день снова пробейте крем блендером.
- С помощью кондитерского мешка с простой круглой насадкой (10 или 12 мм) отсадите крем в основы для тарталеток.
- Дайте крему застыть в холодильнике.

СОВЕТ Лаймы не придадут крему зеленый цвет. Если хотите, чтобы он был зеленым, добавьте немного зеленого пищевого красителя после того, как смешаете крем с маслом.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ

КРЕМ (НАКАНУНЕ)

2 листка желатина (4 г)

2 апельсина

1 лимон

50 г мелкого сахара

90 г яиц (примерно 2 яйца)

75 г мелкого сахара

175 г сливочного масла

*12 г апельсиновой цедры конфи
(см. с. 99)*

- Замочите листки желатина на 5 минут в холодной воде.
- Выжмите апельсины и взвесьте 100 г сока.
- Выжмите лимон и взвесьте 25 г сока.
- Добавьте сок к 50 г мелкого сахара в кастрюлю и доведите до кипения.
- Взбейте яйца с 75 г мелкого сахара.
- Залейте яйца горячим соком, хорошо перемешайте и верните в кастрюлю.
- Осторожно нагрейте крем на медленном огне. Варите в течение 5 минут, постоянно помешивая, чтобы он не подгорел и не свернулся.
- Снимите кастрюлю с огня, дайте остыть в течение 5 минут, а затем добавьте отжатый желатин.
- Добавьте масло в миску и влейте крем.
- Пробейте погружным блендером.
- Добавьте цедру конфи.
- Накройте крем пищевой пленкой и оставьте на ночь в холодильнике.
- На следующий день снова пробейте крем блендером до однородности.
- С помощью кондитерского мешка с простой круглой насадкой (10 или 12 мм) отсадите крем на основы для тартелеток.

СОВЕТ Апельсины не придадут крему оранжевый цвет. Если вы хотите, чтобы он был оранжевым, добавьте немного оранжевого пищевого красителя после того, как смешаете крем с маслом.

КЁРД

Кёрд не содержит желатина, что делает его хорошей вегетарианской альтернативой кремам с предыдущих страниц.

*½ органического лимона
2 или 3 лимона
90 г мелкого сахара*

*2 яйца
110 г сливочного масла комнатной
температуры*

- Натрите цедру лимона.
- Выжмите лимоны и взвесьте 100 г сока.
- Добавьте лимонный сок в жаропрочную миску и взбейте сахар и яйца.
- Нагрейте миску на водяной бане, поставив ее на кастрюлю с небольшим количеством воды. NB: убедитесь, что миска не касается воды, иначе крем станет слишком горячим и начнет сворачиваться.
- Готовьте, постоянно помешивая, пока термометр не покажет 85 °C (или, если у вас нет термометра, пока крем не начнет густеть).
- Снимите миску с огня и добавьте сливочное масло.
- Разлейте крем по основам для тартелеток и поставьте в холодильник на 1 час.

СОВЕТ Вы также можете приготовить кёрд из сока лаймов или апельсинов. Если хотите, можете добавить немного пищевого красителя — зеленого (для лайма) или оранжевого (для апельсинов).





ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

90 г белков (из 3 яиц)

200 г мелкого сахара

50 г воды

- Налейте белки в миску из нержавеющей стали.
- Налейте воду и насыпьте сахар в маленькую кастрюлю, доведите до кипения.
- Когда термометр для сахара покажет 105 °С, начните взбивать белки.
- Когда термометр покажет 119 °С, влейте сироп в белки, не прекращая взбивать. Продолжайте взбивать, пока меренга не остынет.
- Переложите меренгу в кондитерский мешок и отсадите ее на пирожные с лимонным, лаймовым или апельсиновым кремом.
- Ненадолго поставьте тарталетки под гриль или обожгите меренгу газовой горелкой, чтобы она приобрела красивый цвет.

СОВЕТ Вы также можете добавить в меренгу немного цедры лимона, лайма или апельсина. Не только вкусно, но и очень красиво.





ЦЕДРА КОНФИ

*4 органических лимона, лайма
или апельсина (50 г кожуры)
вода*

*150 г сока лимона,
лайма или апельсина
75 г мелкого сахара*

- Срежьте кожуру как можно тоньше, стараясь не захватывать горькую белую часть.
- Бланшируйте кожуру: положите ее в маленькую кастрюлю с небольшим количеством воды и доведите до кипения.
- Откиньте кожуру на сито и промойте холодной водой. Бланшируйте еще дважды.
- Добавьте сок, сахар и кожуру в кастрюлю и варите на медленном огне в течение 45 минут.
- Пробейте погружным блендером.
- Храните конфи в закрытой банке в холодильнике.

ЦИТРУСОВАЯ ПУДРА

*2 органических лимона,
или 2 органических апельсина,
или 3 органических лайма*

- Срежьте кожуру как можно тоньше, стараясь не захватывать горькую белую часть.
- Доведите кастрюлю с водой до кипения и бланшируйте кожуру в течение 1 минуты.
- Промойте кожуру холодной водой.
- Бланшируйте еще два раза.
- Обсушите кожуру бумажными полотенцами и сушите 5 часов в духовке при 60 °C или 24 часа при комнатной температуре.
- Измельчите высушенную кожуру в порошок в блендере и храните в сухом месте.

СОВЕТ Цедру конфи можно добавить в крем или использовать для украшения тарталеток. Пудру можно использовать для украшения, но будьте осторожны и не переборщите, так как у нее очень насыщенный вкус.



ШОКОЛАД

ЧТОБЫ ТАРТАЛЕТКА ПОЛУЧИЛАСЬ ОТЛИЧНОЙ, ШОКОЛАД ДОЛЖЕН БЫТЬ ХОРОШИМ. НАШ ФАВОРИТ — VALRHONA. Я НАЧИНАЛА С ТРЕХ ВИДОВ ШОКОЛАДНЫХ ТАРТАЛЕТОК — ТЕМНОГО, МОЛОЧНОГО И БЕЛОГО, А ЗАТЕМ ПОЭКСПЕРИМЕНТИРОВАЛА С МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ, ПРАЛИНЕ И ПРЯНОСТЯМИ СПЕКУЛОС. ТЕПЕРЬ В НАШЕМ МАГАЗИНЕ ОЧЕНЬ РАЗНООБРАЗНЫЙ АССОРТИМЕНТ ШОКОЛАДНЫХ ТАРТАЛЕТОК. ОНИ ОСОБЕННО ПОПУЛЯРНЫ ОСЕНЬЮ И ЗИМОЙ, ТАК ЧТО ИСПЕКИТЕ ИХ, КОГДА ПОХОЛОДАЕТ, И ЕШЬТЕ С ЧАЕМ ИЛИ КОФЕ!



ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

*90 г темного шоколада (70 % какао)
или 120 г темного шоколада (60 % какао)*

130 г сливок

20 г меда

7 г сливочного масла

- Разломайте темный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки и мед до кипения в кастрюле.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте сливочное масло и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.



ТРЮФЕЛИ

(НАКАНУНЕ)

ПОРЦИЯ ПРИМЕРНО НА 25 ТРЮФЕЛЕЙ

Добавление трюфеля из темного шоколада в тарталетку из темного шоколада сделает вкусовые впечатления от десерта еще ярче.

<i>70 г темного шоколада (60 % какао)</i>	<i>5 г сливочного масла</i>
<i>100 г сливок</i>	<i>250 г какао-порошка</i>
<i>15 г меда</i>	<i>600 г темного шоколада (60 % какао) для покрытия</i>

- Приготовьте ганаш из первых четырех ингредиентов, как описано в предыдущем рецепте. Оставьте его застывать на ночь при комнатной температуре. Так ганаш проще отсадить — он будет не слишком твердым и не слишком мягким.
- На следующий день переложите ганаш в кондитерский мешок и отсадите шарики диаметром около 2 см на противень или в лоток, который поместится в морозильной камере.
- Оставьте в морозильной камере минимум на 1 час.
- Насыпьте какао в миску.
- Растопите 600 г темного шоколада в миске на водяной бане.
- Снимите миску с огня, когда весь шоколад растает.
- Погрузите один трюфель (застывший шарик ганаша) в растопленный шоколад и вытащите его с помощью вилки.
- Стряхните лишний шоколад с трюфеля, постукивая вилкой по краю миски.
- Поместите трюфель в миску с какао-порошком и убедитесь, что он полностью покрыт какао.
- Подождите немного, пока слой шоколада не затвердеет.
- Поместите трюфель в сито и стряхните лишний какао-порошок.
Точно так же приготовьте оставшиеся трюфели.

СОВЕТ Храните трюфели в пластиковой емкости в холодильнике или морозильной камере.

ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

*150 г молочного шоколада
(40 % какао)
100 г сливок*

*15 г меда
5 г сливочного масла*

- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки и мед до кипения в кастрюле.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте сливочное масло и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

БРАУНИ

Небольшой кусочек брауни очень вкусен и прекрасно смотрится на тартелетке с молочным шоколадом.

130 г сливочного масла

115 г сахара

130 г темного шоколада (60 % какао)

40 г муки

2 яйца

7 г какао-порошка

- Растопите масло и темный шоколад в миске в микроволновой печи или на водяной бане.
- Взбейте яйца с сахаром до легкой пены, затем добавьте муку и какао, постоянно помешивая.
- Добавьте растопленный шоколад и масло и хорошо перемешайте.
- Вылейте полученную смесь в форму для выпечки размером 20 × 20 см, застеленную бумагой для выпечки, и выпекайте около 20 минут при 170 °C.



ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

*160 г белого шоколада
(35 % масла какао)*

*80 г сливок
12 г меда*

- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки и мед до кипения в кастрюле.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Добавьте мякоть половины стручка ванили к сливкам, чтобы усилить ванильный аромат.

ВОЗДУШНЫЙ РИС С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

55 г белого шоколада (35 %)

*25 г воздушного риса
(из магазина здорового питания)*

- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Смешайте с воздушным рисом.
- Сформируйте маленькие горки и оставьте застывать в холодильнике.

СОВЕТ Попробуйте этот рецепт с темным или молочным шоколадом.



ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ФИСТАШКАМИ

*160 г белого шоколада
(35 % масла какао)*

*80 г сливок
10 г фисташковой пасты (см. с. 49)*

- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите шоколад в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки и фисташковую пасту до кипения в кастрюле.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ФИСТАШКИ

*150 г фисташек
50 г воды*

100 г сахара

- Разогрейте духовку до 150 °C.
- Поджарьте фисташки в течение 10 минут в разогретой духовке.
- Налейте воду в маленькую кастрюлю и насыпьте туда сахар, доведите до кипения. Убавьте огонь.
- Добавьте теплые фисташки и перемешайте, пока вся вода не испарится.
- На орехах останется белый слой сахара.
- Если вы хотите получить засахаренные фисташки, вы можете остановиться на этом этапе, но, если вам нужны карамелизованные орехи, продолжайте готовить, помешивая, пока сахар не превратится в карамель. NB: это может занять некоторое время, так что наберитесь терпения.
- В обоих случаях выложите готовые орехи на противень, застеленный бумагой для выпечки.



ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА С МАЛИНОЙ

Для этого ганаша вам понадобится малиновое пюре.

МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ

125 г малины (глубокой заморозки)

20 г сахара

1 ст. л. лимонного сока

- Разморозьте малину.
- Измельчите ее с сахаром и лимонным соком в блендере.
- Протрите малиновое пюре через сито, чтобы избавиться от косточек.

ГАНАШ

120 г темного шоколада (60 % какао)

60 г сливок

60 г малинового пюре

10 г меда

- Разломайте темный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Поместите сливки, малиновое пюре и мед в кастрюлю, доведите до кипения и вылейте смесь на шоколад.
- Перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Прежде чем ганаш полностью застынет, украсьте тарталетку свежей малиной, и ягоды хорошо прилипнут.





ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КОКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

КОКОСОВАЯ НАЧИНКА

*½ стручка ванили
65 г кокосовой стружки
90 г сгущенного молока*

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Смешайте все ингредиенты и раскатайте получившуюся пасту между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 5 мм.
- Оставьте в морозилке на 3 часа для застывания.
- Когда начинка затвердеет, вырежьте кружки, которые поместятся в основы для тартелеток.
- Вы можете хранить эти заготовки в морозильной камере.

ГАНАШ

*125 г белого шоколада
(35 % масла какао)
60 г сливок
35 г кокосовой муки
30 г сливочного масла*

- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Растопите его в миске в микроволновой печи или на водяной бане.
- Разогрейте сливки вместе с кокосовой мукой.
- Вылейте кокосово-сливочную смесь на растопленный шоколад.
- Перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте масло и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Можно украсить такие тартелетки кокосовой стружкой и/или кусочком кокоса.



ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С БАНАНАМИ

*130 г молочного шоколада
(40 % какао)
90 г бананов*

*15 г сливок
20 г меда
щепотка флёр-де-сель*

- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Разомните бананы, добавьте их в кастрюлю со сливками и медом и доведите до кипения.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте флёр-де-сель и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Положите на тарталетку кружок сушеного банана.

ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ИМБИРЕМ

ИМБИРНЫЕ ЦУКАТЫ

100 г свежего имбиря

250 г воды

300 г сахара

- Нарежьте имбирь кусочками размером 5×5 мм.
- Налейте воду и насыпьте сахар в кастрюлю, доведите до кипения.
- Добавьте имбирь, накройте крышкой и томите на медленном огне 2 часа.

ГАНАШ

80 г сливок

10 г свежего имбиря, мелко нарезать

15 г меда

125 г молочного шоколада (40 % какао)

2 г подсолненного сливочного масла

15 г имбирных цукатов

- Налейте сливки и мед в кастрюлю, добавьте имбирь и доведите до кипения.
- Снимите кастрюлю с огня и дайте сливкам постоять 20 минут, чтобы они настоялись.
- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Растопите его в миске в микроволновой печи или на водяной бане.
- Процедите сливки и убедитесь, что у вас осталось 95 г. Добавьте холодные сливки, если необходимо, а затем подогрейте.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте подсолненное масло и имбирные цукаты и хорошо перемешайте.

СОВЕТ Украсьте тарталетку несколькими кусочками имбирных цукатов или засахаренного имбиря.





СЛИВОЧНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ГАНАШ

(НАКАНУНЕ)

40 г темного шоколада

(60 % какао)

30 г молочного шоколада

(40 % какао)

220 г сливок

20 г воды

160 г сахара

60 г подсоленного сливочного масла

- Разломайте темный и молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Подогрейте сливки и отставьте в сторону.
- Нагрейте воду вместе с сахаром в небольшой кастрюле, пока вся вода не испарится и сахар не начнет карамелизоваться.
- Добавьте подсолненное масло и теплые сливки.
- Перемешайте карамель до однородности.
- Перелейте карамель в миску. Перемешивайте лопаткой до полного остывания.
- Влейте карамель в растопленный шоколад и пробейте погружным блендером, чтобы получить хороший гладкий ганаш.
- Оставьте ганаш на ночь при комнатной температуре.
- Переложите ганаш в кондитерский мешок и отсадите в основы для тарталеток.

АМАРЕТТО

80 г молочного шоколада
(40 % какао)
110 г марципана, измельчить

45 г сливок
15 г ликера «Амаретто»

- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Добавьте марципан в сливки и, постоянно помешивая, нагревайте, пока весь марципан не растворится.
- Вылейте сливки на шоколад и пробейте погружным блендером.
- Наконец, вмешайте «Амаретто».

СОВЕТ Этот ганаш прекрасен и без «Амаретто». Вы можете добавить каплю миндальной эссенции, если хотите сделать его более ароматным.





ПЕЧЕНЬЕ АМАРЕТТИ

75 г бланшированного миндаля

55 г мелкого сахара

60 г белков (примерно 2 яйца)

120 г просеянной сахарной пудры

½ ст. л. ванильного экстракта

3 капли миндальной эссенции

*½ ст. л. тонко натертой цедры
органического лимона*

- Разогрейте духовку до 180 °C.
- Насыпьте миндаль в блендер.
- Добавьте сахар и перемелите в мелкий порошок.
- Взбейте белки со 100 г сахарной пудры до стойких пиков.
- Насыпьте молотый миндаль во взбитые белки и добавьте экстракт ванили, миндальную эссенцию и цедру лимона.
- Переложите ореховую смесь в кондитерский мешок и отсадите на противень круглые печенье около 3 см в диаметре, оставляя между ними примерно 3 см.
- Посыпьте оставшейся сахарной пудрой.
- Выпекайте около 15 минут.

ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КОФЕ

*30 г кофейных зерен
115 г сливок*

*130 г белого шоколада
(35 % масла какао)*

- Мелко порубите кофейные зерна и обжарьте их в течение 3 минут в духовке при 150 °С.
- Нагрейте сливки и добавьте обжаренные кофейные зерна.
- Накройте крышкой и дайте настояться в течение 5 минут.
- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Процедите сливки и убедитесь, что у вас осталось 115 г. При необходимости добавьте холодные сливки, затем разогрейте.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Добавьте щепотку растворимого кофе в крем, если хотите усилить вкус кофе.



ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ЧАЕМ

*130 г молочного шоколада
(40 % какао)*

*125 г сливок
8 г листового чая с бергамотом*

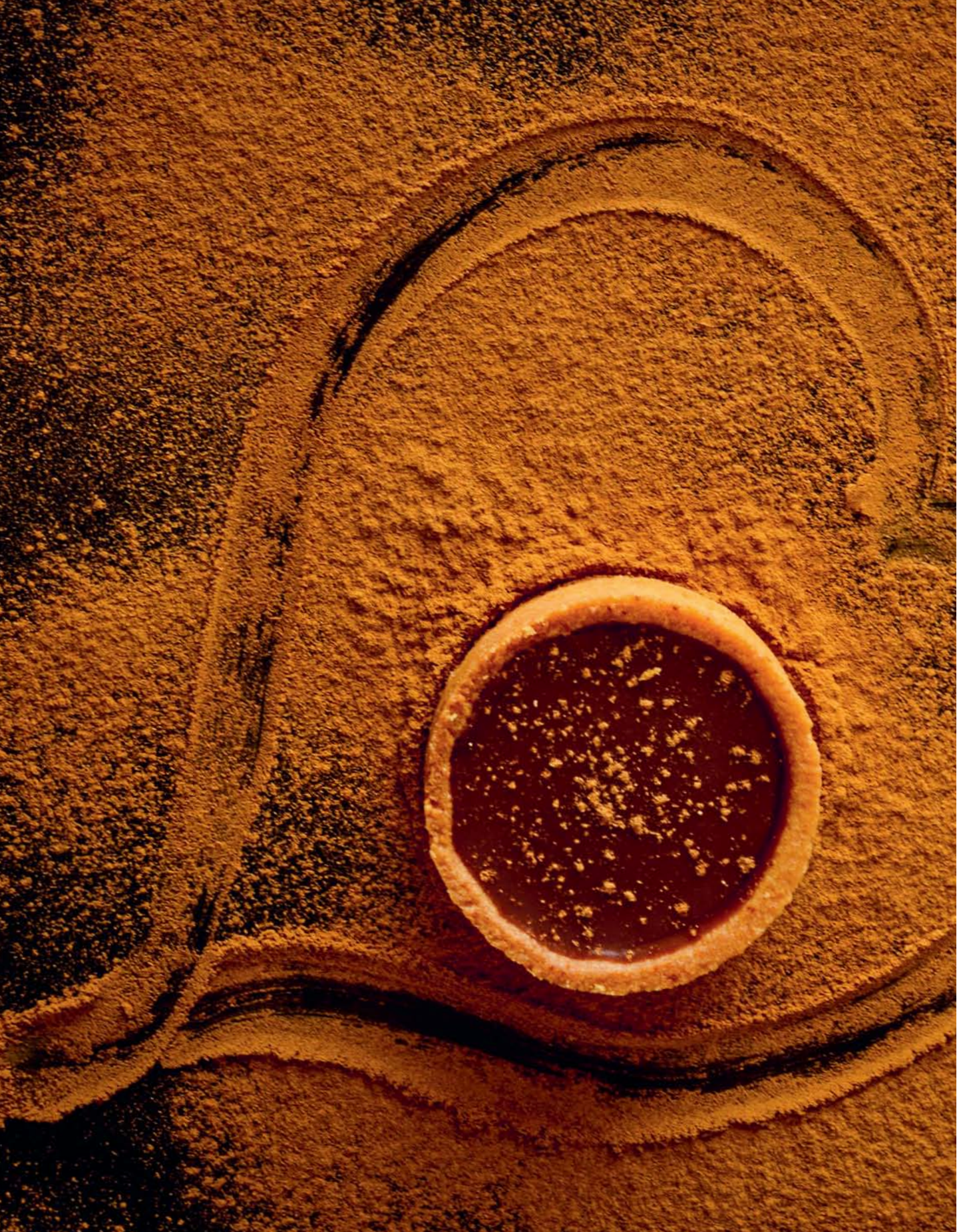
- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- В кастрюле доведите сливки до кипения.
- Снимите кастрюлю с огня.
- Добавьте в сливки чай и оставьте завариваться на 3 минуты (но не дольше, иначе ганаш будет горчить).
- Процедите сливки и убедитесь, что у вас осталось 125 г. Добавьте холодные сливки, если необходимо, затем подогрейте.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

ЗАСАХАРЕННЫЙ ЧАЙ

*25 г воды
100 г мелкого сахара*

20 г листового чая с бергамотом

- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю, доведите до кипения.
- Добавьте чай и перемешивайте, пока вода не испарится.
- Засахаренный чай будет готов, когда покроется белым слоем сахара.



ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КОРИЦЕЙ

65 г сливок

20 г молока

7 г мелко порубленных палочек корицы

130 г молочного шоколада (40 % какао)

30 г меда

щепотка корицы

- Добавьте сливки, молоко и кусочки корицы в кастрюлю и доведите до кипения.
- Теплую смесь с корицей перелейте в жаропрочную миску, накройте крышкой и оставьте томиться на водяной бане в течение часа. Время от времени проверяйте, достаточно ли воды в кастрюле.
- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Добавьте шоколад в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Процедите сливочную смесь и убедитесь, что у вас осталось 85 г. Добавьте холодные сливки, если требуется, а затем мед и подогрейте.
- Вылейте сливочную смесь на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Наконец, добавьте корицу и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

СОВЕТ Существует два основных вида корицы: кассия и цейлонская. Кассия наиболее распространена, и аромат у нее более сильный и резковатый, а цейлонская более нежная и чуть сладковатая.

ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С ФУНДУКОМ

Для этого рецепта накануне нужно будет приготовить джандуйю (молочный шоколад с пастой из фундука). Информацию о других компонентах см. на с. 128.

ДЖАНДУЙЯ

150 г бланшированного фундука

100 г сахарной пудры

щепотка соли

*150 г молочного шоколада
(40 % какао)*

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте фундук в духовке в течение 15 минут.
- Насыпьте в блендер обжаренный фундук, сахарную пудру и соль.
- Измельчите фундук в пасту, время от времени выключая блендер, чтобы мотор не перегрелся.
- Разломайте молочный шоколад на мелкие кусочки.
- Растопите его в микроволновой печи или на водяной бане и смешайте с пастой.
- Оставьте джандуйю на ночь в холодильнике.



ПРАЛИНЕ

100 г бланшированного миндаля

100 г бланшированного фундука

30 г воды

140 г сахара

*1 стручок ванили,
высушенный и измельченный*

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте миндаль и фундук в духовке в течение 15 минут.
- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю. Сварите сироп, проверяя температуру термометром.
- Когда она достигнет 117 °С, добавьте в сироп теплые орехи и ваниль и перемешивайте, пока орехи не станут белыми. Делайте это на медленном огне.
- Продолжайте помешивать, пока орехи не карамелизуются, а затем выложите их на противне, застеленном бумагой для выпечки.
- Дайте орехам остыть, затем перемелите в блендере. Сначала вы получите порошок пралине, но, если продолжите, в конце концов он превратится в пасту. Периодически выключайте блендер, чтобы мотор не перегревался.
- Храните пралине в герметичном контейнере.

ГАНАШ

80 г сливок

80 г джандуи

80 г пралине

- Подогрейте сливки.
- Выложите джандуйю в миску и влейте теплые сливки.
- Хорошо перемешайте, а затем добавьте пралине.

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ФУНДУК

150 г фундука

50 г воды

100 г сахара

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте фундук в духовке в течение 10 минут.
- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю, доведите до кипения. Убавьте огонь.
- Добавьте теплые орехи и перемешивайте, пока вода не испарится.
- Орехи покроются белым слоем сахара.
- Если вы хотите получить засахаренный фундук, можете остановиться на этом этапе, но если вам нужен карамелизованный, продолжайте готовить, помешивая. NB: это может занять некоторое время, так что наберитесь терпения.
- В обоих случаях выложите готовые орехи на противень, застеленный бумагой для выпечки.



ГАНАШ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С АРАХИСОМ И КАРАМЕЛЬЮ

Для этих тартелеток сначала нужно приготовить арахисовую карамель по приведенному ниже рецепту и ганаш из молочного шоколада (см. с. 104). Лучше сварить карамель накануне. Соберите тартелетку следующим образом: поместите замороженный диск арахисовой карамели в выпеченную основу, залейте ганашем из молочного шоколада и уберите на полчаса в холодильник. Затем посыпьте карамелизованным арахисом.



АРАХИСОВАЯ КАРАМЕЛЬ

150 г несоленого арахиса

65 г сливок

20 г воды

140 г сахара

*100 г подсоленного сливочного масла
маленькими кусочками*

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте несоленый арахис в духовке в течение 15 минут.
- Возьмите силиконовую форму для мини-маффинов и насыпьте в каждую формочку слой жареного арахиса. Если хотите, можете сначала его порубить.
- Подогрейте сливки и отставьте в сторону. Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю. Готовьте на медленном огне, пока не получится сироп карамельного цвета.
- Влейте в сироп теплые сливки и варите, проверяя температуру с помощью термометра, пока она не достигнет 108 °С.
- Снимите кастрюлю с получившейся карамелью с огня и добавьте подсолненное масло.
- Хорошо перемешайте карамель. При желании можно использовать погружной блендер.
- Вылейте слой карамели на арахис в каждой формочке, дайте остыть, а затем поместите формы в морозильную камеру. Когда карамель затвердеет, вы легко извлечете ее из формочек и вложите в основу тарталеток.

КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ АРАХИС

150 г арахиса

50 г воды

100 г сахара

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте арахис в духовке в течение 10 минут.
- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю, доведите до кипения. Убавьте огонь.
- Добавьте теплый арахис и перемешивайте, пока вода не испарится.
- Арахис покроется белым слоем сахара.
- Если вы хотите получить засахаренный арахис, можете остановиться сейчас на этом этапе, но, если вам нужен карамелизованный, продолжайте готовить, помешивая. NB: это может занять некоторое время, так что наберитесь терпения.
- В обоих случаях выложите готовые орехи на противень, застеленный бумагой для выпечки.



ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

(НАКАНУНЕ)

100 г молока

100 г сливок

90 г желтков (примерно из 5 яиц)

80 г сахара

*95 г темного шоколада (70 % какао),
разломанного на мелкие кусочки*

- Подогрейте молоко вместе со сливками в кастрюле.
- Взбейте яичные желтки с сахаром в миске.
- Понемногу вливайте теплое молоко к желткам и хорошо перемешивайте.
- Перелейте теплую смесь обратно в кастрюлю и нагрейте до 85 °С, непрерывно помешивая и проверяя температуру с помощью термометра. Если у вас нет специального термометра, нагревайте до тех пор, пока смесь не начнет густеть, но не давайте ей закипеть.
- Полученный английский крем вылейте через сито на темный шоколад и пробейте погружным блендером. Не соскребайте кусочки яйца со дна кастрюли.
- Оставьте получившийся ганаш на ночь в холодильнике.
- Снова перемешайте ганаш и переложите в кондитерский мешок.
- Отсадите ганаш в основы для тартелеток.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

100 г сливок

100 г мелкого сахара

*50 г подсоленного сливочного масла
маленькими кусочками*

- Подогрейте сливки и отставьте в сторону.
- Добавьте подсоленное масло и сахар в небольшую кастрюлю.
- Дайте маслу и сахару слегка карамелизоваться на медленном огне, не перемешивая. Время от времени можно немного встряхивать кастрюлю.
- Когда сахар приобретет цвет карамели, убавьте огонь до минимума и влейте теплые сливки.
- Варите еще 10 минут, периодически помешивая.

СОВЕТ Украсьте тарталетку парой гранул жемчужного сахара, так как флёр-де-сель быстро тает. Большинство людей подумают, что вы посыпали ее флёр-де-сель. Только никому не говорите, что на самом деле это сахар!

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

Для приготовления этих тарталеток вам понадобится соленая карамель и ганаш из молочного шоколада (см. с. 104).

- Возьмите основу для тарталетки и вылейте в нее слой соленой карамели.
- Поставьте в холодильник и дайте карамели застыть.
- Залейте ганашем из молочного шоколада и верните в холодильник.





И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ...

Существует так много разных начинок для тарталеток, что я не удержалась и добавила еще несколько, в том числе тарт татен и тарталетку с панакотой, придуманную моим сыном Луи.





ТАРТ ТАТЕН

(НАКАНУНЕ)

Вам понадобится соленая карамель (см. с. 134), абрикосовое желе (см. с. 68) и 2 силиконовые формы для выпечки маффинов.

8 яблок сорта «пинк леди»

200 г мелкого сахара

135 г подсолненного сливочного

½ ч. л. корицы

масла маленькими кусочками

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Очистите яблоки «пинк леди», удалите сердцевину и разрежьте пополам.
- Обрежьте половинки яблок 6-сантиметровой вырубкой для печенья, чтобы получить кусочки диаметром 6 см (того же размера, что и тарталетки).
- Добавьте подсолненное масло, сахар и корицу в небольшую кастрюлю и оставьте карамелизоваться на медленном огне, не перемешивая. Время от времени можно слегка встряхивать кастрюлю.
- Когда сахар приобретет цвет карамели, энергично перемешайте, чтобы смешать масло и сахар.
- Разлейте карамель в ячейки (8) каждой формы для маффинов и уложите в нее яблоки круглой стороной вниз.
- Запекайте яблоки в течение 1 часа.
- Дайте остыть в течение 1 часа, а затем выньте из форм, перевернув их вверх дном.
- Оставьте яблоки на ночь в холодильнике.
- Вылейте слой соленой карамели в основы для тарталеток и оставьте застывать в холодильнике.
- Поверх карамели положите карамелизованное яблоко.
- Нагрейте абрикосовое желе и смажьте им каждое яблоко.

СОВЕТ Карамелизованные яблоки также вкусно подавать на блинчике или на французских тостах с соленой карамелью.



ТИРАМИСУ

Для этой начинки вам понадобится кофейный экстракт (см. следующий рецепт) и ганаш из темного шоколада (см. с. 102).

125 г сливок

125 г маскарпоне

15 г мелкого тростникового сахара

3 г кофейного экстракта

2 г растворимого кофе

какао-порошок для посыпки

- Наполните тарталетки до краев ганашем из темного шоколада.
- Оставьте застывать в холодильнике.
- Взбейте сливки вместе с маскарпоне, сахаром, кофейным экстрактом и растворимым кофе до плотных пиков.
- Переложите получившийся крем в кондитерский мешок и отсадите в основы, наполненные ганашем.
- Посыпьте тарталетки какао-порошком.

КОФЕЙНЫЙ ЭКСТРАКТ

15 г растворимого кофе
+ 70 г горячей воды

20 г воды
+ 100 г мелкого сахара

- Растворите кофе в горячей воде.
- Налейте 20 г воды и насыпьте сахар в маленькую кастрюлю, доведите до кипения.
- Сахар начнет карамелизоваться, когда вода испарится.
- Сразу же добавьте кофе и хорошо перемешайте. Остудите.
- Экстракт может храниться 3 месяца в герметично закрытой банке.

ОРЕХОВАЯ КАРАМЕЛЬ

*300 г орехов (например, фундука,
миндаля, фисташек, пекана)*

75 г сливок

30 г воды

100 г сахара

1 ст. л. меда

10 г подсолненного сливочного масла

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Обжарьте орехи в духовке в течение 10 минут.
- Подогрейте сливки и отставьте в сторону.
- Налейте воду и насыпьте сахар в кастрюлю среднего размера.
- Поставьте на огонь и дайте сахару карамелизоваться.
- Убавьте огонь и добавьте теплые сливки, мед и подсолненное масло.
- Хорошо перемешайте и добавьте теплые орехи.
- Перемешивайте, пока орехи не покроются слоем карамели.
- Двумя столовыми ложками выложите орехи в основы для тартелеток.





ПАНАКОТА

Для этой начинки вам понадобится ганаш из белого шоколада (см. с. 106).

3 или 4 листка желатина (7 г)

500 г сливок

½ стручка ванили

100 г сахара

- Замочите листки желатина на 5 минут в холодной воде.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Подогрейте сливки с сахаром и ванилью до полного растворения сахара.
- Снимите с огня и отставьте в сторону.
- Вмешайте отжатый желатин в теплые сливки и дайте ему полностью разойтись.
- Вылейте сливочную смесь в ячейки силиконовой формы для полусфер диаметром 5 см.
- Дайте ей постоять 15 минут, а затем поместите форму в морозильную камеру на 3 часа.
- Наполните основы тарталеток до краев ганашем из белого шоколада (см. с. 106) и уберите в холодильник.
- Достаньте панакоту из морозилки и выложите по полусфере на каждую тарталетку.

КРЕМ–МУСЛИН С ПРАЛИНЕ ИЛИ ФИСТАШКАМИ

Вам понадобится фисташковая паста (см. с. 49) или пралине (см. с. 128).

200 г молока

50 г сливок

60 г сахара

2 × 60 г сливочного масла комнатной температуры

50 г желтков (из 2 или 3 яиц)

20 г кукурузного крахмала

- Застелите форму для запекания пищевой пленкой.
- Налейте молоко и сливки в небольшую кастрюлю, добавьте половину сахара и 60 г сливочного масла.
- Взбейте желтки с оставшимся сахаром в миске, добавьте крахмал.
- Доведите молоко и сливки до кипения.
- Снимите кастрюлю с огня и налейте примерно половину кипящей жидкости в миску с желтками, сахаром и кукурузным крахмалом.
- Хорошо перемешайте.
- Перелейте смесь обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь.
- Заваривайте, тщательно перемешивая венчиком, в том числе по дну и в середине, чтобы крем не подгорел.
- После закипания продолжайте заваривать крем еще 1 минуту, энергично его перемешивая.
- Перелейте крем в форму для запекания и накройте пищевой пленкой (чтобы на креме не образовалась корочка).
- Дайте крему остыть, а потом уберите в холодильник.
- Достаньте крем из холодильника примерно через 2 часа и дайте ему нагреться до комнатной температуры.
- Перемешайте оставшиеся 60 г сливочного масла в миске и добавьте половину крема.
- Хорошо перемешайте до однородности.
- Добавьте оставшийся крем и столовую ложку фисташковой пасты или пралине.
- Взбейте крем до однородной консистенции. При необходимости добавьте еще немного фисташковой пасты или пралине по вкусу.
- Поставьте его в холодильник на 15 минут.
- Переложите крем в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда».
- Отсадите на тартелетки розочки из крема и украсьте малиной или фундуком.





13

ПРАЗДНИКИ

Пасха, Хэллоуин, Рождество и другие ПРАЗДНИКИ —
отличный повод приготовить особенные ТАРТАЛЕТКИ.



ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Крем из белого шоколада
нужно приготовить накануне.
Рецепт вы найдете на с. 163.

Большинство детей любят крем,
и тарталетки с белым шоколадным кремом
просто идеальны, если украсить их
разноцветной посыпкой!

ГОРЯЧЕЕ ШОКОЛАДНОЕ МОЛОКО

шоколадный соус (см. с. 168)
молоко

Налейте немного шоколадного
соуса в чашку или стакан и добавьте
горячее молоко.



ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА

ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАЛИНОВЫМ ПЮРЕ И РОЗОВОЙ ВОДОЙ

Для этой начинки вам потребуется приготовить малиновое пюре (см. с. 110). Удвойте количество продуктов в рецепте пюре, чтобы всем хватило.

<i>175 г белого шоколада (35 % масла какао)</i>	<i>5 г меда 10 г сливочного масла</i>
<i>90 г малинового пюре</i>	<i>10 г розовой воды</i>

- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите малиновое пюре и мед до кипения.
- Вылейте малиновое пюре на белый шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Добавьте масло и розовую воду. Пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью погружного блендера для безупречного результата.





ЗАСАХАРЕННЫЕ ЛЕПЕСТКИ РОЗ

Лепестки нужно засахарить за день до приготовления тартелеток.

*1 органическая
(не обработанная пестицидами) роза
1 белок
мелкий сахар*

- Оборвите лепестки розы и окуните их сначала в белок, а затем в сахар.
- Оставьте лепестки сохнуть 10 часов при комнатной температуре.





ПАСХА

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

60 г воды

310 г мелкого сахара

3 яйца

500 г сливочного масла

- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю.
- Разбейте яйца в миску.
- Проверяя температуру термометром, доведите сироп до 118 °С.
NB: когда температура поднимется до 110 °С, начните взбивать яйца.
- Когда температура сиропа достигнет 118 °С, влейте его в яйца, не прекращая взбивать.
- Когда масса полностью остынет, начните понемногу добавлять сливочное масло.
- Продолжайте взбивать, пока у вас не получится однородный крем.
- С помощью кондитерского мешка с насадкой диаметром 3 мм отсадите крем в основы для тартелеток.
- Вы можете ароматизировать крем натуральной ванилью, кофейным экстрактом (см. с. 141), пралине (см. с. 128), фисташковой пастой (см. с. 49) или растопленным темным шоколадом (60 % какао).

СОВЕТ Остатки масляного крема можно хранить в морозильной камере до 3 месяцев.

ДЕНЬ МАТЕРИ

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С МАЛИНОЙ

(НАКАНУНЕ)

Для этой начинки вам потребуется приготовить малиновое пюре (см. с. 110).
Удвойте количество продуктов в рецепте пюре, чтобы всем хватило.

*½ стручка ванили
150 г белого шоколада
(35% масло какао)*

*100 г малинового пюре
240 г охлажденных сливок*

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Нагрейте малиновое пюре вместе с ванилью.



- Вылейте теплое малиновое пюре на растопленный белый шоколад и хорошо перемешайте.
- Через 5 минут влейте охлажденные сливки, хорошо перемешайте, накройте пленкой и уберите на ночь в холодильник.
- На следующий день взбейте крем до стойких пиков (как обычные сливки) и переложите его в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда».
- Отсадите в тарталетки аккуратные маленькие розочки и украсьте малиной.

ДЕНЬ ОТЦА

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КОФЕ

(за 2 дня)

*80 г кофейных зерен
440 г сливок*

*150 г белого шоколада
(35 % масла какао)
кофейные зерна в шоколаде*

- Обжарьте кофейные зерна в духовке течение 5 минут при температуре 150 °С.
 - Подогрейте 200 г сливок.
 - Насыпьте обжаренные кофейные зерна в теплые сливки, накройте крышкой и оставьте в холодильнике на ночь.
- На следующий день:
- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
 - Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
 - Нагрейте кофейные сливки (не доводите до кипения!).
 - Процедите и взвесьте сливки. При необходимости добавьте холодные сливки до веса 100 г и подогрейте.
 - Вылейте теплые кофейные сливки на белый шоколад и перемешайте.
 - Через 5 минут добавьте 240 г холодных сливок, снова хорошо перемешайте и уберите на ночь в холодильник.
 - На следующий день взбейте крем до стойких пиков (как обычные сливки) и переложите их в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда».
 - Отсадите в тарталетки аккуратные маленькие розочки и украсьте кофейными зернами в шоколаде.

ХЭЛЛОУИН

ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ

1 тыква

- Разрежьте тыкву на 4 части.
- Удалите семена. Не беспокойтесь, если останутся какие-то волокнистые кусочки.
- Разогрейте духовку до 180 °С.
- Запекайте тыкву около 45 минут.
- Очистите и разомните запеченную тыкву.

СОВЕТ Тыквенное пюре можно хранить в морозильной камере в полиэтиленовом пакете для заморозки.



ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Вы можете испечь имбирное печенье, чтобы украсить им тарталетки. Это хороший вариант и на Рождество.

175 г меда

50 г сливочного масла

50 г сахара

350 г муки

1 ч. л. смеси пряностей

для спекулос (см. с. 160)

5 г пищевой соды

2 ст. л. молока

1 желток

- Нагрейте мед, масло и сахар в небольшой кастрюле на медленном огне, пока сахар не растворится, а масло не растает.
- Перелейте медовую смесь в миску и дайте остыть.
- Добавьте в смесь муку, пряности и пищевую соду и перемешайте все деревянной ложкой или в кухонном комбайне.
- Добавьте молоко и желток и хорошо перемешайте.
- Соберите получившееся тесто в шар.
- Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте в холодильнике на 1 час.
- Разогрейте духовку до 170 °C.
- Раскатайте тесто до толщины 5 мм.
- Вырежьте печенье вырубкой и выложите его на противень, застеленный бумагой для выпечки.
- Выпекайте печенье в течение 15 минут.



ГАНАШ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ТЫКВОЙ

*105 г белого шоколада
(35 % масла какао), измельчить*

20 г сливочного масла

35 г меда

40 г охлажденных сливок

50 г тыквенного пюре

щепотка соли

щепотка корицы

- Растопите белый шоколад с маслом в микроволновой печи или на водяной бане.
- Немного подогрейте мед в микроволновой печи или в небольшой кастрюле.
- Пробейте растопленный шоколад с маслом с помощью погружного блендера. Постоянно помешивая, влейте теплый мед.
- Добавьте охлажденные сливки, а затем тыквенное пюре.
- Приправьте солью и корицей.

СИНТЕРКЛААС*

ГАНАШ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА СО СПЕКУЛОС

105 г темного шоколада (60 % какао)

115 г сливок

10 г меда

10 г сливочного масла

3 г смеси пряностей для спекулос

- Разломайте темный шоколад на мелкие кусочки.
- Положите шоколад в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки и мед до кипения.
- Вылейте сливки на шоколад и перемешайте лопаткой от центра к краям (всегда в одном направлении) до полной однородности.
- Наконец, добавьте сливочное масло и пряности для спекулос и пробивайте ганаш в течение минуты или двух с помощью блендера для безупречной текстуры.

ИМБИРНЫЕ ОРЕШКИ

80 г сливочного масла

70 г мелкого коричневого сахара

20 г молока

7 г цедры органического лимона

140 г муки

15 г смеси пряностей для спекулос

1,5 г разрыхлителя

щепотка соли

15 г крошки печенья (например, песочного)

20 г миндальных лепестков

- Смешайте масло с сахаром, молоком и цедрой лимона.
- Добавьте муку вместе с пряностями, разрыхлителем и солью.
- Хорошо перемешайте.
- Добавьте крошки печенья и миндальные лепестки.
- Скатайте тесто в шар и оставьте в холодильнике на 30 минут.
- Разогрейте духовку до 170 °C.
- Слепите из теста маленькие круглые шарики, положите их на противень, слегка приплюсните и выпекайте около 15 минут.

* Синтерклаас — День святого Николая, праздник, отмечаемый в Нидерландах 5 декабря.

СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ СПЕКУЛОС

(получается около 70 г)

12 ч. л. корицы

4 ч. л. молотой гвоздики

4 ч. л. молотого мускатного ореха

2 ч. л. молотого белого перца

2 ч. л. молотого аниса (или фенхеля)

1 ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. молотого мускатного цвета (мациса)

$\frac{3}{4}$ ч. л. молотого кардамона

Если не удалось найти в продаже молотые пряности, можете измельчить их самостоятельно и хранить смесь в банке в холодильнике.





РОЖДЕСТВО

МОНБЛАН

«Монблан» — классический французский десерт, который я решила превратить в тарталетку. Полусферу крема из белого шоколада с французской меренгой я укладываю в основу тарталетки, а затем украшаю вермишелью из каштанового муслина. Для этого рецепта вам понадобится силиконовая форма с полусферами диаметром 3 см. См. списки ингредиентов на с. 163 и 165 и метод приготовления на с. 165.



КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА (НАКАНУНЕ)

½ стручка ванили
150 г белого шоколада (35 % масла какао)
100 г теплых сливок
240 г охлажденных сливок

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Разломайте белый шоколад на мелкие кусочки.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Подогрейте 100 г сливок вместе с мякотью ванили и пустым стручком.
- Вылейте теплые сливки (вместе со стручком ванили) на растопленный шоколад и хорошо перемешайте.
- Через 5 минут влейте холодные сливки, снова хорошо перемешайте, накройте пленкой и уберите на ночь в холодильник.

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

90 г белков (из 3 яиц)
90 г мелкого сахара
90 г сахарной пудры, просеять

- Взбейте белки с мелким сахаром в плотную блестящую массу.
- Вмешайте сахарную пудру.
- Переложите получившуюся меренгу в кондитерский мешок с простой круглой насадкой.
- Отсадите небольшие кружки на противень.
- Выпекайте около 3 часов при 100 °С.

КАШТАНОВЫЙ КРЕМ

Для каштанового муслина вам понадобится каштановый крем. Во Франции он продается в супермаркетах, но в других странах вы, скорее всего, найдете только каштановое пюре. Но крем легко приготовить из пюре самостоятельно.

1 стручок ванили
60 г воды
300 г мелкого сахара
400 г каштанового пюре

- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Налейте воду и насыпьте сахар в небольшую кастрюлю.
- Проверая температуру кулинарным термометром, доведите сироп до 121 °С, а затем добавьте каштановое пюре и ванильную мякоть.
- Когда каштановый крем закипит, убавьте огонь до минимума и варите 7 минут.
- Переложите крем в миску и дайте ему остыть.





КАШТАНОВЫЙ МУСЛИН

*2 листка желатина (4 г)
½ стручка ванили
70 г молока
230 г домашнего каштанового
крема, охлажденного
2 желтка*

*5 г кукурузного крахмала
160 г сливочного масла
комнатной температуры
7 г рома
щепотка соли*

- Застелите форму для запекания пищевой пленкой.
- Замочите листки желатина на 5 минут в холодной воде.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и ножом выскоблите мякоть с семенами.
- Нагрейте молоко вместе с каштановым кремом в небольшой кастрюле.
- Смешайте желтки и кукурузный крахмал в миске.
- Вылейте горячую молочную смесь на желтки и кукурузный крахмал и хорошо перемешайте.
- Перелейте смесь обратно в кастрюлю и доведите до кипения, постоянно помешивая.
- Не прекращая помешивать, варите еще 30 секунд.
- Снимите крем с огня и добавьте масло, ром и соль.
- Вмешайте отжатые листки желатина и пробейте погружным блендером до кремообразной консистенции.
- Вылейте крем в форму для запекания и накройте пищевой пленкой (чтобы на нем не образовалась корочка).
- Храните в холодильнике.

Порядок действий и сборка тарталетки

- Приготовьте крем из белого шоколада накануне подачи.
- Приготовьте французскую меренгу (это тоже можно сделать накануне).
- Взбейте каштановый муслин до стойких пиков и наполните им силиконовую форму с ячейками-полусферами (можно сделать это с помощью кондитерского мешка, если хотите).
- Вдавите одну меренгу в крем и разровняйте маленькой лопаткой.
- Поместите форму в морозильную камеру на 3 часа.
- Взбейте каштановый муслин и подготовьте кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 3 мм.
- Наполните кондитерский мешок каштановым муслином.
- Поместите полусферу замороженного крема в основу для тарталеток плоской стороной вниз.
- Отсадите муслин поверх замороженного крема.



ПРОФИТРОЛИ

(НАКАНУНЕ)

Для этого рецепта вам понадобятся основы для тарталеток, выпеченные без начинки. Наполните основы заварным кремом и украсьте профитролями с кремом из белого шоколада, глазированными шоколадным соусом.

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Накануне приготовьте крем из белого шоколада.
См. рецепт на с. 163.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Приготовьте заварной крем в тот же день.
См. рецепт на с. 64.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО (ПРОФИТРОЛИ)

100 г воды

100 г молока

щепотка соли

щепотка сахара

100 г сливочного масла

125 г муки

225 г яиц (примерно 5 яиц), взбить

- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Налейте воду и молоко в кастрюлю, добавьте соль, сахар и масло и доведите до кипения.
- Добавьте муку в два приема и перемешивайте на огне около 5 минут, чтобы «подсушить» тесто.
- Переложите тесто в миску и дайте ему немного остыть.
- Постепенно добавляйте яйца, постоянно помешивая.
- Тесто должно начать блестеть и в нем должны появиться пузырьки.
- Переложите его в кондитерский мешок, отсадите профитролы и посыпьте их небольшим количеством сахарной пудры.
- Выпекайте профитролы 25 минут при 200 °С, затем убавьте нагрев до 170 °С и выпекайте еще 10–15 минут.
- Не открывайте духовку раньше, чем за 5 минут до готовности.
- Последние 5 минут выпекайте профитролы с приоткрытой дверцей духовки, чтобы лишняя влага вышла.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

150 г молока

100 г сливок

120 г сахара

50 г какао-порошка

- Налейте молоко и сливки в небольшую кастрюлю и подогрейте.
- Смешайте сахар с какао-порошком в миске и добавьте немного теплой смеси молока и сливок.
- Хорошо перемешайте, а затем перелейте в кастрюлю.
- Доведите соус до кипения и варите до загустения при постоянном помешивании.



БЛАГОДАРНОСТИ

Луи, Луке и Жюлю, моим дорогим детям, за помощь в пекарне с первого дня, за дегустацию всех тарталеток, за переезд из Парижа в Амстердам, просто за то, что вы есть. Je vous aime.

Патрису, моему мужу, за то, что присоединился ко мне в этом приключении, и за всю тяжелую работу.

Карен, моей маме, за то, что научила меня печь.

Фрицу, моему отцу, без финансовой поддержки которого я бы никогда не смогла открыть Petit gâteau.

Брехтье, моей сестре, за то, что всегда была рядом со мной, и ее дочерям, Мейс и Пиппе, которые часто заглядывают, чтобы съесть тарталетку.

Хьюго и Симону, детям Патриса, за участие.

Джеки, Джулии, Дебби, Каю, Тане, Тифенн, Сью и всем нашим ученикам — кондитерам Petit gâteau, которые каждый день пекут такие замечательные тарталетки.

Мишель, Хайни, Каю, Сильверу, Келли, Софи, Еве, Ориане, Жюсту и Оливье, которые усердно работают, продавая наши тарталетки в магазине Haarlemmerstraat и в Foodhallen.

Всем моим друзьям и семье, на чью помощь я всегда могу рассчитывать.

Тейн за потрясающие коробочки, наклейки, упаковку и идеи.

Всем клиентам, которые приходят купить наши тарталетки или принять участие в наших мастер-классах.

Рене за красивые фотографии в этой книге и Николь за идеальный стиль.

Kosmos, особенно Клэр, Берту и Ваутеру, за то, что эта книга стала возможной.



УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

А

Абрикосовое желе 68
Абрикосы припущенные 76
Айва припущенная 84
Амаретто 120
Ананасы запеченные 77
Апельсиновый крем 93
Арахисовая карамель 131

Б

Бананы жареные 79
Брауни 104

В

Ванильно-миндальный крем 46
Ванильный крамбл 57
Вишня, припущенная для клафуты 85
Воздушный рис с белым шоколадом 106

Г

Ганаш из белого шоколада 106
Ганаш из белого шоколада
с кокосовой начинкой 113
Ганаш из белого шоколада с кофе 122
Ганаш из белого шоколада
с малиновым пюре и розовой водой 150
Ганаш из белого шоколада с тыквой 158
Ганаш из белого шоколада
с фисташками 108
Ганаш из молочного шоколада 104
Ганаш из молочного шоколада
с арахисом и карамелью 130
Ганаш из молочного шоколада с бананами 115

Ганаш из молочного шоколада с имбирем 116
Ганаш из молочного шоколада с корицей 125
Ганаш из молочного шоколада с фундуком 126
Ганаш из молочного шоколада с чаем 123
Ганаш из темного шоколада 102
Ганаш из темного шоколада с малиной 110
Ганаш из темного шоколада со спекулос 159
Груши припущенные 81

Д

Джандуйя 126
Джем 83

З

Заварное тесто 168
Заварной крем 64
Засахаренные лепестки роз 151
Засахаренный чай 123

И

Инжир карамелизованный 79
Имбирное печенье 157
Имбирные орешки 159
Имбирные цукаты 116
Итальянская меренга 96

К

Карамелизованные фисташки 108
Карамелизованный арахис 131
Карамелизованный фундук 128
Каштановый крем 163
Каштановый муслин 165
Кёрд 94

Клафути 53
Кокосово-миндальный крем 47
Кокосовый крамбл 58
Кофейный экстракт 141
Крамбл с гранолой 61
Крамбл со спекулос 58
Крамбл с фундуком 58
Крем из белого шоколада 148, 163, 167
Крем из белого шоколада с кофе 155
Крем из белого шоколада с малиной 154
Крем-муслин с пралине или фисташками 144

Л

Лимонный или лаймовый крем 91

М

Малиновое варенье 68
Манго карамелизованное 78
Масляный крем 153
Миндальный крем с пеканом 52
Монблан 162

О

Ореховая карамель 142

П

Панакота 143
Печенье амаретти 121
Пралине 128
Профитроли 167

Р

Ревень припущенный 87

С

Сливочно-карамельный ганаш 119
Смесь пряностей для спекулос 160
Соленая карамель 134
Соленая карамель с молочным шоколадом 134

Т

Тарт татен 139
Тесто 26
Тирамису 141
Трюфели 103
Тыквенное пюре 156

Ф

Фисташковая паста 49
Фисташково-миндальный крем 48
Фисташковый крамбл 58
Французская меренга 163
Фундучно-миндальный крем 50

Ц

Цедра конфи 99
Цитрусовая пудра 99

Ш

Шоколадно-миндальный крем 50
Шоколадный крамбл 57
Шоколадный крем 133
Шоколадный соус 168

Я

Яблоки или груши,
 карамелизованные для крамбла 75
Яблоки, фламбированные для клафути 74
Яблочный соус 75





Издание для досуга

Схалинг Мейке

ТАРТАЛЕТКИ

ВКУСНЫЕ ИДЕИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Ответственный редактор *Е. Черезова*

Редактор *А. Мотина*

Художественный редактор *М. Левыкин*

Технический редактор *Л. Синицына*

Корректоры *Н. Соколова, Е. Бударгина*

Верстка *Н. Козель*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. № 1
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) **16+**

Подписано в печать 12.10.2022. Формат 84×108^{1/16}.

Бумага офсетная. Гарнитура «Petersburg».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,48.

Тираж 3000 экз. В-VSK-29765-01-R. Заказ № .

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru

Я решила поделиться с вами своими секретами — всегда идеального теста и приготовления крамблов и кремов всех вкусов на основе только одного адаптируемого рецепта. Например, в этой книге пятнадцать видов ганаша. Я расскажу вам, как сделать собственное пралине и заварное тесто для профитролей. А если вам не хочется снова печь тарталетки, знайте, что здесь описано несколько способов варки, запекания и карамелизации фруктов, последний из которых является отличным способом приготовить яблоки перед добавлением их в тарталетку или блин. Добавление небольшой изюминки — отличный способ сделать домашние тарталетки еще более особенными.

