

Мороженое,
сорбеты и другие
рецепты холодных
десертов, которые
согреют сердца

Заморожено с любовью

Ксения Хохлова
ks_candymom



Мороженое,
сорбеты и другие
рецепты холодных
десертов, которые
согреют сердца

Заморожено с любовью

Ксения Хохлова
ks_candymom



2025





Содержание

О с н о в ы

Что такое ресторанный десерт?

Ключевые параметры 12

Мороженое как самостоятельный десерт
и как дополнение к десерту на тарелке 15

Общий инвентарь 16

Общие ингредиенты 18

Способы работы с полуфабрикатами 20

Замороженные десерты. Что в основе? 22

Сахар. Какой использовать? 25

Стабилизаторы 27

Как можно приготовить мороженое? 29

Посуда для подачи и сервировки 30

Вуали 33

Гимов 34

Засахаренные лепестки 37

Тюили 38

Фруктовый чипс 42

М о р о ж е н о е

Шоколадный сорбет 46

Сорбет с черной смородиной 47

Сорбет с малиной и личи 48

Сорбет с крыжовником и фейхоа 49

Кокосовый сорбет 50

Сорбет с киви и фейхоа 52

Новогодний сорбет
с мандаринами 53

Гранита 54

Мороженое из ряженки 55

Йогуртовое мороженое с ежевикой 56

Брусничное мороженое
со сметаной 57

Мороженое с боровиками 59

Мороженое с сулугуни
и пармезаном 60

Томатное мороженое с базиликом 61

Рисовое мороженое 62

«Умами»-мороженое с пастой мисо 63

Копченое мороженое с виски 64

Мороженое с жженой карамелью 65

Ромовое мороженое с изюмом 67

Ржаное мороженое с медом
и карамельными гренками 69

Мороженое с черными
бананами, арахисом и солью 70

Классическое карамельное
мороженое 72

Мороженое «То самое печенье» 73

Кофейное мороженое с шоколадом 74

Фисташковое мороженое 75

Ванильное мороженое
с экзотической карамелью 77





Шоколадное мороженое с какао-порошком	78
Марципановое мороженое	79
Клубничное мороженое с бузиной	80
Вишневое мороженое с шоколадной крошкой	83
Мороженое на лимонных корках	84
Персиковое мороженое с миндалем	86
Мороженое с ананасом, лаймом и хрустящим маком	87
Мороженое с гранатом, малиной и маршмеллоу	89
Семифредо «Тирамису» с шоколадным соусом	90
Замороженная нуга с клюквенным соусом	93
Торт-мороженое «Дубай»	94
Торт-мороженое «Сан-Оноре»	98
Торт-мороженое «Черный принц»	102

Десерты

Крем-брюле с маракуйей	108
Конфеты для фуршета	111
Баба с кофе и шоколадным кремом	115
Бриошь с хурмой, медом и бархатцами	119

Пудинг с бородинским хлебом, сгущенкой и брусникой	123
Компрессированные ромовые ананасы	127
Десерт с киви, фейхоа и кокосовым кремом	129
Ананасовый татен с ванильным кремом	133
Яблочный татен с чайным желе и коричневым крамблом	137
Лактоферментированные сливы с коричневым крамблом	141
Кофейно-шоколадный десерт с крамблом	143
Десерт с шоколадным тюилем, свеклой и черной смородиной	147
Тирамису с вишневыми цукатами	151
«Павлова» с яблоком и крыжовником	155
Тарталетки с гречневой карамелью и грибами цукатами	159
Тарталетки с ягодами, ванильным кремом и ежевичным мороженым	163
Стеклянные тарталетки с клубникой	167
Тарталетки «Исфахан»	169
Тарталетки с рисовым пудингом, манго и дульсе-де-лече	173
Бананово-карамельный пирог по-новому	177
Тарт «Захер»	181
Медовый торт с лимоном и маракуйей	185



Лето прошлого года было чудесным, по крайней мере таким помнит его мой телефон. Вот веду сына в садик, у него в руках поделка – божья коровка, что мы сделали накануне. А на этом фото обнимаю бабушку, я в летнем платье (бабушкин подарок!) и с миской абрикосов. А вот своды величественного Дома Зингера, бесконечные книжные полки и... я – сижу на сцене рядом с известнейшим издателем страны. На мне сиреневый жакет и туфли, выбранные накануне, за окнами – согретый солнцем Невский проспект, за спиной – экран, а на нем – обложка моей первой книги.

Прошел ровно год с того момента как я, задыхаясь от волнения, поднималась из метро на встречу с вами, дорогие читатели. Не скрою, эти дни были разными, но верно одно: все это время я занималась любимым делом. Эксперименты, проработки, пробы... Чем больше, тем лучше, тем интереснее существовать в профессии! В какой-то момент я снова почувствовала готовность делиться накопленным опытом. Так, мне захотелось открыть для вас еще одну область – мороженое и ресторанные десерты. Не тушуйтесь, дерзайте! Вас ждет огромный красочный и многогранный мир. Начните и увидите, что вы настоящие мастера!

Этой книги не было бы без многих людей, и я выражаю им искреннюю признательность. Антону Пинскому – за шанс поверить в себя, доверие и перспективы. Алексею Гребенщикову – за лавину вдохновения, эталонные десерты и бесценные знания.

Дмитрию Блинову – за возможность присоединиться к команде и окунуться в профессиональную среду, узнать, как работает идеальный ресторанный механизм, улучшить понимание ресторанного менеджмента и быть причастной к работе лучших мест города.

Алексею Деденуку – шеф-кондитеру из прекрасного Минска за открытие мира ресторанного десерта, за желание делиться знаниями, вечный поиск и интереснейшие находки. А еще за лучшие десерты, что мне доводилось пробовать!

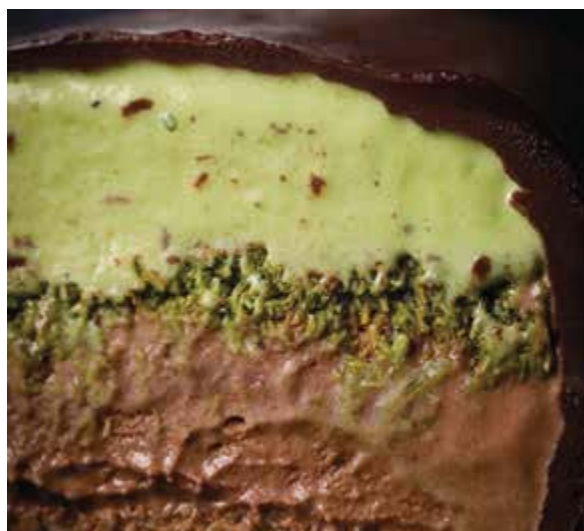
Герману Вениаминову за практику, приобретение навыков, техник, идей, мыслей. За настроение, строгость и юмор!

Моей правой руке, главному помощнику, бухгалтеру, менеджеру, психологу и самому лучшему другу Марте Мамедовой – за невероятную поддержку и протянутую в любую секунду руку. За бессонные ночи за работой и не одно хмурое утро, проведенное за монтажом и редактированием фотографий. За смешные, волнующие, ошарашивающие рабочие и жизненные события!

Любимому издателю Наталье Щербаненко и всей команде ИД «Комсомольская правда» за душевное отношение к авторам, невероятный профессионализм и слаженность, а также огромную поддержку.

И, конечно, моему Тиме. Ты – моя любовь, и все благодаря тебе.

Ксения Яхимова



Что такое ресторанный десерт?

Ключевые параметры

В наши дни десерт – не просто завершение обеда и приятная «вишенка на торте» после трапезы, в хороших ресторанах это целое приключение. Как на основном или последнем блюде на нем лежит большая ответственность – создать наилучшее впечатление, а в некоторых случаях – подчеркнуть заявленный имидж, наиболее эффектно представить концепцию заведения.

Глобально все ресторанные десерты можно разделить на две группы: те, что подаются на тарелке и выбираются гостем из меню (по фотографии или словесному описанию), и те, что встречаются будущим дегустаторам на витрине. Их концепции несколько отличаются, но при необходимости шеф-кондитер может составить линейку так, чтобы все десерты могли быть представлены как в меню, так и на витрине.

Вот что нужно учесть:

- **размер.** По моему убеждению ресторанный десерт не должен быть большим. Идеальный вес – от 80 до 120 г. В противном случае он будет конкурировать с основным блюдом (причем в желудке дегустатора!), что точно отразится на настроении гостя;
- **аромат.** Этот пункт может показаться несколько странным, но я твердо уверена, что именно аромат в абсолютном равенстве с внешним видом вызывает желание срочно попробовать. Представьте два кусочка ягодного торта: один простой, а в другом в крем добавлена ваниль и в глазурь положены сублимированные ягоды. Как вы думаете, какой из них выберет гость? В этой книге мы еще поговорим, как ароматизировать блюдо сильнее и помочь ему отдать нужные ароматы;
- **внешний вид и презентацию.** Как минимум десерт должен быть аккуратно выполнен, не иметь визуальных дефектов, связанных с особенностями хранения. Например, крем не должен покрыться трещинками из-за слишком сухого воздуха витрины или холодильной камеры, ягоды, безусловно, не должны быть заветренными. Также невозможно не учесть легкий флер декаданса, присущий нашей эпохе: глаза дегустаторов, скорее всего, уже преисполнены объемом визуальной информации. Задача кондитера или повара – не перегрузить гостя, а порадовать и сделать приятный комплимент, поэтому стоит обратить внимание на простую и понятную подачу десертов. Важным фактором станет отсутствие разномастных деталей, привнесенных в блюдо просто так. Пусть каждый элемент выполняет свою задачу: текстурную, вкусовую, ароматическую;
- **посуду.** Приходя в ресторан, мы ожидаем подачу десерта в достойном обрамлении: таком, что захочется рассматривать наравне с едой, таком, что не будет ничем отвлекать. В первую очередь оценивается функциональность посуды – удобна ли эта тарелка? Достаточно ли в ней места, чтобы вылить на десерт поданный соус? Должна ли тарелка иметь специальную функцию охлаждения? Может быть, она помогает в театрализации подачи (например, имеет емкость для сухого льда или светодиодов, расписана в соответствии с задумкой)? Как бы то ни было, даже рассуждая о десерте на витрине, необходимо помнить о вариан-



тивности подачи на тарелках, подложках, подставках;

- **температуру подачи.** Уже во время первых проработок мы понимаем, каким по температуре должно быть блюдо. Так, что-то подается прямоком из морозильных камер (мороженое, сорбеты и т. д.), их температура перед подачей неизменно отрицательна, но... она может быть разной. Другим угощениям нужно постоять пару минут при комнатной температуре перед тем, как они окажутся перед дегустатором: такие чаще всего содержат шоколад и карамель, либо кремы на основе сливочного масла. Ну а теплые или горячие пироги должны быть поданы именно такими, то есть без промедления. Стоит помнить и о том, как интересно играет при подаче разница температур. Вспомните шарик пломбира с горячим шоколадным соусом или, наоборот, горячий шоколадный фондан с мороженым. Не зря температуру называют дополнительной текстурой, то

есть еще одним элементом, будоражащим рецепторы во время дегустации;

- **текстуры.** На мой взгляд, важно стремиться сочетать в одном блюде несколько разных текстур. Некоторые из них могут быть колкими и хрустящими, другие – обволакивающими, кремовыми, нежными. Последние будут создавать общее настроение и смягчать первые. Тягучие потребуют сосредоточения на них, другие моментально растают, оставив приятное послевкусие;
- **вариант подачи.** Здесь нужно сразу определиться с условиями, в которых будет находиться десерт. На тарелке перед гостем? В таком варианте блюдо может иметь нестабильные текстуры, сопровождаться соусником. Размещение на витрине? Все это уже невозможно, десерт должен обладать достаточной стабильностью и годностью полуфабрикатов, чтобы выдержать в наилучшем виде несколько часов.



Мороженое как самостоятельный десерт и как дополнение к десерту на тарелке

Почему одним из самых любимых и желанных десертов остается мороженое? Может быть, дело в его составе: вкус и сладость молока знакомы нам с раннего детства. Кроме того, в мороженом сочетаются жиры и сахара. Только подумайте, мы можем с легкостью съесть 150 и даже 200 г мороженого, тогда как столько же джема или варенья осилить уже тяжело.

Свою роль играет и температура: уровень сладости в холодных и замороженных десертах ощущается ниже, чем есть на самом деле. А еще мороженое совершенно универсальный продукт, которому можно придать любой вкус и аромат: ванильное и ягодное, шоколадное и грибное, креветочное и хвойное. Возможно добавить все – от цветов до овощей и мяса. Здесь я сразу же предлагаю ограничиваться только собственной фантазией и кулинарным чутьем. Если кажется, что это сработает, – пробуйте!

В то же время мороженое часто подают в качестве дополнения или одного из основных компонентов ресторанного десерта, и в этой книге в каждом десерте вы найдете такого напарника. В некоторых оно будет играть ключевую роль, в других – дополнительную и может быть заменено другим. По моему убеждению, мороженое не может помешать ни одному десерту и во всех случаях лишь украсит его – и вкусом, и текстурой.

Чаще всего десерт подается в охлажденном или теплом/горячем виде, таким образом мороженое выступит контрастным элементом. А любой контраст, как уже было сказано, хорош при

дегустации (это объясняется как химически, так и физиологически).

Но можем ли мы дополнять десерт абсолютно любым мороженым? Конечно нет. Стоит проработать следующие моменты:

- температура подачи мороженого. Одни виды подаются при температуре -12–14 °С, другие при -16 °С или еще ниже;
- степень стабилизации мороженого. Нас может устраивать базовая стабилизация, и не будет иметь большого значения, как быстро начнет таять мороженое. Но порой это критически важно, например, когда мороженое фигурное и должно сохраниться так определенное время;
- состав мороженого. При использовании некоторых ингредиентов: ряда специальных сахаров (см. страницу 26), алкоголя, сгущенки – мороженое становится мягче и не замерзает до состояния камня даже в морозилке. Порой это неважно, но если масса заливается в силиконовые формы, то состав играет большую роль – так, мягкое мороженое невозможно будет извлечь;
- степень насыщения воздухом. Этот показатель строго отслеживается на крупных производствах, когда речь идет о самостоятельном десерте, в ресторанах же обычно не учитывается. Однако в отдельных случаях такая задача может быть поставлена – например, взбить продукт сильнее, приблизиться к понятию «джелато».

Общий инвентарь

Для десертов из этой книги мы будем использовать то, что есть на любой непрофессиональной кухне. Понадобятся и более серьезные приспособления, но не пугайтесь, их легко приобрести в кондитерских магазинах или на крупных площадках в интернете. Итак, нам потребуются:

блендер

Подойдет любой; я предпочитаю эмульсионный (погружной), поскольку с ним текстуры кремов и других полуфабрикатов получаются лучше;

миксер

Вы можете использовать как ручной, так и стационарный. Принципиальной разницы между ними не будет, разве что более мощный сэкономит время;

термометры

Существуют две большие группы: те, что измеряют температуру с помощью теплового датчика бесконтактно (пирометры), и те, которым обязательно нужен контакт со средой (термометры с погружным щупом). Я советую приобрести оба: пирометр будет выручать нас при работе с шоколадом и мороженым, а погружной легко справится с температурой сиропов;

силиконовые формы

Для десертов из этой книги нам понадобится несколько форм, Впрочем, каждую из них вы

можете заменить на ту, что есть у вас. При выборе учитывайте плотность, чтобы силикон не проминался под тяжестью начинок, и, безусловно, этот материал должен быть пищевым, сертифицированным;

коврики

Силиконовые, тефлоновые или перфорированные? Первые подойдут для создания вуалей и работы с шоколадом, на тефлоновых удобнее выпекать бисквиты и готовить безе, а на перфорированных – печенье;

металлические кольца, рамки и вырубки

Понадобится несколько видов каждой из форм, но, как и в случае с силиконовыми, они могут быть заменены на те, что есть у вас;

горелка

Она потребуется для создания аппетитной корочки. Выбирайте небольшую, но дающую уверенный огонь и, конечно же, со сменным баллоном;

ацетатные листы, пленка или гитарные листы

Они продаются в любом кондитерском магазине и очень удобны для работы с шоколадом.



Общие ингредиенты



Молоко

Оптимальная жирность – 3,2–3,5%. По желанию обычное коровье молоко можно заменить безлактозным. Нужно использовать обезжиренный или растительный продукт? В этом случае придется компенсировать количество сухого вещества (жиров) – см. страницу 23.

Сливки

Для всех десертов нужны сливки 33%, но для некоторых видов мороженого я выбираю мень-

ший процент – когда понимаю, что текстура и вкус от этого не изменятся. Такая замена, кстати, снижает не только жирность продукта, но и его себестоимость.

Масло

Выбор в пользу качества – залог не только отличного вкуса или хорошего подъема выпечки, но и фактор стабильности многих полуфабрикатов. Сливочное масло лучше брать с жирностью 82,5%, в составе – только молоко или сливки (также в некоторых случаях может быть добавлена соль). После холодильной камеры продукт должен быть твердым и оставаться таковым еще некоторое время. Ну и, конечно, стоит обращать внимание на маркировки, указывающие на соблюдение ГОСТа и технического регламента.

Ореховые пасты

Их можно как приобрести в магазине, так и приготовить самостоятельно: необходимо лишь перемолоть чистые сухие орехи до требуемой консистенции. При желании или наличии такого пункта в рецепте добавить соль. При выборе готовых паст нужно следить за сроком годности, выбирая максимально свежие. При неправильном хранении или истечении срока паста может прогоркнуть. Кроме того, важно обращать внимание на состав – нет ли в пасте добавленного сахара и других ингредиентов (например, шоколада).

Мука

Для всех рецептов из этой книги подойдет обыкновенная пшеничная мука с низким содержанием белка (9–11%). Ореховую муку

можно также купить готовую или сделать самостоятельно, перемолов орехи в очень мелкую крошку. Будьте внимательны: некоторые орехи обладают высокой жирностью и во время измельчения начинают выделять масло, с ними мука рискует превратиться в пасту. Чтобы этого не случилось, следует добавить щепотку крахмала или пшеничной муки.

Сахар

Белый мелкокристаллический или продукт с приставкой «экстра» отлично подойдут для рецептов. Сахарную пудру можно купить уже готовую либо измельчить сахар в кофемолке.

Глюкозный сироп

Обращайте внимание на гликемический индекс, на упаковках он обозначается как DE 43. Так определяется количество сухого вещества в продукте и его сладость. В российских магазинах чаще всего продается единственный и нужный нам вариант.

Яйца

Маркировка говорит нам о категории: C0, C1 и C2. Также яйца могут быть определены как диетические или столовые: в первом случае речь идет о классификации по весу, а во втором – о скорости реализации (диетические яйца требуется реализовать скорее, чем столовые). Вы можете использовать любые яйца, именно поэтому я указываю в рецептурах вес, а не количество в штуках.

Какао-порошок

Для получения насыщенного шоколадного вкуса и аромата стоит купить продукт с пометкой «алкализированный». Такой порошок имеет более насыщенный цвет.

Желатиновая масса

В рецептурах я указываю именно ее, а не гранулированный сухой желатин. Такой шаг, на

мой взгляд, экономит время и является более удобным. Массу стоит приготовить заранее: залить желатин холодной водой, ориентируясь на пропорции на упаковке (чаще всего 1:5 или 1:6), дать ему набухнуть. Растопить в микроволновой печи (10–20 секунд), размешать и дать застыть повторно. Получится прозрачная плотная желейная масса, которую можно сразу использовать. Не планируете готовить таким образом и хотите просто понять, сколько сухого желатина нужно по рецепту? Разделите указанное количество желатиновой массы на 7 – это и будет вес сухого гранулированного продукта.

Также важно помнить, что желатин может иметь разную силу, она измеряется в блумах и указывается на упаковке. Для рецептов в этой книге использовался желатин силой 220 блум.

Важно, что желатиновые массы из продукта с разной силой нельзя заменять друг другом. В этом случае требуется пересчет. Например, в рецепте используется желатиновая масса силой 220 блум, а у вас желатин со значением 180 блум. Тогда следует разделить 220 на 180. На полученный коэффициент 1,2 нужно умножить цифру из рецепта.

Стабилизатор для мороженого

Его можно приобрести в кондитерском магазине или на крупной площадке в интернете. Чаще всего стабилизатор состоит из камедей и, возможно, эмульгаторов. Впрочем, его можно приготовить и самостоятельно, см. страницу 27.

Стабилизатор для сорбета

Действительно, для сорбетов нам нужен совсем другой ингредиент, его состав отличается от того, что требуется для мороженого. Не перепутайте при покупке. А еще этот стабилизатор можно также приготовить самим – см. страницу 27. К слову, такие заготовки сократят себестоимость изделий.

Способы работы с полуфабрикатами

При создании десерта мы стремимся достичь сразу двух целей:

- сделать вкусный, текстурный, ароматный десерт, который будет выглядеть аккуратно и эстетично;
- получить блюдо, отвечающее всем стандартам безопасности.

Чтобы достигнуть этого, важно знать о взаимодействии продуктов на всех этапах приготовления. Насколько гладкими будут кремы, блестящей и однородной карамель, как легко будут соединяться слои начинок? Все это – вопрос содержания свободной воды (A_w).

Чем выше индекс A_w , тем больше свободной, ничем не связанной воды. Соответственно, тем хуже текстура и тем притягательнее среда для различных микроорганизмов. Чем выше значение, тем меньше срок годности полуфабриката. Однако мы в силах несколько увеличить его при необходимости.

Сравним:

- ягоды клубники, проваренные с небольшим количеством сахара (10–20% от массы). Довольно водянистая текстура, которая в морозильной камере превратится в камень, а после дефростации, вероятно, расслоится. Такой полуфабрикат имеет малый срок годности;
- те же ягоды клубники, но доля сахара – 80–100%. Получим тягучую, вязкую текстуру. Во время замораживания в бытовой морозилке (до $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$) масса не дойдет до

состояния льда и не расслоится при разморозке. Получится варенье, имеющее большой срок годности;

- третий пример – снова ягоды, небольшое содержание сахара (10–20% от массы), но также добавлен пектин NH. Результат будет отличаться от двух предыдущих – мы получим массу, больше напоминающую джем или мармелад. После разморозки она сохранится в неизменном виде.

Таким образом в первом случае вода останется почти несвязанной (индекс A_w будет высоким), во втором – связанной за счет большого количества сахара, в третьем – за счет стабилизатора.

С помощью каких техник мы можем связать свободную воду, достичь стабильности десерта и получить гладкие качественные текстуры?

Желирование

Происходит посредством использования желирующих агентов: желатина, агар-агара или пектина. Молекулы воды фиксируются настолько, что уже не могут свободно двигаться, что дает нам стабильную, нетекучую текстуру.

Желатин имеет животное происхождение: может быть говяжьим, свиным, рыбным. Бывает разной силы (см. страницу 19). Работает при любых температурах, но стабилизируется моментально, соприкоснувшись с холодной средой. И если требуется добавить желатин в холодный крем, то нужно сначала дать ему набухнуть, а потом прогреть до $60\text{ }^{\circ}\text{C}$. Рабо-

таете с горячим кремом – набухший желатин можно добавить прямо в него. Действие агента мы увидим, когда температура полуфабриката опустится ниже 10 °С. Желатин термообратим, то есть, если разогреть стабилизированный им полуфабрикат, он снова станет жидким, а при охлаждении вернется в прежнее состояние. Этот агент отлично переживает замораживание и дефростацию.

Агар-агар имеет растительное происхождение, его получают из водорослей. Формирует более плотные текстуры, чем желатин, и работает только при высоких температурах. Чтобы агар-агар сработал, массу с ним нужно довести до кипения и кипятить несколько секунд или минут (в зависимости от рецепта). Полуфабрикаты, желированные агар-агаром, лучше не замораживать, поскольку при разморозке он может потерять свою силу. Если же есть такая потребность, в пару к агар-агару стоит добавить другого помощника – желатин или камеди.

Эмульгирование

Когда мы говорим о качественных текстурах, то имеем в виду эмульсию, соединения жира и жидкости. В чистом виде они не могут смешаться до однородности, потому что имеют разную плотность. Объединиться им помогут специальные агенты – эмульгаторы. Это вещества, молекулы которых способны, с одной стороны, удерживать, молекулу воды, а с другой – молекулу жира. Природные эмульгаторы есть во многих ингредиентах: например, в шоколаде содержится соевый лецитин, а в молочных продуктах – казеин и другие белки. Большое количество лецитина содержится в яичных желтках, поэтому кремы на их основе отличаются гладкой текстурой и обычно не требуют введения производственных эмульгаторов. Однако, если собственных агентов недостаточно, в ход идет соевый лецитин (в жидком или сухом виде) или цитрусовые волокна. Помимо них эмульгирующую функцию благодаря способности хорошо удерживать воду выполняют и некоторые гидроколлоиды, например ксантановая камедь.

Стабилизация

Процесс, при котором свободная вода связывается, текстура становится гелеобразной, а срок годности увеличивается. За это отвечают уже упомянутые гидроколлоиды – крахмалы, каррагинаны, камеди, альгинаты.

Крахмалы – рисовый, картофельный, тапиоковый, кукурузный и др. Принцип их действия заключается в сборе и удержании свободной воды крахмалистыми зернами. Даже при невысокой температуре они начинают вбирать влагу, поэтому важно добавлять их в массу при температуре ниже 40 °С. При заморозке стоит использовать модифицированные крахмалы, то есть обработанные и способные максимально сохранять свои функции при отрицательных температурах и после них.

Камеди – ксантановая, гуаровая, геллановая, рожкового дерева. Они имеют разное происхождение: ксантан, например, результат жизнедеятельности бактерий, а камедь рожкового дерева – растительный гидроколлоид. Отличаются они и температурой использования: если ксантановая камедь сработает в среде любой температуры, то камедь рожкового дерева – только после нагрева до 85 °С. Однако задача у них одна: создавать гели (самые сильные образует геллановая камедь), добавлять вязкость растворам или полуфабрикатам. Камеди можно замораживать, и часто они используются в паре с агар-агаром.

Каррагинаны – каппа, йота и лямбда. Это растительные гидроколлоиды, получаемые из водорослей. Сила образуемых гелей отличается, поэтому важно верно рассчитывать дозировку.

Альгинаты также получают из водорослей. Как камеди и каррагинаны, они способны создавать гели. Часто альгинаты (в частности, альгинат натрия) используются для сферификации – создании сфер с тонкой оболочкой и жидкой начинкой.

Замороженные десерты.

Что в основе?

Теперь предлагаю посмотреть на мороженое с другой стороны: разобраться в процессах его создания, разнообразии и особенностях технологий.

В нашей стране действуют ГОСТы, в которых приведена регламентированная классификация мороженого. Выделяются:

- молочное мороженое;
- сливочное мороженое;
- пломбир;
- щербет (молокосодержащий продукт);
- сорбет, или взбитый замороженный фруктовый десерт.

В каждом из видов допускается использование топпингов: фруктовых наполнителей, джемов, повидла, варенья и др. Различаются они сразу по нескольким важным параметрам:

- жирам (%);
- сахарам (%);
- сухому веществу (%).

Не менее важную роль играет температура хранения и подачи замороженного десерта.

В ГОСТе она унифицирована для всех видов и обозначена границей «ниже -18 °С», но эти стандарты разработаны в первую очередь для крупных промышленных производств, а в ресторанных или домашних десертах мы можем несколько отклониться от указанного значения как в большую, так и в меньшую сторону.

Список стоит расширить и включить другие разновидности десертов:

- замороженный йогурт;
- семифредо – итальянский десерт из трех составляющих: взбитых сливок, меренги и заварной основы на желтках пат-а-бомб;
- граниту, или замороженный сироп, сок, пюре с небольшим количеством стабилизатора или без него.

Составляя рецепты для этой книги, я, конечно же, опиралась на отечественные стандарты, но также старалась учесть зарубежный опыт, чтобы представить наиболее полную картину. Мне видится важным учесть то, что мы готовим на небольшом производстве: будь то домашняя кухня или ресторанный цех.



Критерии	Мороженое	Сорбет	Семифредо	Гранита	Щербет
% общей жирности (подразумевается жирность, поступающая в десерт из молочных продуктов, шоколада и т. д.)	8–7%	Менее 10%	15–20%	До 10%	Менее 10%
% сахаров (все добавленные сахара в любом виде)	14–23%	14–27%	25–31%	14–31%	14–27%
% сухого вещества (все белки, жиры и углеводы (сахара), входящие в мороженое)	30–41%	20–36%	30–40%	14–31%	30–36%
% содержания желтков (для мороженого на заварной основе)	7–10%	-	6–10%	-	-
% добавления стабилизатора и/или эмульгатора	0,3–1,3%	0,3–1,3%		-	0,3–1,3%



Сахар. Какой использовать?

Как мы уже определили, сахара – а в мороженое добавляется не только привычный нам белый сахар – крайне важны в замороженных десертах. Какие функции они выполняют?

- Во-первых, стабилизируют. Перед нами углеводы – сухое вещество, вносимое в полуфабрикат. Чем выше процент сухого вещества, тем стабильнее масса.
- Во-вторых, отвечают за текстуру. Будет ли десерт гладким и тягучим, либо, наоборот, больше похожим на снег.
- В-третьих, связывают и загущают, образуя при нагревании сиропа. Кроме того, в некоторых рецептах они используются с целью карамелизации продуктов (не только фруктов и ягод, но и, например, молока).
- В-четвертых, определяют температуру хранения и температуру подачи.
- Ну, и в-пятых, добавляют сладость.

В моем кондитерском шкафу множество разных сахаров: жидких и сухих, сиропобразных, гранулированных. Они имеют разную природу происхождения, также разнятся их функции и уровень сладости. Чтобы управиться с ними и получить идеальную текстуру, нужно хорошенько в них разобраться. Подождите, а идеальная текстура мороженого – это какая?

Думаю, вы со мной согласитесь – мороженое должно быть гладким, немного тягучим, без ощутимых крупинок и льдинок. Десерт не должен таять в момент подачи, при дегустации он

обволакивает небо и дает возможность наслаждаться творением.

При разработке рецептуры необходимо минимизировать риски образования кристалликов льда. Другими словами, не позволить воде остаться в свободном, несвязанном виде. Хорошими помощниками для этого станут:

- жиры;
- стабилизаторы и загустители;
- сахара.

По опыту могу сказать, что лучше всего работает комбинация из нескольких видов сахаров, и вот какие хотела бы рекомендовать:

- **сахарозу**, или белый кристаллический сахар. Да, исключать его из рецептур не стоит, ведь это хороший стабилизатор. В магазинах представлен в разных видах – от крупнокристаллического до пудры. Здесь стоит помнить, что крупные кристаллы будут медленнее плавиться, образовывать сиропы и карамелизоваться;
- **глюкозный сироп** – продукт гидролиза крахмала, то есть разложения молекулярных цепочек крахмала под действием воды при определенных температуре и давлении. Этот продукт дает меньшую сладость, чем сахар, и при этом отлично текстурирует, добавляет изделию гладкость и вязкость, это хороший антикристаллизант (агент, не дающий кристалликам льда связываться между собой). При использовании не стоит забывать, что в составе содержится лишь

80% сухого вещества, а все остальное является водой;

- **инвертный сахар.** Продукт, получаемый путем инвертирования молекулы фруктозы и глюкозы. Имеет куда большую сладость, чем два предыдущих сахара, но при этом, как и глюкозный сироп, отлично справляется с удержанием влаги и общей текстуризацией продукта (или даже чуточку лучше);
- **атомизированную глюкозу.** Не что иное, как обезвоженный глюкозный сироп, из которого удалено 95% воды. Имеет почти такую же сладость, что и сироп, но, разумеется, другую часть сухого вещества в составе;
- **инулин.** Производная цикория, растительный продукт, фактически является чистой клетчаткой. Гигроскопичен, то есть может удерживать большое количество воды, он загущает и дополнительно стабилизирует продукт. При этом низкокалориен и почти не сладок. Однако употреблять инулин в больших количествах не стоит, ведь он, как и любая клетчатка, способен воздействовать на органы ЖКТ;
- **декстрозу.** Перед нами еще одна производная гидролиза крахмала. Имеет меньшую сладость, чем белый сахар, но большую, чем, например, глюкоза в порошке. Главное свойство декстрозы – способность снижать точку замерзания, то есть сохранять продукт несколько мягким даже во время пребывания в морозильной камере. Мороженое с декстрозой получается более гладким и тягучим;
- **трегалозу.** В два раза менее сладкая, чем белый сахар. Она дольше не распадается в организме, не вызывает резкого скачка инсулина, соответственно, имеет низкий гликемический индекс относительно белого сахара;
- **глицерин.** Это сахарный спирт, имеющий чуть меньшую сладость, чем белый сахар. Основная особенность – высокая сила антифриза, то есть способности снижать точку замерзания. Она почти в четыре раза выше, чем у большинства других сахаров! Глицерин помогает добиться гладкости и эластичности.

Вид сахара	Индекс сладости	Сила антифриза	% сухого вещества
Сахароза (белый кристаллический сахар/сахарная пудра)	100	100	99%
Глюкозный сироп	38–45*	90	80%
Инвертный сахар	130	190	81%
Атомизированная глюкоза	50	90	95%
Инулин	10	6	99%
Декстроза	70–74	190	92%
Трегалоза	45	100	95%
Глицерин	75	342	20%

* в зависимости от декстрозного эквивалента.
Значение эквивалента обычно указано на упаковке

Стабилизаторы



В продаже вы найдете большое количество стабилизаторов, и не составит труда приобрести баночку для работы. Но перед этим стоит разобраться, что входит в их состав, ведь порой возможно собрать стабилизатор самостоятельно – это несложно и положительно скажется на себестоимости десерта.

Важно запомнить, что стабилизаторы для мороженого и сорбета отличаются. Первые подходят для жиросодержащих, молочкосодержащих продуктов, вторые – для изделий на основе сиропов, фруктовых соков или растительных напитков. Это обусловлено прежде всего составом.

Что входит в состав стабилизатора для мороженого? Чаще всего:

- ксантановая камедь – около 22%;
- камедь рожкового дерева – около 28%;

- гуаровая камедь – около 28%;
- эмульгаторы – около 22%.

Состав стабилизатора для сорбета скорее всего будет таким:

- желатин или пектины – около 33%;
- карбоксиметилцеллюлоза – около 21%;
- гуаровая камедь – около 24%;
- камедь рожкового дерева – около 22%.

Порой в состав включают каррагинаны, камедь тары, антислеживающие агенты, крахмалы, декстрозу или инулин. Учитывая, что некоторые добавки начинают работу лишь при нагревании или кипячении, базу для мороженого всегда (или почти всегда) рекомендуется нагревать до закипания и лишь затем стабилизировать перед взбиванием и заморозкой.



Как можно приготовить мороженое?

Мороженое – универсальный продукт, который можно приготовить как в домашних условиях, не обладая огромным набором ингредиентов и утвари, так и, конечно же, на производстве или в кондитерском цеху ресторана при помощи специальных машин.

Разумеется, текстура будет отличаться, но, умело используя то, что нам доступно, мы сможем сгладить погрешности.

Основной принцип работы – одновременное охлаждение и взбивание. Именно эти действия позволяют мороженому набрать нужное количество воздуха и избавиться от льдинок. Так работают все мороженицы, которые, кстати, легко приобрести и для домашней кухни.

Итак, каковы способы приготовления?

Домашний

Для него потребуется удобная посуда, плита для нагревания и миксер либо кухонный комбайн. После приготовления и стабилизации базы для мороженого ее необходимо подморозивать в бытовой морозильной камере и тщательно взбивать миксером (или блендером) каждые 1–1,5 часа. Такую процедуру (заморозить и взбить) стоит повторить 5–6 раз, а затем убрать продукт на длительную заморозку (минимум на 4–5 часов перед дегустацией).

В мороженице

Так готовились десерты для этой книги. При выборе прибора обращайте внимание на размер чаши и температурный режим: совсем дешевые, «карманные» экземпляры порой не способны

держат отрицательную температуру в жарком или теплом помещении. Принцип приготовления прежний, только после стабилизации базу следует поместить в дежу машины и нажать кнопку старта. Примерно через 40–60 минут лакомство будет готово. После этого мороженое лучше переложить в другую тару и выдержать в морозилке еще 3–4 часа, но можно дегустировать и сразу, если предпочитаете мягкий десерт.

В аппарате-гомогенизаторе

Это профессиональный способ, поскольку речь идет хоть и о компактном, но довольно дорогом измельчителе – такими обычно пользуются непрофильные рестораны. Чтобы приготовить сорбет или мороженое, начинают с базы: стабилизируют и замораживают ее. После загружают в машину и получают идеально текстурированный продукт для моментальной дегустации.

С помощью жидкого азота

Вы наверняка видели, как бутоны обрабатывают азотом, а затем эффектно разбивают на мелкие осколки. Действительно, после шоковой заморозки (–196 °C) лепестки становятся похожи на тонкое стекло. А что же мороженое? Этот способ позволяет получить десерт быстро и просто, но есть и минусы: баллоны с азотом нужно заказывать и утилизировать через специальную организацию. Также необходимо подумать о мерах безопасности и провести инструктаж всех причастных, поскольку неумелое обращение с азотом может привести к серьезным ожогам. Что касается самой работы, то стабилизированную основу начинают взбивать в деже миксера, параллельно вливая в нее азот, – масса одновременно взбивается и охлаждается.

Посуда для подачи и сервировки

Когда нам подают угощение, мы оцениваем визуальную составляющую сразу целиком. Да, возможно, секундой позже мы выделим деликатную работу над шоколадным цветком или необычную форму отсадки крема, но первое впечатление будет общим – как от десерта, так и от того, на чем он подан.

Обычно варианты подачи продумываются на этапе разработки самого десерта. На что нужно обратить внимание?

- Посуда должна соответствовать концепту заведения и самого блюда. То есть подчеркивать те ценности и принципы, которые хочет донести повар или ресторатор: минимализм, аутентичность, локальность или, наоборот, вычурность, яркость, открытость и т. п.
- То, на чем будет подан десерт, должно быть удобным. Так, если презентовать высокий многоярусный десерт на тарелке с маленьким диаметром, гостю будет попросту несподручно его есть. Продумывая блюдо, готовящий должен понимать, что высокую и сложную конструкцию захочется уложить, а затем уже пробовать. Следовательно, понадобится тарелка пошире. А блюдо с жидким соусом лучше подать в тарелке для пасты (или другой глубокой посуде).
- Порой требуется, чтобы выбранная емкость или поверхность сохраняла текстуру и температуру десерта. Скажем, была изготовлена из правильных материалов, имела полости для льда (обычного или сухого).
- Посуда может быть съедобной! Рожок для мороженого в каком-то смысле тоже мож-

но назвать посудой, его можно подать разными способами и придать ему разное настроение.

Помимо этого существует множество дополнительных инструментов для эффектной сервировки: от насадок для кремов до ложек для выкладки. Остановимся на вторых.

Ложки для мороженого – какими они бывают? Чтобы сформировать аппетитные шарики или спиральки используются:

- **сферические ложки или скуперы.** Иногда они имеют специальный механизм для более легкого извлечения шарика мороженого – пружинку или рычажок. Как правило, изготовлены из нержавеющей стали и быстро охлаждаются от соприкосновения с мороженым. Как действовать? Нужно слегка согреть десерт (примерно до -14 °C), затем подержать ложку под горячей водой и, не вытирая ее насухо, скатать шарик;
- **теплопроводные ложки.** Чаще делаются из алюминия, поскольку он имеет высокую теплопроводность. Форма немного отличается от сферических – эти ложки не имеют специальных механизмов. Если дотронуться до них, они моментально сообщают тепло, мороженое подтаивает и легко извлекается;
- **ложки с подогревом.** Да, бывают и такие. Обычно они работают на аккумуляторах. Ими удобно сервировать сильно охлажденное мороженое;
- **ложки для кнелей** также очень часто используются для подачи мороженого



(а также кремов и других мягких текстур). Безусловно, нужной формы можно добиться, используя и обычные столовые ложки, но разница будет заметна, и это все же менее удобно. У подобных приспособлений форма более узкая, вытянутая,

так что и порция мороженого получается более аккуратной и эстетичной. Размеры ложек разнятся – от очень маленьких до больших (на порцию около 60–70 г), поэтому нетрудно подобрать инструмент под свои задачи.



Вуали

Ингредиенты

Для клубничной вуали

Клубничное пюре
(10% сахара) – 100 г
Вода – 100 г
Агар-агар – 1,5 г

Пюре соединить с водой (получим клубничную воду), прогреть до 40 °С. Подмешать агар-агар и довести до кипения. Вылить на силиконовый коврик и убрать в холодильник на несколько часов. С помощью вырубки подготовить круги нужного диаметра.

Для вуали с киви

Киви – 1 шт.
Вода – 100 г
Сок киви и фейхоа
(либо пюре из них) – 100 г
Агар-агар – 1,5 г

Киви тонко нарезать и подсушить в духовке при 70 °С час. Воду, сок и агар-агар прогреть до закипания и проварить 2 минуты. Ломтики киви выложить на силиконовый коврик, на них вылить основу для вуали. По необходимости распределить, чтобы получился ровный слой, и выдержать несколько часов в холодильнике.

Вуали – легкие тонкие пленки, приготовленные на основе любых жидкостей и желирующих агентов. Для них используются вода, молоко, фруктовые или ягодные пюре и соки. Для дополнительного украшения перед стабилизацией стоит добавить сухоцветы, зернышки ванили, кусочки фруктов и ягод, и т. п.

Что-то еще

ГИМОВ

Ингредиенты

Сахар – 133 г
Глюкозный сироп – 50 г
Желатиновая масса (см.
страницу 19) – 70 г
Фруктовое пюре (1) – 40 г
Фруктовое пюре (2) – 8 г
Вода – 23 г

Кроме того
Водорастворимый пищевой
краситель (по желанию)
Растительное масло для сма-
зывания коврика

Сахар, глюкозный сироп, воду, краситель и пюре (2) довести до закипания. В чаше миксера взбить пюре (1) и желатиновую массу. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить горячий сироп. Дать миксеру поработать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме и не посветлеет. Отсадить на коврик, смазанный маслом, и оставить при комнатной температуре на час или более (в зависимости от размера изделия).

Перед нами разновидность маршмеллоу из Франции. Этот десерт тягучий, что позволяет создавать из него разные фигуры. Масса не рвется и остается очень гибкой даже спустя какое-то время после приготовления.

Кое-что еще





Засахаренные лепестки

Ингредиенты

Белки (пастеризованные)

Сахар (мелкого помола)

Лепестки съедобных
растений (роз, фиалок,
васильков, бархатцев)

Лепестки тщательно промыть (можно использовать раствор соды), обсушить. Смазать пастеризованным белком и присыпать сахаром с обеих сторон. Дать полностью высохнуть.

Как видите, здесь я не указываю количество ингредиентов, потому что все и так прекрасно получится в любых нужных вам объемах.

Кое-что еще

Тюили

Ингредиенты

Сахарная пудра – 47 г
Фруктовый или
ягодный сок – 20 г
Сливочное масло
(растопленное) – 16 г
Пшеничная мука – 12 г
Цедра половины апельсина

Кроме того
Миндальные лепестки – 24 г

Фруктовый тюиль

Соединить все ингредиенты, кроме миндальных лепестков. Накрыть пленкой и дать тесту постоять около получаса. Сформовать с помощью вырубки диаметром 5 см (можно обойтись и без нее, но тогда тюиль будет неправильной формы). По желанию посыпать миндальными лепестками и выпекать при 160 °C 10–15 минут (до золотистого цвета).

Кунжутный тюиль

Пшеничная мука – 20 г
Белый сахар – 25 г
Коричневый сахар – 25 г
Сливочное масло – 25 г
Апельсиновый сок – 20 г
Кунжут – 4 г
Корица – 0,3 г

Соединить все ингредиенты, кроме кунжута, и приготовить тесто по тому же принципу, что описан выше. Распределить по коврику и присыпать кунжутом. Выпекать при 160 °C 10–15 минут. Остудить.

Что-то еще

Тюиль может выполнять сразу две функции. Во-первых, он, безусловно, украсит ваш десерт. Во-вторых, добавит текстуры и хруста. Только представьте: вам подадут десерт с мороженым, ягодным соусом и тонким ажурным тюилем сверху. Не будет ничего приятнее, чем разломить декор так, чтобы кусочки распределились по основному десерту.





Тюиль из сигаретного теста

Белки (комнатной температуры) – 50 г
Пшеничная мука – 40 г
Сливочное масло (размягченное) – 30 г
Сахарная пудра – 30 г
Мед – 30 г

Смешать масло с сахарной пудрой, ввести белки и снова размешать. Добавить муку и мед. Распределить по силиконовым формам и выпекать при 160 °С около 15 минут (до золотистого цвета).

Для получения шоколадных тюилей достаточно заменить 5 г муки какао-порошком.

Из форм заготовки достаются довольно легко. Если вы хотите сделать их изогнутыми, стоит извлекать еще горячими. Как только печенье остывает, оно становится твердым, и согнуть его будет уже невозможно. Не успели или забыли? Верните заготовки в духовку на пару минут, они снова станут мягкими и податливыми.

Ное-что еще

Фруктовый чипс

Ингредиенты

Фруктовое пюре – 100 г
Вода – 100 г
Пектин NH – 4 г
Желатиновая масса – 32 г
(см. страницу 19)

Пюре соединить с водой, добавить пектин и объединить погружным блендером. При постоянном помешивании довести до кипения и готовить так 30 секунд. Снять с огня, добавить желатиновую массу, перемешать. Вылить в противень, чтобы получился тонкий слой (1 мм) и сушить в духовом шкафу 2–4 часа при 60 °С.

Как понять, что готово? Чипсы перестанут быть липкими. После достать из духовки, нарезать на квадраты. Если нужно получить изогнутый чипс, как на фото, следует обернуть заготовку вокруг любой металлической трубочки и дополнительно сушить 40–60 минут.

Хранить такие чипсы нужно плотно закрытым, вдали от влаги (можно в соседстве с пакетиком силикагеля), в противном случае они быстро потеряют форму. Восстановить можно, еще раз просушив в духовке.

Что-то еще

Представляю вам простой и универсальный элемент декора. Вся суть – в дегидрации фруктового желе, тонко распределенного по коврику. Из изделия выходит влага, а также – самое важное – концентрируются кислоты и сахара. А значит, чипс становится вкуснее и насыщеннее. Если у вас есть дегидратор, то сделать хрустящий декор не составит труда и временные затраты будут минимальными. Нет? Нетрудно справиться и с духовым шкафом, правда нужно быть готовыми к тому, что сушка займет 2 часа и более.





Мороженое

Глава 2

Шоколадный сорбет



Ингредиенты

Вода – 539 г
Темный
шоколад 54% – 252 г
Декстроза – 110 г
Сахар – 43 г
Инулин – 25 г
Атомизированная
глюкоза – 25 г
Стабилизатор
для сорбета – 5 г
Соль – 2 г

Соединить все ингредиенты, кроме шоколада, объединить погружным блендером и довести до закипания. Снять с огня, ввести шоколад и снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и стабилизировать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (2–3 часа).

Кое-что еще

По правде говоря, это не сорбет, потому что в составе есть шоколад (а, значит, какао-масло, то есть жир). Но без молока или сливок это и не мороженое. Может быть, десерт с пометкой «веган»? Надеюсь, что глубокий вкус и великолепная текстура сгладят эту путаницу.

Сорбет с черной смородиной



Ингредиенты

Пюре из черной смородины

(10% сахара) – 536 г

Вода – 246 г

Черносмородиновый

ликер – 63 г

Сахар – 56 г

Атомизированная

глюкоза – 52 г

Декстроза – 42 г

Стабилизатор

для сорбета – 4,2 г

При помощи блендера соединить все ингредиенты. При постоянном помешивании прогреть их до закипания. Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (5–6 часов).

Сорбет с малиной и личи



Ингредиенты

Пюре из малины
(10% сахара) – 571 г
Пюре из личи – 102 г
Вода – 146 г
Сахар – 71 г
Декстроза – 61 г
Атомизированная
глюкоза – 28 г
Инулин – 15 г
Стабилизатор
для сорбета – 6 г

При помощи блендера соединить все ингредиенты. При постоянном помешивании прогреть их до закипания. Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–5 часов).

Сорбет с крыжовником и фейхоа



Ингредиенты

Пюре из зеленого
крыжовника
(10% сахара) – 584 г
Пюре из фейхоа – 146 г
Вода – 88 г
Глюкозный сироп – 88 г
Декстроза – 44 г
Инулин – 44 г
Стабилизатор
для сорбета – 6 г

При помощи блендера соединить все ингредиенты. При постоянном помешивании прогреть их до закипания. Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (5–6 часов).

Кокосовый сорбет



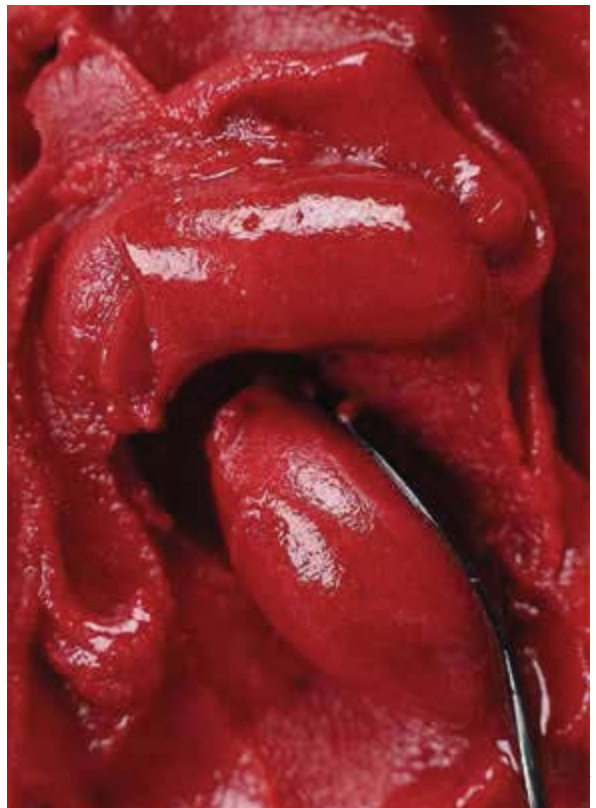
Ингредиенты

Пюре из кокоса – 354 г
Вода – 284 г
Кокосовое молоко
17–19% – 152 г
Атомизированная
глюкоза – 85 г
Инулин – 70 г
Инвертный сахар – 20 г
Ром (белый) – 30 г
Стабилизатор
для сорбета – 5 г

Все ингредиенты, кроме рома, объединить блендером и довести до закипания. Снять с огня, подмешать ром и повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (2–3 часа).

Этот сорбет обладает кремовой текстурой благодаря наличию в составе кокосового пюре. Почему? В отличие от любого фруктового или ягодного это пюре содержит большое количество растительных жиров. Именно они обволакивают рецепторы, имитируя молочный жир, а следовательно, и сливочность.



Сорбет с киви и фейхоа



Ингредиенты

Пюре из киви – 385 г
Пюре из фейхоа – 313 г
Вода – 120 г
Декстроза – 60 г
Сахар – 42 г
Инулин – 37 г
Атомизированная
глюкоза – 18 г
Сок лайма – 18 г
Стабилизатор
для сорбета – 6 г

При помощи блендера соединить все ингредиенты. При постоянном помешивании прогреть их до закипания. Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).

Новогодний сорбет с мандаринами



Ингредиенты

Пюре из мандарина
(или сок) – 540 г
Пюре из апельсина
(или сок) – 56 г
Апельсиновый ликер – 127 г
Игристое вино
(сухое белое) – 194 г
Инулин – 25 г
Сахар – 24 г
Декстроза – 19 г
Атомизированная
глюкоза – 10 г
Стабилизатор
для сорбета – 6 г

Все ингредиенты, кроме ликера и вина, объединить блендером. Прогреть при постоянном помешивании венчиком.

Снять с огня, добавить ликер и вино, повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (5–6 часов).

Необычное решение: я сервировала этот десерт с помощью силиконовой формы со сложным рисунком. По задумке он должен держать форму более 3–5 минут после подачи. Поэтому при приготовлении горячей базы для лучшей стабилизации я добавила в нее 25 г желатиновой массы (см. страницу 19). Для подачи мною использованы цитрусовая карамель, кусочки мандарина, выдержанные в сиропе, цитрусовые цукаты, мандариновый гель и, наконец, гранита из игристого розе.

Гранита

Ингредиенты

Кокосовое
молоко 17–19% – 540 г
Вода – 270 г
Сахар – 80 г
Глюкозный сироп – 30 г
Сок лайма – 30 г
Соль – 0,5 г

Гранита с кокосом

Соединить все ингредиенты и прогреть до растворения сахаров, остудить. Перелить в контейнер или гостроемкость, чтобы слой массы был нетолстым (до 3 см). Замораживать в течение часа.

Потом перемешать с помощью вилки, разбивая ледяные кусочки. Повторить 4–5 раз, добиваясь текстуры снега или мелких рассыпчатых кристалликов.

Кроме перечисленных ингредиентов в массу стоит ввести цедру или мяту.

Такая гранита прекрасно уравнивается кокосовыми чипсами, стружкой, миндальным крамблом.

Она отлично подойдет для подачи с гладкими, эластичными по текстуре десертами и останется хрустящей, пока не растает.

Что-то еще

Гранита с розе

Розовое игристое
вино – 500 г
Вода – 120 г
Сахар – 70 г
Сок лимона – 10 г
Цедра мандарина
или апельсина – по вкусу
Мята – по желанию

Соединить воду, сахар и лимонный сок, довести до кипения. Остудить. Добавить вино, цедру и нарезанную мяту, перемешать. Приготовить по принципу кокосовой (см. выше).



Мороженое из ряженки

Ингредиенты

Ряженка 4% – 444 г
Сливки 33% – 244 г
Желтки – 100 г
Сахар – 55 г
Декстроза – 55 г
Атомизированная
глюкоза – 50 г
Инвертный сахар – 7 г
Сухое молоко – 36 г
Стабилизатор
для мороженого – 7,2 г



При помощи блендера соединить все ингредиенты, кроме ряженки. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания. Снять с огня.

Добавить ряженку и снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).

Йогуртовое мороженое с ежевикой



Ингредиенты

Йогурт 4%
(натуральный) – 411 г
Сливки 33% – 177 г
Пюре из ежевики
(10% сахара) – 190 г
Глюкозный сироп – 72 г
Декстроза – 46 г
Инулин – 46 г
Сухое молоко – 29 г
Сахар – 23 г
Стабилизатор
для мороженого – 5 г

Все ингредиенты, кроме йогурта, объединить блендером. Поставить на средний огонь и, помешивая, довести до закипания.

Добавить йогурт, снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт», выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–6 часов).

Брусничное мороженое со сметаной



Ингредиенты

Сметана 25% – 221 г
Йогурт 4% (натуральный) – 210 г
Пюре из брусники (10% сахара) – 177 г
Сливки 33% – 167 г
Глюкозный сироп – 85 г
Инулин – 44 г
Декстроза – 33 г
Сахар – 30 г
Сухое молоко – 29 г
Стабилизатор для мороженого – 4 г

Соединить все ингредиенты, кроме сметаны и йогурта. Объединить погружным блендером и поставить на средний огонь. Помешивая венчиком, прогреть до закипания. Добавить сметану и йогурт, объединить блендером. Накрыть пленкой «в контакт», выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–6 часов).

Что-то еще

Возьмите моченую бруснику, добавьте пару ложек сметаны и посыпьте все сахаром. Испеките оладьи по маминому рецепту и заварите черный чай. Это один из лучших завтраков! В нем будет лето, а значит, солнце, клевер, разбитые коленки и чумазые носы. Работая над этим десертом, я каждый раз оказывалась за столом у бабушки в поселке за сотни километров от Петербурга. И мне было не 35, а всего 5. Это чудо – делиться с вами вкусами моего десерта и счастья.



Мороженое с боровиками

Ингредиенты

Молоко 3,2% – 504 г
Сливки 33% – 253 г
Сухие белые грибы
(боровики) – 59 г
Декстроза – 51 г
Атомизированная
глюкоза – 49 г
Сухое молоко – 44 г
Фундучная паста – 29 г
Стабилизатор
для мороженого – 7,5 г
Соль – 2,9 г

Грибы соединить с молоком и довести до кипения. Снять с огня, накрыть крышкой или пленкой и оставить на 1–2 часа. Процедить, долить молока до первоначального значения.

Ароматизированное молоко объединить блендером с остальными ингредиентами, кроме фундучной пасты. Прогреть до закипания. Снять с огня, ввести фундучную пасту и повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).

Аромат грибов сложный, каждый ощущает его по-своему. Он помогает выстроить яркий ассоциативный ряд: лес, зелень, влажный воздух, каникулы в деревне и т. д.

Интегрировать грибы в десерты – интереснейшее кондитерское решение. Их вкус привносит в блюдо «умамный», глубокий белковый элемент, который отлично сочетается с остальными гранями: сладостью, кислотой, горечью и соленостью. Особенно хорошо грибы взаимодействуют с карамелью, кофе, шоколадом, ягодами.

Попробуйте сочетать это мороженое как с сытными (например, мясными) блюдами, так и с десертами – см. страницу 159.

Что-то еще

Мороженое с сулугуни и пармезаном



Ингредиенты

Молоко 3,2% – 516 г
Сулугуни – 213 г
Пармезан – 40 г
Сухое молоко – 50 г
Сахар – 70 г
Декстроза – 67,5 г
Инулин – 34 г
Стабилизатор – 5,9 г
Соль – 2,7 г

Сыр нарезать маленькими кубиками. Остальные ингредиенты объединить блендером, прогреть до закипания и снять с огня. Добавить сыр и повторно воспользоваться блендером. Процедить. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–4 часа).

Прошлой осенью, в сезон хурмы, я купила огромное и спелое, безумно ароматное «Бычье сердце». Вдыхая бархатистый, цветочный, пряный аромат, думала, какое же мороженое могло к нему подойти... И вот ответ! Сырное мороженое – необыкновенное, оно солоноватое, обволакивающее и очень сливочное.

Что-то еще

Томатное мороженое с базиликом



Ингредиенты

Молоко – 380 г
Сливки 33% – 235 г
Творожный сыр – 94 г
Томатная паста – 62 г
Сахар – 62 г
Инулин – 50 г
Сухое молоко – 56 г
Вяленые томаты – 36 г
Зеленый базилик – 20 г
Стабилизатор
для мороженого – 6,2 г
Соль – 2 г

Порубить ножом 13 г базилика (от общего количества). Добавить к молоку и дать настояться без нагревания 1–6 часов.

При помощи блендера соединить все ингредиенты, кроме творожного сыра, оставшегося базилика и вяленых томатов. Поставить на огонь и прогреть до закипания.

Снять основу с огня, добавить творожный сыр и повторно воспользоваться блендером. Процедить, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Добавить рубленый базилик и нарезанные томаты, перемешать.

Вдохновение мне подарило лакомство из детства моей мамы. Она рассказывала, что томатное мороженое было редкостью и, только заведя его в продаже, все спешили купить. Больше похожее на сорбет, оно было не то кислым, не то сладким. Может, не всем оно так уж нравилось по вкусу, но приобрести хотел каждый. А что если приготовить закусочный вариант? Минимизировать сладость, добавить остроты и терпкости, а еще, конечно, соли.

Закусочное мороженое незаслуженно обходят стороной, ведь оно, так же, как и десертное, создает в блюде разницу температур, добавляет кремовость и нежность.

Свой вариант я подавала с чесночным печеньем (см. страницу 41, в туюль я добавила сублимированный чеснок), кремом из крабового мяса и творожного сыра, а также капелькой масла петрушки.

Рисовое мороженое

Ингредиенты

Молоко – 350 г
Круглый рис – 35 г
Соль – 1,1 г

Рисовая база
(см. выше) – 264 г
Кокосовое молоко
17–19% – 243 г
Молоко 3,2% – 132 г
Желтки – 93 г
Сахар – 55 г
Атомизированная
глюкоза – 47 г
Декстроза – 40 г
Инулин – 40 г
Глюкозный сироп – 38 г
Сухое молоко – 40 г
Стабилизатор
для мороженого – 4,9 г



Для рисовой базы

Соединить все ингредиенты, варить до готовности риса. Пюрировать при помощи кухонного комбайна, протереть через сито.

Для мороженого

Объединить блендером все ингредиенты. Постоянно помешивая, довести до закипания. Снять с огня, при необходимости процедить. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (5–6 часов).

«Умами»-мороженое с пастой мисо

Ингредиенты

Молоко – 375 г
Сливки 20% – 313 г
Желтки – 100 г
Сахар – 76 г
Мисо-паста (светлая) – 50 г
Декстроза – 31 г
Атомизированная
глюкоза – 31 г
Инулин – 13 г
Стабилизатор
для мороженого – 4,3 г
Соль – 4,8 г



Все ингредиенты, кроме мисо-пасты, объединить блендером. Поставить на средний огонь и при постоянном помешивании довести до 85 °С (то есть до первых признаков закипания). Снять с огня.

Добавить мисо-пасту, снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать или загружать в силиконовую форму можно сразу или после дополнительной заморозки (достаточно 3–5 часов в морозильной камере).

Копченое мороженое с ВИСКИ



Ингредиенты

Молоко – 517 г
Темный шоколад
55–65% – 155 г
Декстроза – 140 г
Сливки 33% – 104 г
Виски – 32 г
Сухое молоко – 24 г
Какао-порошок
(алкализированный) – 21 г
Стабилизатор
для мороженого – 5 г
Соль – 2 г

Все ингредиенты, кроме виски, объединить блендером и довести до закипания. Снять с огня, подмешать виски и повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт», выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–4 часа).

Технику копчения впервые я использовала в одном из тортов по мотивам известного парфюма: мне были нужны ароматы дыма, жженой карамели, дерева, ванили. Так что я приобрела небольшой окуриватель и ольховую щепу. Устройство работает просто: щепка тлеет, насос раздувает ее и через специальный шланг подает дым туда, куда требуется. Что касается мороженого, я направила датчик прямо в стакан с десертом, а после того как он наполнился дымом, накрыла тонкой пластинкой из темного шоколада. При подаче в ресторане (или дома!) дегустатор, разбив шоколадную пластинку, почувствует тот самый аромат.

Что-то еще

Мороженое с жженой карамелью

Ингредиенты

Молоко – 400 г
Сливки 33% – 270 г
Желтки – 107 г
Сахар – 80 г
Атомизированная
глюкоза – 43 г
Декстроза – 37,5 г
Инулин – 21 г
Сухое молоко – 33 г
Стабилизатор для
мороженого – 5,3 г
Стручок ванили – 1 шт.
Соль – 2 г



Сахар растопить в сотейнике (до карамельного цвета). Молоко соединить с ванилью, прогреть до закипания и тонкой струйкой влить к сахару, постоянно помешивая.

При помощи блендера соединить получившийся соус с остальными ингредиентами. Вернуть на огонь. Помешивая, довести до закипания. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).



Ромовое мороженое с изюмом

Ингредиенты

Сливки 33% – 367 г
Молоко – 276 г
Сахар – 106 г
Желтки – 87 г
Атомизированная
глюкоза – 26 г
Инулин – 26 г
Черный изюм
(крупный) – 24 г
Декстроза – 17,5 г
Миндальный ликер – 35 г
Ром (любой) – 25 г
Стабилизатор
для мороженого – 6,3 г
Стручок ванили – 1 шт.
Соль – 2 г



Изюм предварительно замочить в роме, оставить на ночь. Затем отжать и нарезать.

Все ингредиенты, кроме изюма, рома и ликера, объединить блендером. Довести до закипания, снять с огня. Добавить ром и ликер, повторно воспользоваться блендером. Выдержать в холодильнике, накрыв пленкой «в контакт», 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Добавить изюм, перемешать. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–6 часов).



Ржаное мороженое с медом и карамельными гренками

Ингредиенты

Для карамельных гренок

Бородинский хлеб – 100 г
Сахар – 60 г
Сливочное масло
(размягченное) – 30 г

Хлеб нарезать небольшими кубиками. На сковороде растопить сахар (до янтарного цвета), добавить масло. Перемешать до однородности. Добавить кубики хлеба и обжарить их в карамели – по 20–30 секунд с каждой стороны.

Для мороженого

Молоко – 521 г
Сливки 33% – 247 г
Мед – 50 г
Сахар панела – 49,5 г
Декстроза – 46 г
Солод – 46,2 г
Сухое молоко – 33 г
Стабилизатор
для мороженого – 5,3 г
Деактивированные
дрожжи – 2,5 г
Соль – 1,6 г

Все ингредиенты объединить блендером. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания. Накрывать пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать с карамельными гренками.

Мороженое с черными бананами, арахисом и солью

Ингредиенты

Молоко – 539 г
Сливки 33% – 100 г
Пюре из запеченных бананов – 192 г (см. совет)
Арахисовая паста – 43 г
Сухое молоко – 43 г
Декстроза – 47 г
Атомизированная глюкоза – 20 г
Тримолин – 8 г
Стабилизатор для мороженого – 5 г
Соль – 2,5 г

Все ингредиенты, кроме арахисовой пасты и бананового пюре, соединить блендером. Постоянно помешивая, довести до закипания. Снять с огня, добавить пасту и банановое пюре, снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–4 часа).

Приготовить черные бананы легко. Нужно запечь их в кожуре при 180–190 °С до потемнения (на это уйдет около 20 минут), после остудить, очистить и собрать пюре.

Кое-что еще



Классическое карамельное мороженое



Поместить сахар в сухой сотейник и растопить, доведя до янтарного цвета. Одновременно в другом сотейнике при помощи блендера соединить обычное молоко и сухое, декстрозу, инвертный сахар, глюкозный сироп и стабилизатор. Прогреть смесь, постоянно перемешивая венчиком.

Тонкой струйкой влить молочную смесь в карамелизированный сахар, активно размешивая его. При образовании комочков, можно поддержать массу на слабом огне до их растворения.

Потом снять с плиты, по необходимости процедить, добавить соль и перемешать. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–6 часов).

Ингредиенты

Молоко – 718 г
Сахар – 151 г
Декстроза – 54 г
Сухое молоко – 38 г
Инвертный сахар – 12,6 г
Глюкозный сироп – 12,6 г
Стабилизатор
для мороженого – 6,3 г
Соль – 5 г

Сразу после мороженицы я залила массу в металлическую рамку, чтобы приготовить торт-мороженое «Сан-Оноре» (см. страницу 98).

Мороженое «То самое печенье»



Ингредиенты

Молоко – 607 г
Сливки 33% – 85 г
Желтки – 100 г
Паста из печенья (готовая, не домашняя) – 65 г
Сухое молоко – 40 г
Декстроза – 50 г
Атомизированная глюкоза – 20 г
Сахар – 15 г
Инулин – 15 г
Соль – 2 г

Все ингредиенты, кроме пасты, объединить блендером. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, прогреть до закипания.

Снять с огня, добавить пасту и снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).

Кое-что еще

Вкус печенья – один из самых любимых не только у детей, но и у взрослых. Помните, как перед сном макали печенье в теплое молоко? А может, клали кусочек холодного сливочного масла между двух половинок и запивали горячим чаем? Как насчет печенья к молочному супу с ягодами в разгар каникул? Эти ассоциации в сердце каждого из нас. Напомнить о них – значит вернуть дегустатора в детство, подарить ему тепло и радость.

Кофейное мороженое с шоколадом



Все ингредиенты, кроме ликера, объединить блендером. При постоянном помешивании, прогреть до закипания. Снять с огня, подмешать ликер, повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике в течение 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (2–3 часа).

Ингредиенты

Молоко – 240 г
Вода – 240 г
Темный
шоколад 54% – 155 г
Эспрессо – 84 г
Кофейный ликер – 59 г
Сухое молоко – 48 г
Декстроза – 71 г
Инвертный сахар – 36 г
Сахар – 24 г
Инулин – 18 г
Атомизированная
глюкоза – 18 г
Стабилизатор
для мороженого – 6 г

Фисташковое мороженое



Ингредиенты

Молоко – 370 г
Сливки 33% – 250 г
Сахар – 100 г
Желтки – 50 г
Фисташковая паста
(натуральная) – 75 г
Фисташковая паста
(десертная, 63%) – 37 г
Сухое молоко – 37 г
Декстроза – 37 г
Глюкозный сироп – 24 г
Атомизированная
глюкоза – 12 г
Стабилизатор
для мороженого – 6,2 г

Все ингредиенты, кроме фисташковой пасты, прогреть до закипания. Добавить пасту (оба вида), объединить погружным блендером, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать или загружать в силиконовую форму можно сразу или после дополнительной заморозки (достаточно 4–5 часов в морозильной камере).



Ванильное мороженое с экзотической карамелью

Ингредиенты

Сливки 33% – 66 г
Сахар – 66 г
Пюре из маракуйи – 20 г
Глюкозный сироп – 16 г
Сливочное масло – 16 г

Для экзотической карамели

Сахар растопить на сухой сковороде. В разной посуде прогреть сливки и пюре, смешанное с глюкозным сиропом. Одно за другим подмешать их к сахару, активно его перемешивая. Снять с огня, добавить сливочное масло и объединить блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике несколько часов (до остывания).

Для мороженого

Молоко – 537 г
Сливки 20% – 103 г
Сливки 33% – 93 г
Желтки – 75 г
Сахар – 51,5 г
Сухое молоко – 47 г
Декстроза – 44 г
Глюкозный сироп – 22 г
Атомизированная глюкоза – 21,5 г
Стабилизатор – 6 г
Ваниль в стручках или молотая – по вкусу

Все ингредиенты объединить блендером. Поставить на средний огонь, при постоянном помешивании довести до 85 °С (то есть до первых признаков закипания). Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать или загружать в силиконовую форму можно сразу или после дополнительной заморозки (достаточно 3–5 часов в морозильной камере). Дополнить карамелью.

Кое-что еще

Для фото я взяла массу из мороженицы и распределила по силиконовым формам, затем убрала в морозильную камеру на 8–10 часов. Потом извлекла мороженое из форм и полила карамелью.

Шоколадное мороженое с какао-порошком



Все ингредиенты, кроме шоколада, объединить блендером. При постоянном помешивании довести их до закипания. Добавить шоколад, снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать или загружать в силиконовую форму можно сразу или после дополнительной заморозки (достаточно 3–4 часов в морозильной камере).

Ингредиенты

Молоко – 565 г
Темный
шоколад 54% – 147 г
Сливки 33% – 135 г
Декстроза – 101 г
Сухое молоко – 34 г
Какао-порошок
(алкализированный) – 11 г
Стабилизатор для
мороженого – 5,5 г

Марципановое мороженое



Ингредиенты

Молоко – 481 г
Сливки 33% – 183 г
Марципан 54% – 154 г
Желтки – 67 г
Миндальный ликер – 39 г
Сухое молоко – 41 г
Атомизированная
глюкоза – 34 г

Все ингредиенты, кроме марципана, соединить блендером. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, довести до 85 °С (то есть до первых признаков закипания). Снять с огня.

Добавить натертый или мелко порезанный марципан, а также ликер. Повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–4 часа).

Клубничное мороженое с бузиной

Ингредиенты

Пюре из клубники
(10% сахара) – 424 г
Сливки 33% – 339 г
Сухое молоко – 68 г
Сироп бузины – 68 г
Лимонный сок – 35 г
Декстроза – 34 г
Инулин – 25 г
Стабилизатор
для мороженого – 6,7 г

Объединить блендером все ингредиенты, кроме сока лимона. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания. Снять с огня, добавить лимонный сок, снова воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт», выдерживать в холодильнике в течение 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подать с вуалью.

Как приготовить вуаль? См. страницу 33.

Ное-что еще





Вишневое мороженое с шоколадной крошкой

Ингредиенты

Молоко – 345 г
Сливки 33% – 188 г
Пюре из вишни
(10% сахара) – 188 г
темный
шоколад 54–70% – 87 г
Сухое молоко – 49 г
Декстроза – 59 г
Сахар – 39 г
Инулин – 20 г
Атомизированная
глюкоза – 20 г
Стабилизатор
для мороженого – 6 г

Все ингредиенты, кроме шоколада, объединить блендером. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая венчиком, прогреть до закипания.

Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут.

Добавить дробленый шоколад, перемешать. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (3–5 часов).

Мороженое на лимонных корках

Ингредиенты

Лимоны – 160 г
Сахар – 96 г

Для лимонного пюре

Лимоны поместить в холодную воду, довести до кипения и готовить так 2 минуты. Снять с огня, слить кипяток, влить холодную воду. Повторить варку со сменой воды еще 5–6 раз. Нарезать лимоны на небольшие кусочки, соединить с сахаром, измельчить в пюре.

Для мороженого

Молоко – 360 г
Сливки 33% – 240 г
Лимонное пюре
(40% сахара) – 200 г
(см. выше)
Сухое молоко – 40 г
Сахар – 80 г
Атомизированная
глюкоза – 30 г
Декстроза – 25 г
Инвертный сахар – 10 г
Сок лимона – 10 г
Стабилизатор
для мороженого – 5 г

Все ингредиенты, кроме лимонного пюре и сока, объединить блендером. Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания. Снять с огня.

Добавить лимонное пюре и сок, повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере.

Что-то еще

Рекомендую для подачи в жаркий день, а еще в качестве сопровождения сладких десертов: медовика, безе или чего-то невероятно шоколадного.



Персиковое мороженое с миндалем



Все ингредиенты, кроме ликера и миндальной пасты, объединить блендером. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, прогреть до закипания.

Снять с огня, добавить ликер и пасту, повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (4–5 часов).

Ингредиенты

Молоко – 396 г
Сливки 33% – 133 г
Пюре из персика – 211 г
Миндальный ликер – 67 г
Декстроза – 66 г
Глюкозный сироп – 23 г
Атомизированная
глюкоза – 22 г
Миндальная паста
(без сахара) – 33 г
Сухое молоко – 44 г
Стабилизатор для
мороженого – 4,4 г

Мороженое с ананасом, лаймом и хрустящим маком



Ингредиенты

Пюре из ананаса
(10% сахара) – 382 г
Сливки 33% – 246 г
Молоко – 142 г
Сухое молоко 26% – 75 г
Сок лайма – 34 г
Декстроза – 29 г
Инулин – 28 г
Атомизированная
глюкоза – 28 г
Сахар – 22 г
Мак – 8 г
Стабилизатор
для мороженого – 5,6 г

Все ингредиенты, кроме мака, пюре ананаса и лайма, объединить блендером. Постоянно помешивая, прогреть на среднем огне до закипания. Добавить сок лайма и пюре из ананаса, снова воспользоваться блендером.

Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут, в процессе добавить мак.



Мороженое с гранатом, малиной и маршмеллоу

Ингредиенты

Сахар – 67 г
Глюкозный сироп – 25 г
Желатиновая масса – 30 г
(см. страницу 19)
Пюре из граната (1) – 20 г
Пюре из граната (2) – 4 г
Вода – 11 г

Кроме того
Растительное масло для
смазывания
Кукурузный крахмал для
посыпки

Для гранатового маршмеллоу

В чаше миксера соединить желатиновую массу с пюре из граната (1). Воду, пюре из граната (2), сахар и глюкозный сироп прогреть до 118 °С. Начать вливать сироп в чашу, параллельно взбивая массу с желатином. После того как весь сироп будет добавлен, увеличить скорость взбивания до максимальной. Дождаться тягучей консистенции, сильного увеличения в объеме и посветления массы.

С помощью круглой насадки (0,6 или 0,8 см) отсадить маршмеллоу на коврик, смазанный растительным маслом и присыпанный кукурузным крахмалом. Оставить на 1–2 часа для полного застывания. Нарезать.

Для мороженого

Сахар – 67 г
Сливки 33% – 306 г
Пюре из граната
(10% сахара) – 306 г
Пюре из малины
(10% сахара) – 122 г
Сухое молоко – 77 г
Декстроза – 61 г
Глюкозный сироп – 61 г
Инулин – 31 г
Сахар – 15 г
Сок лимона – 15 г
Стабилизатор
для мороженого – 6 г
Гранатовое маршмеллоу –
см. выше

Все ингредиенты, кроме маршмеллоу, объединить блендером. При постоянном помешивании, довести массу до закипания. Снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов.

Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Добавить маршмеллоу, перемешать. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (5–6 часов).

Семифредо «Тирамису» с шоколадным соусом

Ингредиенты

Вода – 70 г
Темный шоколад
54–65% – 35 г
Атомизированная
глюкоза – 25 г
Декстроза – 25 г
Сахар – 10 г
Какао-порошок

Для соуса

Соединить все ингредиенты, кроме шоколада. При постоянном помешивании довести до закипания. Добавить шоколад, объединить погружным блендером. Остудить в холодильнике.

Для семифредо

Сливки 33% – 400 г
Творожный сыр (комнатной температуры) – 300 г
Сахар (1) – 208 г
Сахар (2) – 200 г
Белки – 96 г
Желтки – 80 г
Вода – 60 г
Эспрессо – 60 г
Соль – 2 г

Кроме того
Какао-крупка – 70 г
Шоколадный соус –
см. выше

В ковше соединить сахар (2) и эспрессо, поставить на средний огонь. Одновременно начать взбивать желтки (можно сразу на высокой скорости). Довести сироп до 121 °С, тонкой струйкой влить к взбивающимся желткам (теперь скорость можно убавить). Продолжать взбивать до сильного увеличения в объеме, посветления и уменьшения температуры массы до 30–35 °С. Добавить творожный сыр, повторно взбить до пышности.

Соединить сахар (1) и воду (1). Когда температура сиропа поднимется до 116 °С, начать взбивать белки (на средней скорости). По достижении 118 °С тонкой струйкой влить сироп к белкам. Увеличить скорость взбивания и не выключать миксер, пока не получится устойчивая глянцевая меренга.

Сливки взбить до мягких пиков, соединить с меренгой и желтковой массой. Добавить соль, перемешать. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут. Подмешать какао-крупку и шоколадный соус. Подавать сразу или после дополнительной выдержки в морозильной камере (2–3 часа).





Замороженная нуга с клюквенным соусом

Ингредиенты

Пюре из клюквы
(10% сахара) – 150 г
Сахар – 15 г (или по вкусу)
Кукурузный крахмал – 3 г
Сок лимона – 3 г
Вода – до 5 г

Для соуса

Крахмал развести в воде. Добавить к пюре, сахару и соку, перемешать. На среднем огне довести до 85 °С и удерживать на этом значении пару минут. Остудить.

Для нуги

В рамке 20 x 20 см
Сливки 33% – 400 г
Сахар – 110 г
Белки – 90 г
Цукаты или вяленые ягоды –
80 г (см. совет)
Фисташки и(ли) миндаль –
37 г
Глюкозный сироп – 35 г
Вода – 35 г

Орехи крупно порубить, цукаты по необходимости нарезать. Сливки взбить до устойчивых, но мягких пиков, убрать в холодильник.

Сахар, глюкозный сироп и воду соединить в сотейнике. Поставить на огонь и не размешивать; когда температура составит 116–118 °С, начать взбивать белки.

Сироп температурой 121 °С постепенно влить во взбивающиеся белки. Получившуюся меренгу соединить со взбитыми сливками, цукатами и орехами. Выложить в рамку, замораживать 6–7 часов.

Рекомендую заранее замочить цукаты и(ли) ягоды в соке или крепком алкоголе.

Ное-что еще

Торт-мороженое «Дубай»

На форму «заклино» объемом 765 мл

Ингредиенты

Темный шоколад
54–60% – 120 г
Сливочное масло – 75 г
Ореховая паста (фисташко-
вая или миндальная) – 15 г

Для финишного покрытия

Все ингредиенты соединить, растопить на водяной бане и остудить до 29 °С. Влить в форму и дать распределиться по ней, сливая излишки. По желанию сделать несколько слоев, после каждого убирая форму в холодильник или морозильную камеру.

Для слоя фисташкового мороженого

Приготовить мороженое, как описано на странице 75. Выложить слой фисташкового мороженого на охлажденное финишное покрытие, заполнив форму чуть меньше чем наполовину. Немного подморозить.

Для начинки с катаифи

Тесто катаифи – 35 г
Фисташковая паста (натуральная) – 20 г
Фисташковая паста (десертная) – 15 г

Тесто подсушить на сухой сковороде, перемешать с пастой и выложить на слой подмороженного фисташкового мороженого.

Для слоя шоколадного мороженого

Приготовить мороженое, как описано на странице 78. Выложить в форму, оставив ее не заполненной примерно на 1,5 см.





Для фисташкового бисквита

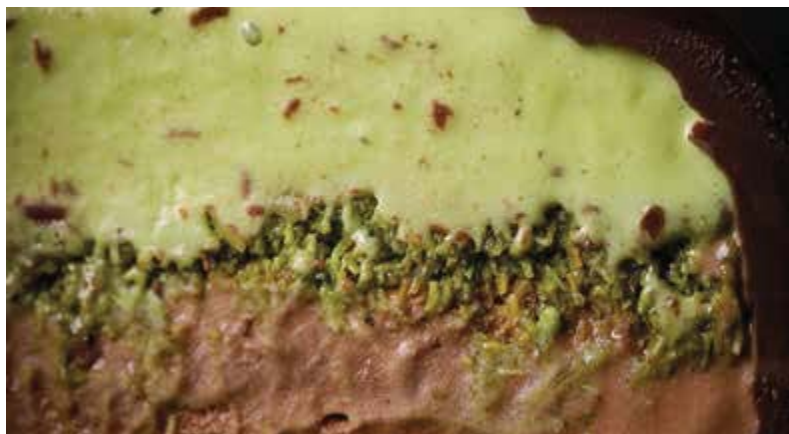
На 2 прямоугольника, соразмерных
дну формы «эскимо»

Фисташковая мука
(мелко дробленные
фисташки) – 41 г
Пшеничная мука – 40 г
Яйца – 35 г
Белки – 90 г
Сахарная пудра – 25 г
Сахар (1) – 20 г
Сахар (2) – 14 г
Соль – 1 г

Соединить сахарную пудру, оба вида муки и соль. Яйца взбить с сахаром (2) до пышности и увеличения в объеме. С помощью лопатки подмешать сухие ингредиенты. Из белков и сахара (1) приготовить меренгу с мягким «клювиком», соединить ее с тестом. Распределить бисквит по тефлоновому коврику так, чтобы его высота составляла 1–1,5 см (можно сделать ограничители из фольги, воспользоваться кольцом или рамкой). Выпекать при 160 °С около 25 минут. Остудить, выложить на слой шоколадного мороженого. Если потребуется, добавить еще немного мороженого по бокам, чтобы дно вышло идеально ровным. Замораживать 4–5 часов.

Десерты с фисташковой пастой и хрустящим катаифи захватили мир! Шоколад, чизкейки, тарты, торты – кондитерских вариаций удачного тренда не счесть. По опыту могу сказать, что, работая с упомянутыми ингредиентами, важно следить за балансом сладости. Мороженое, в силу того что подается при отрицательной температуре, априори имеет преимущество перед другими десертами – убедитесь в этом сами.

Кое-что еще



Торт-мороженое «Сан-Оноре»

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое
тесто – 125 г

Кроме того
Сахарная пудра
для посыпки

Для бортиков торта

Пласт разделить на две полосы, по желанию подкатать (но не тоньше 3 мм). Выложить на коврик или пергамент, накрыть вторым листом пергамент и грузом (противнем или формой). Выпекать при 190 °С около 40 минут, причем уже через 20 минут груз можно убрать. Зарумянившееся тесто посыпать сахарной пудрой и снова поставить в духовку на несколько минут: сахарная пудра должна растаять, а полосы – стать блестящими. Вынуть из духовки, охладить.

Для булочек шу

Пшеничная мука – 56 г
Яйца – 92 г
Вода – 47 г
Молоко – 47 г
Сливочное масло – 47 г
Сахар – 2 г
Соль – 1,3 г

Масло нарезать кубиками, соединить с водой, молоком, солью и сахаром, довести до кипения. Снять с огня, добавить сразу всю муку, перемешать до однородности. Если тесто глянцевое, можно начать остужать его; если нет, лучше подсушить его на плите 1–2 минуты. Переложить тесто в чашу миксера и начать перемешивать с помощью насадки «весло», остужая до 55 °С. Яйца поместить в стакан, объединить погружным блендером и процедить. Постепенно вмешать в тесто (возможно, понадобится не все – готовая масса должна быть густой и медленно стекать с лопатки в виде буквы V. Тесто, наоборот, слишком густое? Стоит добавить немного теплого молока). Накрыть тесто пленкой и оставить на пару часов при комнатной температуре или в холодильнике. Отсадить на коврик булочки, они могут быть разного размера.



Для кракелина

Пшеничная мука – 40 г
Тростниковый сахар – 40 г
Сливочное масло (размяг-
ченное) – 40 г

Масло перетереть с сахаром при помощи венчика. Добавить муку. Раскатать на пергаменте в пласт толщиной 1–2 миллиметра, заморозить. Из замороженного кракелина вырезать круги по диаметру примерно равные отсаженному тесту. Накрыть ими тесто. Выпекать булочки при 170 °С около 35 минут (они должны подняться и зарумяниться).

Для соленой карамели

Сливки 33% – 30 г
Сахар – 30 г
Сливочное масло – 8 г
Соль – 1 г

Сахар растопить в сотейнике до янтарного цвета. Сливки прогреть до закипания и тонкой струйкой влить их к сахару, постоянно перемешивая массу. Когда она станет однородной, ввести масло и объединить все погружным блендером. Добавить соль. Накрыть карамель пленкой «в контакт» и остудить. Начинить булочки.

Для карамельного покрытия

Сахар – 300 г
Вода – 100 г

Соединить воду и сахар, уварить до карамельного цвета. Насадить булочки на вилку или шпажку, обмакнуть в получившийся сироп – он должен перестать кипеть и пузыриться, но оставаться достаточно горячим для удобной работы.

Для взбитого ганаша

Молочный шоколад
33% – 75 г
Сливки 33% (1) – 75 г
Сливки 33% (2) – 6 г
Инулин – 15 г
Ваниль (молотая) – 0,3 г

Ваниль соединить со сливками (1) и инулином, прогреть до закипания. Шоколад поместить в высокий стакан, вылить на него горячую сливочную смесь, объединить погружным блендером. Добавить холодные сливки (2), повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт», выдержать в холодильнике 6–8 часов. Перед отсадкой аккуратно взбить.

Для слоя карамельного мороженого

Приготовить мороженое, как описано на странице 72. Вырезать из мороженого брусок нужного размера: его длина должна совпадать или быть чуть меньше слоеных заготовок. По бокам установить полоски из теста. В центр отсадить взбитый ганаш (насадка «сан-оноре»). Украсить булочками шу.

Булочек шу здесь получается больше, чем нужно для торта. Используйте лишние в других десертах, заморозьте на будущее или просто съешьте!

Кое-что еще



Торт-мороженое «Черный принц»

Ингредиенты

Дробленые орехи
(не мука; например, грецкие
и фундук) – 70 г
Пшеничная мука – 20 г
Сахар – 58 г
Белки – 45 г
Соль – 1 г

Для орехового коржа

Соединить белок и 13 г сахара, взбить до получения устойчивой меренги, в другой миске смешать оставшийся сахар, муку, орехи и соль, соединить с меренгой. Распределить по пергаменту или силиконовому коврику, формируя прямоугольник примерно 22 x 7,5 см. Выпекать при 150 °С около 2 часов. Остудить.

Для мороженого на сметане с грецкими орехами

Сметана 20% – 150 г
Молоко – 111 г
Сухое молоко – 18 г
Сливки 33% – 91 г
Вареная сгущенка – 50 г
Сахар – 25 г
Декстроза – 25 г
Глюкозный сироп – 15 г
Инулин – 12 г
Грецкие орехи
(дробленые) – 20 г
Стабилизатор для
мороженого – 2,5 г

Все ингредиенты, кроме сметаны, сгущенки и орехов, объединить погружным блендером и на среднем огне при постоянном помешивании прогреть до закипания. Добавить сгущенку и сметану, повторно воспользоваться блендером. Выдержать в холодильнике, накрыв пленкой «в контакт», 8–10 часов. Поместить в мороженицу и дать ей поработать 40–60 минут, добавить орехи и перемешать. Выложить в форму, убрать в морозильную камеру. На чуть стабилизированное мороженое отсадить две полоски вареной сгущенки так, чтобы они не касались стенок.

Для ромового мороженого

Приготовить мороженое, как описано на странице 67. Отмерить около 350 г и выложить в форму, заполнив ее почти полностью (до края останется 1,5 см). Поместить сверху полоску бисквита, немного притопить ее в верхнем слое мороженого. Убрать в морозильную камеру на 8–10 часов.





Для кофейного безе (декора)

Сахар – 120 г
Белки – 60 г

Кроме того
Молотый кофе
для посыпки

Белок начать взбивать на средней скорости миксера с третью сахара. Затем в два этапа добавить оставшийся сахар и взбить массу до плотности и глянца. Поместить в кондитерский мешок с круглой насадкой 0,6 см (или просто обрезать носик у мешка). Отсадить на тефлоновый коврик полоски по всей длине противня, через сито присыпать молотым кофе. Сушить в духовке при 90 °C около 1,5 часа, после поломать на короткие полоски. Достать торт из формы, прикрепить сверху полоски безе (если плохо держатся, пригодится растопленный темный шоколад или инвертный сахар).

Что-то еще

Однажды на мой день рождения мама купила особенный торт: орехи, изюм, хрустящее безе и шоколадный бисквит не могли не покорить ребенка, чье детство проходило в годы не самого большого изобилия. Но, честное слово, спустя много лет, когда я перепробовала всевозможные сладости по всему свету, это сочетание по-прежнему кажется мне прекрасным, а еще родным и понятным. Не использовать его в мороженом было бы непростительно! Я готовила в силиконовой форме, но вы можете приготовить и в металлической, и в любой другой удобной посуде. Однако помните, что вам может понадобиться больше бисквита.



Крем-брюле с маракуйей

На 4 рашперкина объемом 200 мл

Ингредиенты

Сливки 33% – 360 г
Пюре из маракуйи – 90 г
Желтки – 90 г
Сахар – 90 г

Кроме того
Сахар для посыпки

В противень налить воду, она должна доходить до 2/3 форм. Желтки растереть с сахаром. Отдельно (в разной посуде) прогреть до закипания пюре из маракуйи и сливки. Чередую, тонкой струйкой вылить на желтки, постоянно помешивая их венчиком. Дать сахару раствориться и через сито заполнить формы. Дождаться растворения сахара. Пропустив через сито, распределить между формами. Выпекать при 150 °С 30–40 минут: края схватятся, но центр останется нестабильным – так и должно быть. Остудить и выдержать в холодильнике минимум 3–4 часа. Посыпать сахаром и обработать горелкой (эту процедуру можно повторить).

Советую дополнить десерт мороженым с мисо-пастой (см. страницу 63) и молотой ванилью.







Конфеты для фуршета



Шоколадный корпус

Отливка корпусов требует правильного температурного режима: при температуре выше 20–22 °С изготовить качественный корпус довольно сложно. Нам нужно:

- обработать форму спиртом – только обезжиренная поверхность обеспечит идеальный глянец;
- темперировать шоколад. Как и зачем? Чтобы шоколадный корпус блестел, хрустел при дегустации и не таял в руках какое-то время, следует разрушить все существующие внутри шоколада кристаллические решетки какао-масла, а затем выстроить их заново. Это просто: нужно прогреть шоколад до температуры плавления всех кристаллов какао-масла (обычно это значение указано на упаковках шоколада для кондитеров. В среднем 45 °С для белого и молочного шоколада и 50 °С для темного). Затем быстро понизить температуру массы до 27 °С. Для этого я обычно использую ледяную баню или мраморный стол. В процессе резкого охлаждения важно постоянно перемешивать шоколад, чтобы температура снижалась равномерно. После этого шоколад будет считаться темперированным. Останется лишь поднять температуру до рабочей, она составляет 29–31 °С. Важно! Прогревая в этот момент шоколад, не переходите отметку 33 °С, иначе шоколад придется темперировать повторно;

Измерять температуру шоколада во время темперирования удобнее всего бесконтактным пирометром.

- залить темперированный шоколад в обезжиренные формы. Постучать формой по столу, чтобы не осталось пустот. Затем резко перевернуть ее и дать лишнему шоколаду стечь. На форме останется тонкий слой шоколада, буквально через несколько минут из блестящего он станет матовым. Повторить заливку два или три раза, чтобы получился прочный корпус.

Стабилизировать последний слой (пока он не станет матовым), и можно добавлять начинку.

Что-то еще

Для корпуса можно использовать как темный, так и молочный шоколад.

Конфеты «Фисташка и грейпфрут»

На 30 штук

Для фисташковой части

Белый шоколад

32–34% – 130 г

Сливки 33% – 107 г

Фисташковая
паста 70% – 42 г

Глюкозный сироп – 21 г

Сливочное масло

(около 15 °C) – 8 г

Сливки с сиропом довести до кипения и вылить на шоколад с фисташковой пастой. Объединить погружным блендером. Добавить масло и повторно воспользоваться блендером. Ганаш можно сразу поместить в охлажденный шоколадный корпус (в этом случае он будет стабилизироваться внутри конфеты), либо после выдержки под пленкой в холодильнике в течение 6–8 часов.

Для части с грейпфрутом

Белый шоколад

32–34% – 100 г

Сливки 33% – 50 г

Сливочное масло – 16 г

Сок грейпфрута
(апельсина) – 16 г

Апельсиновый ликер – 15 г

Цедра половины
грейпфрута

Сливки прогреть до закипания и вылить на шоколад, объединить погружным блендером. Добавить сок и ликер (оба – комнатной температуры), повторно воспользоваться блендером. Ввести масло и цедру, еще раз объединить и стабилизировать так же, как фисташковую часть (см. выше). Соединить половинки конфет (ганаш хорошо схватывается, поэтому подтапливать скорлупки необязательно).

Конфеты «Черная смородина»

На 30 штук

Пюре из черной
смородины – 90 г
Молочный шоколад
33,6% – 90 г
Темный шоколад
54–55% – 45 г
Черносмородиновый
ликер – 30 г
Сливочное масло
(холодное) – 20 г
Глюкозный сироп – 13 г
Тримолин – 12 г

Смешать шоколад. Пюре с тримоллином и глюкозой довести до кипения, вылить на шоколад и объединить погружным блендером. Добавить масло, повторно воспользоваться блендером. Влить ликер, снова объединить и выдержать в холодильнике под пленкой 8–10 часов. Поместить в шоколадный корпус, соединить половинки.

Конфеты «Фундук и кофе»

На 30 штук

Молочный шоколад
33,6% – 113 г
Сливки 33% – 93 г
Фундучное пралине – 53 г
Фундучная
паста 100% – 53 г
Эспрессо – 52 г
Тримолин – 13 г
Глюкозный сироп – 13 г
Дробленый фундук
(по желанию) – 11 г

Сливки соединить с эспрессо, тримоллином и глюкозой, прогреть до закипания. Шоколад соединить с пастой и пралине, вылить на них горячую сливочную смесь и объединить погружным блендером. Подмешать дробленый фундук (если используется). Выдержать в холодильнике под пленкой 8–10 часов. Поместить в шоколадный корпус, соединить половинки.

Эти конфеты я делала с помощью силиконовых форм 3,5 x 2,5 см в виде половинок скорлупок грецкого ореха, но, конечно, вы можете использовать любые – как силиконовые, так и поликарбонатные.

Кое-что еще



Баба с кофе и шоколадным кремом

Ингредиенты

Сливки 33% – 50 г
Темный шоколад
54–55% – 30 г
Молочный
шоколад 33% – 15 г
Миндальная паста – 10 г
Миндальный или кофейный
ликер – 5 г

Для шоколадного крема

Сливки прогреть до закипания. Весь шоколад и пасту поместить в высокий стакан, вылить на них горячие сливки, объединить погружным блендером. Добавить ликер, повторно воспользоваться блендером. Накрыть крем пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 8–10 часов. Перед подачей сгладить лопаткой.

Пшеничная мука (сильная,
12–14 г белка) – 179 г
Молоко – 69 г
Яйца – 66 г
Сливочное масло – 58 г
Соль – 2,5 г
Сахар – 15 г
Дрожжи
(свежие) – 15 г

Для теста

Теплое молоко смешать с дрожжами, сахаром и солью. Поместить в чашу миксера, добавить муку и вымесить до однородности. В два-три этапа ввести яйца, тщательно вымешивая тесто. Сливочное масло растопить и остудить до 45 °С, продолжая замес, влить в чашу миксера. Накрыть тесто полотенцем и оставить при 28 °С на полчаса, после перемешать тесто с помощью лопатки складывающими движениями. Разделить на кусочки по 45 г, поместить их в ячейки формы (силиконовые смазывать не нужно, для алюминиевых понадобится тонкий слой сливочного масла). Оставить при 28 °С еще на час. Выпекать при 200 °С 2–3 минуты, затем понизить температуру до 175 °С и выпекать 30–35 минут. Остудить на решетке.

Вода – 475 г
Сахар – 185 г
Миндальный или
кофейный ликер – 100 г
Кофе (растворимый) – 5 г

Для сиропа

На среднем огне довести до кипения воду, сахар и кофе. Добавить ликер, остудить до 30 °С. Окунуть в эту смесь бабы, дать пропитаться и вернуть на решетку, чтобы стек лишний сироп. На тарелку нанести шоколадный крем, выложить бабу.

Для апельсинового тюиля

Сахарная пудра – 47 г
Миндальные лепестки – 24 г
Апельсиновый сок – 20 г
Сливочное масло
(растопленное) – 16 г
Пшеничная мука – 12 г
Цедра половины
апельсина

Все ингредиенты, кроме миндальных лепестков, перемешать до однородности. Накрыть пленкой и дать постоять около получаса. Затем с помощью вырубки диаметром 5 см сформировать заготовки (вырубка нужна для ровного края, но, если это неважно, нетрудно справиться и без нее). Посыпать их миндальными лепестками и выпекать при 160 °С 10–15 минут. Дополнить бабу.

Попробуйте этот десерт с марципановым мороженым – см. страницу 79.

Что-то еще



Баба с кофе и шоколадным кремом





Бриошь с хурмой, медом и бархатцами

Ингредиенты

В силиконовой форме
«ромовая баба»

Пшеничная мука – 194 г
Яйца – 96 г
Сливочное масло – 86 г
Сахар – 29 г
Инвертный сахар – 4 г
Молоко – 27 г
Дрожжи (свежие) – 7,7 г
Соль – 4,6 г

Для бриоши

В чаше миксера тщательно перемешать муку, соль, дрожжи и обычный сахар. В молоке растворить инвертный сахар, вместе с яйцом ввести в мучную смесь. С помощью насадки «крюк» вымешивать тесто около 8 минут – до однородности и эластичности. Продолжая замес, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Дать миксеру поработать еще около 8 минут (при этом тесто не должно разогреваться выше 23 °С, это важно!). Переложить тесто в миску – оно будет довольно липким, это нормально, и убрать в холодильник на 8–12 часов. Из охлажденного теста сформировать кусочки весом 35–40 г, слегка подкатать их и выложить в форму. Накрыть и дать постоять 1,5–2 часа. Выпекать при 180° 25–35 минут. Остудить.

Вода – 250 г
Сахар – 125 г
Ром – 50 г
Цедра лайма и лимона

Для сиропа

Воду, сахар и ром довести до кипения. Остудить. Добавить цедру и дать настояться в течение часа.

На рамку 15 x 15 см
(для кубиков со стороной 1 см)

Вода – 202 г
Сахар – 15 г
Сок лимона – 6 г
Бархатцы (сублимированные) – 3 г
Агар-агар – 2,5 г

Для желе с бархатцами

Воду и сублимированные бархатцы прогреть до закипания, снять с огня и настаивать под крышкой около 20 минут. Добавить лимонный сок. Сахар смешать с агар-агаром и высыпать в смесь с бархатцами, перемешать венчиком и довести до кипения. Держать на среднем огне 2 минуты, после перелить в рамку, обтянутую пленкой. Выдержать в холодильнике 30–40 минут, нарезать кубиками.

Холодную бриошь разместить на решетке и пропитать сиропом (его температура – около 35 °С), дать стечь излишкам. Дополнить желе с бархатцами, а также см. совет.

Для подачи я использовала не только желе, но и кубики свежей хурмы, сырное мороженое (см. страницу 60), крупинки соли, цветочный мед и чипсы из апельсина и хурмы.

Кое-что еще



Бриошь с хурмой, медом и бархатцами





Пудинг с бородинским хлебом, сгущенкой и брусникой

На рамку 20 x 20 см

Ингредиенты

Бородинский хлеб – 20 г
Грецкие орехи – 25 г
Ржаные хлебцы
(хрустящие) – 13 г
Глюкозный сироп – 55 г
Патока (темная) – 25 г
Яйца – 27 г
Сливки 33% – 25 г
Сливочное масло – 7 г

Для хлебного бисквита

Грецкие орехи разделить на две части: одну крупно порубить, другую – измельчить в мелкую крошку (к последним можно добавить 1 г крахмала, поскольку орехи будут выделять масло). Бородинский хлеб и хлебцы также измельчить в мелкую крошку и подмешать к молотым орехам. Соединить патоку, сироп и масло, довести до кипения. Немного остудить (до 50 °С), добавить яйцо и перемешать до однородности. Ввести сливки, снова перемешать. Выложить в рамку, разровнять и выпекать при 160 °С около 25 минут. Остудить.

Для чизкейка со сгущенкой

Сливки 33% – 105 г
Творожный сыр – 91 г
Топленое
молоко (от 4%) – 80 г
Вареная сгущенка – 75 г
Сливочное масло – 40 г
Желтки – 27 г
Инулин – 15 г
Желатиновая масса
(см. страницу 19) – 11 г
Кукурузный крахмал – 7,5 г

Желтки смешать с крахмалом и инулином. Молоко соединить со сливками, прогреть до закипания и тонкой струйкой влить к желткам, постоянно размешивая их венчиком. Вернуть в сотейник и на среднем огне довести до 85 °С, готовить пару минут, чтобы смесь немного загустела. В заваренную основу ввести желатиновую массу и перемешать до ее растворения. Добавить творожный сыр, масло и сгущенку, объединить погружным блендером. Выложить на бисквит и убрать в холодильник на 3–4 часа.

Для брусничного соуса

Брусника
(замороженная) – 250 г
Пюре из брусники (10% сахара) – 60 г
Сахар – 15 г
Кукурузный крахмал – 9 г
Корица – 1 г

Кроме того
Немного воды
для разведения
крахмала

В сотейнике соединить ягоды с пюре, корицей и сахаром. Дать ягодам оттаять. Крахмал развести водой, влить к ягодам. Перемешивая, прогреть до 85 °С и готовить пару минут, затем остудить. Дополнить десерт получившимся соусом.

В моем детстве, как, возможно, и в вашем, большой радостью было прибежать утром на кухню, открыть банку с моченой брусникой, выложить ее на черный хлеб и посыпать сахаром. И тут же пробовать! Это, как теперь скажут, нордическое сочетание я люблю до сих пор, что видно по этому десерту.

Будет интересно подать десерт сразу с двумя видами мороженого – брусничным со сметаной и ржаным с медом (см. страницы 57 и 69).

Что-то еще



Мудники с бородинским хлебом, сливочной и брусничной





Компрессированные ромовые ананасы

На рашку 20 x 20 см

Ингредиенты

Ананас (спелый) – 1 шт.
Вода – 100 г
Сахар – 180 г
Сок лайма – 30 г
Сок бергамота – 20 г
Ром – 30 г
Стручок ванили – 1 шт.
Цедра одного лайма

Для компрессированных ромовых ананасов

Ананас нарезать кубиками со стороной 1–1,5 см. Воду, сок лайма и бергамота, сахар и семена ванили довести до кипения. Добавить ром и цедру, остудить. В вакуумный пакет поместить ананас, остывший сироп и стручок ванили. Разровнять содержимое пакета, чтобы получился ровный слой, с помощью вакууматора вытянуть воздух и запечатать пакет. Положить в холодильник на 4–5 часов.

Для кокосовой крошки

Кокосовая стружка – 15 г
Сахарная пудра – 5 г
Сок лайма – 5 г
Кокосовое масло – 4 г
Соль – 0,3 г
Цедра одного лайма

Соединить все ингредиенты и сушить в духовке при 160 °C 5–10 минут (важно, чтобы крошка не начала гореть). Остудить.

Для подачи выложить ананасы в глубокую тарелку, добавить небольшое количество сиропа. Сверху расположить кнель ананасового, ванильного или лимонного мороженого (см. страницы 87, 77 и 84) или кокосового сорбета (см. страницу 50). По желанию добавить кокосовую граниту (см. страницу 54), кокосовые хрустящие чипсы или кокосовую крошку.

Если вы работаете в ресторане или на производстве, то для ускорения процесса пропитки ананасов можно использовать упаковщик с системой интенсивного компрессирования.

Что-то еще



Десерт с киви, фейхоа и кокосовым кремом

На 4 порции

Ингредиенты

Кокосовое молоко
17–19% – 79 г
Сахар – 12 г
Кокосовое масло – 10 г
Кукурузный крахмал – 2 г
Сок лимона – 1 г

Для кокосового крема

Соединить кокосовое молоко с сахаром, крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды, и лимонным соком. Прогреть до 85 °С, постоянно размешивая венчиком, готовить так пару минут, затем добавить кокосовое масло и объединить все погружным блендером. Накрыть пленкой «в контакт», остудить до 4–5 °С (в холодильнике или морозильной камере), затем оставить в холодильнике на 3–4 часа. Перед использованием перемешать до гладкости.

Для начинки

Фейхоа – 160 г
Вода – 100 г
Сахар – 100 г
Сок лайма – 10 г
Цедра одного лайма

Фейхоа нарезать кубиками. Воду, сахар, цедру и сок лайма довести до кипения. Слегка остудить и положить в сироп фейхоа. Накрыть крышкой и оставить на 4–5 часов.

Для кокосовых кексов

Пшеничная мука – 50 г
Сахар – 60 г
Яйца (комнатной температуры) – 55 г
Сливочное масло (размягченное) – 50 г
Кокосовая стружка – 30 г
Сок лимона – 25 г
Разрыхлитель – 2 г

Взбить масло с сахаром до пышности. Добавить яйца, ввести сухие ингредиенты, тщательно перемешанные между собой. Подмешать лимонный сок и отсадить тесто в формочки. Приготовить кранбл (см. на следующей странице).

Для миндального крамбла

Пшеничная мука – 20 г
Миндальная мука – 20 г
Сливочное масло
(холодное) – 20 г
Сахарная пудра – 20 г
Соль – 0,4 г

Масло нарезать кубиками, соединить с сухими ингредиентами и растереть руками в крошку. Выложить ее поверх теста. Выпекать кексы при 170 °С около 25 минут (цвет готовой выпечки – нежно-бежевый).

Вариант подачи: на тарелку выложить вуаль из киви (см. страницу 33), затем расположить кусочки фейхоа в сиропе. В каждом кексе вырезать сердцевину, присыпать сахарной пудрой и отсадить в углубление кокосовый крем. Сверху разместить мороженое или сорбет (например, см. страницу 52).

Что-то еще



Десерт с киви, фейхоа и кокосовым кремом





Ананасовый татен с ванильным кремом

На 4 порции

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое
тесто – 200 г

Кроме того
Сахарная пудра
для посыпки

Для основы

Вырезать из теста 4 круга диаметром 8 см, подморозить (примерно 10 минут), выложить на противень, выстеленный пергаментом или тефлоновым ковриком. Накрывать вторым пергаментом, а затем грузом (противнем или формой). Выпекать при 190 °С около получаса, до золотистого цвета (груз можно снять уже через 20 минут). Ставшие золотистыми заготовки посыпать сахарной пудрой и вернуть в духовку, чтобы поверхность кругов стала блестящей. После остудить и хранить в герметичном контейнере при комнатной температуре до сборки. Также можно заморозить.

Для карамельных ананасов

В форме «диски» или «цилиндры»
диаметром 8 см

Ананас (крупный) – 1 шт.
Миндальный ликер – 100 г
Ананасовый сок
(без сахара) – 70 г
Сахар – 70 г
Сливочное масло – 50 г
Пектин NH – 1 г

Ананас нарезать на кружочки толщиной 2,5–3 см. Сахар растопить на сухой сковороде, добавить масло, перемешать. В получившуюся карамель выложить ананас, залить ликером и аккуратно поджечь с помощью бытовой горелки. Дать прогореть – на это уйдет около двух минут.

Вынуть ананасы из жидкости, выложить в силиконовую форму с ячейками. Затем соединить 30 г оставшейся карамельной жидкости с ананасовым соком и пектином, объединить погружным блендером. Влить в каждую ячейку с ананасами по 25 г полученной смеси. Сверху выложить кружочки из слоеного теста и запекать при 200 °С в течение 10 минут. Остудить, извлечь из формы.

Для ванильного крема

Молоко 3,2% – 50 г
Сливки 33% – 17 г
Сливочное масло – 12 г
Желтки – 13 г
Сахар – 7 г
Кукурузный крахмал – 2,5 г
Декстроза – 4 г
Инвертный сахар – 1 г
Ваниль – 1/2 стручка или
молотая по вкусу

Желток растереть с сахаром и декстрозой до однородности. Подмешать крахмал. Сливки, молоко, инвертный сахар и ваниль прогреть до закипания. Тонкой струйкой влить сливки в желтковую смесь, перемешивая венчиком до растворения сахаров. Вернуть массу в сотейник и, размешивая, довести до 85 °С. Готовить так пару минут, затем вылить крем в посуду с маслом и объединить погружным блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 5–6 часов, после промешать венчиком до гладкости. Отсадить в середину ананасов.

Бортик для десерта я приготовила с помощью силиконового молда «соты» и сигаретного теста (см. страницу 41).

Подавайте десерт теплым, дополнив ананасовым мороженым с хрустящим маком и лаймом (см. страницу 87).



Ананасовый татен с ванильным кремом





Яблочный татен с чайным желе и коричневым крамблом

На 4 порции

Ингредиенты

В форме «пальцы»
с ячейками объемом 75 мл

Яблоки – 3 шт.
Сахар – 129 г
Пектин NH – 2,6 г

Для яблочного слоя

Сахар растопить в сухом сотейнике, дождаться его карамелизации (янтарного цвета), вылить получившуюся карамель на тефлоновый или силиконовый коврик и дать остыть. Разломать на кусочки, положить в любой измельчитель, добавить пектин и перемолоть в пудру. Яблоки тонко нарезать, выложить в форму, обильно присыпая каждый слой карамельной пудрой и утрамбовывая. Часть яблок останется, их нужно положить в контейнер и засыпать пудрой.

Запекать при 170 °C около 15 минут, после достать форму, положить яблоки (начинка осядет в формах), хорошенько прижать. Запекать еще 15–20 минут. Готовые яблоки должны приобрести карамельный цвет. Остудить и прямо в формах убрать в морозильную камеру. Выдержать до полной заморозки.

Слоеное бездрожжевое
тесто – 250 г

Кроме того
Сахарная пудра
для посыпки

Для основы

По необходимости подкатать тесто, чтобы пласт был толщиной 7–8 мм. Нарезать на полоски, подходящие по размеру к яблочному слою. Положить сверху любой груз (это не даст тесту подняться слишком сильно). Выпекать при 190 °C 20 минут, снять груз, присыпать полоски сахарной пудрой и выпекать еще 10–15 минут до блеска и золотисто-коричневого цвета. Остудить.

Для желе с черным чаем

Черный чай
(заваренный, 70 °C) – 100 г
Желатиновая масса
(см. страницу 19) – 16 г

В горячий чай добавить желатиновую массу, перемешать до однородности. Вылить в любую силиконовую форму с ровной поверхностью или в металлическую рамку, обтянутую пленкой так, чтобы слой чая был около 1,5 см. Выдержать в холодильнике пару часов (можно ускорить, убрав в морозильную камеру). Нарезать кубиками.

Для коричневого крамбла

Фундучная мука (мелко
смолотый фундук) – 20 г
Пшеничная мука – 20 г
Сливочное масло
(размягченное) – 20 г
Тростниковый сахар – 20 г
Корица – 1 г
Соль – 1 г

Кроме того
Корица и сахарная пудра
для обсыпки

Масло перемешать с остальными ингредиентами до однородности. Из получившегося теста сформировать прямоугольник толщиной около 1 см. Убрать в морозильную камеру на 15 минут. Нарезать кубиками, выложить на коврик, выпекать при 160 °C около 25 минут. Остудить, при необходимости подровнять заготовки с помощью терки для цедры и обвалять в смеси корицы и сахарной пудры.

Для нейтральной глазури

Вода – 250 г
Сахар (1) – 200 г
Сахар (2) – 55 г
Глюкозный сироп – 20 г
Пектин NH – 8 г
Лимонный сок – 2 г

Соединить воду, сахар (1) и глюкозный сироп, прогреть до 40–45 °C. Соединить сахар (2) с пектином, дождиком высыпать на сироп, довести до кипения и готовить 2 минуты. Добавить лимонный сок, снять с огня, накрыть пленкой и остудить. Полученный гель разбавить водой (25% воды от массы геля), довести до кипения. Рабочая температура глазури – 30–32 °C.

Извлечь из форм яблочную начинку, полить нейтральной глазурью и установить на тесто. Сверху выложить кубики желе и крамбла.

Подавать десерт можно с ванильным, сметанным, карамельным, персиковым и любым другим мороженым. Я же предпочла вариант с ряженкой, см. страницу 55.

Что-то еще





Лактоферментированные сливы с коричневым кранблом

Ингредиенты

Сливы (сладкие) – 250 г
Соль – 5 г

Для лактоферментированных слив

Сливы крупно нарезать, косточки удалить. Добавить соль, перемешать, плотно утрамбовывая, сложить в банку с крышкой. Если слив недостаточно, чтобы заполнить весь объем посуды, то сверху нужно положить груз (например, пакет с zip-замком, заполненный водой, фруктовым пюре и т. п.). Закрывать крышку (негерметично): достаточно снять резиновую прокладку и защелкнуть замок. Оставить на несколько дней в темном месте при комнатной температуре. Готовые сливы нарезать, сок сохранить – он понадобится для геля (см. ниже).

Сок из слив – 100 г
Кукурузный крахмал (модифицированный, холодного набухания) – 5 г

Для геля

Объединить ингредиенты погружным блендером.

Для коричневого кранбла

Приготовить кранбл, как описано на странице 138. Собрать десерт (см. совет).

Лактоферментация – процесс, при котором микроорганизмы превращают углеводы в молочную кислоту. Например, мы можем наблюдать это в квашеной капусте или кефире.

Хотите приготовить гель по-другому? Присмотритесь к варианту на странице 147.

Свой десерт я дополнила шоколадным мороженым со страницы 78, заморозив его в силиконовой форме «3D-тарталетка» (объемом 20 мл). В центр этой заготовки отсадила гель из слив, положила кусочки сливы и кранбл, а после украсила тюилем из сигаретного теста (см. страницу 41).



Кофейно-шоколадный десерт с кранблом

На 4 порции

Ингредиенты

Молочный
шоколад 33,6% – 70 г
Темный шоколад 54% – 60 г
Сливки 33% – 63 г
Молоко – 52 г
Глюкозный сироп – 30 г
Сливочное масло (размяг-
ченное) – 10 г

Для шоколадного ганаша

Молоко с глюкозным сиропом и сливками прогреть до закипания. Вылить на весь шоколад и объединить погружным блендером. Добавить масло, повторно воспользоваться блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 8–10 часов. Перед использованием разгладить лопаткой.

Для кофейного мусса

Сливки 33% – 130 г
Карамельный
шоколад 30% – 100 г
Молоко – 80 г
Желатиновая масса
(см. страницу 19) – 20 г
Кофе (в зернах) – 13 г

Молоко с кофейными зернами прогреть до закипания. Снять с огня, накрыть крышкой или пленкой, оставить на пару часов, затем процедить и восполнить объем молока до первоначального (зерна могут впитать часть). Сливки взбить до консистенции подтаявшего мороженого, убрать в холодильник. Молоко снова прогреть до закипания, вылить на шоколад, добавить желатиновую массу, объединить погружным блендером. Остудить до 29 °С, соединить со взбитыми сливками. Перелить в любую удобную миску и выдержать в холодильнике пару часов.

Для шоколадного крамбла

Пшеничная мука – 50 г
Миндальная мука – 50 г
Сливочное масло
(холодное) – 50 г
Сахарная пудра – 50 г
Какао-крупка – 25 г
Какао-порошок – 7 г
Соль – 2 г

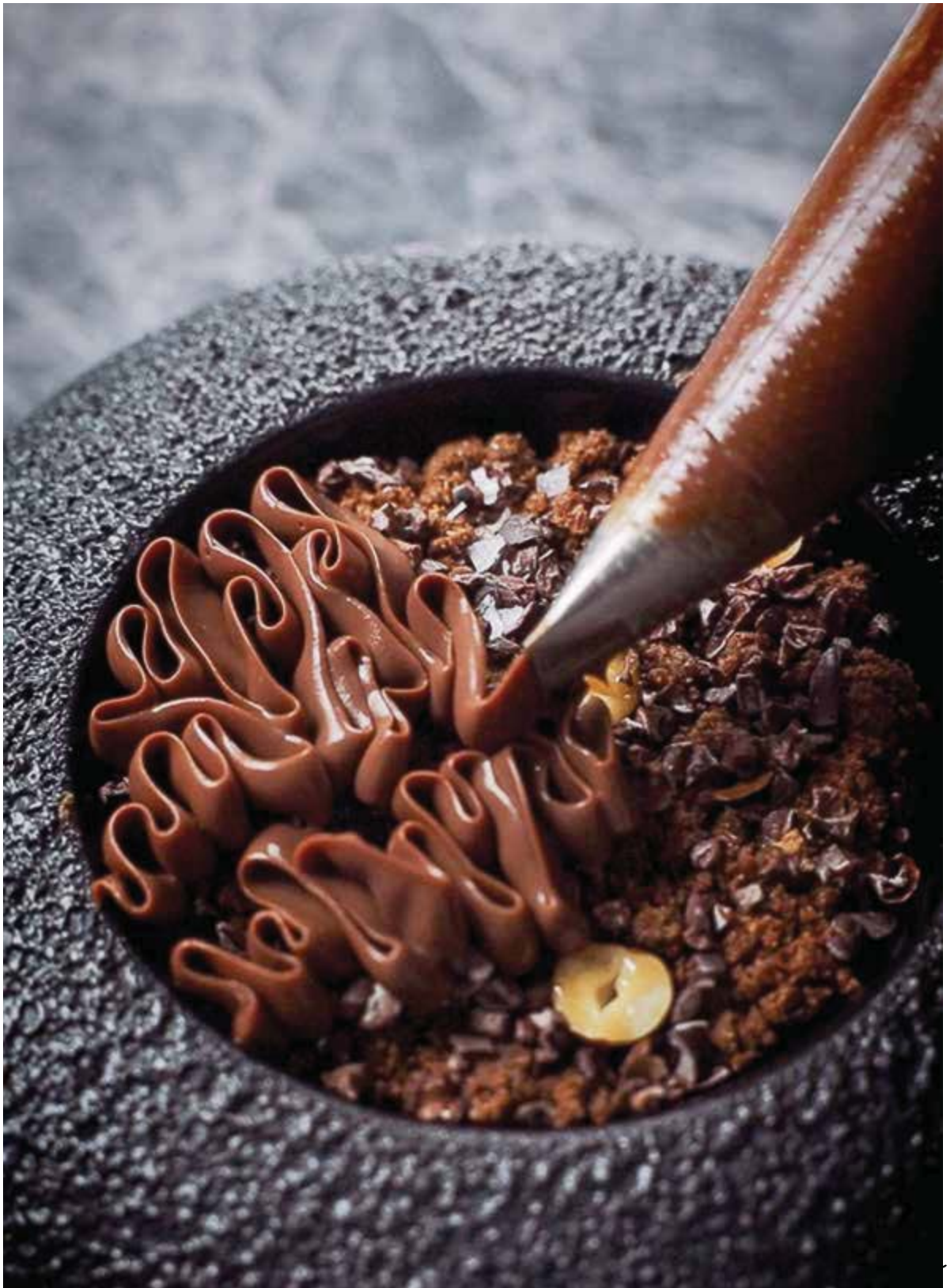
Кроме того
Фундук (обжаренный)
для подачи

Масло нарезать кубиками, соединить с остальными ингредиентами, кроме какао-крупки. Перетереть руками в крошку. Распределить по пергаменту или коврику, выпекать при 160 °С около 25 минут. Остудить и подмешать какао-крупку.

По дну глубокой тарелки распределить 50–60 г кофейного мусса (удобно воспользоваться влажной горячей ложкой). Сверху выложить крамбл, добавить половинки фундука, разровнять. Отсадить шоколадный ганаш, срезав кончик кондитерского мешка наискосок.

Рекомендую завершить сборку десерта кнелем
мороженого – см. страницу 74.

Ное-что еще





Десерт с шоколадным тюилем, свеклой и черной смородиной

На 4 порции

Ингредиенты

Для шоколадного тюиля

Приготовить тюиль, как описано на странице 41.

Для шоколадного крема

Сливки 33% – 61 г
Сгущенное молоко
(вареное) – 58 г
Темный шоколад 54% – 43 г
Сливочное масло – 38 г

В высоком стакане соединить шоколад, масло и сгущенку. Сливки прогреть до закипания, вылить в стакан и объединить все блендером. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 4–5 часов.

Для свекольно-смородинового геля

Пюре из смородины
(10% сахара) – 40 г
Сок из свеклы – 40 г
Сахар – 4,5 г
Кукурузный крахмал – 2 г
Пектин NH – 0,6 г
Соль – 0,4 г

Сахар соединить с пектином, дождиком высыпать в сотейник к пюре и соку, перемешивая массу венчиком. Крахмал развести в небольшом количестве воды, добавить в сотейник. При постоянном помешивании довести массу до 85 °С и готовить так пару минут, затем добавить соль. Перелить в кондитерский мешок и остудить.

Для шоколадного крамбла

Пшеничная мука – 15 г
Миндальная мука – 15 г
Сливочное масло – 15 г
Сахарная пудра – 15 г
Какао-порошок – 2 г
Соль – 1 г

Все ингредиенты перемешать руками до получения влажной крошки. Распределить по пергаменту или коврику, выпекать при 160 °С около 20 минут. Остудить.

Собрать десерт, чередуя тюиль и крем (с гелем внутри). Рядом расположить шоколадный крамбл, на него выложить кнель сорбета, например с черной смородиной. Украсить каплями оставшегося геля и по желанию кислицей.

На каждый десерт уйдет около 30 г крема, но из указанного количества продуктов получается больше – так сподручнее работать блендером. Остаток можно заморозить и хранить в морозильной камере до 2 месяцев.

Ное-что еще







Тирамису с вишневыми цукатами

На 4 порции

Ингредиенты

Маскарпоне – 163 г
Сливки 33% – 133 г
Сахар – 60 г
Желтки – 43 г

Для крема

Желтки соединить с сахаром, установить на водяную баню и взбивать до посветления и увеличения в объеме, сахар должен полностью раствориться. Маскарпоне взбить со сливками до пышности, соединить со взбитыми желтками.

Эспрессо – 150 г
Сахар – 30 г
Ликер (кофейный
или миндальный,
по желанию) – 20 г

Для пропитки

Прогреть кофе с сахаром до растворения последнего, снять с огня и добавить ликер. Остудить. Приступить к пропитке непосредственно перед сборкой (см. ниже).

Кроме того
Савоярди – 16 шт.

Для цукатов

Вишня (свежая или
размороженная) – 150 г
Сахар – 100 г

Ягоды засыпать сахаром и оставить на 30–60 минут, чтобы они дали сок. После на среднем огне довести до кипения, проварить минуту. Снять с огня и остудить. Повторить 4–5 раз. Остудить цукаты и получившийся соус.

Кроме того
Какао-порошок
для посыпки

Две палочки савоярди пропитать кофейным сиропом, полить кремом, сверху выложить еще две палочки и также покрыть их кремом. Присыпать какао-порошком. Таким образом приготовить еще три порции. Оставить в холодильнике для пропитки на 10–20 минут (можно больше). Подавать с цукатами в соусе, а также см. совет.

Мне нравится, когда этот десерт насыщенный и нестабильный. По настроению добавляю орехи или ореховые пасты, цедру и ягоды, которые сочетаются с кофе. Вишня – одна из них. Не любите сладкие добавки? Сократите количество сахара в соусе в несколько раз: текстура будет иной, но кто сказал, что это плохо! Дополните вишневым мороженым (см. страницу 83) и немедленно пробуйте.

Кое-что еще







«Павлова» с яблоком и крыжовником

На 3 порций

Ингредиенты

Сливки 33% – 49 г
Греческий йогурт 4% – 34 г
Кокосовое масло – 15 г
Молоко – 12 г
Желатиновая масса (см.
страницу 19) – 8 г
Сахар – 4 г
Лимонный сок – 2 г
Соевый лецитин – 0,4 г

Для йогуртовой намелаки

Кокосовое масло растопить, немного остудить и при помощи погружного блендера смешать с остальными ингредиентами. Накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 10–12 часов. Перед использованием перемешать до гладкости.

Для безе

Белки – 106 г
Сахар (мелкокристал-
лический) – 212 г
Соль – 1 г

Белки соединить с небольшой частью сахара и солью, начать взбивать на средней скорости. Постепенно во время взбивания добавить оставшийся сахар. Дать миксеру поработать до получения плотной глянцевой меренги. Отсадить ее на тефлоновый коврик (или на силиконовую форму «полусферы» с ячейками диаметром 5 см, перевернутую так, чтобы полусферы были выпуклыми) – на каждую заготовку уйдет около 40 г белковой массы. Сушить при 90 °С 2,5–3 часа.

Для начинки

Яблоки (кислые,
зеленые) – 200 г
Яблочный сок
(без сахара) – 40 г
Пюре из бергамота
(10% сахара) – 20 г
Сахар – 15 г
Лимонный сок – 6 г
Кукурузный крахмал – 5 г
Цедра 1 лайма

В сотейнике соединить яблочный и лимонный сок, пюре из бергамота и сахар. Крахмал развести водой, вылить в сотейник и перемешать. Добавить яблоки, нарезанные небольшими кубиками. На средне-слабом огне, постоянно помешивая, довести смесь до 85 °С. Дать массе пару минут, снять с огня, остудить, добавить цедру.

Кроме того
Немного воды для
разведения крахмала

Для миндального крамбла

Пшеничная мука – 30 г
Миндальная мука – 30 г
Сахарная пудра – 30 г
Сливочное масло
(холодное) – 30 г

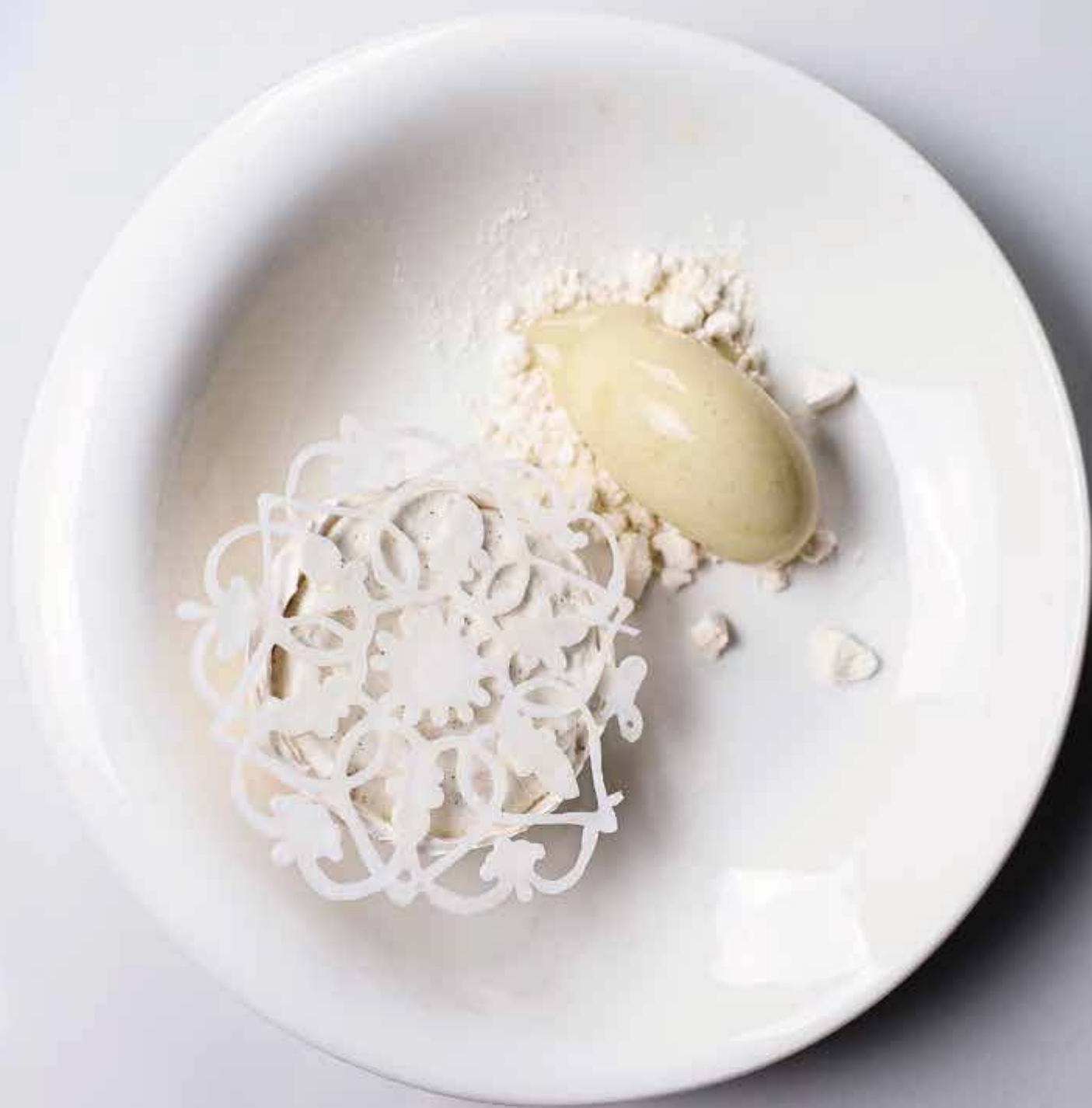
Масло нарезать кубиками, добавить к сухим ингредиентам, перетереть руками в крошку. Выпекать при 160 °С около 25 минут. Остудить.

В случае отсаживания безе без форм после высушивания необходимо освободить сердцевину. Нетрудно наметить ее любой вырубкой или насадкой и, прокручивая, сделать надпил. По нему удобно убрать ненужное безе с помощью ножа. Использовали силиконовую форму – ячейки создают полость, и дополнительная обработка безе не потребуется.

Попробуйте айсинг в качестве украшения. Так, я распечатала трафарет, уложила его под просвечивающий коврик (прозрачный гитарный лист). Готовый айсинг развела водой до консистенции густой сгущенки, поместила в кондитерский мешок с круглой насадкой 0,1 см (можно просто срезать кончик мешка) и обвела рисунок. Дала ему высохнуть (на это ушло около часа, но может потребоваться и больше), сняла с коврика и поместила на десерт.

Вариант подачи: в каждое безе отсадить около 15 г йогуртовой намелаки, затем расположить яблочную начинку. Рядом выложить крамбл, поверх разместить сорбет (например, из крыжовника – см. страницу 49).

Кое-что еще





Тарталетки с гречневой карамелью и грибными цукатами

На 10 штук в форме для канеле диаметр 5,5 см

Ингредиенты

Рисовая мука (обычная
неклейкая) – 31 г
Кукурузный крахмал – 31 г
Вода – 25 г
Яйца – 27 г
Желтки – 7 г
Соль – 3,5 г

Кроме того
500 г подсолнечного масла
для жарки
150 г воды
20 г гречневой крупы
0,5 г соли

Для теста

Подготовить гречневую воду: обжарить гречку на сухой сковороде (достаточно пары минут). Поместить в подсоленную воду (150 г воды и 0,5 г соли), довести до кипения, после чего снять с огня и настаивать в течение часа. Процедив, отмерить 100 г гречневой воды. При помощи погружного блендера соединить ее с остальными ингредиентами для теста. Накрыть тесто пленкой «в контакт» и оставить на полчаса.

В сотейнике разогреть масло. Форму для канеле или металлическую тарталетницу опустить в горячее масло, прогреть 2–3 минуты, затем опустить в тесто, чтобы оно покрыло внешние стенки. Уже с тестом снова окунуть форму во фритюр, обжаривать до золотистого цвета. Снять заготовку с формы и выложить на бумажную салфетку. Повторить с оставшимся тестом.

Для гречневой карамели

Сливки 33% – 50 г
Сахар – 25 г
Глюкозный сироп – 25 г
Сливочное масло – 25 г
Гречневая крупа – 20 г

Сливки ароматизировать гречкой так же, как и воду во время приготовления основы для тарталетки. Процедить, добавить сливки до первоначального количества. Сахар и глюкозный сироп растопить в сотейнике, дождаться карамелизации (янтарного цвета). Сливки прогреть до закипания, тонкой струйкой влить к сахарам, постоянно перемешивая последние. Добавить масло, объединить погружным блендером и остудить.

Для крема

Сливки 33% – 102 г
Кленовый сироп – 75 г
Молоко – 50 г
Желтки – 20 г
Кукурузный крахмал – 3,8 г
Соль – 0,6 г

Кленовый сироп довести до кипения и готовить еще 30–40 секунд. Молоко со сливками прогреть до закипания, тонкой струйкой влить в сироп, постоянно перемешивая его. Дать соединиться и снять с огня. Желтки соединить с крахмалом, постоянно помешивая их, тонкой струйкой влить горячее карамельное молоко. Вернуть смесь на огонь и, также размешивая, довести до 85 °С. Дать смеси пару минут, после снять с огня, накрыть пленкой «в контакт» и выдержать в холодильнике 3–4 часа. Размешать венчиком до гладкости, добавить соль.

Для грибных цукатов

Белые грибы
(сушеные) – 75 г
Сахар – 45 г
Вода – 25 г
Лимонный сок – 17 г

Грибы залить кипятком, дать постоять и нарезать небольшими кубиками. Прогреть сахар с водой и лимонным соком, когда смесь станет однородной, добавить грибы. Довести до кипения, проварить 30 секунд, остудить. Повторно довести до кипения и вновь остудить. Повторить 4–5 раз, затем достать грибы из сиропа и выложить на тефлоновый коврик. Дать остыть.

Вариант подачи: в каждую корзиночку слоями выложить мороженое (см. страницу 59), карамель и крем. На крем выложить несколько цукатов, также можно дополнить сигаретным тестом (я придала ему форму листьев, см. страницу 41).

Кое-что еще





Тарталетки с ягодами, ванильным кремом и ежевичным мороженым

На 14 штук диаметром 8 см

Ингредиенты

Слоеное бездрожжевое
тесто – 450 г

Кроме того
Сливочное масло
(размягченное) и сахар для
обработки форм

Для корзиночек

Тесто раскатать в пласт толщиной 1–2 мм. С помощью вырубки вырезать круги диаметром 12 см. Металлические формы смазать маслом и обсыпать сахаром. Поставить в морозилку на 5–10 минут. В холодные формы выложить тесто, придавить еще одной формой и подмораживать 15 минут. Выложить в верхнюю форму груз и выпекать при 190 °С около 35 минут.

Для основы миндального крема

Молоко – 39 г
Желтки – 13 г
Сахар – 6,5 г
Сливочное масло – 5,1 г
Кукурузный крахмал – 5,1 г

Соединить желтки, сахар и крахмал. Молоко прогреть до закипания, тонкой струйкой влить в желтковую смесь, постоянно помешивая ее. Вернуть на огонь, прогреть до 85 °С и готовить пару минут. Добавить масло, объединить погружным блендером. Накрыть пленкой и остудить в холодильнике.

Основа для крема
(см. выше) – 50 г
Миндальная мука – 30 г
Сливочное масло
(размягченное) – 30 г
Сахарная пудра – 23 г
Яйца – 25 г
Марципан 54% – 9 г
Ром – 7 г
Кукурузный крахмал – 3 г
Ваниль (молотая) – 2 г

Кроме того
Свежие ягоды для
начинки и декора

Для миндального крема (франжипана)

Марципан потереть на терке, прогреть до мягкости. Соединить с маслом и сахарной пудрой, а затем – с основой. Добавить сухие ингредиенты, подмешать ром. Отсадить в каждую выпеченную корзиночку по 15 г, сверху выложить ягоды (например, малину).

Для ванильного крема

Молоко – 293 г
Сливки 33% – 142 г
Сахар – 59 г
Желтки – 58 г
Сливочное масло – 41 г
Кукурузный крахмал – 23 г
Ваниль (молотая) – 3 г

Желток соединить с сахаром и крахмалом. Молоко прогреть со сливками и ванилью до закипания, тонкой струйкой влить в желтковую смесь, постоянно помешивая ее. Вернуть на огонь, прогреть до 85 °С и готовить пару минут. Добавить масло, объединить погружным блендером. Накрыть пленкой и остудить в холодильнике до 8 °С.

Кое-что еще

Вариант подачи: на остывший франжипан отсадить ванильный крем. Сверху установить кнель из ежевичного мороженого со страницы 56. Выложить свежие ягоды, по желанию покрытые нейтральной глазурью (см. страницу 138).



*Марталетки с ягодами, ванильным кремом
и ежевичным мороженым*





Стеклянные тарталетки с клубникой

На 8 штук диаметром 8 см

Ингредиенты

Вода – 125 г
Изомальт – 40 г
Сахарная пудра – 10 г
Пюре из клубники – 25 г
Пюре из черной
смородины – 25 г
Кукурузный крахмал – 15 г

Кроме того
Взбитые сливки, клубника
(свежая), пищевая зелень
для подачи

Все ингредиенты для тарталеток объединить погружным блендером. При постоянном помешивании прогреть до 85 °С и готовить так пару минут. Загущенную массу распределить по тефлоновому коврику (чтобы тарталетки были ровными, можно использовать круглые трафареты желаемого диаметра). Сушить при 100 °С 40–50 минут.

Достать из духовки. Пока заготовки еще горячие, снять их с коврика и уложить на перевернутые формочки для тарталеток (или любые другие формы). Если во время переноса диски начали застывать, то можно слегка подогреть их горелкой. Оставить до полного остывания. Хранить без начинки в сухом герметичном контейнере. Перед подачей начинить взбитыми сливками и свежей клубникой. Украсить пищевой зеленью и цветами.

Наполните тарталетки ягодным, фруктовым соусом или сливочным кремом со свежими ягодами и немедленно подавайте.

При хранении тарталеток желательно положить в контейнер пакетик с силикагелем.



Тарталетки «Исфахан»

На 8 штук диаметром 8 см

Ингредиенты

Пшеничная мука – 125 г
Сливочное масло
(холодное) – 63 г
Вода (холодная) – 20 г
Яйца – 36 г
Сахар – 4 г
Соль – 1 г

Для теста

Перемешать сухие ингредиенты и нарезанное кубиками сливочное масло до получения влажной крошки. Добавить яйцо, влить воду. Когда тесто соберется в комок, раскатать его между двумя листами пергамента в пласт толщиной 1 мм. Убрать в холодильник на час.

Вырезать из теста кружки желаемого диаметра (например, 10 см), выложить в формы, чтобы получились корзиночки. Наколоть вилкой. Прижать еще одной формой так, чтобы тесто оказалось между ними. Верхнюю форму заполнить грузом (сырым рисом, гречкой или горохом). Выпекать при 160 °С около 25 минут, остудить.

Для крема с розовой водой

Молоко – 111 г
Сливки 33% – 40 г
Сливочное масло – 34 г
Желтки – 28 г
Сахар – 9 г
Декстроза – 9 г
Инвертный сахар – 5 г
Кукурузный крахмал – 7 г
Розовая вода – 1 г

Желтки растереть с сахаром и декстрозой. Подмешать крахмал. Сливки, молоко и инвертный сахар прогреть до закипания. Тонкой струйкой влить в желтковую смесь, размешивая ее венчиком. Вернуть обратно в сотейник и, так же помешивая, довести до 85 °С, готовить пару минут. После вылить крем в стакан с маслом и объединить погружным блендером. Добавить розовую воду и снова воспользоваться блендером. Готовый крем накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 5 часов. Перемешать венчиком до гладкости.

Для малинового соуса

Пюре из малины
(10% сахара) – 100 г
Лимонный сок – 5 г
Кукурузный крахмал – 2 г

Кроме того
Немного воды
для разведения крахмала
Свежая малина
для декора

Крахмал смешать с водой, влить к пюре и соку. При постоянном помешивании довести до 85 °С, готовить пару минут. Снять с огня, остудить. Заполнить тарталетки кремом с розой (примерно по 30 г на каждую), сверху выложить свежую малину, заполнить ягоды соусом.

Около 30 лет назад великий Пьер Эрме представил миру десерт под названием «Исфахан», в котором соединил малину, личи и розу. Сегодня это сочетание уже классика.

Мне показалось уместным завершить десерт следующим образом: сверху установить кнель сорбета с малиной и личи (см. страницу 48), прибавить декор из сигаретного теста (см. страницу 41), которое я слегка подкрасила розовым водорастворимым красителем, присыпать сахарной пудрой и не забыть засахаренные розовые лепестки (см. страницу 37).

Кое-что еще





Тарталетки с рисовым пудингом, манго и дulse-де-лече

На 8 штук диаметром 8 см

Ингредиенты

Для тарталеток

Приготовить тарталетки, как описано на странице 169.

Для рисового пудинга

Молоко – 132 г
Сливки 33% – 62 г
Рис (круглый) – 40 г
Сахар – 25 г
Стручок ванили – 1 шт.
Соль – 1 г

Рис промыть, залить водой и варить до полуготовности. Слить воду, добавить к рису молоко, ваниль, сахар и соль. На среднем огне довести до кипения, затем убавить нагрев и варить до готовности как рисовую кашу. Остудить, добавить соль. Сливки взбить до мягких пиков, перемешать с рисовой основой.

Для начинки с манго

Пюре из манго
(10% сахара) – 90 г
Манго (свежее) – 55 г
Пюре из маракуйи (10% сахара) – 30 г
Кукурузный крахмал – 2,5 г
Соль – 0,3 г

Все пюре поместить в сотейник. Крахмал развести в воде, подмешать к пюре. На среднем огне прогреть до закипания, готовить около 2 минут, постоянно помешивая. Остудить. Добавить свежее манго, нарезанное кубиками, перемешать.

Кроме того
Немного воды
для разведения
крахмала

Для дульсе-де-лече

Молоко – 1040 г

Сахар – 360 г

Соль – 4 г

Молоко соединить с сахаром и солью, постоянно помешивая, на среднем огне довести до закипания. Убавить нагрев и оставить слабо кипеть, пока молоко не приобретет бежевый оттенок. Снять с огня, остудить. В выпеченную корзинку положить начинку с манго, сверху – рисовый пудинг. Поверх него отсадить дульсе-де-лече.

Кое-что еще

Такие тарталетки я предлагаю подавать с ванильным, карамельным или рисовым мороженым (см. страницы 77, 72, 62), украсив тюилем из сигаретного теста и рисовой подушечкой. Для последней нужно взять два листа рисовой бумаги, опустить их в воду и сразу достать. Положить один на другой – они сразу склеятся. Разрезать на квадратики по размеру будущих подушечек. Выпекать при 180 °С около 2 минут. Главное – не перегреть, иначе подушечки пожелтеют.



Тарталетки с рисовым пудингом, манго и дульсе-де-лече





Бананово-карамельный пирог по-новому

На рамку 30 x 16 см

Ингредиенты

Пшеничная мука – 150 г
Миндальная мука – 25 г
Сливочное масло – 140 г
Сахарная пудра – 50 г
Желтки (вареные) – 2 шт.
Флер-де-сель – 2,5 г
Корица – 1,5 г
Разрыхлитель – 1 г
Соль – 1 г

Кроме того,
по необходимости
(см. рецепт)
Сливочное масло
(растопленное) – 50 г

Для сабле

Вареные желтки измельчить. Миндальную муку, сахарную пудру, соль и сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками, перемешать до получения влажной крошки. Добавить желтки, затем остальные сухие ингредиенты. Замесить однородное тесто, раскатать на противне и убрать в морозильную камеру на 15–20 минут. Выпекать при 160 °С около 25 минут до золотисто-коричневого цвета. Теплое сабле измельчить. Если крошка плохо формируется, добавить 50 г растопленного сливочного масла. Распределить массу внутри рамки.

Для карамели

Сливки 33% – 241 г
Сгущенное молоко
(вареное) – 187 г
Сахар – 88 г
Сливочное масло – 46 г
Лактоза – 34 г
Желатиновая масса (см.
страницу 19) – 20 г
Соль – 1,6 г

Сахар соединить с лактозой, растопить в сухом сотейнике и, постоянно размешивая, тонкой струйкой влить горячие сливки. Добавить сгущенку, сливочное масло и желатиновую массу. Объединить погружным блендером, добавить соль и распределить по сабле.

Для бананов в карамели

Бананы – 300 г

Сахар – 130 г

Лактоза – 75 г

Сахар соединить с лактозой, растопить в сухом сотейнике и довести до карамельного цвета. Вылить на тефлоновый или силиконовый коврик, дать остыть, измельчить в пудру. Бананы нарезать вдоль, смешать с карамельной пудрой, накрыть крышкой и убрать на 6–8 часов в холодильник. После выложить поверх карамели.

Кое-что еще

Для подачи предлагаю мороженое из запеченных бананов (см. страницу 70), взбитые сливки и шоколадную крошку.







Тарт «Захер»

На рамку 30 x 16 см

Ингредиенты

Фундучная мука – 40 г
Пшеничная мука – 30 г
Сахарная пудра – 40 г
Сливочное масло
(1, холодное) – 40 г
Какао-порошок
(алкализованный) – 7 г
Соль – 1 г

Кроме того
Фундучная паста – 25 г
Темный шоколад
50–70% – 25 г
Сливочное масло (2) – 15 г

Для хрустящей основы

Соединить оба вида муки, какао-порошок, соль и сахарную пудру с маслом (1), нарезанным кубиками. Растереть руками в крошку, распределить по пергаменту или тефлоновому коврику и выпекать при 160 °С около 25 минут. Горячую крошку соединить с пастой, шоколадом и маслом (2), измельчить до однородности. Выложить в рамку, разровнять и заморозить.

Для абрикосового слоя

Пюре из абрикосов – 250 г
Лимонный сок – 15 г
Декстроза – 12 г
Пектин NH – 5 г

Декстрозу соединить с пектином. Дождем высыпать к пюре и соку, перемешивая их венчиком. Довести до кипения и готовить так 30 секунд. Вылить на замороженную основу, слой моментально схватится. Вернуть в морозилку.

Для шоколадного слоя

Сливки 33% – 275 г
Темный
шоколад 70% – 240 г
Сливочное масло – 37 г
Глюкозный сироп – 25 г

Кроме того
Крупная соль
для подачи

Сливки с глюкозой прогреть до закипания. Добавить шоколад и масло, объединить погружным блендером. Вылить на абрикосовый слой, подморозить или выдержать в холодильнике 5–6 часов. Нарезать, посыпать крупной солью.

Кое-что еще

Рекомендую подавать с любимым мороженым, например шоколадным, ванильным, сметанным, вишневым или персиковым (на фото как раз последнее). Все рецепты вы найдете в этой книге.







Медовый торт с лимоном и маракуйей

Ингредиенты

На 6 коржей в рамке 20 x 30 см

Пшеничная мука – 455 г
Сахар – 214 г
Яйца – 98 г
Сливочное масло
(размягченное) – 98 г
Мед (цветочный) – 78 г
Сода – 7,8 г

Для бисквита

Сахар смешать с яйцами, добавить нарезанное масло и мед, прогреть на слабом огне до однородности. Снять с плиты, добавить соду и хорошо перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Еще горячим разделить его на шесть частей, каждую завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 1,5 часа. После тонко раскатать (1–2 мм), вырезать прямоугольники по размеру рамки, наколоть вилкой или ножом и выпекать при 180 °C 5–6 минут.

Для сметанного крема

Сметана 25–30% – 364 г
Сливочное масло
(размягченное) – 78 г
Инвертный сахар – 36 г
Пудра йогурта – 15 г

Взбить масло с инвертным сахаром, добавить треть сметаны, повторно взбить. Оставшуюся сметану соединить с пудрой йогурта, постепенно ввести во взбиваемую массу. Если в помещении жарко и с кремом неудобно работать, выдержать в холодильнике 1–2 часа. Разделить на три равные части.

Для крема с маракуйей и цитрусовыми

Пюре из маракуйи – 438 г
Сливочное масло
(размягченное) – 131 г
Желтки – 103 г
Сахар – 76 г
Цедра одного лимона
Цедра апельсина

Сахар перемешать с желтками до однородности. Пюре прогреть до закипания, постепенно влить к желткам, тщательно размешивая их. Вернуть массу в сотейник, прогреть до 78 °C. Подмешать масло и цедру, объединить погружным блендером.

Собрать торт в следующем порядке: бисквит – сметанный крем – бисквит – крем с маракуйей – бисквит – сметанный крем – бисквит – крем с маракуйей – бисквит – сметанный крем – бисквит.

Убрать в холодильник.

Для медовой намелак

Сливочное масло – 94 г
Вода – 66 г
Яйца – 49 г
Желтки – 33 г
Мед (цветочный, 1) – 49 г
Мед (цветочный, 2) – 26 г
Желатиновая масса
(см. страницу 19) – 19 г
Соль – 1 г

Желтки, яйца и мед (1) перемешать венчиком. Воду и мед (2) довести до закипания, постепенно влить в желтковую смесь, тщательно размешивая ее. Вернуть массу в сотейник, прогреть до 83 °С. Добавить желатиновую массу, сливочное масло и соль, объединить погружным блендером. Остудить в широкой посуде под пленкой до 33–35 °С. Вылить на торт, убрать в холодильник на 5–6 часов.

Готовый торт я дополнила вымоченными в сахарном сиропе кусочками цитрусовых, печеньем (рецепт теста см. на странице 41), а также мороженым на лимонных корках (см. страницу 84).







Издательство «Комсомольская правда»
представляет книги в жанре нон-фикшен



«Будет сладко. Корпусные десерты, тарты, муссовые торты и пирожные»

Кондитер Ксения Хохлова собрала самые трендовые десерты. Надежная база поможет разобраться со всеми тонкостями корпусных десертов, муссов и тартов и реализовать собственные задумки. Книга написана так, чтобы получилось у каждого.



Продавец: Акционерное общество «Издательский дом «Комсомольская правда»»,
город Москва, ОГРН 1027739295781



«Еще кусочек. Надежная база, авторские торты и восхитительный декор»

Мастер сладких искусств Ляна Коржакова научит собирать и выравнивать торты как профи, а также эффектно декорировать их. Уверенная работа с мастикой, шоколадом, вафельной бумагой и еще больше полезной информации по кодам от автора. Кондитерами не рождаются, ими становятся!



«Маленькая девочка в большом мире»

Регина Бурд, мама четверых детей, жена Сергея Жукова (лидера группы «Руки вверх») рассказывает о маленькой девочке, которая живет в каждом, о страхах и уникальности, о верности себе и своим идеалам, о пути к гармонии и сбывающимся мечтам. То, что внутри и вокруг нас, – это и есть лучшая дорога под названием жизнь.



«Карта любви»

Колода метафорических карт основана на уникальных картинах экс-редактора журнала Elle и художницы Елены Сотниковой. Каждая карта как маленькая терапия. Подходят для любого жизненного запроса и настроения, идеальны для девичника и подарка.



«Бисквит со всех сторон»

Профессиональный кондитер Татьяна Обухова дает ценные советы всем, кто любит печь. Готовьте бисквиты: шифоновые, без глютена и лактозы, тыквенный, шпинатный и другие. Небольшие десерты: печенье, брауни, глазированные сырки с ягодной начинкой. А еще всевозможные капкейки. Присоединяйтесь к компании мастеров!

Хохлова Ксения

X86 Заморожено с любовью. Мороженое, сорбеты и другие рецепты холодных десертов, которые согреют сердца./ Ксения Хохлова. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2025. – 192 с.

Холодные десерты на пике тренда и актуальны в любой сезон. Восхитительный и оригинальный универсальный формат – для праздника, фуршета или тихого домашнего вечера. В новой книге кондитера Ксении Хохловой, автора бестселлера «Будет сладко», – более 65 рецептов мороженого, сорбетов, тортов-мороженого, тарталеток и конфет – для искушенных мастеров и начинающих.

Невероятные холодные лакомства: сорбет с крыжовником и фейхоа или с малиной и личи, мороженое с пастой мисо, сулугуни и пармезаном, пудинг с бородинским хлебом и яблочный татен с чайным желе. Каждый рецепт разработан в лучших традициях ресторанной подачи, но с легкостью готовится дома.

Пошаговые инструкции, авторские сочетания вкусов, современная эстетика и продуманный до мелочей подход делают эту книгу настоящим гидом по подаче холодных сладостей.

Изысканный десерт стоит подавать круглый год, и исключительно такой – замороженный с любовью.

УДК 663.6
ББК 36.95
ISBN 978-5-4470-0802-4

© Ксения Хохлова, текст, фото, 2025
© Оформление обложки, АО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2025

Издание для досуга
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Ксения Хохлова
ЗАМОРОЖЕНО С ЛЮБОВЬЮ

Издатель Наталья Щербаненко
Редактор Мария Ковалёва
Дизайн-макет Арина Романова
Корректор Татьяна Кабешова

АО «ИД «Комсомольская правда»
127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, 26, 8-й этаж, пом. 800, www.kp.ru

Подписано в печать 08.08.2025. Формат 84x108/16.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,16.

Тираж 3500 экз. Заказ ВЗК-02486-25

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография», филиал «Дом печати-ВЯТКА».
610033, Киров, ул. Московская, 122.



Домашнее, как в ресторане

Холодно? Горячо!

Ледяные десерты в тренде круглый год. Попробуйте немедленно!

Свежие идеи холодных лакомств от кондитера Ксении Хохловой, автора бестселлера «**Будет сладко**»



- Сорбеты: мандариновый, с крыжовником и фейхоа, с малиной и личи, смородиновый и кокосовый
- Мороженое: марципановое, рисовое, клубничное с бузиной и персиково-миндальное, с черными бананами
- И даже с сулугуни и пармезаном, с пастой мисо, ржаное с медом и на лимонных корках
- Умопомрачительные торты-мороженое!
- А еще стеклянные тарталетки, пудинг с бородинским хлебом, яблочный татен с чайным желе и конфеты для фуршета

КОНСОЛЬСКАЯ
ПРАВДА



9 785447 008024

Более 65 рецептов
для профи и новичков
сладкого ремесла