

## МАКАРОН



1. Лист покрыть пергаментной бумагой и смазать его поверхность маслом. Миндаль необходимо смолоть таким образом, чтобы получилась мука тонкого помола.
2. Белки, щепотку соли, сахар взбивать венчиком до тех пор, пока не растворится сахар, а потом добавить ванильный сахар и взбить в крепкую пену.
3. В полученную белковую массу всыпать молотый миндаль и аккуратно все перемешать, чтобы пена не осела. После того, как миндаль был добавлен, следует еще раз хорошо взбить смесь.
4. Смесь необходимо разделить на три части. В первую часть добавить пищевой краситель красного цвета, во вторую — синего, а в третью — какао порошок. Таким образом, у нас есть три основы будущего печенья.
5. Разноцветные смеси разложить по кондитерским шприцам и выдавить в виде небольших кругляшков на лист. Между печеньем должно быть расстояние около 3–5 см, а их диаметр не более 2 см. Печенье нельзя печь, а дать ему подсохнуть в горячей духовке (30 минут), т.е. духовку сильно нагреть, выключить и поставить внутрь печенье на 30 минут.
6. Пока печенье стоит в духовке, следует сделать прослойку для него. Кувертюр растопить во взбитых сливках, которые стоят на паровой бане. Все делать аккуратно, после того, как кувертюр растопится в сливках, смесь надо снять с паровой бани и убрать в холодильник.
7. Печенье вынуть из духовки и убрать с листа. Из холодильника взять смесь кувертюра и взбитых сливок, добавить в них две капли жидкой ванили и хорошо взбить венчиком. На

одну половинку печенья нанести прослойку, накрыть другой половинкой. Так поступать с другими частями. Печенье готово.

## ПРОФИТРОЛИ



1. Вскипятить один стакан воды. Добавить соль и нарезанное небольшими кусочками масло.
2. Уменьшить огонь до минимума. Просеять муку, непрерывно помешивая венчиком. Размешивать, не снимая с огня, до получения однородной массы.
3. Переложить получившееся тесто в миску. Вбить яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая.
4. Взбить тесто деревянной ложкой, пока не получится однородная блестящая масса.
5. Выложить тесто размером с грецкий орех на пергамент или силиконовый коврик с помощью кондитерского мешка или двух ложек.
6. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов в течение 10 минут, затем увеличить температуру до 220 градусов и выпекать еще 10–15 минут. Готовые профитроли проколоть с одной стороны тонким ножом, чтобы выпустить пар.

## КЛАФУТИ



1. Черные или красные сливы нарезать дольками (в зависимости от размера - четвертинками или восьмушками) и на 15 минут замочить в смеси арманьяка и сахара (1 столовая ложка).
2. Растопить на водяной бане в отдельных емкостях сливочное масло и шоколад.
3. Кисточкой слегка смазать стенки жаропрочной формы для выпечки. Ложкой с отверстиями переложить сливы в приготовленную форму.
4. Оставшийся от слив сок с арманьяком перелить в миксер и смешать с яйцами.
5. Затем добавить в миксер молоко, растопленное сливочное масло и шоколад, экстракт миндаля и ванили и снова смешать.
6. Всыпать в жидкость муку, соль, полстакана сахара и продолжить смешивать в миксере до однородного состояния.
7. Залить сливы мучной смесью и отправить в духовку, разогретую до 190 градусов. Выпекать примерно 35 минут. После духовки дать остыть 15 минут, посыпать сахарной пудрой и подавать.

## КАНЕЛЕ (CANELÉ)



1. Нужно вскипятить молоко. Добавить 125 грамм сахара и пакетик ванильного сахара, снять с огня и добавить туда же сливочное масло, все размешать. Дать массе остыть.
2. Взбить яйца с 100 граммами сахара, добавить муку, соединить все с молоком, добавить ром. Хорошо размешать и поставить в холодильник на 12–48 часов. Идеально — забыть на ночь и печь на следующий день.
3. Если формы медные, их нужно смазать сливочным маслом, разлить тесто в формы на 3/4 и печь при 200 градусах в течение 1 часа 15 минут. Если формы силиконовые, то смазывать их маслом не нужно.
4. Печь нужно до коричнево-карамельного цвета, иногда даже чуть дольше, где-то полтора часа.

## ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛИ



1. Горький шоколад (120 грамм, не более 60% какао) разломать на куски и растопить на водяной бане. Снять с огня, добавить вареной сгущенки, миндального масла и тщательно перемешать до получения однородной массы.
2. Слегка охладить смесь и скатать из нее небольшие шарики (из расчета 1 чайная ложка смеси на 1 шарик). Должно получиться примерно 30 штук.
3. Выложить шоколадные шарики на поднос и отправить в морозилку на 30–40 минут.
4. Тем временем высыпать какао-порошок на другой поднос, стараясь распределить какао по поверхности равномерным слоем.
5. Растопить оставшиеся 50 грамм шоколада на водяной бане. Когда шоколад станет жидким, снять с огня, но оставить в кастрюле с горячей водой.
6. Достать шоколадные шарики из холодильника. Каждый по одному разу обмакнуть в растопленный шоколад и сразу бросать в какао-порошок.
7. Осторожно, но тщательно обвалять каждый шарик в какао и оставить на подносе, дав шоколадной глазури окончательно застыть при комнатной температуре.
8. Подавать на стол сразу, как только шоколад затвердеет.

## ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ



1. 3 столовые ложки желатина заливаем половиной стакана холодной кипяченой воды приблизительно на 30 минут (до разбухания).
2. Сметану взбиваем с сахаром. Желатин подогреваем до растворения (не доводя до кипения) и вводим в сметану тонкой струйкой, помешивая.
3. Глубокую миску застилаем пищевой пленкой и на дно выкладываем ягоды, далее — слой поломанного на маленькие кусочки бисквита, опять слой ягод и т.д. Все заливаем сметанно-желатиновой смесью. Ставим в холодильник на 2 часа. Торт аккуратно переворачиваем на блюдо.

## ТАРТИНКИ С ЗАВАРНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ



1. Для крема разрежьте стручок ванили пополам, выскребите семена в молоко. Доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться 15 мин.
2. Разотрите желтки с сахаром добела. Всыпьте муку и крахмал, перемешайте и влейте 1 стакан подогретого молока. Тщательно перемешайте. Влейте, постоянно перемешивая деревянной ложкой, оставшееся молоко. Поставьте на небольшой огонь и варите, перемешивая, примерно 12 мин.
3. Крем достиг правильной консистенции, если, когда вы проводите по выпуклой стороне ложки пальцем, на ней остается чистая полоса.
4. Полностью остудите крем. Взбейте сливки в пышную пену и аккуратно, лопаткой перемешивая снизу-вверх, введите полностью остывший крем.
5. Для корзиночек превратите печенье в крошку. Смешайте с размягченным сливочным маслом и медом. Разделите на столько порций, сколько у вас формочек для корзиночек (10–16). Разомните получившуюся массу по дну и стенкам формочек и поставьте запекаться в разогретую до 200°C духовку на 10–12 мин.
6. Полностью остудите основания для тартинок, выньте из формочек, наполните заварным сливочным кремом.



7. Крупные ягоды нарежьте красивыми ломтиками, мелкие оставьте как есть. Разложите ягоды на крем и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте мятой.

### **БЛАНМАНЖЕ**



1. Миндаль опустить на 3 мин. в кипящую воду. Отбросить на дуршлаг, обдать холодной водой и снять кожицу. Поместить ядра в комбайн и измельчить в муку. Желатин залить небольшим количеством теплой кипяченой воды и дать набухнуть.
2. Молоко вскипятить вместе с 80 г сахарной пудры и измельченным миндалем. Снять с огня и оставить на 10 мин.
3. Процедить миндальное молоко в миску. Добавить набухший желатин и тщательно перемешать.
4. Разлить по 4 формочкам. Поставить в холодильник на 2 ч.



## ФОНДЮ ЧЕРНО-БЕЛОЕ



1. Бананы очистить, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным и апельсиновым соком.
2. Мандарины очистить от кожуры и разделить на дольки.
3. Яблоки и груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить семечки и нарезать кусочками. Шоколад разломить на кусочки. Белый и черный шоколад положить в 2 отдельные жаропрочные емкости. Залить оба вида шоколада сливками. Белый шоколад поставить на водяную баню и растопить, непрерывно помешивая.
4. Фрукты насадить на деревянные палочки и поочередно опускать (можно не полностью) в растопленный белый шоколад.
5. Получившиеся конфеты положить на пергамент и убрать в холодильник на 15 минут.
6. Поставить на водяную баню посуду с черным шоколадом, растопить шоколад при непрерывном помешивании, перелить в керамическую посуду и поставить ее на горелку. Охлажденные фрукты в белой глазури разложить на порционные тарелки, отдельно для каждого гостя. Предложить гостям самостоятельно опускать фрукты в постоянно подогреваемый на горелке черный шоколад.