

ЯННИК ЛЕФОР • ФОТОГРАФИИ МАРГАРЕТ СКИ

ШОКОЛАД

100 рецептов

Scanned by
Sergei K

Янник Ледбэр

Шоколадный день

Фотографии
Маргарет Скиннер
и Жоржа Верона

Кристина & К°



Содержание



Предисловие

Моя страсть / 6



Азбука кондитера / 10

Кухонная утварь / 12

Тесто / 14

Бисквиты / 22

Муссы / 30

Кремы / 34

Глазури / 40

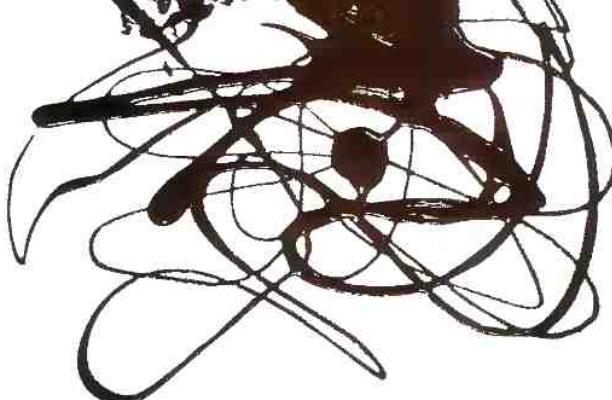
Подливки и соусы / 44



Завтрак с шоколадом / 48



Обед в кругу семьи / 58



Сладкий стол для детей / 84



Полдник с шоколадом / 102



Изысканный ужин / 120

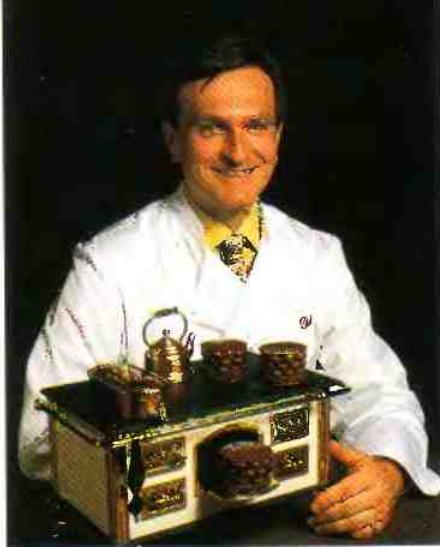


После полуночи... / 162

Алфавитный указатель рецептов по главам / 180

Общий алфавитный указатель рецептов / 182

Что пить с шоколадом? / 183



Моя страсть

Целый день есть только шоколад! Этой книгой, названной «Шоколадный день», мне наконец-то удалось осуществить свою давнюю, неотступно преследовавшую меня уже долгие годы идею, которой мне и хотелось бы поделиться с читателем.

Ибо шоколад никого не оставляет равнодушным. Его любят черным, молочным, в соусе, муссе, с фруктами, в торте — его любят всегда, его обожают.

Для ребенка открытие шоколада — это первая встреча с характерным вкусом, вкусом сильным и неподражаемым. И эта встреча постепенно вводит его в гастрономический мир взрослых. Как и любая другая, эта встреча с шоколадом может дать жизнь многочисленным историям, как большим, так и маленьким. Я был ребенком, когда родилась моя страсть к шоколаду, и эта страсть продолжает занимать все мои мысли и сегодня, став моей работой и частью жизни.

Только шоколад в конце обеда, в форме десерта, может вдохнуть в меня жизнь и помочь испытать моменты истинного счастья! Он увлекает в водоворот удовольствия и гарантирует немедленное наслаждение, заставляя мысленно переноситься в жаркие страны — совершенно другой мир, наполненный притягательными и чувственными ароматами специй. Шоколад для меня — не только путеводитель в мире вкусовых ощущений, но и самый лучший помощник в кондитерском искусстве. Он допускает любые сочетания и, как следствие, позволяет создать бесчисленное множество всевозможных десертов. Хрустящий и соблазнительный, нежный и тающий, он с легкостью поддается любой кулинарной обработке вне зависимости от сорта.

Хороший шоколад не обязательно должен быть черным. Долгое время молочный шоколад не признавали, считая его «не чистым». Между тем хороший молочный шоколад всегда лучше посредственного черного. Итак, не будем категоричны относительно вкусовых ощущений...

Смешение вкусов, составляющих шоколад, определяется разновидностью деревьев какао. Существует три основных семейства какао-деревьев, плоды которых содержат ценные какао-бобы, из которых и получают какао.

Самые нежные и тонкие по вкусу, но и самые редкие какао-бобы получают с деревьев под названием *криолло*; их мировое производство не превышает 5 %. Второй разновидностью деревьев какао является *тринитарио*, а третья, под названием *форастеро*, представляет собой гибрид первых двух. Именно это происхождение какао-бобов и определяет качество шоколада, а вовсе не содержание в нем какао. Поскольку происхождение какао-бобов чрезвычайно редко фигурирует на упаковке шоколада, вот несколько критериев, которые позволят вам выбрать хороший шоколад.

Содержание какао, указанное на упаковке шоколада, должно быть разумным, то есть никогда не превышать 70 %. Ведь и сахар играет очень важную роль в равновесии вкусов. Он усиливает аромат шоколада, одновременно смягчая его кислоту и горечь.

Его цвет должен быть переливающимся и блестящим. От шоколада с белесым или землистым оттенком сразу следует отказаться. Если шоколад блестящий и полуматовый, его излом будет четким и ровным.

За этими первыми визуальными аспектами, которые позволят вам произвести первый отбор, следуют критерии вкусовые. Ароматическая палитра шоколада должна быть очень насыщенной. Он должен легко плавиться и не быть вязким. Я всегда повторяю, что высококачественный шоколад оправдывает обещания, иными словами, он источает настоящую теплоту, его присутствие чувствуется и, как хорошее вино, он должен обладать послевкусием.

Очень важно, чтобы любой гурман мог выбрать среди предложенных мною рецептов те, которые ему больше всего нравятся. Любой гастроном может найти шоколад себе по вкусу. Именно поэтому я придумал рецепты, в которых в начале дня присутствие шоколада не столь выражено. Однако с течением времени доля какао в десертах все более увеличивается. Если сила шоколада и сопровождающие его ароматы изменяются в течение дня и от рецепта к рецепту, то это только потому, что наши вкусовые рецепторы могут не воспринимать некоторые нюансы вкуса рано утром, но зато человек способен получать от них удовольствие вечером. Шоколаду с содержанием какао 65 % не место в печенье для детей, однако он обеспечивает прекрасное равновесие в трюфелях.

Совершенно очевидно, что не следует готовить одинаковые десерты, к примеру, для семейного обеда и званого ужина. Поэтому будь то во время завтрака, семейного обеда, чайного стола для детей, дружеской беседы за чашкой кофе, изысканного ужина или позднего ужина по возвращении из театра — вы найдете в этой книге сотню способов поесть в течение дня немного шоколада. Десерты, представленные в каждой главе книги, созданы и отобраны конкретно для каждого случая.

Какой бы рецепт вы ни выбрали и ни приготовили, я постарался сделать их понятными и лаконичными. Вот несколько практических советов, которые в дополнение к четко сформулированным и выверенным указаниям рецептов позволят вам легко их приготовить.

Перед тем как приступить к работе, я советую отвесить все необходимые составляющие и расположить их на столе таким образом, чтобы они всегда были под рукой, как и вся необходимая кухонная утварь и инструменты. Муку, сахарную пудру, молотый миндаль и т. п. просеивайте над листом пергаментной бумаги. Всегда мелко рубите шоколад, чтобы он растапливался как можно быстрее.

Какао-бобы, нарисованные под названием рецепта, свидетельствуют о степени его сложности. Один боб какао означает, что рецепт очень легкий. Два боба свидетельствуют о том, что рецепт легкий. Три какао-боба в рецепте требуют наличия хорошего уровня практических кулинарных навыков.

Я испытывал насущную потребность написать эту книгу, чтобы вы разделили со мной мою страсть. Поэтому я надеюсь, что книга разбудит в вас желание сделать первый шаг в удивительный мир феи Какао, а затем прожить вместе с ней «вкусные» дни, когда вы будете есть с утра до вечера (а может быть, с вечера до утра), одни лишь блюда с шоколадом.

Янник Лефор



Азбука кондитера

Песочное и слоеное тесто, тесто для лапши, сдобное тесто для бриошней и хлебцев, бисквит «Джоконда», сухой бисквит, бисквит с подогревом, муссы, кремы, глазури, подливки, соусы и шоколад для глазури... Азбука кондитера познакомит вас со всеми базовыми рецептами и кухонной утварью, необходимой для приготовления различных тортов, пирожных и других восхитительных десертов, представленных в этой книге.



В этой главе я познакомлю вас со всеми базовыми рецептами, которые позволяют приготовить мои десерты. Большинство этих рецептов отличаются необыкновенной легкостью в приготовлении. Осилить более сложные помогут фотографии, показывающие все операции последовательно одну за другой.

Количество исходных продуктов, указанное для каждого рецепта, тщательно выверено! Именно поэтому я настоятельно рекомендую соблюдать данные пропорции. Даже в тех случаях, когда в последующих рецептах отдельных торты они будут варировать, берите столько ингредиентов, сколько указано в каждом из них. Большинство полуфабрикатов можно замораживать (тесто, бисквит, глазурь) или же использовать в качестве самостоятельных десертов (мусы, помадки...), поэтому не стоит опасаться того, что излишки придется выбрасывать!

В кондитерском искусстве самым важным является выпекание. Однако у разных духовок, даже одной марки и одной серии, могут наблюдаться колебания температуры при одинаковой установке терmostата. Именно поэтому мне показалось предпочтительным указывать в рецептах точную температуру выпекания, а не установку терmostата. Приведенная ниже таблица соответствия положения терmostата устанавливаемой температуре позволит вам легко использовать рекомендации, данные относительно времени выпекания, применительно к своей духовке.

Термостат	Температура
1	80°C
2	100°C
3	120°C
4	140°C
5	160°C
6	180°C
7	200°C
8	220°C
9	240°C
10	250°C
11	270°C
12	280°C

Не менее важен в кондитерском деле и базовый инвентарь. Разумеется, нет никакой необходимости иметь целую горку всевозможной кухонной утвари, однако без некоторых приспособлений не обойтись. Ниже приводится перечень кухонного инвентаря и инструментов, которые облегчат вам приготовление десертов и позволят не только выиграть время, но и красиво подать готовое блюдо на стол.

Мелкая кухонная утварь

Картофелечистка — Кухонные ножницы — Маленький нож — Большой нож — Нож с зубчатым лезвием — Мариза — Деревянная ложка — Лопатка средних размеров — Веничик.

Формы

Форма для выпекания бисквита — Разъемные формы для выпекания торты — Формы для кексов.

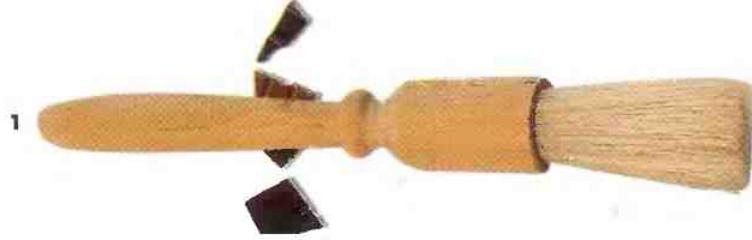
Вспомогательный инвентарь

Набор кастрюль (эмалированных или из нержавеющей стали) — Водяная баня (можно использовать также емкость из жаропрочного материала, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой) — Бытовые весы со шкалой в граммах — Сито с мелкими ячейками — Фритюрница (предпочтительно с антипригарным покрытием) — Термометр для шоколада с градуировкой от 0 до 70°C — Скалка.

Дополнительные приспособления

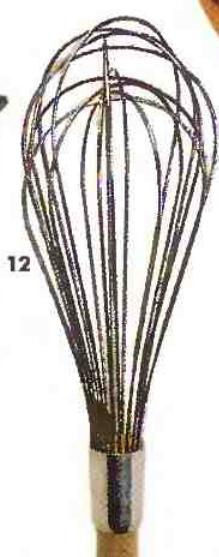
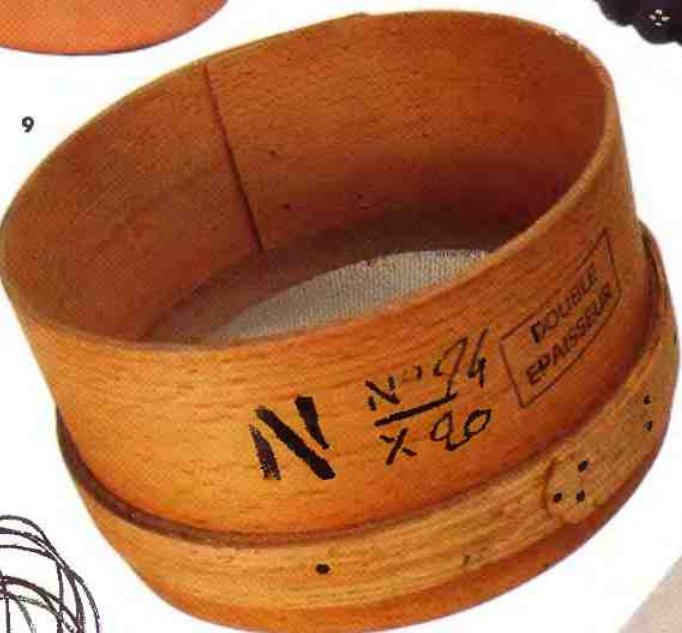
Кондитерский текстильный мешок с тремя гладкими насадками разного диаметра и тремя зубчатыми насадками: маленькой, средней и большой — Кухонный комбайн или ручная сбивалка — Решетка для торты — Противни

Сегодня полки хозяйственных магазинов и соответствующих отделов супермаркетов предлагают целый арсенал подходящих инструментов и приспособлений. На следующем развороте приведены наиболее характерные из них, что позволит без колебаний распознать их при покупке.



Инструменты и кухонная утварь

1. Кондитерская кисточка
2. Скалка
3. Мариза
4. Лопатка средняя
5. Деревянная ложка
6. Водяная баня
7. Формы для кексов
8. Разъемные формы для тортов
9. Сито



4

5



8



11



16



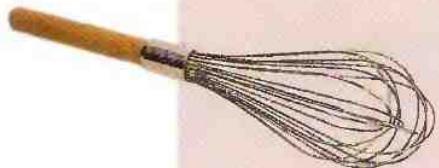
♦ 13 ♦

10. Форма для бисквита
11. Набор кастрюль
12. Веничек
13. Картофелечистка
14. Большой нож
15. Маленький нож
16. Кондитерский мешок с насадками



Тесто

Если в рецепте необходимо использовать слоеное или песочное тесто, то его желательно приготовить накануне. Завернутые в полиэтиленовую пленку для пищевых продуктов, эти оба вида теста прекрасно хранятся в холодильнике от 3 до 4 дней. Их можно также заморозить (завернутыми в ту же пленку) и хранить в морозильнике многие недели. Как только тесто понадобится для какого-то рецепта, его необходимо вынуть из холодильника за 3—4 часа до использования и поместить в прохладное место. Тесто для сдобных бриошней, кексов и лапши необходимо использовать в соответствии с рекомендациями, данными в рецептах.



Шоколадное слоеное тесто

Для 1,26 кг теста



Подготовка масла

Размягчите сливочное масло при комнатной температуре. На столе разомните размягченное масло, добавьте какао-порошок и хорошо все перемешайте, чтобы получилась однородная по цвету и консистенции масса. Сформуйте полученное масло в прямоугольник толщиной 3—4 см и положите его в холодильник на листе пергамента.



Подготовка:

30 мин

Выдержка теста:

1 час 45 мин



Состав

Для масла:

400 г сливочного масла

100 г какао-порошка

Для замеса теста:

500 г муки

80 г сливочного масла

10 г соли

20 г сахара





Замес теста

Насыпьте на стол или разделочную доску муку, добавьте соль и сахар. Сделайте в середине небольшое углубление. Порубите сливочное масло кусочками и обвалийте в муке.

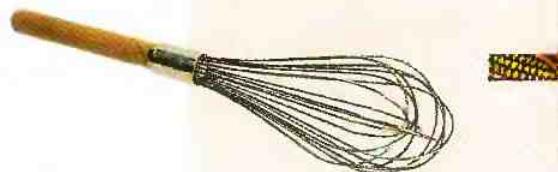
Постепенно влейте 160 мл воды, хорошо перемешивая муку с водой, чтобы получилось упругое и мягкое тесто. Скатайте полученное тесто в шар, накройте салфеткой и поставьте в прохладное место на 15 мин.

Раскатайте тесто в виде прямоугольника толщиной 3–4 см. Положите подготовленный бруск масла на середину прямоугольника из теста ближе к его боковой стороне.

Заверните края прямоугольника в виде конверта, тщательно закрывая масло.

Накройте полученный конверт из теста салфеткой или полиэтиленовой пленкой и поставьте на 30 мин в холодильник.





3

Раскатывание теста

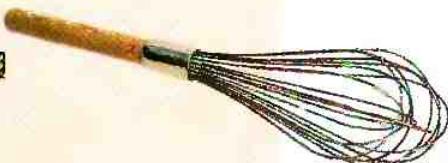
Слегка посыпав стол мукой, раскатайте тесто скалкой в виде пласта толщиной 3 см и длиной 60 см. Сложите полученный пласт втрое наподобие портмоне. Поверните пласт на четверть оборота, снова раскатайте его до толщины 3 см и длины 60 см, а затем еще раз сложите втрое. Эта операция называется «дать тесту два оборота». Поставьте пласт в холодильник на 30 мин.

После выдержки дайте тесту еще два оборота, действуя точно так же, как и в первый раз. В результате получится тесто с четырьмя оборотами, которое снова нужно поместить в холодильник на 30 мин.

После третьей выдержки можно аналогичным образом дать тесту два последних оборота.

Теперь пласт слоеного теста имеет шесть оборотов, и его можно использовать в соответствии с теми рекомендациями, которые я буду давать в каждом рецепте с основой из слоеного теста.





Шоколадное песочное тесто с миндалем



Подготовка:

15 мин

Выдержка теста:

1 час

Для 1,2 кг теста



Состав

350 г муки
125 г какао-порошка
170 г сахара
70 г молотого миндаля
300 г размягченного сливочного масла
4 яйца

Смешайте на столе муку, сахарный песок, какао-порошок и молотый миндаль, после чего сделайте в центре углубление. Положите туда нарубленное мелкими кусочками сливочное масло (масло не должно быть твердым, поэтому перед началом приготовления его желательно выдержать около 4 часов при комнатной температуре). Размешивайте эту смесь руками до тех пор, пока она не станет похожей на песок. Вбейте яйца и вымесите тесто до получения однородной и гладкой массы. Затем поставьте на 1 час в холодильник.



Шоколадное песочное тесто с фундуком

Для этого рецепта возьмите те же ингредиенты, что и для шоколадного песочного теста с миндалем, заменив миндаль молотым фундуком (в тех же пропорциях) и действуйте аналогичным образом.



Шоколадное сдобное тесто



Подготовка:

30 мин

Выдержка теста:

1 час 40 мин

Для 550 г теста



1. Подогрейте молоко и добавьте в него тертый шоколад, мед и раскрошенные дрожжи. Осторожно все перемешайте. Насыпьте муку в миску, добавьте соль, какао и нарубленное мелкими кусочками сливочное масло. Влейте в эту смесь полученную ранее жидкость и тщательно перемешайте все деревянной лопаткой до получения однородной массы.



3. Переложите тесто в миску, накройте салфеткой и поставьте в теплое место для подъема. Оно должно увеличиться в объеме в два раза, как на фото вверху.



2. Продолжайте вымешивать тесто руками на посыпанной мукой разделочной доске до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и эластичным.



4. Как только тесто удвоится в объеме (на что требуется около 40 мин), обомните его руками на посыпанной мукой разделочной доске, а затем поставьте на 1 час в холодильник.

Состав

250 г муки
40 г черного шоколада
20 г какао
20 г дрожжей
150 мл молока
4 ст. ложки жидкого меда
20 г сливочного масла
1 щепотка соли



Шоколадное тесто для лапши

Подготовка: 10 мин

Выдержка теста:

1 час

Для 330 г теста

Состав

200 г муки

40 г какао-порошка

1 яйцо

1 щепотка соли

20 г сахарной пудры



1. Насыпьте в миску муку, добавьте какао-порошок, соль, сахарную пудру и яйцо.



2. Слегка все перемешайте, а затем постепенно влейте 4–5 столовых ложек воды, не переставая перемешивать, пока не получится однородное тесто. Можно замесить это тесто либо брунчую, используя деревянную ложку, либо с помощью миксера с крючковидной насадкой. Закончив эту операцию, накройте тесто салфеткой или полиэтиленовой пленкой и поставьте на 1 час в холодильник.



3. Раскатайте тесто скалкой на посыпанном мукой столе.



4. Готовое тесто можно нарезать ножом или использовать для этой цели специальное приспособление для нарезки лапши, как на фото сверху.





Собное тесто для шоколадных брюшней

Для 750 г теста



Подготовка: 30 мин
Выдержка теста:
2 часа 30 мин



1. Насыпьте муку и какао-порошок в большую миску (предпочтительно пластмассовую) или чашу миксера. Положите с одной стороны соль и сахар, а с другой — дрожжи, следя за тем, чтобы дрожжи не соприкасались ни с солью, ни с сахаром. Вбейте поверх яйца и, постепенно подливая молоко, замесите тесто вручную или с помощью миксера с крючковидной насадкой.



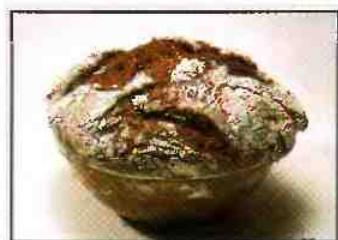
3. В миске разомните руками сливочное масло.



4. Вмешайте его сразу в полученное тесто.



2. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и эластичным.



5. Слегка посыпьте тесто мукою, накройте салфеткой и

Состав

270 г муки
30 г какао-порошка
3 яйца
20 г дрожжей
2–3 ст. ложки молока
30 г сахара
1 щепотка соли
180 г сливочного масла

поставьте в теплое место (на солнце или рядом с батареей) для подъема (оно должно удвоиться в объеме; для этого потребуется около полутура часов). После этого обомните тесто руками и отбейте на посыпанном мукою столе, чтобы удалить содержащийся в нем углекислый газ, а затем поставьте на 1 час в холодильник.



6. Можно нарезать тесто в виде трех жгутов и сделать из них плетенку.

Бисквиты

Все описанные далее бисквиты необходимо выпекать тотчас после приготовления теста. Перед тем, как начать выпекать бисквит, разогрейте духовку до указанной в рецепте температуры, которая является идеальной для данного вида выпечки, однако может варьироваться в зависимости от духовки. Именно по этой причине время выпекания приводится лишь для сведения. Однако существует очень простой способ определения готовности бисквита: достаточно проткнуть его лезвием ножа; нож должен остаться чистым и сухим. Выпекайте бисквитные изделия накануне, за исключением сухих бисквитов, которые быстро черствуют.

Можно также приготовить бисквиты заранее и, как только они остынут, заморозить их в морозильнике, предварительно завернув в полиэтиленовую пленку или поместив в пакеты для заморозки пищевых продуктов. Из холодильника их достают за 3–4 часа до использования.



Шоколадный бисквит с подогревом

Для 650 г бисквита



Подготовка:

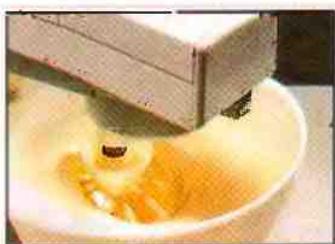
30 мин

Выпекание:

40 мин



1. Влейте в миску яйца и добавьте сахар. Подогрейте смесь на водяной бане (при мерно до 45°C), постоянно сбивая ее венчиком.



2. Снимите миску с водяной бани и охладите смесь, сбивая ее в течение 10–15 мин миксером. Она должна увеличиться в объеме в два раза. В это время расстопите сливочное масло и отставьте его в сторону.

3. Протрите муку и какао-порошок через сито, после чего всыпьте эту смесь во взбитые яйца и осторожно перемешайте лопаткой. Затем вмешайте растопленное сливочное масло, следя за тем, чтобы тесто не осело.



4. Вылейте готовое тесто в форму диаметром 20 см, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой.

Состав

6 яиц

180 г сахара

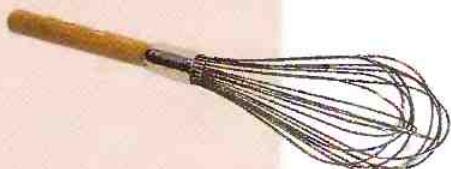
150 г просеянной муки

30 г просеянного какао-порошка

50 г сливочного масла



5. Выпекайте в духовке при температуре 200°C в течение 5–7 мин, затем при 180°C около 30 мин. Достав форму из духовки, выньте из нее готовый бисквит на лист пергамента, лежащий на решетке для торта, и остудите.



Шоколадно-миндальный бисквит с подогревом

Подготовка:

30 мин

Выпекание:

40 мин

Для 850 г бисквита



Состав

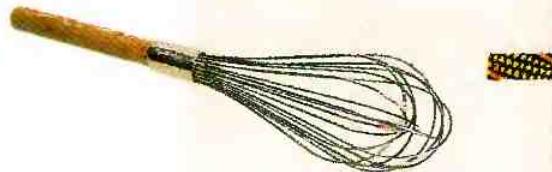
8 яиц
225 г сахара
100 г муки
50 г какао-порошка
70 г крахмала
100 г молотого миндаля
40 г сливочного масла

Влейте в миску яйца и добавьте сахар. Подогрейте смесь на водяной бане (при мерно до 45°C), постоянно сбивая ее веничком. Снимите миску с водяной бани, после чего охладите смесь, сбивая ее в течение 10–15 мин миксером. Она должна удвоиться в объеме.

В это время растопите сливочное масло и отставьте его в сторону.

Просейте вместе муку, крахмал и какао-порошок и смешайте эти продукты с молотым миндалем.





Как только яйца будут взбиты в густую легкую пену, всыпьте в них (в виде дождя) смесь муки с какао и миндалем и осторожно перемешайте лопаткой. В самом конце осторожно подмешайте расщепленное сливочное масло, следя за тем, чтобы тесто не осело.

Вылейте готовое тесто в форму диаметром 25 см, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой.

Выпекайте в духовке при температуре 200°C в течение 5—7 мин, затем при 180°C около 30 мин. Достав форму из духовки, выпьите из нее готовый бисквит на лист пергамента, лежащий на решетке для торта, и остудите.

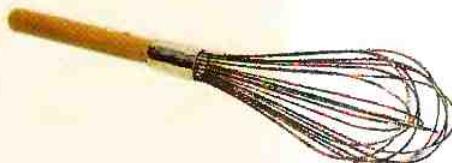


Шоколадно-ореховый бисквит с подогревом

Для этого рецепта возьмите те же составляющие, что и для шоколадно-миндального бисквита, заменив молотый миндаль молотым фундуком (в тех же пропорциях) и действуйте аналогичным образом.

Состав

8 яиц
225 г сахара
100 г муки
50 г какао-порошка
70 г крахмала
100 г молотого фундука
40 г сливочного масла



Подготовка:
30 мин
Выпекание:
около 5 мин

Бисквит «Джоконда»

Для 850 г бисквита



Состав

5 яиц
6 белков
200 г просеянной сахарной пудры
230 г молотого миндаля
60 г просеянной муки
30 г сахара



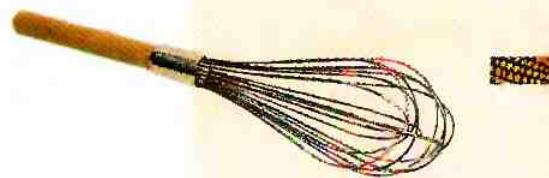
1. Взбейте миксером 2 яйца с сахарной пудрой, пока смесь не побелеет. Продолжая взбивать, добавьте с интервалом в 5 мин три оставшихся яйца.



2. Взбейте белки в густую пену, постепенно добавляя сахарный песок. Когда белки будут крепко держаться на венчике, введите их в смесь взбитых с сахарной пудрой яиц и молотого миндаля. В заключение добавьте просеянную муку, осторожно перемешивая деревянной лопаткой, чтобы тесто не осело.



3. Вылейте готовое тесто на противень, выстланный пергаментом, и разровняйте его лопatkой (толщина не должна превышать 1 см). Выпекайте в духовке при температуре 220–230°C 4–5 мин. Вынув противень из духовки, переложите лист пергамента с бисквитом на решетку для торта и остудите его.



Сухой бисквит для чалеп

Для 450 г бисквита

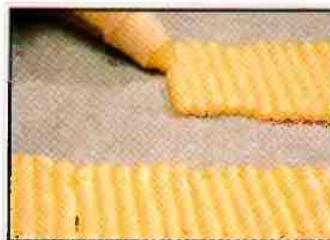


1. Взбейте белки в густую пену, постепенно добавляя сахарный песок. Взбитые белки должны держаться на веничке в виде загнутого крючком острия.

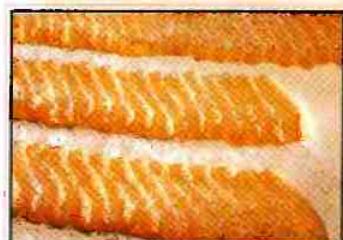


2. Слегка разотрите желтки, после чего осторожно вве-

дите их во взбитые белки с помощью деревянной ложки. Просейте вместе муку с крахмалом, а затем осторожно всыпьте их в смесь белков с желтками, непрерывно перемешивая деревянной лопаткой.



3. С помощью кондитерской кулька с насадкой диаметром 2 см выдавите тесто на лист пергамента в виде палочек и посыпьте сверху сахарной пудрой.



4. Выпекайте при температуре 200°С около 5 мин.

Сухой шоколадный бисквит для чалеп

Действуйте точно так же, как и при приготовлении обычного сухого бисквита, только просейте муку вместе с какао-порошком.

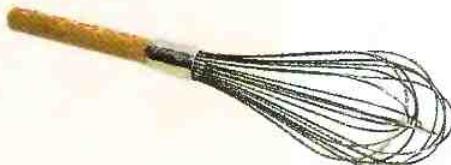
🕒 Подготовка:
15 мин
Выпекание:
около 5 мин

Состав

5 желтков
5 белков
125 г сахара
110 г просеянной муки
20 г просеянного крахмала
40 г сахарной пудры

Состав

Для 730 г бисквита
6 желтков
6 белков
170 г сахара
110 г просеянной муки
50 г какао-порошка
40 г сахарной пудры



Подготовка:
20 мин
Выпекание:
около 40 мин

Состав

100 г черного шоколада
225 г сливочного масла
200 г сахара
35 г какао-порошка
1 яйцо
6 желтков
6 белков
75 г муки
150 г молотого миндаля

Масляный бисквит «Саше»

Для 950 г бисквита



Разогрейте на водяной бане сливочное масло до консистенции помадки и отставьте его в сторону.

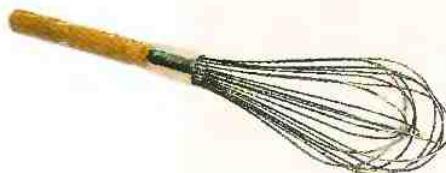
Разотрите добела желтки, целое яйцо и 150 г сахарного песка. Растопите шоколад на водяной бане (при температуре 45–55°C), добавьте в него размягченное масло, растернутые желтки и какао-порошок. Все осторожно перемешайте, не сбивая, и отставьте в сторону.

Сбейте белки в густую пену, добавив в конец 50 г сахарного песка. Осторожно смешайте сбитые белки с шоколадно-масляной смесью.

Просейте над листом бумаги муку вместе с молотым миндалем и всыпьте в ранее полученную смесь. Готовое тесто вылейте в форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекайте в духовке при температуре 180°C около 35–40 мин. Достав форму из духовки, выньте из нее готовый бисквит «Саше» на лист пергамента, лежащий на решетке для торта, и остыните.





Шоколадный бисквит без добавления муки

Для 720 г бисквита



Подготовка:
20 мин
Выпекание:
15 мин



2. Свейте белки в густую пену, добавив в конце оставшийся сахарный песок. Осторожно смешайте сбитые белки с шоколадно-масляной смесью.

1. Разотрите добела желтки со 130 г сахарного песка. Разогрейте на водяной бане сливочное масло до консистенции помадки и отставьте его в сторону. Растопите шоколад на водяной бане, добавьте в него размягченное масло, растерянные желтки и какао-порошок. Все осторожно перемешайте, не сбивая, и отставьте в сторону.



3. Готовое тесто вылейте в смазанную маслом форму для торта без дна, стоящую на листе пергамента. Высота теста должна быть около 2 см. Выпекайте при температуре 200°С около 15 мин. Бисквит должен быть хрустящим сверху и немножко мягким внутри.



4. Достав противень из духовки, удалите форму и переложите лист пергамента с бисквитом на решетку для торта, чтобы он остыл.

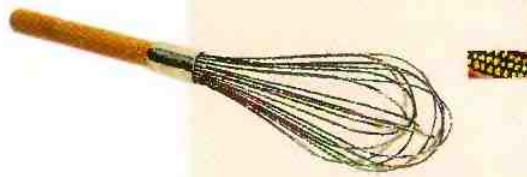
Состав

150 г шоколада
120 г сливочного масла
30 г какао-порошка
6 желтков
6 белков
180 г сахара

Муссы

Легкие и быстрые в приготовлении, муссы по праву считаются самостоятельными десертами. В качестве начинок для торты муссы следует использовать сразу после приготовления. Приготовленные же за 2—3 часа, их можно подать либо отдельно, либо в сочетании со многими сладкими блюдами: свежими фруктами, мороженым, ванильным соусом, печеньем...

В приведенных далее рецептах никогда не заменяйте черный шоколад молочным. Если же вы отдаете предпочтение муссу с молочным шоколадом, то найдете прекрасный рецепт такого мусса на стр. 93.



Шоколадный мусс «Пат-а-бомб»

Для 1,1 кг мусса



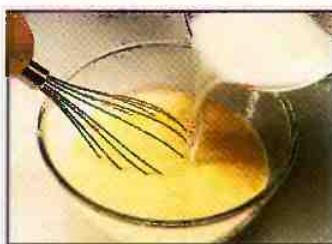
Подготовка:

20 мин

Выдержка

в холодильнике:

2 часа



1. Взбейте миксером или венчиком 500 мл сливок. Оставьте их в миске, не убирай в холодильник. Поставьте на огонь оставшиеся сливки, добавив примерно 40 г сахара. В это время в миске разотрите добела желтки с оставшимся сахаром. Как только сливки начнут закипать, влейте их в растерянные желтки, непрерывно перемешивая венчиком.



2. Затем поставьте миску на водяную баню, время от времени продолжая сбивать венчиком, чтобы смесь загустела.

ла. Снимите миску с водяной бани и продолжайте сбивать венчиком, пока смесь не остынет.



3. Мелко нарубите шоколад и распустите его на водяной бане при температуре 45–50°С.



4. Как только шоколад распустится, перелейте его в миску, после чего вмешайте половину взбитых сливок, энергично взбивая венчиком, чтобы не было комков. Влейте полученную смесь в растерянные с сахаром желтки, перемешавте, а затем добавьте остальные сливки, следя за тем, чтобы мусс не осел.

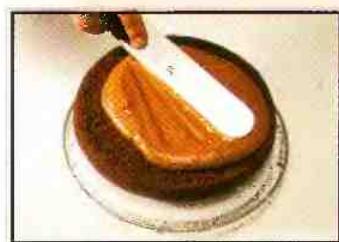
Состав

600 мл жидких сливок

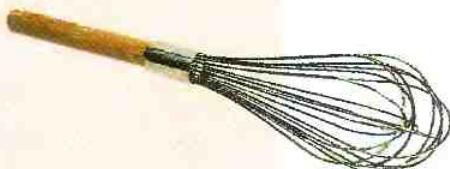
120 г сахара

5 желтков

275 г черного шоколада



5. Сразу же переложите готовый мусс в сервировочную посуду или намажьте его лопаткой на подготовленную основу торта и поставьте на 2 часа в холодильник.



Подготовка:

15 мин

Выдержка

в холодильнике:

2 часа

Состав

250 г черного шоколада

100 г сливочного масла

5 желтков

10 белков

50 г сахара

Шоколадный мусс со взбитыми белками

Для 875 г мусса



1. Разомните на водяной бане сливочное масло до консистенции плавки и отставьте его в сторону. Растопите шоколад на водяной бане при температуре 45–55°C и влейте его в размягченное масло, осторожно перемешивая лопаткой, но не сбивая.



2. С помощью венчика вмешайте в полученную массу желтки, добавляя их по одному, и отставьте в сторону.



3. Свивалкой или миксером взбейте белки в густую пену, добавляя понемногу сахарный песок. Как только пена станет плотной, введите белки лопаткой в полученную ранее массу. Тщательно все перемешайте, чтобы не осталось никаких следов взбитых белков. Тотчас перелейте полученный мусс в миску.

Взбитые сливки с шоколадом

Для 420 г сливок



Подготовка:

15 мин

Выдержка

сливок:

около 1 часа



1. Сбивалкой или миксером взбейте сливки (они не должны быть очень плотными) и выдержите их не менее 1 часа при комнатной температуре.

3. Положите на растопленный шоколад треть взбитых сливок и энергично смешайте венчиком, чтобы не осталось комков.



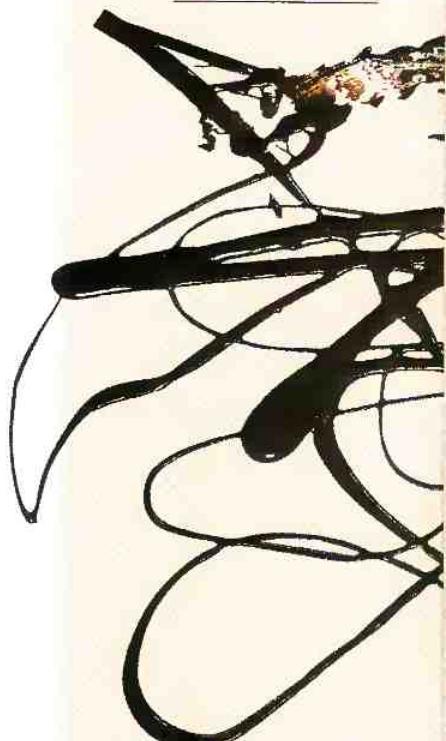
2. Мелко порубите шоколад в миске и растопите его на водяной бане при температуре около 40°С. Шоколад должен полностью распаяться, однако не быть очень горячим. Снимите миску с водяной бани.

4. Добавьте оставшиеся сливки и осторожно перемешайте лопаткой. Сразу же используйте этот крем для украшения торта или переложите в сервировочную посуду, чтобы подать в качестве десерта, например с английским кремом, малиновой подливкой или ванильным мороженым.

Состав

250 г черного шоколада

300 мл жидких сливок



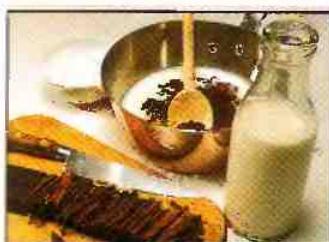
Кремы

Заварной и английский кремы — единственные, которые можно приготовить накануне и сохранить в холодильнике. Крем «Шибуст» необходимо использовать тотчас после приготовления, в противном случае он осядет и станет непригодным. Я рекомендую сразу использовать также и сливочный крем, поскольку он более нежный и маслянистый. Кроме того, постарайтесь строго выдерживать время, указанное в рецептах.



Шоколадный крем «Шибуст»

Для 1,1 кг крема



1. Замочите желатин в чаше холодной воды. Мелко порубите шоколад и, не растапливая его, отложите в сторону. Налейте в кастриюлю сливки, разведите в них какао-порошок, добавьте молоко и 45 г сахарного песка, после чего поставьте на огонь.

2. В это время добела разотрите венчиком желатин с 45 г сахарного песка, затем всыпьте кукурузную муку. Как только сливки с какао закипят, влейте одну третью в растворенные белки, хорошо перемешайте, после чего сразу же перелейте эту смесь обратно в кастриюлю и взбивайте до тех пор, пока снова не закипит.



3. Снимите кастриюлю с огня и добавьте в полученную массу отжатый желатин, а затем измельченный шоколад. Тщательно все перемешайте и отставьте в сторону.



Подготовка:

20 мин

Варка: 5 мин

Состав

200 мл цельного молока

150 мл жидкých сливок

250 г сахара

30 г какао-порошка

6 желтков

7 белков

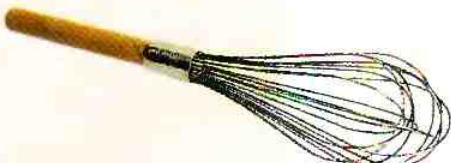
30 г кукурузной муки

120 г черного шоколада

2 пластиинки желатина



4. Сбивалкой или миксером взбейте белки в густую пену, добавляя понемногу оставшийся сахарный песок (взбитые белки не должны быть очень плотными). Затем осторожно введите их в полученный шоколадный крем, пока он еще горячий. Крем «Шибуст» готов.



Подготовка:
15 мин
Варка: 5 мин

Состав

250 мл молока
1 стручок ванили
5 желтков
3 белка
250 г сахара
250 г сливочного масла

Сливочный крем

Для 950 г крема



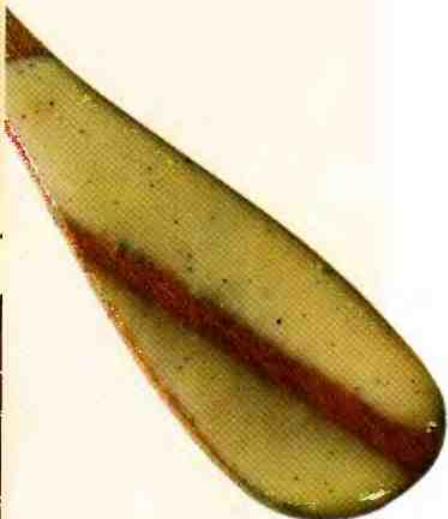
Поставьте на огонь молоко с расщепленным надвое стручком ванили и 50 г сахарного песка. Влейте в миску желтки, добавьте 100 г сахарного песка и разотрите все веничком добела. Как только молоко закипит, влейте одну треть в разтертые желтки. Тщательно перемешайте, после чего влейте смесь обратно в кастрюлю с оставшимся молоком и варите на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, до тех пор, пока неожиданная масса не будет оставаться тонким слоем на ложке. Сняв с огня, сразу перелейте крем в плоское блюдо и остудите.

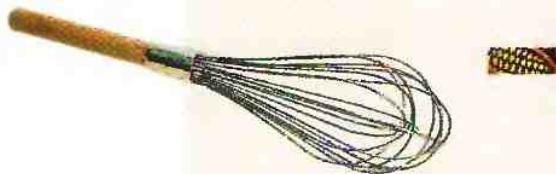
Разомните сливочное масло в миске, поставленной на водяную баню, до консистенции помадки и отставьте его в сторону.

Сбивалкой или миксером взбейте белки в густую пену, добавляя понемногу оставшийся сахарный песок.

При окончательном смешивании убедитесь в том, что масло, крем и взбитые белки имеют комнатную температуру.

Влейте крем в масло и осторожно перемешайте веничком. Затем деревянной ложкой введите в смесь взбитые белки, следя за тем, чтобы они не осели. Сливочный крем готов для дальнейшего использования.





Заварной ванильный крем

Для 850 г крема



Подготовка:

15 мин

Варка: 2 мин



1. Положите в миску желтки, добавьте 100 г сахарного песка и разотрите веничком добела. Просейте вместе пшеничную и кукурузную муку, после чего смешайте с растертыми желтками.



3. Поставьте кастрюлю на огонь и, не переставая помешивать веничком, варите крем еще около 1 мин после закипания.



4. Снимите крем с огня и добавьте нарезанное мелкими кусочками сливочное масло. Перемешивайте до тех пор, пока масло полностью не растворится. Перелейте крем в миску и посыпьте сверху сахарной пудрой.

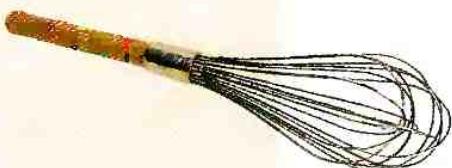


2. Поставьте на огонь молоко с ванилином и 25 г сахарного песка. Как только молоко начнет закипать, влейте часть молока в полученную ранее массу. Тщательно все перемешайте, а затем перелейте в кастрюлю с оставшимся молоком и взбейте веничком, чтобы не оставалось комков.

Состав

500 мл молока
125 г сахара
1 пдепотка ванилина
6 желтков
25 г муки
25 г кукурузной муки
30 г сливочного масла
20 г сахарной пудры



**Подготовка:****30 мин****Варка: 2 мин****Состав**

100 мл жидкых сливок

70 г черного шоколада

20 г сахарной пудры

850 г заварного ванильного крема.
Рецепт на стр. 37

**Для 1 кг крема****Подготовка:****30 мин****Варка: 2 мин****Состав**

230 г заварного ванильного крема.
Рецепт на стр. 37

100 г размягченного сливочного масла

120 г сахарной пудры

120 г молотого миндаля

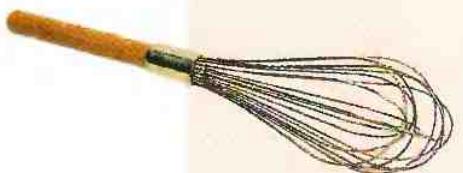
2 ч. ложки кукурузной муки

1 яйцо

1 желток

1 ст. ложка рома

**Для 550 г крема****Мелко порубите шоколад и отложите его в сторону.****Приготовьте заварной ванильный крем.****Разогрейте в кастрюле сливки. Как только они начнут закипать, добавьте в кастрюлю измельченный шоколад и заварной ванильный крем. Хорошо перемешайте и, больше не доводя до кипения, перелейте в салатник.****Посыпьте готовый крем сахарной пудрой и охладите.****Миндальный крем****Приготовьте заварной ванильный крем. Взбейте миксером добела размягченное масло, сахарную пудру, молотый миндаль, кукурузную муку, яйцо и желток. Осторожно добавьте ром и заварной ванильный крем и поставьте крем в холодильник.**



Английский ванильный крем

Для 750 г крема



Подготовка:

15 мин

Варка: 5 мин



1. Разогрейте в кастрюле молоко, сливки, расщепленный надвое стручок ванили и 45 г сахарного песка. Остаток сахара насыпьте в миску, добавьте желтки и разотрите добела веничком.



3. Положите мякоть обратно в молоко, после чего влейте третью в растертыем с сахаром желтки и хорошо перемешайте веничком. Перелейте смесь в кастрюлю с оставшимся молоком, доведите до кипения и варите на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой.



2. Как только молоко начнет закипать, выньте стручок ванили и скройте им ножом мякоть.



4. Как только нежная масса слегка загустеет и будет оставаться тонким слоем на ложке, снимите крем с огня и сразу перелейте в охлажденный салатник. Этот крем подают охлажденным (7–8°C).

Состав

400 мл цельного молока

120 мл жидких сливок

1 стручок ванили

5 желтков

125 г сахара



Глазури

Готовьте глазури по этим рецептам непосредственно перед началом выпечки торта, для которого нужно использовать ровно столько глазури, сколько указано в рецепте его приготовления.

Если останется немного лишней глазури, можно перелить ее в чашку, накрыть сверху полиэтиленовой пленкой и хранить 2–3 дня в холодильнике или морозильнике для последующего использования.

Другой вариант: вылить оставшуюся глазурь в плоское блюдо слоем 2–3 см, заморозить в холодильнике, а затем сделать из нее маленькие шарики и обвалять их в какао-порошке. В результате получатся маленькие шоколадные конфеты, которые можно подать к кофе или полакомиться ими в течение дня.



Глазурь «Альгамбра»

Для 860 г глазури



Подготовка:
10 мин

Состав

200 г молока
100 мл жидких сливок
30 г жидкого цветочного меда
420 г черного шоколада
120 г сливочного масла



1. Соберите на рабочем столе кухонную утварь и продукты, которые потребуются для приготовления глазури по этому рецепту. Мелко порубите шоколад на разделочной доске и отложите в сторону.

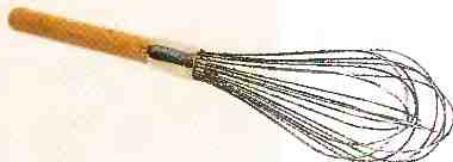


2. В кастрюле вскипятите молоко вместе со сливками и медом.



3. Затем осторожно влейте полученную смесь в размельченный шоколад, слегка перемешивая деревянной ложкой, чтобы шоколад хорошо расстался.





Классическая шоколадная глазурь

Для 400 г глазури

Подготовка:
5 мин

Состав

200 г черного шоколада

200 мл жидкých сливок



1. Мелко порубите шоколад и высыпьте его в миску.



2. Доведите сливки до кипения и влейте в шоколад, перемешивая деревянной ложкой. Выровняйте поверхность сливок и удалите маризой (лопаткой) излишки шоколада, которые могут оставаться на стенках (стенки миски должны быть абсолютно чистыми, поскольку остатки засохших сливок выглядят чрезвычайно не эстетично). Как только глазурь остынет, накройте ее алюминиевой фольгой.

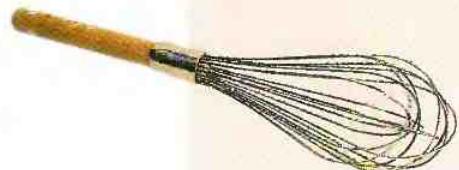


3. Если вы используете глазурь сразу, то положите торт на решетку и обильно полейте его глазурью из половника.



4. Хорошо покрыв поверхность торта глазурью, разровните ее лопаткой.





Глазурь «Опера»

Для 500 г глазури



Подготовка:
10 мин

Состав

150 мл молока
200 г черного шоколада
60 г сливочного масла



1. Мелко порубите шоколад и высыпьте его в миску.



кипит, влейте его в измельченный шоколад, слегка перемешивая деревянной ложкой, чтобы смесь получилась однородной.



2. Разогрейте в кастрюльке молоко. Как только оно за-



3. Добавьте в полученную массу нарезанное кусочками сливочное масло, дайте ему растопиться, а затем еще раз перемешайте деревянной ложкой, ни в коем случае не взбивая.

4. Глазурь готова. Можно использовать ее сразу или хранить в холодильнике.

Состав

Для 540 г глазури
200 мл жидкых сливок
300 г черного шоколада
40 г сливочного масла

Глазурь для трюфелей

Действуйте точно так же, как при приготовлении глазури «Опера», только используя ингредиенты, указанные рядом справа.

Подливки и фруктовые пюре

Фруктовые пюре и подливки можно приготовить за час-два до использования и поставить в прохладное место, однако это далеко не всегда оправданно, поскольку они быстро теряют свою свежесть и вкус.

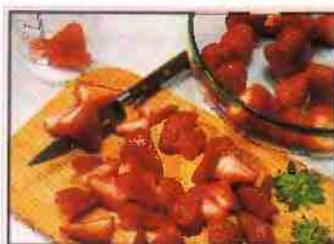
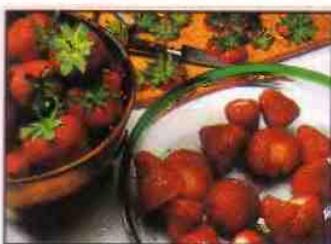
Для приготовления фруктовых пюре желательно использовать свежие спелые плоды. Правда, стоит отметить, что в настоящее время в продаже появились высококачественные быстрозамороженные ягоды и фрукты.

Фруктовое пюре с соком (клубника, малина, абрикосы)



Подготовка:
5 мин

Для 1,1 кг пюре



1. Хорошо промойте плоды водой и удалите листья и плодоножки, если таковые имеются.

2. Тщательно их обсушите и нарежьте кусочками.



3. Приготовьте пюре вручную или с помощью электрического миксера.

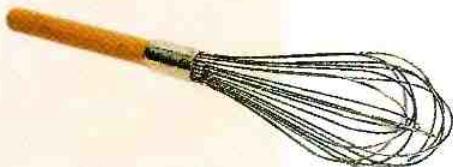


4. Затем добавьте 130–200 г просеянной сахарной пудры. Перемешайте все венчиком. Фруктовое пюре с соком готово!

Состав

1 кг ягод или фруктов

130–200 г сахарной пудры в зависимости от используемых плодов.



Подготовка:
5 мин

Состав

250 мл минеральной воды
90 г какао- порошка
200 г сахара
100 мл сливок
5 ст. ложек цельного молока

Подливка с какао

Для 700 г подливки



Разогрейте в кастрюльке воду с сахаром и какао-порошком. Как только смесь начнет закипать, снимите кастрюлю с огня и влейте сливки и молоко, размешивайте веничком и перелейте готовый соус в миску.



Подготовка:
10 мин

Состав

250 мл молока
250 мл жидких сливок
100 г сахара
250 г черного шоколада

Шоколадный соус

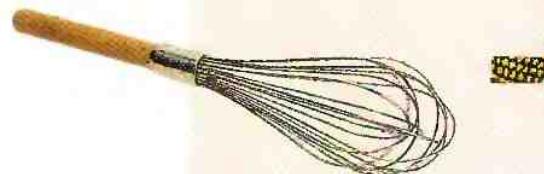
Для 850 г соуса



Разломайте шоколад на кусочки.

Положите все ингредиенты в кастрюлю и доведите до кипения, постоянно перемешивая веничком. Перелейте полученную массу в миску.

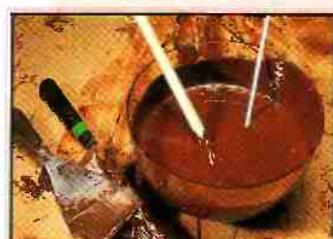
За 10 мин до подачи на стол поставьте миску на водяную баню, чтобы разогреть соус.



Шоколад для глазури и украшений

Чтобы получить красивый, блестящий и ломкий шоколад, особенно для украшений, его необходимо подвергнуть специальной обработке, которая будет способствовать кристаллизации содержащихся в нем жирных веществ упорядоченным образом. Эта операция очень проста, однако незаменима для того, чтобы шоколад не выглядел беловатым или зернистым.

Молочный шоколад обрабатывают аналогичным образом, только растапливают при 50°C, дают температуре упасть до 27°C, а затем повышают до 29°C. Если же обработка оказалась неудачной — ничего страшного: вам достаточно снова все растопить и повторить операцию.



1. Растопите шоколад на водяной бане до температуры 55°C.



2. Немедленно вылейте его на чистую сухую поверхность, после чего обработайте лопаткой из нержавеющей стали, непрерывно сгоняя шоколадную массу от краев к центру, как показано на фото справа.



3. Как только температура шоколада упадет до 29°C, переложите его в миску, поставьте на еще теплую водяную баню и поднимите температуру до 32°C. Теперь можно использовать обработанный шоколад по своему усмотрению.



Завтрак с шоколадом

Что может быть прекраснее, чем проснуться с первыми лучами солнца, вдыхая струящийся из-под кухонной двери аромат горячего шоколада... С мягким бриошем, сдобным пирогом с какао или шоколадным кексом завтрак напомнит вам детство, каникулы...





Подготовка: 35 мин

Выдержка теста:

2 часа 30 мин.

+ 1 час 30 мин

Выпекание: 20 мин.

Состав

350 г сдобного теста для шоколадных бриошней.
Рецепт на стр. 21

1 яйцо

60 г коричневого сахара

100 мл густых сливок

Сдобный пирог с какао и коричневым сахаром

На 6 порций



Приготовьте сдобное тесто для шоколадных бриошней и поставьте его в прохладное место на 2 часа 30 мин.

Раскатайте тесто скалкой таким образом, чтобы из него получился блин толщиной около 2 см. Посыпьте лист пергамента тонким слоем коричневого сахара и положите на него подготовленный блин. После этого поставьте в теплое место (например, около радиатора) на расстойку; тесто должно увеличиться в объеме в два раза (на это потребуется около 1 час 30 мин). После этого пальцем сделайте в блине отверстия через каждые 3 см.

Разбейте в чашку яйцо, взбейте его веничком и смажьте пирог кисточкой. Заполните каждое отверстие густыми сливками, посыпьте сверху коричневым сахаром и тотчас выпекайте в духовке при температуре 200°С 15–20 мин. Подавать этот пирог желательно теплым.







ЗАВТРАК С ШОКОЛАДОМ

Подготовка: 55 мин

Выдержка теста:

2 часа 30 мин

+ 1 час – 1 час 30 мин

Выпекание: 30–35 мин

Состав

500 г сдобного теста для шоколадных бриош.
Рецепт на стр. 21

1 яйцо

100 г сахара

3 ч. ложки рома

20 г тертого обжаренного миндаля

Шоколадный бриош

На 6 порций



Сдобное тесто для шоколадных бриош является основой многих рецептов этой книги. Тем не менее бриош можно рассматривать как самостоятельный пирог, который подают на завтрак или к чаю.

Приготовьте сдобное тесто для шоколадных бриош и поставьте его в прохладное место на 2 часа 30 мин.

Разделите его на 3 части и скатайте из каждой по одной колбаске длиной 45–50 см. Положите их рядом друг с другом и сплетите в косичку, прищипнув концы.

Положите косичку на смазанный сливочным маслом противень и смажьте взбитым яйцом с помпой кисточки. После этого поставьте в теплос место (например, около радиатора) на расстойку. Как только косичка удвоится в объеме, смажьте ее еще раз взбитым яйцом и выпекайте в духовке при температуре 200°C 5–7 мин, а затем при 180°C около 25 мин.



В это время разведите 100 г сахара в трех чайных ложках рома с небольшим количеством воды, чтобы получилась почти жидккая масса. Вынув готовый бриош из духовки, сразу же смажьте его этой смесью с помощью кисточки и посыпьте сверху миндалем. Для детей ром можно заменить апельсиновым соком.

Остудите и подавайте на стол.





ЗАВТРАК С ШОКОЛАДОМ

Подготовка:
5 мин

Состав

250 г плиточного
шоколада или шоколада
для глазури

700 мл молока
300 мл жидких
сливок

Ароматный горячий шоколад

На 6 порций



Мелко порубите шоколад и отставьте его в сторону. Доведите до кипения молоко со сливками. Снимите кастрюлю с огня, всыпьте размельченный шоколад и хорошо перемешайте веничком, пока он полностью не растает. Повторно эту смесь не кипятят.



Полупрекий горячий шоколад

На 6 порций



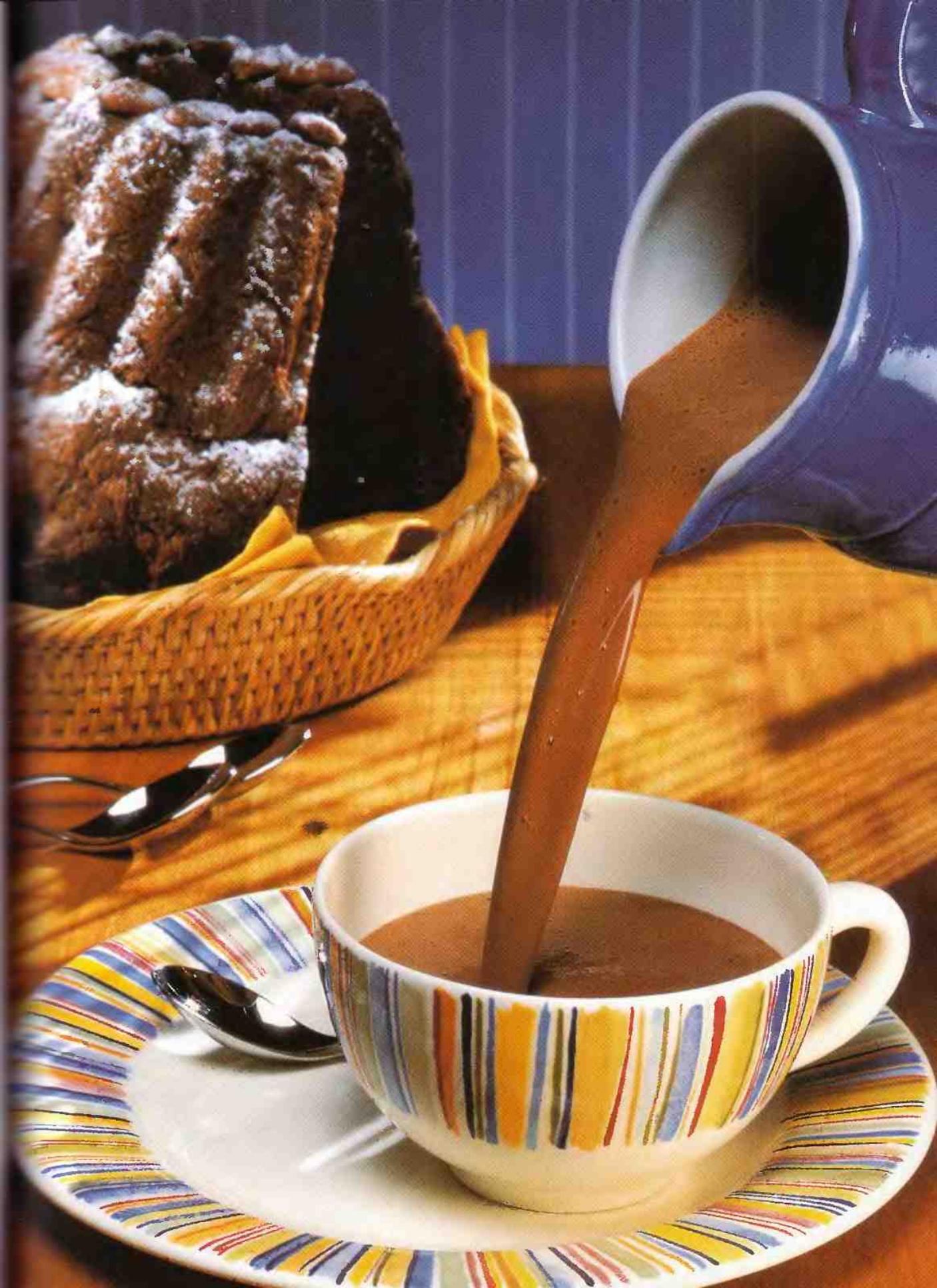
Подготовка:
5 мин

Состав

200 г черного полу-
прекий шоколада
(содержание какао 55%)

700 мл молока
300 мл жидкых
сливок

Действуйте точно так же, как при приготовлении ароматного горячего шоколада, используя ингредиенты, указанные рядом слева.





ЗАВТРАК С ШОКОЛАДОМ

Вымачивание

изюма: 12 час

Подготовка:

20 мин

Выдержка теста:

2 часа

Выпекание: около

1 часа

Состав

Для пряного изюма:

80 г сухого изюма

200 мл белого вина

Гевюрцтраминер

30 г корицневого сахара

1/2 палочки корицы

1 щепотка молотого кориандра

1 щепотка молотого кардамона

Шоколадный кекс с пряным изюмом

На 8 порций



Пряный изюм

Готовят накануне.

Разогрейте на слабом огне вино, сахар и специи. Всыпьте сухой изюм и варите на слабом огне около 3 мин, не допуская кипения, после чего снимите с огня и оставьте настаиваться на ночь. На следующий день слейте жидкость перед началом замешивания теста.





2

Тесто для кекса

Положите в миску или контейнер кухонного комбайна муку, какао, сахар, соль и дрожжи (следя за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с сахаром и солью). Добавьте желтки, яйцо и молоко. Используя крючковидную насадку комбайна, замесите тесто, вымешивая его 10–15 мин на средней скорости. Как только тесто начнет отходить от стенок, добавьте слегка размягченное сливочное масло и маринованный изюм. Накройте тесто салфеткой и поставьте на 1 час в теплое место (например, у радиатора).

Смажьте маслом форму для кекса диаметром около 24 см (предпочтительно керамическую). В каждое углубление на дне положите по одному ореху.

Посыпьте стол мукой и положите на него тесто. Скатайте из него шар, проткните в центре пальцем и уложите в смазанную маслом форму. Снова поставьте форму в теплое место на 1 час для расстойки (тесто почти удваивается в объеме).

Выпекайте в духовке при температуре 200°C 10 мин, затем при 180°C 50–55 мин.

Достав кекс из духовки, выньте его из формы, остудите и перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

Состав**Для теста:**

400 г муки
50 г какао-порошка
30 г дрожжей
30 г сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
2 желтка
200 г сливочного масла
200 мл цельного молока
20 целых миндalin
10 г сахарной пудры





Обед в кругу семьи

Шварцвальдский торт, объединение моего детства, торт «Дипломат», очень простой, однако такой вкусный, божественный «Саше»... Традиционные шоколадные торты всегда доставляют удовольствие как детям, так и взрослым. Они так ароматны, что достаточно одного кусочка, чтобы оценить всю нежность и вкус этих десертов, которые способны превратить заключительный аккорд семейного обеда в настоящие мгновения счастья.





Подготовка:
35 мин
Выпекание:
35–45 мин

Состав

700 г ванильного
английского крема.
Рецепт на стр. 39

7 яиц
300 г сахара
50 г какао-порошка
175 г черного шоколада
125 г муки
25 г крахмала
150 г сливочного масла



Шоколадный пирог с ванильным соусом

На 8 порций



Добела сбейте веничком яйца с сахаром и отложите их в сторону.

Мелко порубите шоколад и растопите его на водяной бане при температуре 40–45°C.

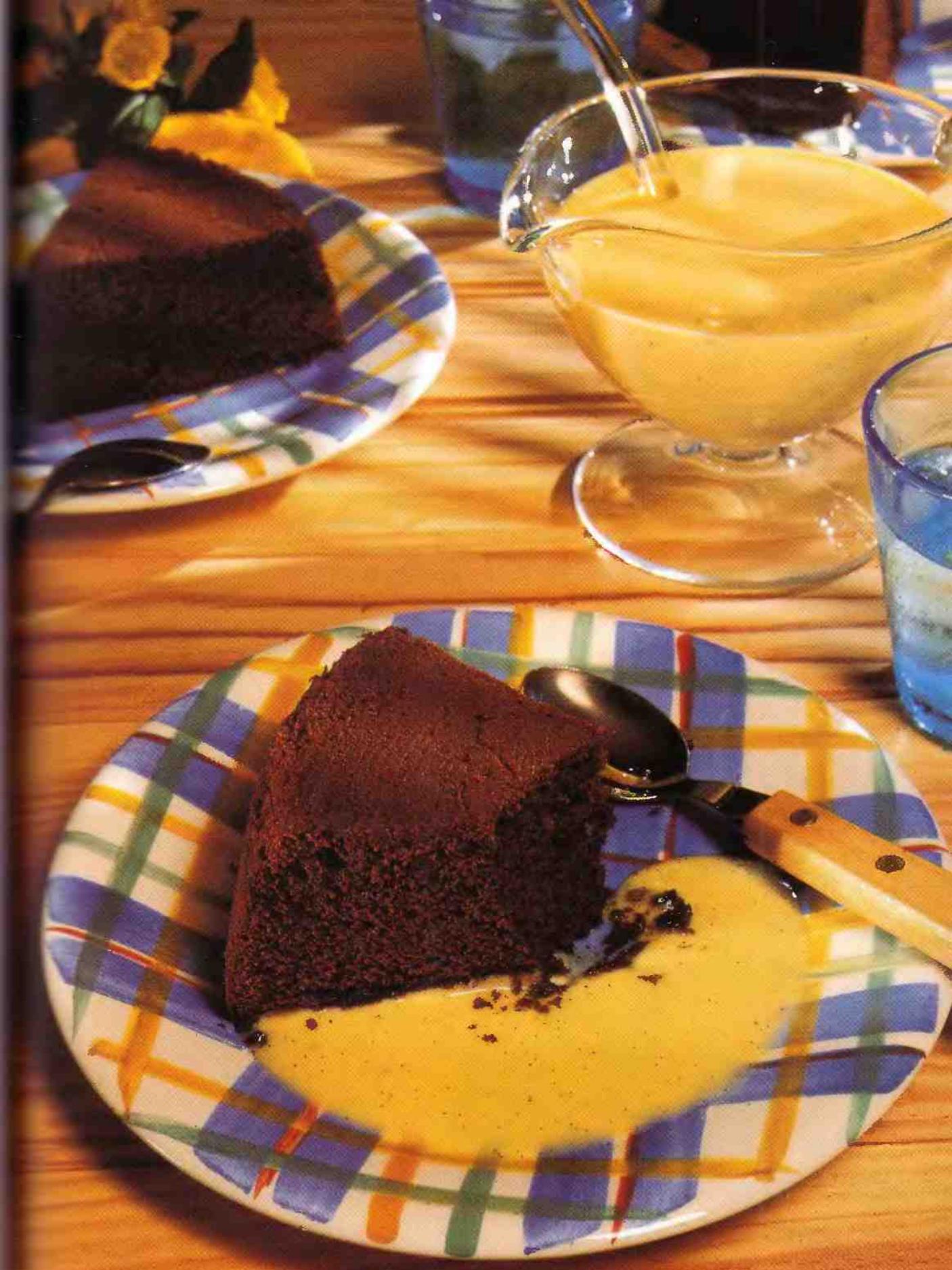
Разомните в миске сливочное масло с какао-порошком до консистенции помадки. Добавьте эту смесь в растопленный шоколад, после чего введите в него взбитые с сахаром яйца. Все тщательно перемешайте веничком, не взбивая. Присейте вместе муку с крахмалом и всыпьте в полученную смесь, перемешивая деревянной ложкой.

Влейте тесто в предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой круглую форму и выпекайте в духовке при температуре 180°C 30–40 мин.

В это время приготовьте ванильный английский крем.

Достав пирог из духовки, выньте его из формы, переложите на решетку для торта и остудите.

Налейте на дно тарелки немного ванильного английского крема и положите на него кусок шоколадного пирога. При желании можно добавить к этой композиции шарик ванильного мороженого.



Хлебцы с шоколадным соусом и компотом из мандаринов с лавандой

Подготовка:
35 мин
Выпекание:
20 мин

Для 8 кусочков бриоша

Состав

Для компота:

- 10 мандаринов
- 1 ч. ложка сушеной лаванды
- 200 г сахарного песка

Для хлебцев:

- 1 покупной бриош весом 400 г
- 4 яйца
- 80 г сахара
- 150 мл цельного молока
- 100 г сливочного масла

Для украшения:

200 г шоколадного соуса
Рецепт на стр. 46

Приготовьте шоколадный соус.

Вскипятите в пароварке 1,5 л воды с сахаром и лавандой. Положите не очищенные мандарины в перфорированный контейнер пароварки над кипящим сиропом. Накройте сверху крышкой, чтобы плоды могли свариться на пару. Через 10 мин выпньте плоды и остудите. Оставшийся сироп вылейте или сохраните для последующего использования. Чайной ложкой выньте из мандаринов мякоть, удалите семена и разомните. Отставьте в сторону.

Нарежьте бриош на 8 кусков. Срежьте корочку. Взбейте веничком яйца с сахаром, после чего добавьте молоко. Каждый кусок бриоша обмакните с двух сторон в эту массу и поджарьте на сковороде в растопленном сливочном масле. Готовые хлебцы похожи по цвету на тосты.

Положите на каждую тарелку по куску поджаренного бриоша, полейте сверху еще теплым компотом из мандаринов, а затем шоколадным соусом.

«Дипломат» с шоколадом и апельсиновыми цукатами

На 8 порций



Подготовка: 45 мин

Выпекание:

1 час 30 мин

Варка крема: 5 мин

Выдержка

в холодильнике:

12 час

Состав

800 г английского
крема.
Рецепт на стр. 39

1 бриош весом
400 г
(предпочтительно купленный накануне)
1 л молока
8 яиц
250 г сахара
80 г апельсиновых цукатов (10/12 шт.), нарезанных кубиками
100 г черного шоколада

Мелко порубите шоколад и отложите его в сторону.

Вскипятите 1 л молока с 25 г сахара. Добела взбейте веничком яйца с оставшимся сахарным песком. Влейте во взбитые яйца кипячее молоко. Энергично взбейте веничком, после чего добавьте измельченный шоколад.

Ножом с зубчатым лезвием срежьте с бриоша корочку, оставив только мякиш. Нарежьте его кубиками со стороной 3 см. Положите кубики в миску и залейте приготовленным английским кремом (еще теплым). Накройте миску тарелкой и дайте мякишу впитать крем в течение 15 мин.

Разогрейте духовку до 160°С и поставьте в центр водянную баню с горячей водой. Смажьте сливочным маслом прямоугольную стеклянную форму для кекса (можно с антипригарным покрытием). Слейте из миски не впитавшийся крем.

Наполните форму на одну четверть пропитанными кубиками бриоша и посыпьте апельсиновыми цукатами.

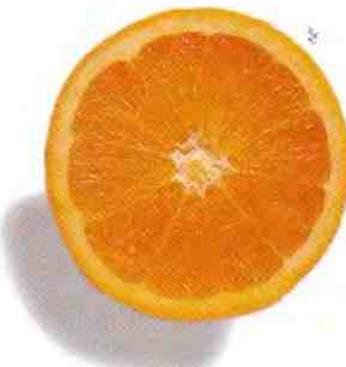




Затем снова уложите слой пропитанных кремом кубиков бриоша, слой цукатов и так далее, пока полностью не заполните форму. Поставьте заполненную форму на водяную баню и выпекайте при температуре 160°С 1 час 30 мин. Выньте форму из духовки, охладите и поставьте на 12 час в холодильник.

Приготовьте ванильный английский крем.

Готовый «Дипломат» вынимают из формы только после 12-часовой выдержки в холодильнике. Чтобы легче вынуть торт из формы, можно опустить ее на несколько секунд в кипящую воду. Нарежьте «Дипломат» кусочками толщиной 2 см и подайте с английским кремом и апельсиновыми цукатами.







Подготовка: 1 час

Выпекание:

10 мин

Состав

Для основы торта:

8 белков

190 г сахара

160 г сахарной пудры

180 г молотого фундука

40 г муки

Для оформления:

300 г шоколадного заварного крема.
Рецепт на стр. 38

3 половинки груш в сиропе

120 г сливочного масла

20 г сахарной пудры



Ореховый торт с шоколадным кремом и фруктами

На 8 порций



Основа торта

Просейте сахарную пудру вместе с мукой, добавьте молотый фундук, хорошо перемешайте и оставьте на листе пергамента.

Взбейте белки веничком в густую пену, постепенно подсыпая сахарный песок.

Как только белки станут плотными, осторожно введите с помостью деревянной ложки смесь муки с сахарной пудрой и молотым фундуком.

Наполнив полученным тестом кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 8 мм, выдавите его по спирали на противень, покрытый листом пергамента, начиная с центра и постепенно продвигаясь к краю круга.

Выпекайте в духовке при температуре 200°С 8–10 мин. Верх этих «дисков» должен иметь хрустящую корочку, а серединка оставаться мягкой.



2

Оформление

Удалите с готовых дисков пергамент. **П**риготовьте шоколадный крем (для этого убедитесь в том, что масло и шоколадный заварной крем имеют комнатную температуру): положите сливочное масло в миску и взбейте его миксером на высокой скорости в течение 5 мин (до тех пор, пока оно не побелеет и не увеличится в объеме). С помощью деревянной ложки введите во взбитое масло вначале треть, а затем и весь остальной заварной крем, стараясь его не взбивать. Положите «диск» на тарелку и покройте его сверху половиной шоколадного заварного крема. Поверх разложите дольки консервированных груш толщиной 5–6 мм и покройте оставшимся кремом. Сверху разместите второй «диск» и посыпьте сахарной пудрой. Перед подачей на стол выдержите торт в прохладном месте.



Подготовка: 1 час
Выдержка:
в холодильнике:
12 час

Состав

Для шоколадной помадки:

250 г черного шоколада

150 г сливочного масла

100 г просеянной сахарной пудры

50 мл густых сливок

6 яиц

25 г сахара

Для английского кофейного крема:

400 мл молока

5 желтков

125 г сахара

30 г дробленых зерен кофе

120 мл жидкých сливок

Шоколадная помадка с английским кофейным кремом

На 8 порций



Мелко порубите шоколад и растопите его на водяной бане. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло (его нужно достать из холодильника за несколько часов до использования), просеянную сахарную пудру и желтки. Хорошо все перемешайте деревянной ложкой. Взбейте веничком белки до образования густой пены, после чего добавьте в них сахарный песок. Введите в шоколадную массу сливки, а затем взбитые белки, следя за тем, чтобы смесь не осела. Форму для кекса выложите изнутри пергаментной бумагой, влейте в нее шоколадный мусс и поставьте на ночь в холодильник.

Вскипятите 400 мл молока с 30 г дробленых зерен кофе. Оставьте настояться 5–7 мин, после чего профильтруйте через сито. Используйте это ароматизированное молоко для приготовления английского кофейного крема, следуя указаниям рецепта приготовления ванильного английского крема на стр. 39, только, разумеется, без добавления ванили.

Выньте шоколадную помадку из формы, удалите пергаментную бумагу, нарежьте тонкими кусочками и уложите на блюдо с английским кофейным кремом.





Пирожное «Монблан»

На 8 порций



1

Миндальное беze (меренга)

Готовится за 4 часа.

Взбейте белки веничком или миксером. Как только они начнут пениться, всыпьте 1 столовую ложку сахара. В это время просейте сахарную пудру и смешайте ее с молотым миндалем. Когда пена станет густой и плотной, добавьте оставшийся сахарный песок. Добавьте во взбитые белки смесь сахарной пудры с молотым миндалем и осторожно размешайте деревянной ложкой.

Заполните этой массой кулинарный мешок с гладкой насадкой диаметром 8 мм и выдавите массу на противень, выстланный листом пергаментной бумаги, в виде 16 спиралек диаметром 6–8 см. При выпекании эти спиральки превратятся в «диски».

Выпекайте при температуре 100°C 3–4 часа.



Подготовка:

50 мин

Выпекание:

3–4 часа

Состав

Для
миндального
беze (меренги):

8 белков

250 г сахара

160 г сахарной
пудры

100 г молотого
миндаля

Для
калтанового
мусса:

100 г сливочного
масла

100 г каштанового
ванильного крема

100 г пасты из
калтанов

2 ст. ложки рома

Для
оформления
пирожных:

300 г шоколадного
соуса.
Рецепт на стр. 46

400 мл жидких
сливок



2

Каштановый мусс

Разомните сливочное масло на водяной бане до консистенции помадки. Смешайте каштановый крем, пасту из каштанов и ром. Введите в эту смесь сливочное масло и сразу же приступайте к оформлению пирожных, как указано ниже.

3

Оформление пирожных

Приготовьте шоколадный соус.

Положите на каждую тарелку шарик каштанового мусса величиной с лесной орех, чтобы прикрепить к ней первый диск беze. Затем покройте его слоем каштанового мусса толщиной 2 см. Разместите сверху второй диск беze.

Влейте в миску 400 мл сливок, добавьте сахар по вкусу и взбейте веничком. Украсьте сверху каждое пирожное розочкой из взбитых сливок, используя для этого кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 8 мм.

Перед подачей разогрейте на водяной бане шоколадный соус и перелейте его в соусник. Можно также украсить каждое пирожное соусом и шоколадной посыпкой.





Подготовка: 45 мин

Выпекание: 30 мин

Выдержка теста:

1 час

Охлаждение: 3 часа

Состав

Для основного рецепта:

500 г шоколадного
песочного теста
с миндалем.
Рецепт на стр. 18

600 г яблок

50 г сливочного
масла

3 ст. ложки сахара

Для соуса:

150 г сахара

30 г молотого
миндаля

2 яйца

250 мл жидких
сливок

Яблочный пирог «Шоколадница»

На 6 порций



Пирог

Приготовьте шоколадное песочное тесто с миндалем. Раскатайте его в блин толщиной около 5 мм, положите в предварительно смазанную сливочным маслом круглую форму без дна диаметром 22 см и высотой 3,5 см и поставьте в прохладное место.

Поставьте на огонь сковороду, всыпьте 3 столовые ложки сахарного песка, добавьте 1 столовую ложку воды и приготовьте карамель. Как только она приобретет красивый цвет, добавьте 50 г масла, перемешайте ложкой и положите очищенные и нарезанные четвертинками яблоки. Обжарьте их в течение 3–4 мин. Переложите в блюдо и остудите.





2 Соус

В миске взбейте веничком яйца с сахарным песком. Добавьте молотый миндаль и сливки. Поместите форму без дна с положенным в нее тестом на противень, покрытый листом пергаментной бумаги. Выложите на тесто яблоки с карамелью, залейте их соусом и поставьте выпекать в духовку при температуре 180°C 25–30 мин. Как только нижняя часть пирога слегка подрумянится, выньте его из духовки и остудите на решетке для торта.

3 Взбитые сливки с шоколадом

Мелко порубите шоколад, пересыпьте его в миску и растопите на водяной бане при температуре 40–45°C. Веничком или миксером взбейте сливки. Добавьте треть взбитых сливок в шоколад, энергично взбейте веничком, а затем осторожно введите остальные сливки.

4 Украшение торта

С помощью кондитерского мешка с насадкой заполните центр пирога взбитыми шоколадными сливками. Посыпьте сверху шоколадной стружкой и сахарной пудрой. Подавайте после охлаждения (3 часа).

Состав

Для взбитых сливок с шоколадом:

200 г черного шоколада

400 мл жидкých сливок

Для украшения:

Немного шоколадной стружки

10 г сахарной пудры



**Подготовка бисквита****накануне:** 30 мин**Выпекание:** 40 мин**Подготовка:** 40 мин**Охлаждение:** 3–4 часа**Состав**

Шоколадный бисквит,
приготовленный
накануне.
Рецепт на стр. 23

**100 г вишен в
коньяке или роме****Для вишневого
пунш:****130 г сахара****100 мл вишневки****Для легкого
вишневого
крема:****5 желтков****100 г просеянной
сахарной пудры****4 пластинки
желатина****5 ст. ложек
вишневки****400 мл жидких
сливок**

Шварцвалдский торт

На 6 порций

Накануне приготовьте шоколадный бисквит. Храните его при комнатной температуре.



Вишневый пунш

Вскипятите 100 мл воды с сахаром, перелейте в чашку и остудите перед тем, как добавить вишневку.

С помощью ножа с зубчатым лезвием разрежьте пополам шоколадный бисквит (толщина кусков около 15 мм). Положите на лист картона форму без дна того же диаметра, что и бисквит, и высотой 6 см. Уложите в форму половину шоколадного бисквита и смажьте его вишневым пуншем с помощью кисточки.





9

Легкий вишневый крем

Замочите желатин в чашке с холодной водой.

Веничком или миксером взбейте сливки до густой пены и поставьте в холодильник.

Положите в миску желтки и сахарный песок и поставьте на 2 минуты на водяную баню, не переставая взбивать веничком. Перелейте смесь в миску и взбивайте миксером до тех пор, пока масса не побелеет, после чего остудите ее.

Выньте желатин из чашки, дайте стечь воде и растопите на водяной бане. Как только желтки почти остынут, добавьте растопленный желатин и вишневку, тщательно размешайте веничком и осторожно введите взбитые сливки. Положите часть этого крема на лежащий в форме бисквит и разровняйте его ложкой. Затем равномерно разложите вишни и покройте их вторым слоем крема. Положите сверху второй кусок бисквита, смажьте его вишневым пуншем и поставьте торт на 3—4 часа в холодильник.

Состав**Для взбитых сливок:**

250 мл жидких сливок

1 желток

30 г просеянной сахарной пудры

Для украшения:

30 г черного шоколада

Несколько вишен в коньяке или роме
(с плодоножками)

Шоколадная «вермишель»
(готовая)



3

Взбитые сливки

Веничком или миксером взбейте сливки до густой пены.

Смешайте желтки с сахарной пудрой и осторожно введите эту смесь во взбитые сливки. Поставьте в прохладное место.

Выньте торт из формы, проводя лезвием ножа между стенкой формы и тортом. Положите торт на блюдо и равномерно покройте его взбитыми сливками. Излишки сливок удалите лопаткой.

Украсьте шоколадной стружкой, полученной с помощью картофелечистки. Можно также добавить шоколадную «вермишель» и розочки из взбитых сливок, увенчанные вишнями.





**Подготовка:****1 час 15 мин****Выпекание бисквита****«Саше»: 40 мин****Охлаждение: 30 мин****Состав**

Бисквит «Саше».
Рецепт на стр. 28

300 г глазури «Опера».
Рецепт на стр. 43

200 г классической шоколадной глазури.
Рецепт на стр. 42

100 г малинового конфитюра**100 г черного шоколада**

Бисквитный торт «Саше»

На 8 порций**Приготовьте глазурь «Опера».****Приготовьте классическую шоколадную глазурь.****Приготовьте бисквит «Саше».** Положите его на кусок картона такого же диаметра и покройте сверху растопленным шоколадом, помогая себе кисточкой, чтобы слой был не более 2 мм. Дайте шоколаду застыть. С помощью лопатки наложите на шоколад слой малинового конфитюра толщиной около 5 мм.**Разогрейте на водяной бане глазурь «Опера», пока она не станет жидкой. Вылейте ее на торт, равномерно распределяя лопаткой сверху и с боков. Поставьте на 30 мин в холодильник для застывания.**



В это время растопите на водяной бане классическую шоколадную глазурь, сильно ее не нагревая (глазурь должна быть теплой и жидккой). Поставьте торт на решетку, вылейте на него растопленную шоколадную глазурь и постучите решеткой о стол, чтобы дать стечь излишкам. Дайте глазури застыть (около 10 мин) и переложите торт на блюдо.

Можно украсить «Саше» розочками, сделанными из остатков глазури «Опера» с помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой. Для этого дайте глазури слегка застыть при комнатной температуре, соберите ее лопаткой и переложите в мешок.

Чтобы разрезать этот торт, необходимо нагреть лезвие ножа, подержав его несколько секунд под струей горячей воды.





Подготовка: 30 мин

Обжаривание:

3–5 мин

Выдержка: 2 часа

Состав

250 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

150 г очищенного
фундука



Подготовка: 30 мин

Выдержка: 2 часа

(в прохладном месте)

Состав

250 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

30 апельсиновых
цукатов

При фрешка в шоколаде

Для 50 шт.



Обжарьте ядра орехов в духовке при температуре 180°С. Остудите и окуните в шоколад для глазури.

Чайной ложкой достаньте из шоколада 3 орешка и положите их на лист пергаментной бумаги, чтобы они соприкасались между собой.

Дайте застыть шоколаду в прохладном месте не менее 2 часов, после чего отделите орешки от бумаги.

Апельсиновые цукаты в шоколаде

Для 30 цукатов



Нарежьте цукаты вдоль, чтобы получились ломтики толщиной около 5 мм, и окунайте их по одному в шоколад для глазури. Доставайте из шоколада вилкой, слегка постукивая о край сосуда для удаления его излишков.

Выложите цукаты на лист пергамента и дайте застыть шоколаду в прохладном месте не менее 2 часов, после чего отделите их от бумаги.





Подготовка:

15 мин

Выпекание: около

5 мин

Состав

Для шоколадного крема:

400 мл молока

120 мл жидких сливок

150 г черного шоколада

250 г малины

Для меренги (безе):

4 белка

140 г сахара

20 г сахарной пудры

20 г какао-порошка

Безе с малиной и шоколадным кремом

Для 8 формочек



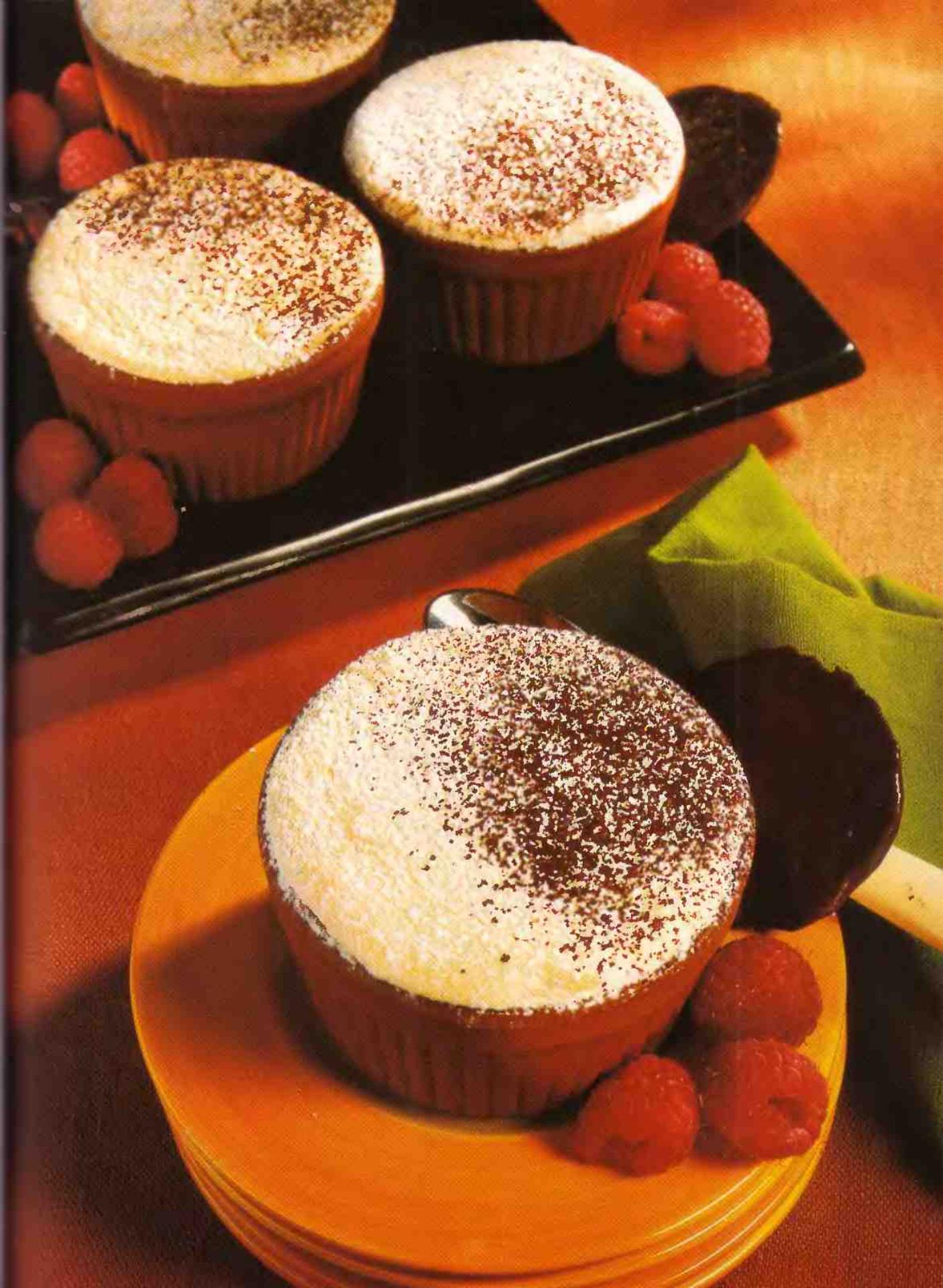
Мелко порубите шоколад и положите его в миску, не растапливая. Вскипятите молоко со сливками и всейте в измельченный шоколад. Перемешайте деревянной лопatkой, не сбивая, и разлейте полученный крем в формочки для суфле слоем около 1 см. Поставьте в прохладное место (не в холодильник).

Приготовьте меренгу (безе). Электрической сбивалкой или миксером взбейте белки, постепенно подсыпая сахарный песок, как только они начнут пениться. Когда белки станут плотными, прекратите взбивать и отставьте их в сторону.

Положите на шоколадный крем по 5–6 свежих ягод малины.

Заполните формы до краев белковой массой, разравнивая поверхность лопаткой. Посыпьте сахарной пудрой и какао-порошком, поставьте на 1–2 мин в разогретую до 220°С духовку, чтобы безе подрумянилось сверху, и сразу же подавайте.







Сладкий стол для детей

Для праздничного стола, предназначенного исключительно для детей, приготовьте вместе со своими маленькими гурманами шоколадное печенье с орехами пекан, десерт со злаками и шоколадом, миндальные «скалы»...
Есть печенье, способное отогреть любое детское сердце.





Подготовка: 1 час
Выпекание: 15 мин
Выдержка
в холодильнике: 1 час

Состав

720 г шоколадного бисквита без добавления муки. Рецепт на стр. 29

100–150 г орехов пекан (слегка дробленых)

Для глазури «Альгамбра»:
200 мл молока

100 мл жидких сливок

30 г цветочного меда

420 г черного шоколада

120 г сливочного масла



Шоколадное печенье с орехами пекан

Для 20 печеных



Приготовьте глазурь «Альгамбра», следуя рекомендациям на стр. 41.

Приготовьте тесто для шоколадного бисквита без добавления муки.

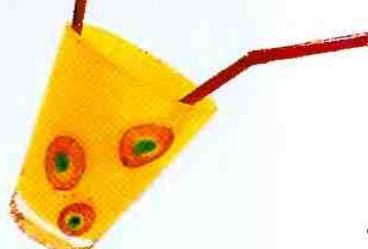
Выложите его слоем 1 см на противень, покрытый листом пергаментной бумаги. Посыпьте бисквит дроблеными орехами пекан. Выпекайте в духовке при температуре 200°С 15 мин. В конце выпекания корочка бисквита должна быть хрустящей, а внутри он должен оставаться слегка мягким. Выньте готовый бисквит из духовки и поставьте в холодильник до полного остывания.

Переверните хорошо охлажденный бисквит на блюдо или противень и осторожно снимите пергаментную бумагу, начиная с угла.

Слегка подогрейте глазурь на водяной бане, а затем равномерно нанесите ее на бисквит слоем около 5 мм. Дайте глазури застыть 10–15 мин.

Нарежьте бисквит в виде печенья желаемой формы.





Мягкое песочное печенье с глазком из шоколада и апельсиновыми цукатами и горячий шоколад с корицей

Подготовка:**55 мин****Выпекание:****10 мин****Выдержка****в холодильнике:****1 час****Для 35 печений и 6 чашек шоколада****Состав****Для песочного теста:**

200 г черного шоколада (55% какао)

100 г муки

100 г сахара

100 г сливочного масла

50 г какао-порошка

2 желтка

10 апельсиновых цукатов

50 г плиточного шоколада

Для горячего шоколада с корицей:

700 мл молока

300 мл жидких сливок

40 г палочек корицы

200 г измельченного полуторацкого шоколада (содержание какао 55%)

**Песочное печенье**

Порубите черный шоколад и растопите его на водяной бане. Добавьте нарезанное мелкими кусочками сливочное масло. С помощью деревянной ложки введите сахар, муку и какао-порошок, все перемешайте, затем добавьте желтки и еще раз хорошо перемешайте. Поставьте тесто на 10–15 мин в прохладное место.

Скатайте из теста колбаску диаметром 3 см и положите на 1 час в холодильник. После этого нарежьте колбаску кружочками толщиной 1,5 см и разложите их на смазанном маслом противне с интервалом 5 см. Положите на каждый по кусочку шоколада и апельсиновых цукатов. Выпекайте в духовке при температуре 170–180°C около 5 мин.

Остудите готовое печенье.

**Горячий шоколад с корицей**

Вскипятите молоко со сливками и снимите кастрюльку с огня. Добавьте толченые палочки корицы и дайте настояться 5 мин. Процедите через сито с мелкими ячейками, после чего добавьте шоколад и хорошо перемешайте веничком.





Десерт со злаками и шоколадом

На 8 порций



Подготовка:

15 мин

Выпекание:

1 час 40 мин

Выдержка

в холодильнике:

2–3 часа

Состав

Для
миндального
безе
с кукурузными
хлопьями:
90 г молотого
миндаля

90 г сахарной
пудры

2 желтка

50 мл молока

5 белков

70 г сахара

4 ст. ложки
кукурузных
хлопьев

Для желе
с шоколадом
и злаками:
500 мл молока

125 г сахара

6 желтков

4 пластиинки
желатина

600 мл жидких
сливок

150 г молочного
шоколада

8 ст. ложек мюсли

20 г какао

1 Миндальное безе с кукурузными хлопьями

Смешайте в миске молотый миндаль с просеянной сахарной пудрой. В другой миске смешайте желтки с молоком. Взбейте миксером белки, постепенно добавляя сахарный песок. Как только белки взбиваются в густую пену, деревянной лопаткой осторожно введите в них смесь миндаля с сахарной пудрой, а затем смесь желтков с молоком; в заключение добавьте кукурузные хлопья.

С помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой диаметром 1,5–2 см выдавите из полученного теста на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, шарики диаметром 4–5 см и высотой около 2 см.

Поставьте на 5–10 мин в духовку, разогретую до температуры 130°C, после чего продолжите выпекание при 70–80°C в течение 1 часа 30 мин.





9

Желе с шоколадом и злаками

Веничком или миксером взбейте сливки и поставьте их в прохладное место, но не в холодильник, поскольку если они будут слишком холодными, желе замерзнет слишком быстро.

Замочите желатин в чашке с холодной водой. Разогрейте в кастрюле молоко с 60 г сахарного песка. Добела разотрите веничком желтки с оставшимся сахаром. Когда молоко закипит, влейте его в растертыe желтки. Энергично перемешайте веничком, перелейте смесь обратно в кастрюлю и поставьте на огонь. Варите на слабом огне 2–3 мин, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока масса не начнет оставаться на ложке тонким слоем.

Снимите с огня, добавьте отжатый желатин, а затем мелко порубленный молочный шоколад. Перемешайте. Когда полученный крем почти остынет и начнет застывать, осторожно введите взбитые сливки.

Наполните полученной массой наполовину 8 небольших креманок, добавьте в каждую по 1 столовой ложке мюсли и слегка перемешайте.

Сверху положите беze с кукурузными хлопьями и поставьте в холодильник на 2–3 часа для застывания.

Пред подачей на стол посыпьте какао-порошком.





Порт-фалине

На 8 порций



Бисквит

Приготовьте тесто для сухого шоколадного бисквита.

Часть теста влейте в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 8 мм и выдавите на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, круглое основание диаметром 20 см, продвигаясь по спирали от центра к окружности. Оставшееся тесто выложите на другой покрытый пергаментной бумагой противень, разравнивая лопаткой, чтобы его толщина была не более 1 см. Посыпьте шоколадной посыпкой.

Выпекайте в духовке при температуре 200°C около 7–8 мин круглое основание и 4–5 мин корж с шоколадной посыпкой.

Вынув противни из духовки, переложите бисквиты на решетку и охладите.

Когда бисквит остывает, переверните его вверх дном на столе и удалите бумагу. Основание отложите в сторону. Бисквит с шоколадной посыпкой нарежьте полосами шириной 5 см.

Смажьте изнутри сливочным маслом круглую форму без дна диаметром 22 см и высотой 4,5 см, положите ее на блюдо и уложите по окружности боковой стенки полоски бисквита шоколадной посыпкой наружу.



Подготовка:

1 час 10 мин

Выпекание:

около 8 мин

В холодильнике:

3–4 часа

Состав

Для основы:

Сухой шоколадный бисквит.
Рецепт на стр. 27

20 г шоколадной посыпки
(украшение для кондитерских изделий)

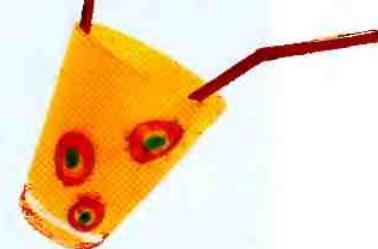


Для ванильного пунша:

1/2 стручка ванили

130 г сахара

СЛАДКИЙ СТОЛ ДЛЯ ДЕТЕЙ



Состав

**Для мусса
с молочным
шоколадом
и пралине:**

200 г заварного
крема.
Рецепт на стр. 37

200 г молочного
шоколада

100 г пралине с
лесными орехами
(готового)

500 мл жидкých
сливок

Для украшения:

100 г классической
шоколадной глазури.
Рецепт на стр. 42

20 г какао-
порошка

Приготовьте ванильный пунш: вскипятите 120 мл воды с 1/2 стручка ванили. Дайте настояться 5 мин, соскоблите со стручка мякоть, добавьте сахар и еще раз вскипятите. Отсудите полученный сироп и пропитайте им круглое бисквитное основание.

Разместите основание в центре формы, стенки которой выложены полосками бисквита, и поставьте в прохладное место.

2 Мусс с молочным шоколадом и пралине

Приготовьте заварной крем. Как только он остывает, хорошо перемешайте его деревянной ложкой, чтобы масса была ровной и однородной.

Взбейте сливки веничком или миксером и поставьте в прохладное место.

Шоколад мелко порубите и растопите на водяной бане.

Разогрейте на водяной бане заварной крем, время от времени помешивая его веничком. Всыпьте в него растопленный шоколад, после чего введите ореховое пралине и взбитые сливки, осторожно перемешивая лопаткой.

Заполните полученным муссом выложенную бисквитом форму и поставьте на 3—4 часа в холодильник.

Чтобы снять форму, оберните ее намоченным в горячей воде полотенцем и подденьте небольшим ножом.

Готовый торт можно украсить классической шоколадной глазурью (стр. 42) или посыпать его сверху какао-порошком.





Подготовка:

1 час 20 мин

Выпекание:

10 мин + 10 мин



Состав

Для блинчиков:

250 мл молока

80 г муки

20 г сахара

20 г какао-порошка

3 ст. ложки темного пива

30 г сливочного масла

2 яйца

Для начинки:

500 г заварного шоколадного крема.
Рецепт на стр. 38

1 ч. ложка кленового сиропа
(по желанию)

Блинчики с молочным шоколадом

На 10 порций



Блинчики с какао

Испеките 10 блинчиков с какао, используя рецепт засахаренных каштанов в шоколадном мешочке (стр. 171). Поставьте их в теплое место.



Начинка

Приготовьте 500 г заварного шоколадного крема, заменив черный шоколад молочным.

Наполните каждый блинчик 3 столовыми ложками крема и 1 чайной ложкой кленового сиропа (по желанию).

Сложите блинчики вчетверо, положите на блюдо, поставьте на 3 мин в разогретую до 210°С духовку и тогда подавайте.







Подготовка: 15 мин

Варка: около 5 мин

«Снежки» в английском шоколадном креме

На 6–8 порций



Состав

Для английского шоколадного крема:

500 мл молока

100 мл жидких сливок

6 желтков

100 г сахара

100 г черного шоколада

(содержание какао 50 %)

Для «снежков»:

6 белков

200 г сахара

1 л подслащенного молока

Для украшения:

15–20 стружек шоколада

1 ч. ложка сахарной пудры



Английский шоколадный крем

Вскипятите молоко и сливки с 50 г сахарного песка. Добавьте разотрите веничком желтки с оставшимся сахарным песком. Как только молоко закипит, влейте немного в растертые с сахаром желтки, энергично взбейте веничком и перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю. Варите на слабом огне, постоянно помешивая, пока крем не будет оставаться тонким слоем на деревянной ложке.

Мелко порубите шоколад и всыпьте его в еще горячий крем. Тщательно перемешайте и поставьте в прохладное место.



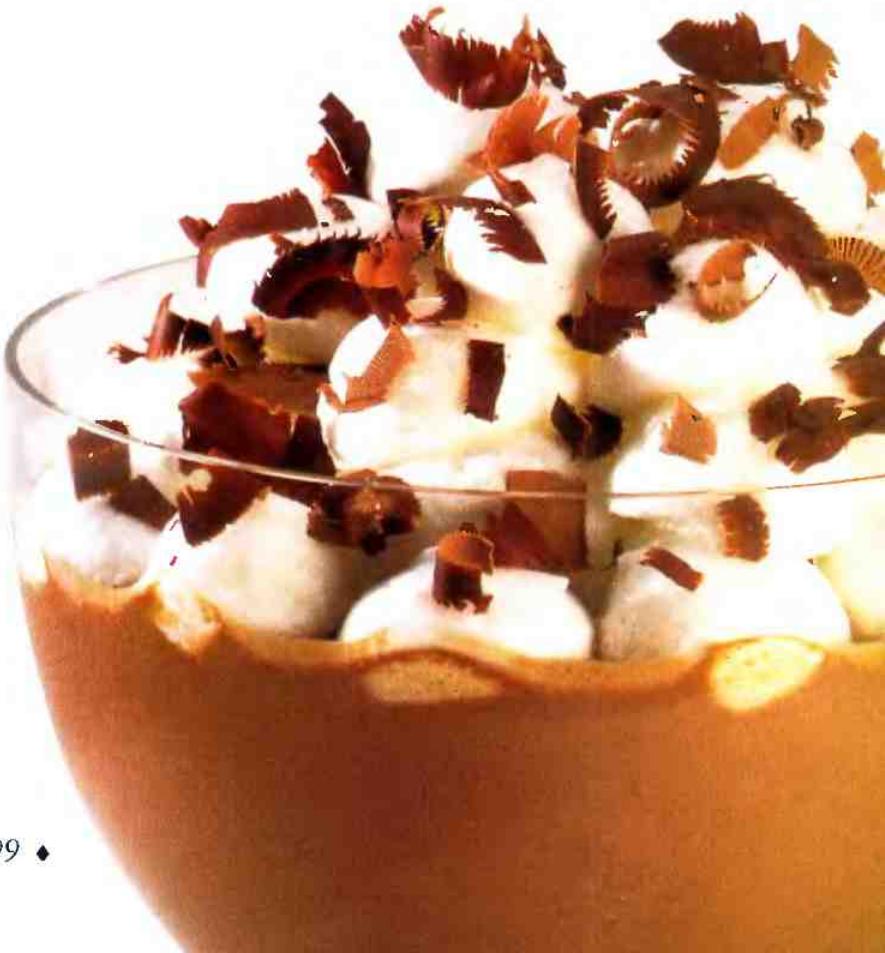


2

«Снежки»

Разогрейте молоко в большой кастрюле на слабом огне. Взбейте миксером белки, постепенно добавляя сахарный песок, пока пена не станет густой и плотной. Как только молоко начнет закипать, берите столовой ложкой порции взбитых белков в виде шариков величиной с абрикос и опускайте их в молоко. Проварите по 1 мин с каждой стороны и выложите пшумовкой на салфетку.

Перелейте английский шоколадный крем в салатник, положите сверху «снежки» и перед подачей посыпьте шоколадной стружкой и сахарной пудрой.





Подготовка: 20 мин

Выпекание: 3–4 часа

Состав

250 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

6 белков
200 г сахара
200 г сахарной
пудры
150 г миндальной
стружки

Миндальные «скалы»

Для 50–60 шт.

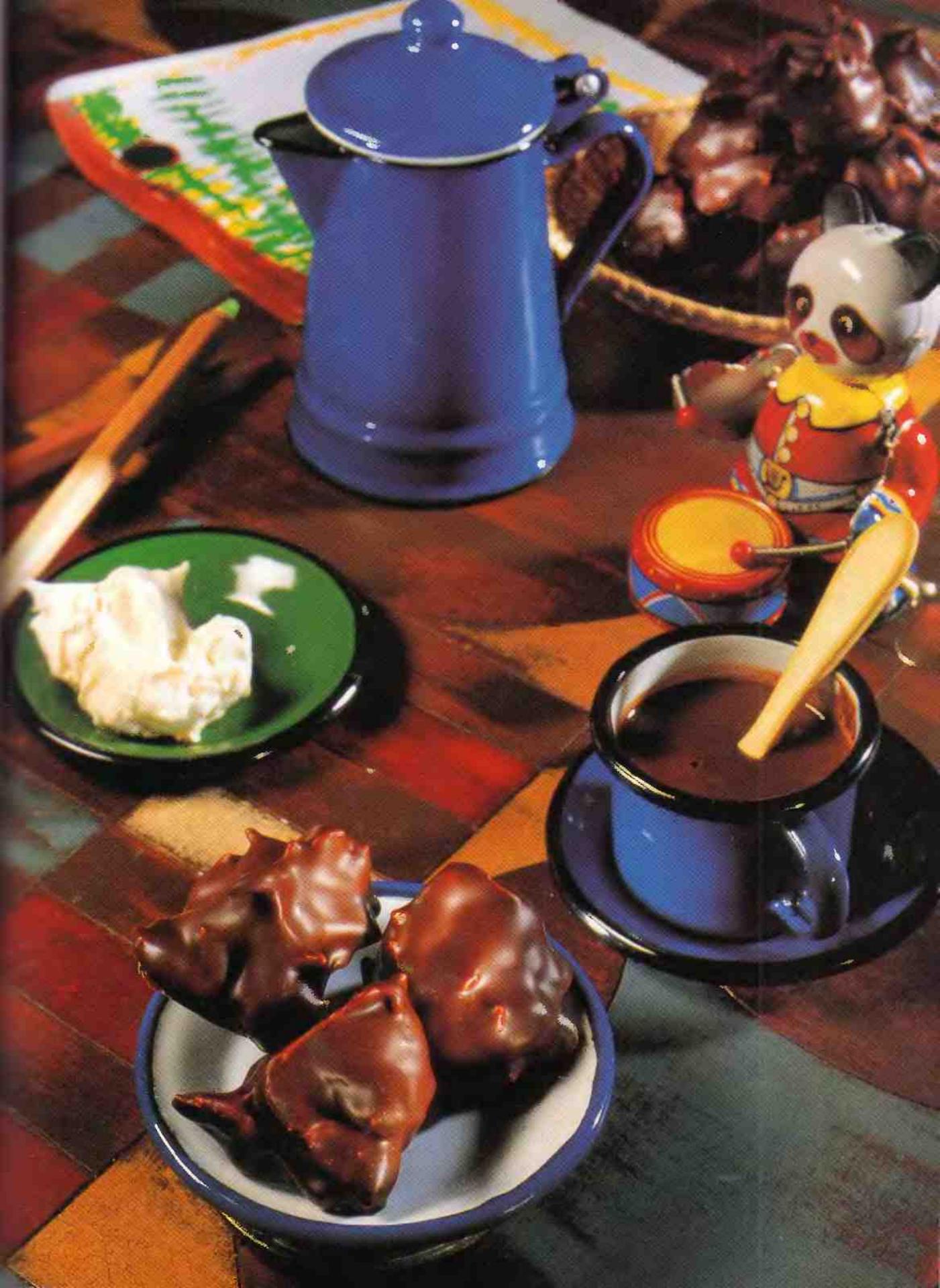


Взбейте белки веничком или миксером в густую пену, понемногу добавляя сахарный песок. Как только белки станут плотными, всыпьте просеянную сахарную пудру, а затем 150 г миндальной стружки и осторожно перемешайте лопаткой. Чайной ложкой выложите небольшие шарики из этой массы на листы пергаментной бумаги.

Выпекайте в духовке при температуре 70–80°C 3–4 часа.

Окуните готовые «скалы» в растопленный шоколад для глазури, используя для этого вилку. Доставая «скалы» из шоколада, слегка постукивайте вилкой о край сосуда, чтобы стекли излишки. Выложите «скалы» на лист пергаментной бумаги и дайте застыть шоколаду.







Полдник с шоколадом

Какое счастье насладиться пирожными за чашкой чая. Откройте для себя все великолепие шоколадного торта, где легкое похрустывание теста сочетается с нежнейшим кремом, утонченную экзотику горячего шоколада с кофе, и эти мгновения превратятся в ни с чем несравнимые моменты гастрономического блаженства.





Подготовка: 15 мин
Выпекание:
около 40 мин

Состав

200 г сливочного масла
220 г просеянной сахарной пудры
280 г просеянной муки
60 г молотого миндаля
6 яиц
10 г разрыхлителя для теста
30 г какао-порошка

Кекс с мраморным шоколадным рисунком

На 6 порций



В миске на водяной бане разомните сливочное масло до консистенции помадки и энергично взбейте его веничком. Добавьте по одному яйца, тщательно размешивая, после чего деревянной ложкой введите просеянную муку. Хорошо все перемешайте, добавьте сахарную пудру, а затем предварительно просеянный разрыхлитель для теста и молотый миндаль. Перемешайте.

Смажьте сливочным маслом прямоугольную форму для кекса. Положите в миску половину теста, добавьте какао-порошок и размешайте деревянной ложкой. Влейте в форму, чередуя, понемногу обычного теста и теста с какао, чтобы получилось 4 слоя. Опустите деревянную ложку в форму для кекса, вначале в центре, а затем у краев, и осторожно сделайте по 3–4 оборота, чтобы оба вида теста смешались, образуя мраморный рисунок. Выпекайте в духовке при температуре 180°C 35–40 мин. Выньте готовый кекс из формы, положите его на решетку для торта и остудите.





Подготовка: 20 мин

Выпекание: около

10 мин

Выдержка

на холода: 1 час

Для 40 шт.



Состав

125 г сахара

150 г муки

6 яиц

1 ч. ложка

разрыхлителя

для теста

100 г сливочного

масла

50 г молотого

миндаля

2 ч. ложки

орехового масла

150 г черного

шоколада

(содержание

какао 55 %)

Добела взбейте веничком сахарный пе-
сок с яйцами. Смешайте просеянную
муку, разрыхлитель и молотый миндаль.
Добавьте эту смесь во взбитые с сахаром
яйца. Затем введите растопленное на слаб-
ом огне сливочное масло и поставьте
тесто на 1 час в прохладное место.

Смажьте сливочным маслом формы для
печенья «Мадлен» (в виде раковин) и
заполните их тестом, не доходя 5 мм до
края. Выпекайте в духовке при 200°C 3
мин, а затем при 180°C еще 5–7 мин.

Подготовьте шоколад для глазури: рас-
топите его на водяной бане до темпе-
ратуры 55°C и сразу же вылейте на чистую
сухую поверхность (кухонный стол, на-
пример). Затем обработайте его лопат-
кой из нержавеющей стали, непрерывно
сгоняя шоколадную массу от краев к
центру. Как только температура шоко-
лада опустится до 27°C, переложите его
в миску, поставьте на еще теплую водя-
ную баню и поднимите температуру до
32°C. Добавьте 2 чайные ложки орехо-
вого масла и наполовину окуните остыв-
шее печенье в эту массу. Выложите его
на лист пергаментной бумаги и дайте за-
стыть шоколадной глазури в прохладном
месте, но не в холодильнике.





Подготовка:

1 час 45 мин

Выпекание:

20 мин + 10 мин



Состав

Для основного
рецепта:

200 г заварного
шоколадного
крема.
Рецепт на стр. 38

130 г сахара

300 г
кондитерской
помадки
(готовой)

2 ст. ложки
какао-порошка

Для заварного
теста:

120 мл молока

1 щепотка соли

5 г сахара

125 г сливочного
масла

150 г просеянной
муки

5 яиц



Шоколадные эклеры

Для 8–10 шт.



Заварное тесто

В кастрюле разогрейте 140 мл воды вместе с молоком, солью, сахаром и нарезанным мелкими кусочками сливочным маслом. Как только масло полностью растопится, подождите, пока смесь начнет закипать, и всыпьте сразу всю муку, после чего тщательно размешайте деревянной ложкой, чтобы не было комков. Продолжайте варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока тесто не начнет отделяться от стенок кастрюли и не образует шар. Выдержите 1 мин и добавьте по одному яйцу, тщательно размешивая тесто деревянной ложкой.

С помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой диаметром 15 мм выдавите заварное тесто на смазанный сливочным маслом противень в виде палочек длиной 10–12 см. Выпекайте в духовке при температуре 200°C 3–4 мин, а затем 180°C еще 10–12 мин. В это время приготовьте заварной шоколадный крем.



2

Эклеры

Как только эклеры остынут, проделайте в них по три небольших отверстия с плоской стороны и заполните заварным шоколадным кремом, используя кондитерский мешок с маленькой гладкой насадкой.

Растопите на водяной бане помадку и добавьте какао-порошок или растопленный черный шоколад. Если помадка получится слишком густой, разведите ее сахарным сиропом: вскипятите 100 мл воды со 130 г сахарного песка. Чтобы покрыть эклеры глазурью, опустите их наполовину в помадку и удалите излишки пальцем. Если помадки нет, используйте классическую шоколадную глазурь, следуя указаниям рецепта на стр. 42.



ПОЛДНИК С ШОКОЛАДОМ



Подготовка: 40 мин

Выпекание: около

10 мин

Для 40 шт.

Состав

200 г глазури
«Опера»
Рецепт на стр. 43

Для миндального теста:

125 г молотого
миндаля

250 г сахарной
пудры

4 белка

50 г сахара

15 г какао-
порошка

Гладкое миндальное печенье



Просейте вместе сахарную пудру, какао-порошок и молотый миндаль.

Веничком взбейте белки в густую пену, добавив в конце сахарный песок. Всыпьте во взбитые белки смесь сахарной пудры с какао и молотым миндалем, осторожно перемешивая деревянной ложкой.

Переложите полученное тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 7–8 мм и выдавите его в виде маленьких полусфер диаметром около 3 см на противень, покрытый пергаментной бумагой.

Выпекайте в духовке при 200°C 2 мин, а затем при 180°C еще 5–7 мин. Вынув противень из духовки, приподнимите за угол лист пергамента, влейте под него полстакана холодной воды и остудите печенье.

Приготовьте глазурь «Опера». Влейте ее в кондитерский мешок с гладкой насадкой и нанесите на ровную поверхность печенья, после чего склейте его по два.



ПОЛДНИК С ШОКОЛАДОМ



Подготовка: 10 мин.

Выпекание: 5 мин.

Выдержка: 1 час

Состав

170 г измельченного миндаля
170 г сахарной пудры
25 г муки
1 ч. ложка с верхом растворимого кофе
140 г сливочного масла



Миндальная черепица с кофе

Для 40–45 шт.



Растопите в кастрюле сливочное масло, не доводя его до кипения.

Просейте вместе муку и сахарную пудру и смешайте их с измельченным миндалем.

Нагрейте 350 мл воды и добавьте в нее растворимый кофе. Смешайте в миске миндаль, муку, сахарную пудру и кофе, после чего добавьте теплое растопленное масло и хорошо размешайте деревянной ложкой, пока из этой массы не получится однородное тесто. Выдержите 1 час и выложите его ложкой на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, в виде маленьких шариков величиной с лесной орех.

Выпекайте в духовке при температуре 200°C 4–5 мин. Черепица должна слегка подрумяниться.

Вынув противень из духовки, остудите печенье в течение 1 мин и отделите от бумаги кончиком лопатки. Можно положить еще не остывшее печенье на скалку или бутылку, чтобы оно приняло изогнутую форму.

Для хранения этого печенья используйте жестянную коробку.



ПОЛДНИК С ШОКОЛАДОМ



Подготовка: 20 мин

Выпекание: 45 мин



Состав

160 г молотого
миндаля

30 г какао-
порошка без
сахара

4 зеленых лимона

5 белков

160 г сахарного
песка

20 г сливочного
масла

Миндальный бисквит с какао и лаймами

На 6 порций



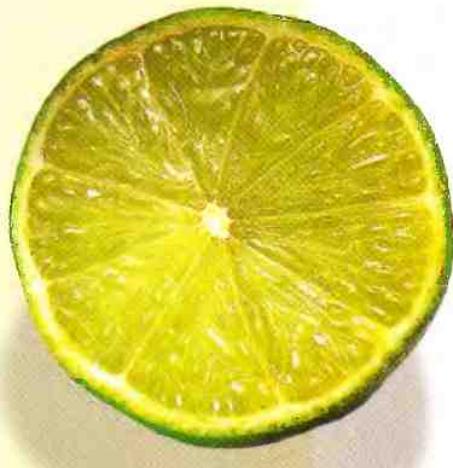
Накануне вымойте и насухо вытрите лаймы. Затем натрите с них цедру, стараясь не снимать белый слой под коркой. Смешайте цедру с молотым миндалем.

На следующий день просейте через сито смесь цедры с миндалем и какао-порошок.

Взбейте веничком белки, постепенно подсыпая сахарный песок. Когда белки превратятся в плотную пену, всыпьте в них молотый миндаль и какао-порошок, осторожно перемешивая маленькой шумовкой, чтобы масса не осела. Заполните полученным тестом предварительно смазанную сливочным маслом форму для бисквита.

Выпекайте в духовке при температуре 180°C 5 мин, а затем при 160°C 40 мин.

Достав из духовки, сразу выньте бисквит из формы на решетку для торта, покрытую листом пергаментной бумаги, и остудите.





Чайный бисквитный торт

На 6 порций



Подготовка: 50 мин
Выпекание: 45 мин

В холодильнике:
3–5 мин



1

Чайный бисквит

В миске взбейте веничком яйца с сахарным песком и чаем. Разогрейте эту смесь на водяной бане (около 45°C), постоянно помешивая веничком, после чего остудите, взбивая миксером в течение 10–15 мин. Смесь должна увеличиться в объеме вдвое.

В это время растопите сливочное масло. **П**росейте вместе муку и какао-порошок и всыпьте эту смесь во взбитые яйца, осторожно перемешивая шумовкой. Затем осторожно введите растопленное сливочное масло, следя за тем, чтобы тесто не осело.

Влейте тесто в форму для кекса, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в духовке при температуре 200°C 5–7 мин, а затем при 180°C 30 мин.

Готовый бисквит выньте из формы на решетку для торта и остудите.

Состав

Для чайного
бисквита:

6 яиц

180 г сахара

2 ч. ложки

растворимого чая

180 г муки

80 г сливочного
масла

20 г какао-
порошка







2

**Глазурь
из молочного шоколада**

Мелко порубите молочный шоколад и положите его в миску. Вскипятите молоко со сливками. Как только смесь закипит, влейте ее в шоколад. Хорошо перемешайте, пока шоколад полностью не растопится.

3

Чайный пунш

Поставьте на огонь 220 мл воды и, как только она начнет закипать, опустите 2 пакетика чая. Дайте настояться около 5 мин. Выньте пакетики с чаем, добавьте сахар и вскипятите, после чего перелейте в миску и остудите.

4

Оформление торта

Разрежьте бисквит вдоль, чтобы получились пластины толщиной около 1 см. Покройте первый пласт тонким слоем расплавленного шоколада и положите его этой стороной на тарелку такого же размера. Сверху смажьте пласт пуншем, используя для этого кисточку, а затем покройте тонким слоем глазури. Повторите эту операцию со всеми остальными пластами бисквита и поставьте для застывания в холодильник (на 3–5 мин). Сверху покройте торт оставшейся глазурью, подогретой на водяной бане. Глазурь выровняйте сверху лопаткой, посыпьте какао-порошком, воткните миндаль и подавайте.

Состав

**Для глазури
из молочного
шоколада:**

120 мл жидких сливок

60 мл молока

250 г молочного шоколада

**Для чайного
пунша:**

5 г или 2 пакетика

хорошего чая

130 г сахара

**Для
оформления
торта:**

25 г
растопленного
шоколада

20 г какао-
порошка

50 г нарезанного
полосками
обжаренного
миндаля

**Для обжарки
миндаля**
поместите его в
разогретую до
180°C духовку на
3–4 мин, чтобы
он подрумянился
до золотистого
цвета.

ПОЛДНИК С ШОКОЛАДОМ



Подготовка: 55 мин
Выпекание: 35–40 мин
Выдержка
в холодильнике: 1 час

Состав

350 г шоколадного песочного теста с фундуком.
Рецепт на стр. 18
850 г теста для шоколадного бисквита без добавления муки.
Рецепт на стр. 29

100 г малинового конфитюра
20 г какао
150 г свежей малины



Шоколадный торт с малиновым конфитюром

На 8 порций



Раскатайте скалкой шоколадное песочное тесто с фундуком в пласт толщиной около 3 мм. Вырежьте из него формой два круга диаметром 25 см, положите на лист пергаментной бумаги и поставьте в духовку на 5–7 мин при температуре 180°C.

Приготовьте тесто для шоколадного бисквита без добавления муки, следуя указаниям на стр. 29.

Положите на противень лист пергаментной бумаги, а на нее смазанную сливочным маслом круглую форму для торта без дна диаметром 24 см и высотой 2 см. Заполните ее до краев тестом для шоколадного бисквита, выровняйте поверхность лопаткой и поставьте на 15 мин в разогретую до 200°C духовку. Оставшееся тесто отложите в сторону.

Вынув бисквит из духовки, удалите форму, переложите его вместе с бумагой на решетку для торта и остыните в течение 1 часа в холодильнике.

В это время положите круг из песочного теста на тарелку такого же диаметра и покройте его тонким слоем малинового конфитюра (1–2 мм). Как только бисквит полностью остынет, осторожно удалите с него пергаментную бумагу и положите на покрытый конфитюром круг из песочного теста.

ПОЛДНИК С ШОКОЛАДОМ



Покройте бисквит сверху тонким слоем малинового конфитюра и положите сверху второй круг из песочного теста.

Осторожно перемешайте деревянной ложкой остатки теста для шоколадного бисквита. Переложите его в кондитерский мешок с зубчатой насадкой среднего размера и выдавите на торт в виде спирали толщиной около 1 см. Для этого начните с центра, сделав точку, и продвигайтесь по кругу к краю торта. Украсьте кромку торта свежей малиной и подавайте.

Если торт не подается сразу, поставьте его в прохладное место, но не в холодильник.



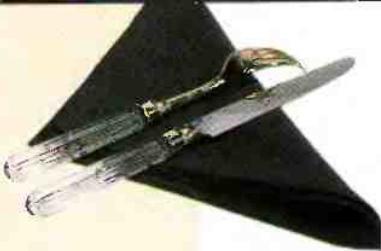


Изысканный ужин

Чтобы порадовать своих гостей и достойно увенчать тщательно и со вкусом приготовленный званый ужин, подайте на десерт торт «Байа», слоеные пирожные с шоколадом и фисташками, шоколадные профитроли с рокфором и бананами или воздушный шоколадно-малиновый торт «Ганайя»...

Во всех этих десертах, отличающихся неожиданным сочетанием вкусов, шоколад вызывает совершенно неожиданные ощущения и ни с чем несравнимые эмоции.





Подготовка: 55 мин
Выдержка теста: 1 час
Варка: около 5 мин

Состав

330 г шоколадного теста для лапши.
 Рецепт на стр. 20

200 г подливки с какао.
 Рецепт на стр. 46

8 апельсинов
 200 г сахара
 1 стручок ванили
 1 ст. ложка кукурузного масла или масла из семечек винограда

Шоколадная лапша

с апельсинами

На 6 порций

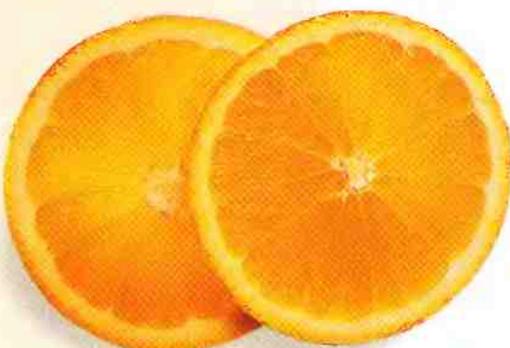
Приготовьте шоколадное тесто для лапши. Раскатайте его скалкой как можно тоньше (около 1–2 мм). Нарежьте полоски шириной 1 см. Возьмите 2–3 полоски и сложите их в небольшой ком, сильно не сжимая. Повторите операцию еще 5 раз, чтобы получилось 6 порций.

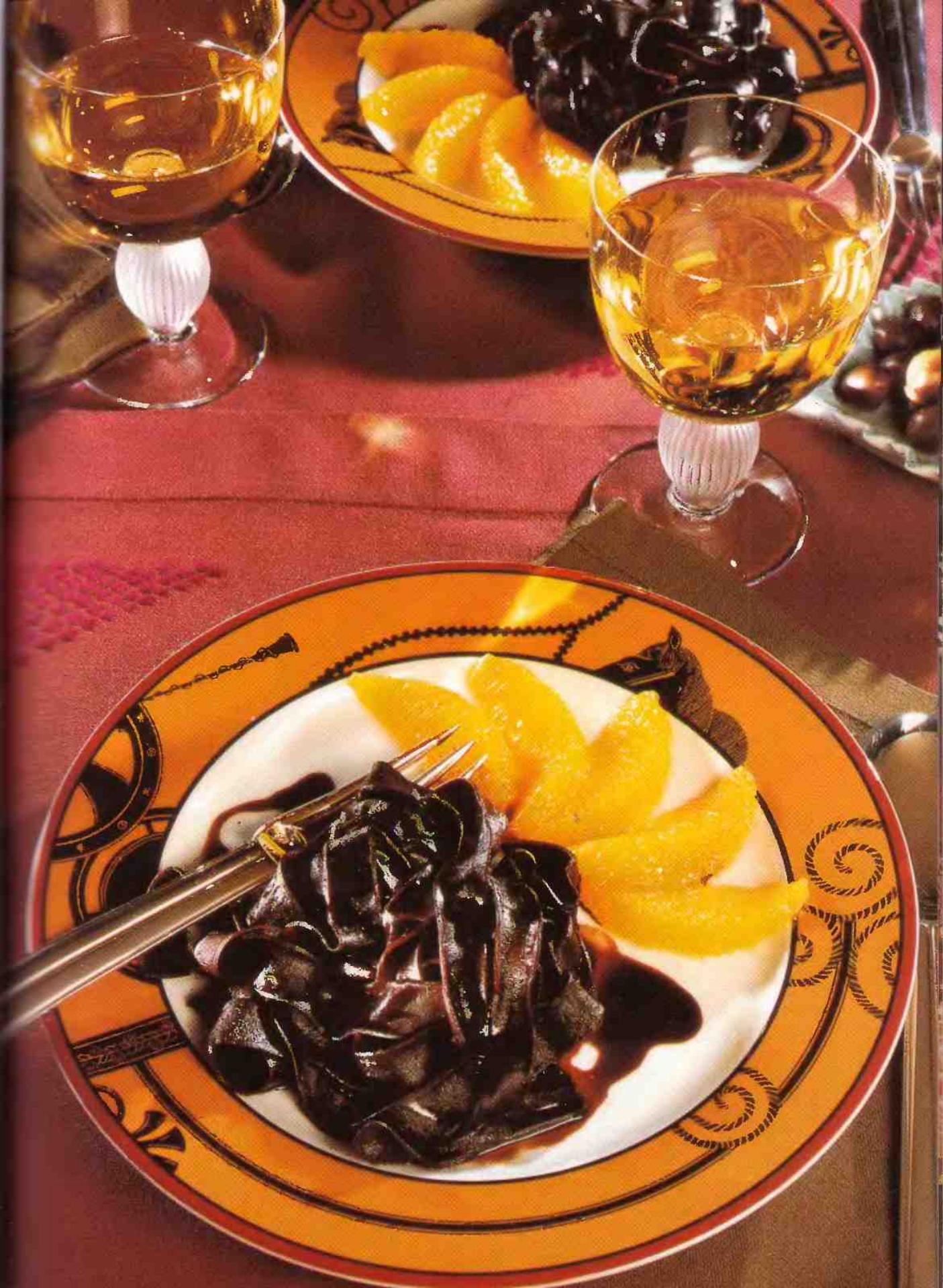
Очистите ножом апельсины до мякоти и нарежьте ломтиками. Уложите ломтики на маленькие тарелки в виде веера.

Приготовьте подливку с какао и поставьте ее на водяную баню, чтобы она оставалась горячей.

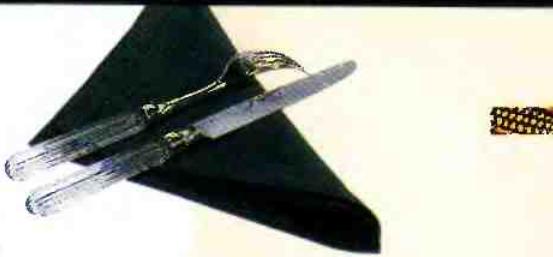
Расщепите стручок ванили. Вскипятите в большой кастрюле 1,5 л воды, добавив сахарный песок, ваниль и 1 столовую ложку растительного масла. Опустите в кастрюлю лапшу и варите 4–5 мин, после чего слейте воду.

Положите каждую порцию лапши на тарелку и полейте подливкой с какао, не касаясь апельсинов, и тотчас подавайте.









Цыпленок под соусом «Ганайя»

На 6 порций



Подготовка: 25 мин
Варка + жарка:
около 50 мин

Состав

1 Насыщенный бульон из цыпленка

Острым ножом отрежьте у цыплят грудки и ножки и положите в прохладное место.

Растопите в чугунной гусятнице с толстым дном 2 шарика сливочного масла, чтобы обжарить каркасы цыплят. Как только они пустият сок, влейте 1 стакан вина, доведите до кипения и добавьте 500 мл воды, лук, сельдерей и морковь. Слегка посолите и попечите. Снова доведите до кипения и варите на сильном огне 35–40 мин, чтобы бульон уварился наполовину, периодически снимая пену шумовкой. В конце варки прощедите смесь и перелейте готовый бульон в миску.

3 маленьких цыпленка
60 г + 2 шарика сливочного масла
5 кусочков сахара
4 ст. ложки белого уксуса из хереса
60 г черного шоколада (содержание какао 70 %)
2 стакана красного вина Бордо
3–4 веточки сельдеря, нарезанные кусочками
1 средняя морковка
1/2 луковицы
2 ст. ложки кукурузного масла
Соль
Перец



2 Соус

Приготовьте карамель из сахара и 1 столовой ложки воды. Как только она приобретет золотистый цвет, влейте в нее винный уксус и бульон, после чего уварите наполовину на слабом огне. Добавьте стакан вина и снова уварите наполовину. В это время натрите шоколад. Как только смесь уварится, взбейте ее веничком, добавляя поочередно немного сливочного масла, немного тертого шоколада, немного сливочного масла, чтобы получился нежный маслянистый соус. Посолите и попречите.

3 Жарка цыплят
и сервировка блюда



Обжарьте грудки и ножки цыплят на сковороде в смеси сливочного и растительного масла. Они должны быть подрумяненными сверху и немного «с кровью» внутри (примерно по 2 мин с каждой стороны).

Положите на каждую тарелку по одной грудке и одной ножке, полейте горячим, но не кипящим соусом и украсьте зеленой фасолью, печеными яблоками или жареными грибами.



Шоколадные равиоли с цикориным соусом

На 6–8 порций



Приготовьте шоколадное тесто для лапши и поставьте его в прохладное место.
Приготовьте глазурь «Опера».



Цикориный соус

Вскипятите в кастрюле молоко, сливки, 60 г сахара и жидкий цикорий. Добавьте разотрите веничком желтки с оставшимися сахарным песком. Влейте в них немного кипящего молока, энергично перемешайте веничком и перелейте смесь обратно в кастрюлю. Доведите до кипения и варите на слабом огне, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока масса не начнет оставаться на ложке тонким слоем (около 1 мин). Перелейте готовый соус в миску и поставьте в прохладное место.



Подготовка: 1 час

Варка: 10 мин

Выдержка теста

для лапши: 1 час

Состав

Для цикориного соуса:

350 мл молока

150 мл жидких сливок

125 г сахара

5 желтков

4 ч. ложки жидкого цикория

Для шоколадных равиoli:

300 г шоколадного теста для лапши.

Рецепт на стр. 20

200 г глазури

«Опера».

Рецепт на стр. 43

5 кусочков сахара

10 дробленых зерен кофе

1 яйцо

9

Шоколадные равиоли

Шоколадное тесто для лапши раскатайте скалкой как можно тоньше (около 1–2 мм). Чтобы облегчить эту операцию, посыпьте мукой стол и скалку.

С помощью формочки или стакана диаметром 6 см сделайте из раскатанного теста 40–50 кружочков. Разложите их на столе и слегка смажьте взбитым яйцом, используя для этого кисточку (не следует сильно мочить кружки из теста яйцом, необходимо лишь слегка их увлажнить). В центр каждого кружка положите чайной ложкой шарик глазури «Опера» величиной с лесной орех. Сложите каждый кружок пополам и запечите края: эта операция очень важна, поскольку во время варки равиоли не должны открываться.

Приготовьте тарелки заранее, налив в каждую немного цукорного соуса.

Вскипятите в большой кастрюле 1,5 л воды, добавив кусочки сахара и дробленые зерна кофе. Как только вода начнет закипать, опустите равиоли в кастрюлю и варите 2–3 мин.

Выньте готовые равиоли шумовкой, положите по 5 штук в каждую тарелку и сразу подавайте.





Воздушный шоколадно-малиновый торт «Ганайя»

Подготовка:

1 час 10 мин

Выпекание бисквита:

15 мин

Выдержка

в холодильнике:

3–4 часа

Состав

30 г свежей

малины

20 г какао-

порошка

Основа из шоколадного бисквита без добавления муки, приготовленного из шоколада с 65 % содержанием какао.
Рецепт на стр. 29

825 г шоколадного мусса со взбитыми белками.

Рецепт на стр. 32

300 г малинового пюре с соком.
Рецепт на стр. 45

На 6 порций



Приготовьте шоколадный бисквит без добавления муки. Положите круглую форму без дна диаметром 22 см и высотой 4,5 см на блюдо такого же размера. Вырежьте из бисквита основу торта, равную по диаметру форме, и поместите ее внутрь формы.

Приготовьте шоколадный мусс, заменив 250 г черного шоколада 200 г шоколада для глазури (в остальном действуйте согласно рецепту). Покройте им бисквит слоем около 2 см. Поверх разложите малину, следя за тем, чтобы ягоды не касались стенок формы. Затем влейте в форму оставшейся шоколадный мусс, разровняйте его лопаткой и поставьте на 3–4 часа в холодильник.

Снимите форму, обложив ее смоченной в горячей воде салфеткой или проводя лезвием ножа между внутренней стороной формы и тортом. Посыпьте какао-порошком, украсьте свежей малиной и подавайте с малиновым пюре с соком.







Подготовка: 1 час 20 мин

Выпекание бисквита

«Саше»: 40 мин

Выдержка песочного

теста: 1 час

Выдержка

в холодильнике: 2 часа

Состав

Для основного рецепта:

Основание торта из
бисквита «Саше»
диаметром 18 см.
Рецепт на стр. 28

Основание торта из
шоколадного
песочного теста с
миндалем диаметром
18 см.

Рецепт на стр. 18

700 г шоколадного
мусса «Пат-а-бомб».

Рецепт на стр. 31

Для тонких прослоек из шоколада:

200 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

1 ст. ложка
кукурузного масла
или масла
из косточек
винограда

Шоколадный наполеон по моему рецепту

На 6 порций



Тонкие прослойки из шоколада

Растопите шоколад для глазури на водяной бане при температуре 55°C и сразу же вылейте его на чистую сухую поверхность (кухонный стол, например). Затем обработайте лопаткой из нержавеющей стали, непрерывно стояя шоколадную массу от краев к центру. Как только температура шоколада опустится до 29°C, переложите его в миску, поставьте на еще теплую водяную баню и поднимите температуру до 32°C; теперь его можно использовать. Добавьте в шоколад растительное масло комнатной температуры.

Вылейте полученную шоколадную массу на лист пергаментной бумаги, разровняйте ее лопаткой, чтобы толщина не превышала 2 мм, и сразу же накройте шоколад вторым листом пергаментной бумаги. Поставьте шоколад застыть в прохладное место минимум на 2 часа.

Не снимая бумаги, вырежьте из пласта шоколада резаком или острым ножом кружки диаметром 18 см. После этого осторожно снимите с них пергаментную бумагу.



2 Шоколадное песочное тесто с миндалем

Приготовьте тесто, следуя указаниям на стр. 18. Раскатайте его скалкой до толщины 5 мм и положите на противень, покрытый листом пергаментной бумаги. **Выпекайте в духовке при температуре 180°С 6–7 мин.**

Вынув готовый корж из духовки, охладите его и осторожно снимите пергаментную бумагу.

3 Бисквит «Саше»

Приготовьте тесто для бисквита, следуя указаниям на стр. 28. Переложите его в кондитерский мешок с насадкой диаметром 1 см и выдавите в виде спирали на противень, покрытый листом пергаментной бумаги.

Выпекайте в духовке при температуре 180°С 6–7 мин.

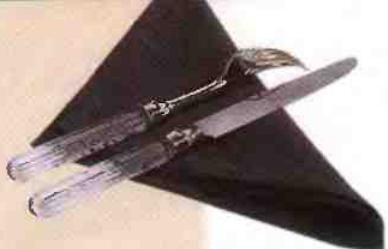
Вынув готовый бисквит из духовки, охладите его и осторожно удалите пергаментную бумагу.

Состав

150 г малинового конфитюра

1 ст. ложка какаопорошка

1 ч. ложка сахарной пудры



4

Оформление торта

Приготовьте шоколадный мусс, следуя указаниям на стр. 31. Положите корж из миндально-шоколадного песочного теста на стол, намажьте слоем малинового конфитюра и положите сверху корж из бисквита «Саше».

Заполните шоколадным муссом кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1 см и выдавите мусс в виде маленьких шариков величиной с лесной орех по окружности бисквита. Заполните центральную часть шоколадным муссом, а затем накройте кружком из шоколада.

Повторите эту операцию 2 раза, после чего посыпьте верхний шоколадный круг какао-порошком и сахарной пудрой.

Переложите готовый торт на блюдо и перед подачей выдержите в прохладном месте.







Подготовка: 1 час 30 мин

Выпекание: 15 мин

Выдержка

в холодильнике: 1 час

Состав

Для миндального бисквита с какао:

4 белка

100 г сахара

75 г молотого миндаля

100 г сахарной пудры

20 г муки

20 г какао-порошка

Для шоколадных слезок:

300 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

10 полосок
родонидной бумаги
(на основе
адетата
целлюлозы)
размером
22 x 4 см.

Шоколадные слезки

На 6 порций



Миндальный бисквит с какао

Просейте вместе сахарную пудру, муку, какао и молотый миндаль, собрав все на листе пергаментной бумаги.

Взбейте белки в густую пену, понемногу подсыпая сахарный песок. Осторожно введите в них с помощью деревянной лопатки просеянные ранее ингредиенты. Выложите полученное тесто на покрытый пергаментной бумагой противень, разравнивая лопаткой, чтобы слой не превышал толщины 1 см.

Выпекайте в духовке при температуре 200°С около 4 мин. Сверху готовый бисквит должен быть подрумяненным, а внутри оставаться мягким. Вынув противень из духовки, переложите пергаментную бумагу с бисквитом на решетку.



2 Изготовление шоколадных слезок

Приготовьте шоколад для глазури. Возьмите полоску родоидной бумаги, опустите одну ее сторону в растопленный шоколад и поскребите о край миски, чтобы на ней остался шоколад слоем не более 2 мм.

Положите эту полоску на стол чистой стороной. Дайте шоколаду немного схватиться и затем, пока он еще полностью не застыл, соедините оба конца полоски, чтобы шоколад склеился. Положите полученную таким образом слезку на противень, покрытый пергаментной бумагой, и прижмите кончик двумя стаканами, пока он хорошо не застынет. Изготовьте аналогичным образом остальные слезки.

3 Шоколадный мусс

Взбейте 400 мл жидких сливок до образования пены.

Смешайте в миске желтки, сахарный песок и 70 мл жидких сливок. Поставьте миску на водяную баню и подержите там около 10 мин, время от времени перемешивая веничком, пока смесь по консистенции не станет похожа на майонез. Перелейте ее в чашку миксера и взбивайте до полного остывания.

В это время растопите на водяной бане шоколад и отставьте его в сторону.

Состав

Для шоколадного мусса:

220 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47.
Можно использовать
остатки от слезок.

5 желтков
470 мл жидких сливок
70 г сахарного песка

Для украшения:

Английский крем
или маиновое ликер
с соком.
Рецепты на стр. 39 или 45

20 г какао-порошка

Как только взбитые желтки остынут, приступайте к смешиванию мусса. Влейте половину взбитых сливок в растопленный шоколад и энергично взбейте веничком. После этого добавьте взбитые желтки, а затем оставшиеся взбитые сливки.

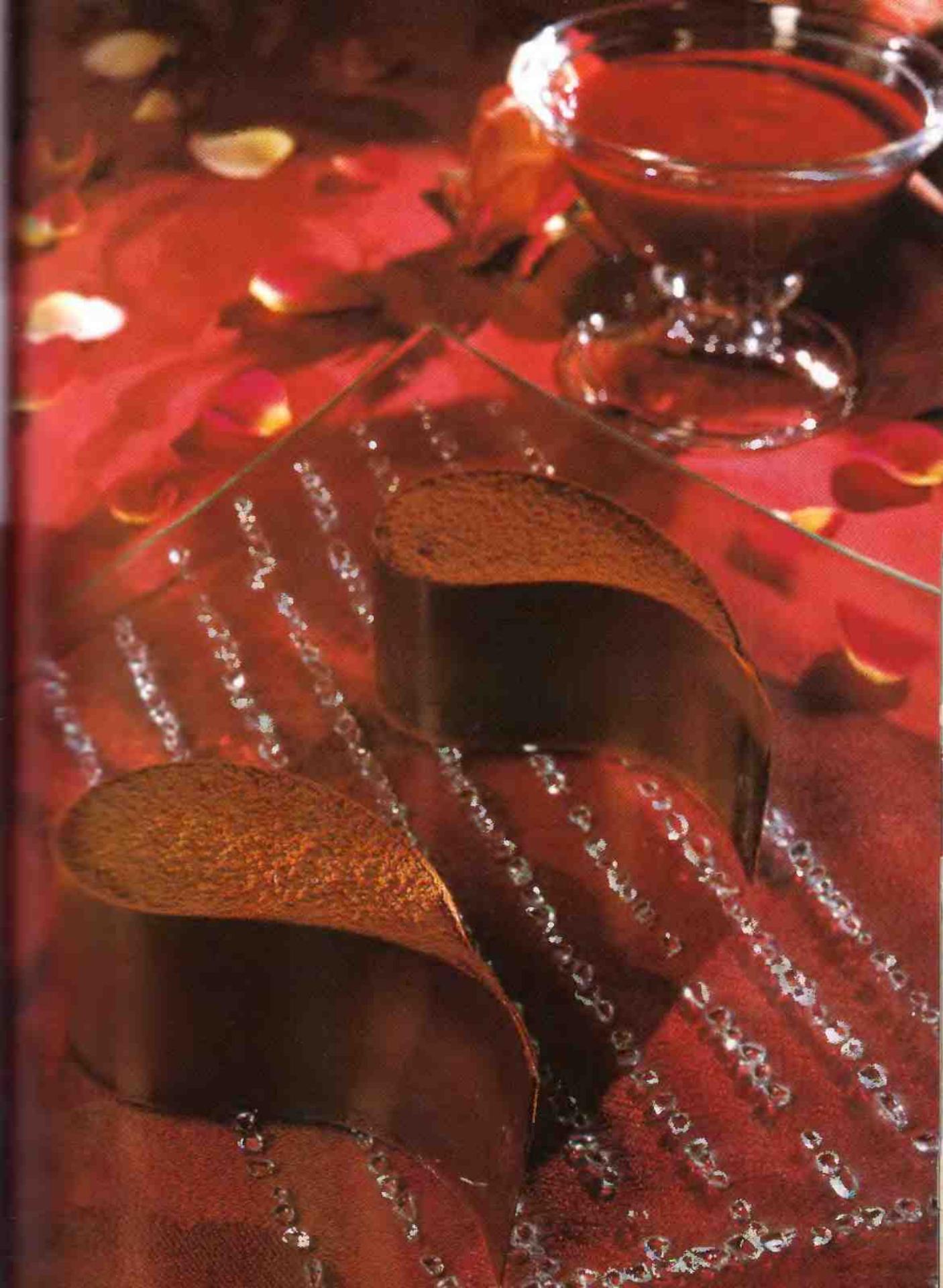


4. Оформление слезок

Удалите с миндального бисквита пергаментную бумагу, начиная с угла, после чего нарежьте из него небольшие прямоугольники размером 5 х 2 см. Положите в каждую слезку по одному прямоугольнику. С помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой заполните их наполовину шоколадным муссом. Положите в каждую слезку по второму бисквитному прямоугольнику. Наполните слезки шоколадным муссом, разровняйте сверху маленькой лопаткой или ножом и поставьте в холодильник на 45–50 мин.

Перед подачей слетка посыпьте какао-порошком. Осторожно удалите полоски родоидной бумаги и положите слезки на тарелки с английским кремом или малиновым пюре с соком.







Подготовка:

1 час 10 мин

Выпекание: 6–8 мин

Выдержка теста: 1 час

Состав

Для основного
рецепта:

300 г слоеного теста для
шоколадных бриошней.
Рецепт на стр. 21

150 г рокфора

2 банана

1 яйцо

Для слегка
подслащенной
глазури:

200 мл жидкых
сливок

75 г горького
шоколада
(содержание
какао 60 %)

15 г какао-
порошка

Шоколадные профитроли с рокфором и бананами

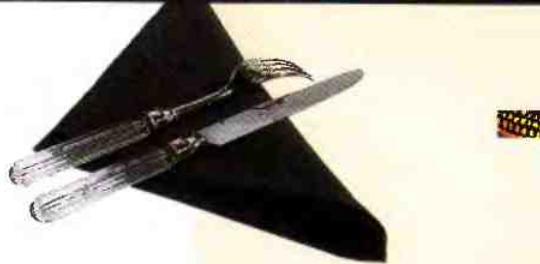
На 8–10 порций



Слегка подслащенная глазурь

Мелко порубите шоколад. Вскипятите в кастрюле сливки вместе с какао-порошком, время от времени взбивая веничком. Снимите с огня, добавьте измельченный шоколад, осторожно перемешайте, не взбивая, и остудите до комнатной температуры.





2

Бриоши (булочки)

Приготовьте сдобное тесто для шоколадных бриошней. Сделайте из этого теста шарики величиной с вишню (18–20 г), положите их на смазанный маслом противень и поставьте на расстойку на 1 час в теплое место (например, рядом с радиатором). Как только они практически удвоются в объеме, смажьте их взбитым яйцом, используя кисточку.

Выпекайте в духовке при температуре 200°C 2–3 мин, а затем при 180°C еще 4–5 мин.

Когда булочки остынут, срежьте ножом верх булочек (около 1 см) и слегка примните пальцем мякиш, чтобы их можно было начинить. На дно каждого такого углубления положите немного подслащенной глазури и немного рокфора (то и другое примерно величиной с лесной орех).

Очистите бананы, нарежьте их ломтиками толщиной 0,5 см и положите по одному в каждую булочку. Накройте сверху оставшимися верхушками и перед подачей на стол разогрейте в духовке в течение 2–3 мин на слабом огне (120–130°C).





Подготовка: 1 час 20 мин

Выпекание:

15 мин + 40 мин

Выдержка:

в холодильнике:

2 часа 40 мин

Состав

Для основного
рецепта:

Шоколадно-
миндальный бисквит
с подогревом.
Рецепт на стр. 23
500 г шоколадного
мусса «Пат-а-бомб».
Рецепт на стр. 31

Для
абрикосового
пюре:

700 г спелых
абрикосов

500 г сахара

Для пунша
из абрикосового
нектара:

200 мл сиропа,
оставшегося от
варки абрикосов

120 г
абрикосового
пюре

Шоколадно-абрикосовый пюре

На 4 порции



Приготовьте шоколадно-миндальный
бисквит с подогревом.



Абрикосовое пюре

Вскипятите в кастрюле 650 мл воды с сахарным песком. Удалите из абрикосов косточки. Как только сироп закипит, опустите в него плоды и варите на слабом огне 10–15 мин в зависимости от спелости фруктов. Абрикосы готовы, если кончик ножа легко протыкает их кожицу. Выньте шумовкой плоды, а сироп оставьте.

Приготовьте из абрикосов пюре с помощью электрического или ручного миксера, за исключением 8 половинок, которые должны остаться на тарелке.



Пунш из абрикосового нектара

Смешайте оставшийся после варки абрикосов сироп с абрикосовым пюре.





3

Оформление торта

Положите круглую форму без дна диаметром 20 см и высотой 6 см на блюдо для торта такого же размера.

С помощью острого ножа вырежьте из пласти миндального бисквита круг диаметром 15 см. Покройте его тонким слоем растопленного шоколада и положите внутрь формы на блюдо, шоколадом вниз. Смажьте сверху пуншем из абрикосового нектара, используя для этого кисточку.

Приготовьте шоколадный мусс «Пат-а-бомб» и наложите его на смазанный пуншем бисквит слоем 2 см. Разложите поверх оставшиеся половинки абрикосов и поставьте на 30 мин в холодильник.

4

Абрикосовый мусс

Замочите желатин в чашке с холодной водой.

Взбейте миксером белки, постепенно подсыпая сахарный песок.

Взбейте сливки и поставьте их в холодильник.

Разогрейте на слабом огне 250 г абрикосового пюре. Отожмите пластинки желатина, растопите их и введите в разогретое пюре с помощью веничка. Добавьте в пюре взбитые белки, а затем сливки, осторожно перемешивая деревянной ложкой.

Состав

25 г черного шоколада

Для абрикосового мусса:

250 г абрикосового пюре

3 пластинки желатина

150 г сахара

3 белка

250 мл жидкých сливок

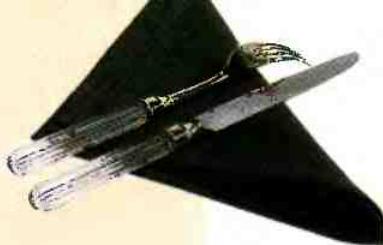
Для абрикосовой глазури:

100 г абрикосового пюре

1 пластинка желатина

50 г шоколадного лома





Заполните форму этим муссом, тщательно разравнивая лопаткой, и поставьте на 2 часа в холодильник.

5

Абрикосовая глазурь

Замочите пластинку желатина в чашке холодной воды. Вскипятите 100 г абрикосового пюре и добавьте предварительно отжатый желатин. Энергично взбейте веничком и остудите.

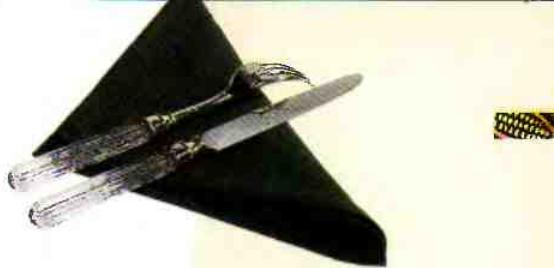
Выньте торт из холодильника, разогрейте глазурь, добавьте в нее немного оставшегося сиропа, чтобы она была жиже, и равномерно нанесите на поверхность торта лопаткой, не снимая форму. Поставьте застыивать в прохладное место на 10 мин.

Осторожно удалите форму, обложив ее смоченной в горячей воде салфеткой или проводя лезвием ножа между внутренней стороной формы и тортом.

Приклейте сбоку по окружности торта осколки шоколада, полученные из распределенного по пергаментной бумаге слоем в 2 мм шоколада для глазури (см. стр. 47), который после застывания разбиваю. При желании украсьте торт половинками абрикосов и подавайте.







Слоеные пирожные с шоколадом и фисташками

На 6 порций



Глазурь «Альгамбра»

Мелко порубите шоколад и положите его в миску. Вскипятите в кастрюле молоко, сливки и мед. Влейте эту смесь в измельченный шоколад, осторожно перемешивая деревянной ложкой, чтобы он полностью растопился.

Добавьте в полученную массу нарезанное мелкими кусочками сливочное масло, дайте ему растопиться, а затем снова перемешайте деревянной ложкой, не взбивая.



Английский фисташковый крем

Вскипятите молоко со сливками и 35 г сахарного песка. Добела разотрите веничком желтки с оставшимся сахаром. Как только молоко закипит, влейте часть в растертые желтки, взбейте веничком, а затем перелейте полученную массу обратно в молоко и варите около 1 мин, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока крем не начнет оставаться на ней тонким слоем.



Подготовка: 25 мин

Выпекание:

около 5 мин

Состав

Для глазури
«Альгамбра»:

200 мл молока

100 мл жидких

сливок

30 г цветочного
меда

420 г черного
шоколада

120 г сливочного
масла

Для
фисташкового
английского
крема:

500 мл молока

80 мл жидких

сливок

100 г сахара

6 желтков

50 г фисташковой
пасты без сахара

Для слоенных
пирожных:

5 тонких галет

1 белок

6 ст. ложек сахара

Снимите с огня. Добавьте фисташковую пасту и поставьте миску с готовым кремом в холодильник.

3

Слоеные пирожные

Удалите с галет папиросную бумагу, в которую они упакованы. С помощью кисточки смажьте их с обеих сторон слегка взбитым белком и посыпьте сахарным песком.

Положите галеты друг на друга и вырежьте из них 24 квадратика со стороной 6 см. Затем выложите квадратики на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, и подрумяните в разогретой до 220°С духовке чуть меньше минуты. Вынув противень из духовки, отделите галеты от пергаментной бумаги и сложите в тарелку.

Как только они полностью остынут, разложите на столе 6 галет и с помощью чайной ложки осторожно положите на каждую шарик глазури размером с лесной орех. Покройте сверху второй галетой, а затем повторите операцию еще два раза.

Налейте на каждую тарелку немного фисташкового английского крема, положите слоеное пирожное и тотчас подавайте.



Торт «Баня»

На 6 порций



Пунш из маракуйи

На деревянной разделочной доске разрежьте пополам плоды маракуйи, выньте чайной ложкой мякоть и протрите ее через сито, поставленное на миску, чтобы собрать только сок. Вскипятите в кастрюльке 100 мл воды с сахаром. Остудите и влейте сок маракуйи.



Торт

Очистите бананы, разрежьте их вдоль пополам, а затем каждую половинку на 4–5 кусочков.

Растопите на сковороде или во фритюре нице немного сливочного масла, положите бананы и обжарьте их в течение 3–4 мин, периодически помешивая деревянной ложкой. Посыпьте сахарным песком и продолжайте жарить, пока масло слегка не карамелизуется. Распустите маслу, добавив светлый ром, и переложите на тарелку.

Подготовка: 30 мин



Выпекание:

около 5 мин

Выдержка

в холодильнике:

3–4 часа

Состав

Для основного рецепта:

1 корж диаметром 20 см из шоколадного бисквита с подогревом.
Рецепт на стр. 23
800 г шоколадного мусса «Пат-а-бомб».
Рецепт на стр. 31

5 бананов средней твердости

50 мл светлого рома

70 г сливочного масла

50 г сахара

Для пунша из маракуйи:

6–7 плодов маракуйи

130 г сахара

Для украшения:

20 г какао-порошка

1 плитка черного шоколада





Приготовьте шоколадный бисквит с подогревом. Поставьте круглую форму без дна диаметром 20 см и высотой 6 см на блюдо для торта такого же размера. Разрежьте бисквитный корж ножом с зубчатым лезвием пополам, чтобы получилось два круга толщиной 1 см. Покройте первый бисквитный круг тонким слоем растопленного шоколада (20 г) и положите его в форму, шоколадом вниз. Сверху смажьте его пуншем из маракуйи, используя для этого кисточку.

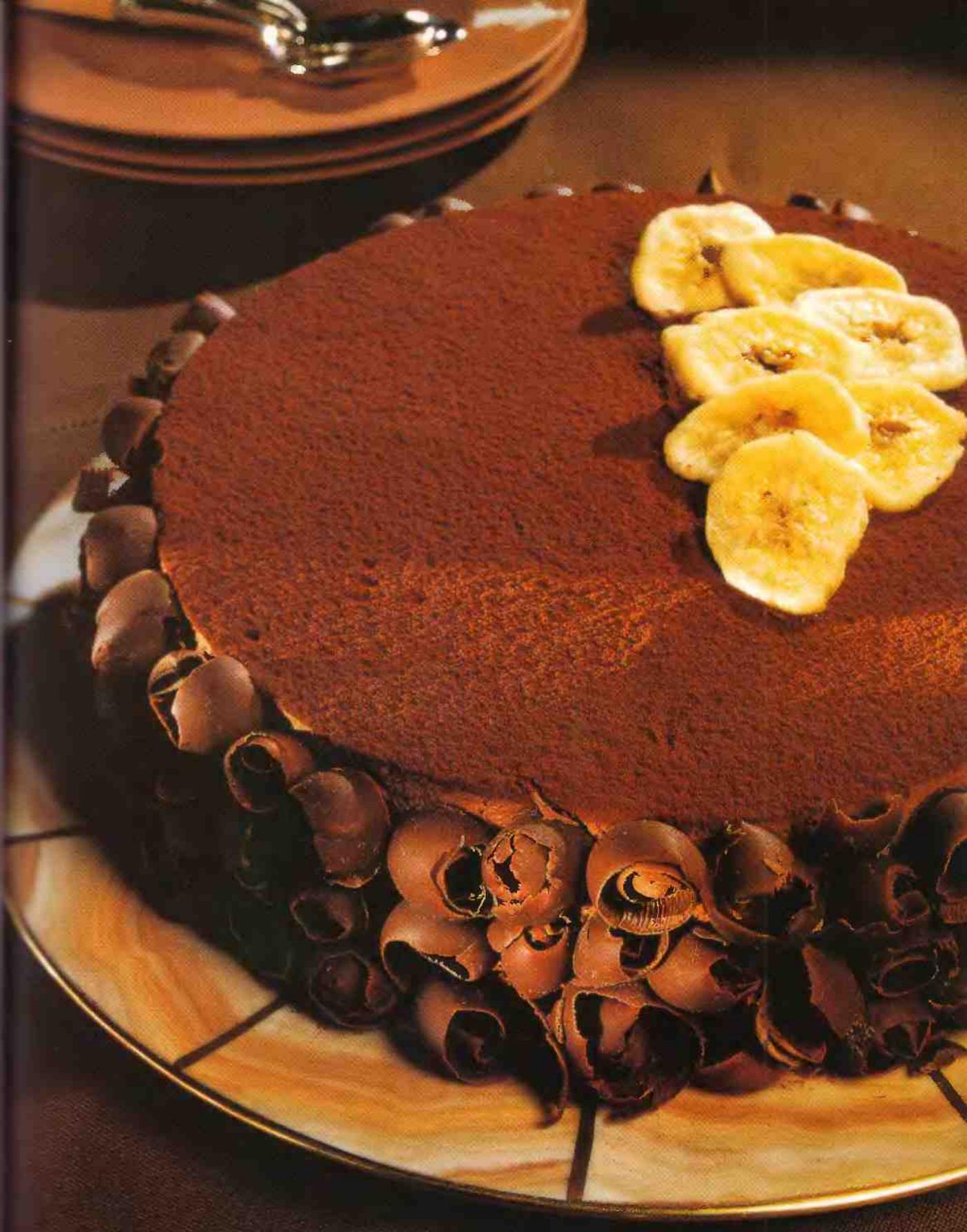
Приготовьте шоколадный мусс и выложите его на бисквит слоем в 1 см.

Поверх разложите бананы, покройте еще одним слоем шоколадного мусса и положите сверху второй бисквитный круг. Смажьте его пуншем из маракуйи и заполните форму до самого верха оставшимся шоколадным муссом.

Поставьте торт на 3–4 часа в холодильник, после чего снимите форму, проводя лезвием ножа вдоль ее внутренней стенки.

Посыпьте торт какао-порошком и приготовьте шоколадную стружку, поскоблив картофелечисткой края плитки шоколада. Приклейте шоколадную стружку к боковой стороне торта по всей окружности и при желании украсьте сверху тонкими ломтиками сушеных бананов.









Партии с камамбера и яблоками в шоколаде

На 6 порций



Яблоки в шоколаде

Срежьте с яблок кожуру, разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте маленьким ножом тонкими ломтиками (не более 3 мм).

Растопите на сковороде сливочное масло и нарезанный небольшими кусочками шоколад. Как только смесь начнет закипать, добавьте ломтики яблок и обжарьте их в течение 1–2 мин. Если сковорода не очень большая, желательно проделать эту операцию в два приема. Выложите готовые яблоки на тарелку и поставьте в прохладное место, но не в холодильник, чтобы шоколад не застыл.



Подготовка: 1 час

Выпекание: 4–5 мин

Выдержка теста:

30 мин–1 час

Состав

Для яблок

в шоколаде:

3–4 яблока в зависимости от размера

100 г сливочного масла

50 г горького шоколада (содержание какао не менее 60%)

Для основы тартинок из сдобного шоколадного теста:

200 г сдобного шоколадного теста.
Рецепт на стр. 19

Для крема из камамбера:

1 головка камамбера в виде сердечка из сырого молока
100 мл густых сливок

9

Основа тартинок из сдобного шоколадного теста

Приготовьте сдобное шоколадное тесто. Разделите его на 6 частей и скатайте в виде шариков. Посыпьте стол мукой и раскатайте эти шарики скалкой в лепешки толщиной около 5 мм. Если тесто эластичное, повторите операцию несколько раз.

Выложите лепешки на противень, покрытый пергаментной бумагой, и поставьте на 10–15 мин в теплое место (например, возле радиатора) на расстойку, чтобы они немного подошли.

3

Крем из камамбера

Срежьте ножом корочку с головки камамбера, а затем протрите «сердцевину» через сито. Добавьте сливки, перемешайте и наложите эту массу на лепешки слоем не более 5 мм. Поверх разложите в виде звездочки ломтики яблок в шоколаде и выпекайте в духовке при температуре 210°C 4–5 мин. При желании украсьте каждую тартинку полоской подливки с какао и сразу подавайте.

Можно приготовить эти тартинки накануне и разогреть их непосредственно перед подачей на стол.



Миндальная черепица с апельсинами и шоколадом

На 6 порций



1 Миндальная черепица с апельсинами

Растопите сливочное масло и поставьте его в теплое место, чтобы оно остыло, но оставалось жидким.

Потрите 2 кусочка сахара о кожуру апельсина и положите их в апельсино-вый сок.

Просейте вместе муку с сахарной пудрой, добавьте дробленый миндаль и всыпьте все в растопленное масло. Влейте в эту массу апельсиновый сок и хорошо перемешайте, не взбивая.

Сделайте из этого теста 6 шариков величиной с лесной орех и положите их на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, на расстоянии 10 см друг от друга.

Выпекайте в духовке при температуре 180°С около 6–8 мин. Готовая черепица должна быть лишь слегка подрумяненной.

Вынув противень из духовки, подождите минутку, после чего лопаткой осторожно отделите от бумаги черепицу, пока она еще не остыла.



Подготовка: 30 мин
Выпекание: 15 мин
Выдержка мусса в холодильнике: 2 часа

Состав

Для миндальной черепицы:

2 кусочка сахара

120 г дробленого миндаля

100 г просеянной сахарной пудры

20 г муки

1 ст. ложка апельсинового сока

80 г сливочного масла

Для оформления:

400 г шоколадного мусса со взбитыми белками.
Рецепт на стр. 32

Для апельсинового масла:

200 мл

апельсинового сока

100 г сливочного масла

10 кусочков сахара

Повторите эту операцию еще 2 раза, чтобы в общей сложности получилось 18 печений.

Сложите черепицу на тарелку или блюдо, не накладывая горкой, чтобы она не сломалась.

2

Оформление

Приготовьте шоколадный мусс со взбитыми белками.

Приготовьте апельсиновое масло: вскипятите в маленькой кастрюльке апельсиновый сок с сахаром. Как только смесь начнет закипать, добавьте нарезанное маленькими кусочками сливочное масло, постоянно перемешивая веничком. Когда масло полностью растопится, перелейте полученную массу в миску.

Положите на дно каждой тарелки по одной апельсиновой черепице. С помощью кондитерского мешка с ровной насадкой выдавите на нее шарик шоколадного мусса величиной с ягоду клубники. Положите на этот шарик вторую черепицу и повторите операцию еще 2 раза. **У**бедитесь в том, что апельсиновое масло теплое, налейте его в каждую тарелку вокруг черепицы и тотчас подавайте.





Подготовка: 30 мин

Выпекание: 10 мин

Состав

250 г шоколада
для глазури.
Рецепт на стр. 47

80 г цветочного
меда

250 г сахара

175 г дробленого
миндаля

1 ст. ложка
кукурузного масла

Миндальный грильяж в шоколаде

Для 50 шт.



Вскипятите в кастрюльке мед, затем постепенно, ложка за ложкой, всыпьте сахарный песок, постоянно перемешивая массу деревянной лопаткой. Как только получится карамель приятно золотистого цвета, добавьте миндаль и слегка перемешайте. Снимите с огня и сразу же вылейте полученную грильяжную массу на смазанный растительным маслом лист алюминиевой фольги, раскатайте смазанной растительным маслом скаквой и остудите.

Разбейте пласт грильяжа на кусочки величиной с квадратик шоколада. Окуните каждый кусочек в предварительно растопленный и обработанный шоколад для глазури. Выньте с помощью вилки, постукивая ею о край миски, чтобы стекли излишки шоколада.

Разложите кусочки грильяжа на листе пергаментной бумаги и дайте застыть шоколаду, после чего аккуратно отделите грильяж от бумаги и подавайте.





Пирог «Опера»

На 8 порций



Приготовьте глазурь «Опера» и бисквит «Джоконда».

1

Сливочный крем с кофе

Следуйте указаниям рецепта по приготовлению сливочного крема на стр. 36, добавив к нему 10 г растворимого кофе, разведенного в чайке обычного крепкого кофе.

2

Кофейный пунш

Раздробите зерна кофе. Вскипятите 250 мл воды вместе с сахаром и дроблеными зернами кофе. Дайте настояться 15 мин. Профильтруйте полученный раствор через сито с мелкими ячейками или салфетку и добавьте растворимый кофе.



Подготовка:
1 час 30 мин
Выпекание: 20 мин
Выдержка
в холодильнике:
около 2 час 15 мин

Состав

Для основного
рецепта:

3 квадратных коржа
размером 25 x 25 см
из бисквита
«Джоконда».
Рецепт на стр. 26
200 г глазури «Опера».
Рецепт на стр. 43

Для сливочного
крема с кофе:

250 мл молока

1 стручок ванили

5 желтков

3 желтка

250 г сахара

250 г сливочного
масла

10 г растворимого
кофе

1 чашка кофе

Для кофейного
пунша:

140 г сахара

50 г дробленых
зерен кофе

2 ст. ложки
растворимого
кофе



3

Торт «Опера»

Зачистите три коржа из бисквита «Джоконда», т. е. срежьте с них ножом по 2 см с каждой стороны, оставив лишь мягкую среднюю часть. Удалите с бисквита пергаментную бумагу.

Растопите 20 г шоколада и смажьте один из трех бисквитных коржей тонким слоем шоколада, используя для этого кисточку. Дайте застыть и положите корж на лист картона того же размера, шоколадом вниз. Смажьте его сверху кофейным пуншем с помощью кисточки, а затем покройте тонким слоем сливочно-го крема (5 мм). Положите поверх второй корж бисквита, смажьте его аналогичным образом кофейным пуншем и покройте тонким слоем предварительно разогретой на водяной бане глазури «Опера». Сверху положите последний корж бисквита, смажьте его пуншем, как и оба предыдущих, и покройте сверху сливочным кремом, после чего поставьте торт на 2 часа в холодильник.

Растопите на водяной бане 100 г шоколада с 2 столовыми ложками кукурузного масла и равномерно покройте им торт. Поставьте на 10 мин в холодильник, чтобы шоколад застыл. Затем посыпьте центр торта сахарной пудрой и какао-порошком. Можно написать на нем слово «Опера», используя кондитерский мешок с узкой насадкой, однако эта работа требует определенных навыков.

Состав

20 г шоколада
100 г шоколада (содержание какао 60 %)
2 ст. ложки кукурузного масла
20 г какао- порошка
20 г сахарной пудры





После полуночи...

В час позднего ужина, по возвращении из театра, в безмятежном спокойствии ночи, которую хочется продолжить, вы с особым упоением отведаете насыщенные десерты, с высоким содержанием какао, сочетающие нежные и изысканные ароматы, способные пробудить самые сокровенные чувства. Профитроли из лепестков роз, засахаренные каштаны в шоколадном мешочке или трюфели превратят вашу ночь в моменты истинного удовольствия.





Подготовка: 20 мин
Выпекание: 5 мин

Состав

600 г подливки
с какао.
Рецепт на стр. 46

8—9 груш
в зависимости
от размера

1 ст. ложка
грушевой водки
70 г сливочного
масла

Груши в шоколадной подливке с мороженым

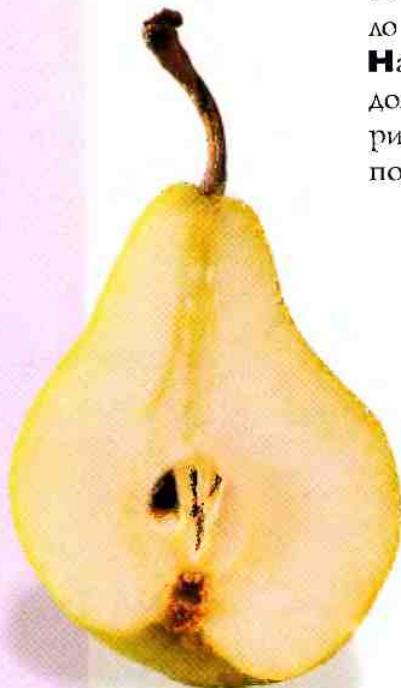
На 8 порций



Снимите с груш кожуру, разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте каждую половинку на 6 долек. Растопите на сковороде сливочное масло, положите дольки груш, обжарьте их с обеих сторон до румяной корочки, после чего влейте 1 столовую ложку грушевой водки. Поставьте в теплое место (например, на противень в разогретой до 150°С духовке).

Приготовьте подливку с какао. Остудите ее и разлейте по тарелкам слоем около 5 мм.

На каждую тарелку выложите конусом дольки груш, положите в центре шарик ванильного мороженого и тотчас подавайте.





ПОСЛЕ ПОЛУНОЧИ...



Подготовка: 35 мин

Вымочивание:

12 часов

Сушка: 2–3 часа

Состав

Для глазури из лепестков роз:

100 мл жидких сливок

200 г белого шоколада

25 г сливочного масла

1 ст. ложка розового сиропа

1 ст. ложка розовой воды

Профитрали из лепестков роз

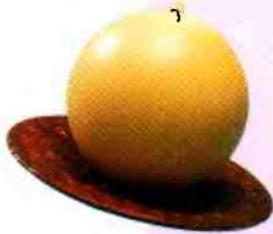
На 8 порций



Глазурь из лепестков роз

Мелко порубите белый шоколад. В маленькой кастрюльке доведите до кипения сливки, розовый сироп и розовую воду. Всыпьте измельченный шоколад и перемешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока он полностью не растворится. В заключение добавьте нарезанное мелкими кусочками сливочное масло. Перелейте готовую глазурь в чашку и держите при комнатной температуре.





2 Леденцовый сироп и профитроли

Вскипятите сахар в 350 мл воды и ос-
тудите.

Раскатайте скалкой розовую миндальную
массу (как можно тоньше), периодичес-
ки посыпая ее сахарной пудрой. Смочи-
те раскатанную массу кисточкой. Разло-
жите по ней шарики глазури величиной
с лесной орех на расстоянии 5 см друг
от друга. Накройте шарики второй по-
ловиной раскатанной массы и с помо-
щью рифленой круглой формы вырежь-
те маленькие профитроли. Положите их
в выстланное пергаментной бумагой не-
глубокое блюдо, залейте леденцовым си-
ропом и оставьте вымачиваться.

После 12 часов вымачивания достаньте
профитроли из сиропа, разложите на
решетке для торта и оставьте на 2–3
часа подсушиться.

Приготовьте малиновое пюре с соком.

Перед подачей налейте в каждую тарел-
ку немного малинового пюре с соком,
положите по 5 профитролов и, при же-
лании, украсьте лепестками роз, сполос-
нутыми холодной водой.

Состав

Для леденцового сиропа:

800 г сахара

250 г розовой миндальной массы

50 г сахарной пудры

Для гарнира:

Малиновое пюре
с соком.
Рецепт на стр. 45

Лепестки роз
(по желанию)





Подготовка: 30 мин
Выпекание: 50 мин
Выдержка крема:
1 час

Состав

Для крем-брюле:

- 5 желтков
85 г сахара
350 мл жидких сливок
200 г йогурта
2 ст. ложки лимонного сока
цедра с 2 лимонов

Для мягкого апельсинового шоколада:

- 150 мл жидких сливок
1 желток
150 г черного шоколада
2 ст. ложки апельсинового сока
цедра с 1 апельсина
20 г сливочного масла
50 г сахара

Крем-брюле с мягким апельсиновым шоколадом

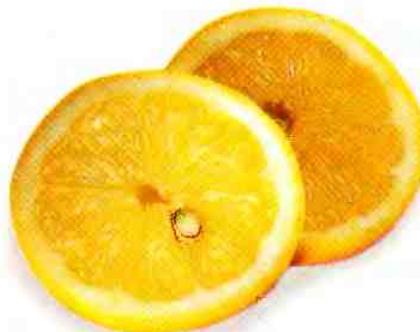
На 8 порций



Крем-брюле

Натрите цедру с лимонов, не задевая белую часть корки. Добавьте взбейте всничком желтки с сахарным песком и лимонной цедрой. Добавьте, не взбивая, сливки, йогурт и лимонный сок. Выдержите в течение 1 часа, после чего разлейте по маленьким формочкам для крем-брюле (слоем максимум 2 см).

Поставьте на 50 мин в разогретую до 90°С духовку. Внимание: крем ни в коем случае не должен закипать. Выньте готовый крем из духовки и охладите.





2 Мягкий апельсиновый шоколад

Натрите цедру с 1 апельсина, предпринимая те же предосторожности, что и с лимонами. Добавьте апельсиновый сок.

Влейте кипящие сливки в желток и энергично взбейте веничком. Не остужая, влейте эту смесь в мелко порубленный шоколад, перемешивая деревянной лопаткой. Введите сливочное масло, затем влейте апельсиновый сок. Тотчас перелейте эту массу в неглубокое блюдо слоем не более 2 см и поставьте застывать.

Перед подачей посыпьте крем-брюле сахарным песком и поставьте на 5–10 сек в гриль, чтобы поверхность карамелизовалась. Чуть охладите и положите сверху кнель из мягкого апельсинового шоколада, сделанный с помощью столовой ложки, смоченной в горячей воде.







Засахаренные каштаны в шоколадном мешочек

На 8 порций



Шоколадные блинчики

Просейте вместе муку и какао-порошок. Добавьте сахарный песок, затем по одному два яйца (взбейте веничком, чтобы не было комков). После этого введите 30 г растопленного, но не горячего сливочного масла, влейте пиво и молоко и все размешайте. Поставьте тесто на 1 час в прохладное место.

Растопите на сковороде с антипригарным покрытием диаметром 25 см шарик сливочного масла величиной с орех. Испеките 8 тонких блинчиков, каждый раз добавляя на сковороду очередной шарик сливочного масла, и поставьте их в холодильник, пока будете готовить каштановое желе.



Каштановое желе

Замочите желатин в чайке холодной воды. Взбейте жидкие сливки и поставьте их в холодильник. В маленькой кастрюльке с толстым дном вскипятите молоко с густыми сливками.



Подготовка: 45 мин

Выпекание: 10 мин

Выдержка теста:

1 час

Состав

Для шоколадных блинчиков:

250 мл молока

80 г муки

20 г сахара

20 г какао-порошка

3 ст. ложки темного пива

30 г сливочного масла

2 яйца

Для каштанового желе:

150 мл молока

4 желтка

2 ст. ложки густых сливок

300 г каштанового крема

4 пластинки желатина

450 мл жидких сливок

Для украшения мешочеков:

2 стручка ванили

6 засахаренных каштанов



Состав

Для гарнира:

100 мл густых сливок

150 г шоколадного соуса

4 ст. ложки виски

Для соединения мешочеков:

Положив стручки ванили на стол плашмя, разрежьте их вдоль пополам. Соскоблите мякоть ножом и оставьте ее, чтобы приготовить, к примеру, английский соус. Разрежьте каждую половинку стручка надвое и отложите.

Взбейте желтки в маленькой миске. Как только молоко со сливками начнет закипать, влейте немного во взбитые желтки, энергично перемешайте веничком и перелейте обратно в кастрюлю. Варите эту смесь до тех пор, постоянно помешивая, пока она не будет оставаться на ложке тонким слоем, но не доводите ее до кипения.

Снимите с огня, добавьте отжатый желатин и каштановую массу.

Как только эта смесь остывает, осторожно введите взбитые сливки и сразу же приступайте к заполнению мешочеков, как описано ниже.



Оформление

Раздробите в чашке засахаренные каштаны и смочите их небольшим количеством виски.

Разложите 8 блинчиков на столе и положите в центр каждого по 1 столовой ложке каштанового желе. Посыпьте желе дроблеными засахаренными каштанами.

Сверху положите еще по 1 столовой ложке каштанового желе и сложите блинчики в виде небольшого мешочка, используя для соединения разрезанные на 4 части стручки ванили.

Положите мешочки на противень, покрытый листом пергаментной бумаги, и поставьте на 1 мин в горячую духовку. Подайте с густыми сливками или шоколадным соусом.



Замороженная шоколадная нуга с корицей и кунжутным семенем

На 8 порций



Тесто с кунжутным семенем

Растопите сливочное масло и поставьте в теплое место, чтобы оно остыло, но оставалось жидким. Просейте сахарную пудру, добавьте муку и кунжутное семя. Всыпьте смесь в охлажденное растопленное сливочное масло и хорошо перемешайте, не взбивая. Добавьте 1 столовую ложку теплой воды и перемешайте.

На противень, покрытый листом пергаментной бумаги, смазанной растительным маслом, выложите шарики теста с кунжутным семенем величиной с орех на расстоянии 7 см друг от друга.

Выпекайте в духовке при температуре 170°C 3–4 мин. Необходимо, чтобы шарики растеклись и подрумянились до золотистого цвета.

Вынув из духовки, остудите эти кусочки, отделите их от бумаги, сложите в миску и размельчите вилкой.



Подготовка: 35 мин

Выпекание: около

10 мин

Время заморозки:

4 часа

Состав

Для теста с кунжутным семенем:

120 г кунжутного семени

100 г сахарной пудры

20 г муки

80 г сливочного масла

Для замороженной нуги:

50 г сахара

150 мл цветочного меда

5 белков

500 мл жидких сливок

125 г полуторного шоколада (содержание какао 50%)

1 ч. ложка молотой корицы

Для сервировки:

400 г абрикосового торта с соусом
Рецепт на стр. 45





2

Глазированная нуга

Взбейте сливки веничком или миксером и оставьте при комнатной температуре.

Мелко порубите шоколад и растопите его на водяной бане.

В маленькую кастрюльку влейте мед, затем всыпьте сахарный песок и поставьте на слабый огонь. В это время взбейте белки в густую пену. Увеличьте огонь под кастрюлькой с медом, доведите его до кипения, прокипятите около 3 мин, после чего влейте во взбитые белки. Взбейте массу веничком до полного остывания и добавьте 1 чайную ложку молотой корицы.

Затем введите в растопленный шоколад половину взбитых сливок, энергично взбейте веничком и сразу влейте эту смесь в охлажденные белки. Осторожно перемешайте деревянной лопatkой и добавьте измельченные кусочки с кунжутным семенем и оставшиеся взбитые сливки. Влейте полученную массу в прямоугольную форму для кекса с антипригарным покрытием и поставьте на 4 часа в холодильник для заморозки.

Приготовьте абрикосовое пюре с соком.

Выньте готовую нугу из формы, предварительно опустив ее на несколько секунд в миску с горячей водой. Нарежьте ломтиками толщиной 15 мм, положите на тарелку и налейте вокруг абрикосовое пюре с соком.







Крем-брюле с какао и хрустящей карамелью из корня солодки

На 8 порций



Состав

Для крем-брюле с какао:

600 мл жидких сливок

200 мл молока

100 мл густых сливок

50 г какао-порошка

8 желтков

160 г сахара

Для хрустящей карамели из корня солодки:

1 чашка крепкого кофе

10 мл апикового ликера

300 г сахара

1 корень солодки (лакричника)



Крем-брюле с какао

Просейте какао-порошок через сито и понемногу всыпьте его в густые сливки, постоянно помешивая, чтобы не было комков, после чего разведите смесь жидкими сливками, не взбивая. Процедите ее через сито с мелкими ячейками. Добела разотрите веничиком желтки с сахарным песком. Влейте в желтки молоко, перемешайте веничиком, не взбивая, и влейте в полученную ранее смесь. Маленькой шумовкой снимите образовавшуюся на поверхности пену.

Сразу разлейте массу по отдельным широким и невысоким огнеупорным чашкам слоем не более 1,5 см. Если нет огнеупорных чашек, можно использовать блюдо для торта из фарфора или стекла диаметром около 10 см. Однако слой в любом случае не должен быть толще, чем 1,5 см.

Поставьте на 40–45 мин в духовку, разогревнутую до 90°С. Готовый крем остудите и поставьте в холодильник.



2 Хрустящая карамель из корня солодки

Влейте в маленькую кастрюлю 120 мл воды, кофе и анисовый ликер и опустите разломанный на 2–3 куска корень солодки. Доведите до кипения и дайте настояться 3 мин. Выньте из кастрюли корень солодки, добавьте сахар, поставьте на огонь и варите, периодически помешивая, до образования слегка золотистой карамели. Снимите кастрюлю с огня и окуните дно в холодную воду, чтобы остановить процесс варки карамели.

Воткните в карамель вилку и быстро перемещайте ее над смазанным растительным маслом листом алюминиевой фольги, чтобы получились нити из карамели. Многократно повторите эту операцию в разных направлениях. Отсудите.

Как только карамельные нити хорошо затвердеют, осторожно удалите алюминиевую фольгу, положите осколки карамели на охлажденный крем-брюле и тотчас подавайте.





Подготовка: 30 мин
Варка: 5 мин
Замораживание:
12 часов

Состав

250 г горького
черного шоколада
(содержание
какао более 60 %)
200 г густых
сливок
100 г сливочного
масла
100 г какао-
порошка

Для 50 шт.



Шоколадные трюфели

Вскипятите в кастрюле густые сливки, снимите с огня и хорошо перемешайте деревянной ложкой, не взбивая. Добавьте мелко порубленный шоколад и введите слегка размягченное сливочное масло. Перелейте массу в высокое блюдо и поставьте на ночь в холодильник.

На следующий день сделайте руками небольшие шарики, беря чайной ложкой порции этой массы, и обваляйте в какао-порошке.

Состав

250 г горького
черного шоколада
(содержание
какао 55 %)
200 г жидкых
сливок
50 г сливочного
масла
2 ст. ложки виски
100 г какао-
порошка

Для 50 шт.

Трюфели с виски

Вскипятите в кастрюле сливки, снимите с огня и добавьте мелко порубленный шоколад. Хорошо перемешайте деревянной ложкой, не взбивая, введите нарезанное мелкими кусочками сливочное масло, после чего влейте виски.

Сделайте трюфели аналогично предыдущему рецепту.



Алфавитный указатель рецептов по главам



Азбука кондитера

- Английский ванильный крем, 39
Бисквит «Джоконда», 26
Взбитые сливки с шоколадом, 33
Глазурь «Альгамбра», 41
Глазурь для трюфелей, 43
Глазурь «Опера», 43
Заварной ванильный крем, 37
Заварной шоколадный крем, 38
Классическая шоколадная глазурь, 42
Масляный бисквит «Саше», 28
Миндальный крем, 38
Подивка с какао, 46
Сдобное тесто для шоколадных
брюшней, 21
Сливочный крем, 36
Сухой шоколадный бисквит
для галет, 27
Сухой бисквит для галет, 27
Фруктовое пюре с соком
(клубника, малина, абрикосы), 45
Шоколад для глазури и украшений,
47
Шоколадно-миндальный бисквит
с подогревом, 24
Шоколадно-ореховый бисквит
с подогревом, 25
Шоколадное песочное тесто
с миндалем, 18
Шоколадное песочное тесто
с фундуком, 18
Шоколадное сдобное тесто, 19
Шоколадное слоеное тесто, 15
Шоколадное тесто для лапши, 20
Шоколадный бисквит
без добавления муки, 29
Шоколадный бисквит
с подогревом, 23
Шоколадный крем «Шибуст», 35
Шоколадный мусс «Пат-а-бомб», 31

- Шоколадный мусс со взбитыми
белками, 32
Шоколадный соус, 46

Завтрак с шоколадом

- Ароматный горячий шоколад, 54
Полугорячий горячий шоколад, 54
Сдобный пирог с какао
и коричневым сахаром, 50
Шоколадный бриош, 52
Шоколадный кекс с пряным
изюмом, 56

Обед в кругу семьи

- Апельсиновые цукаты
в шоколаде, 80
Безе с малиной и шоколадным
кремом, 82
Бисквитный торт «Саше», 78
«Дипломат» с шоколадом
и апельсиновыми цукатами, 63
Ореховый торт с шоколадным
кремом и грушами, 66
Пирожное «Монблан», 69
Три орешка в шоколаде, 80
Шоколадная помадка с английским
кофейным кремом, 68
Хлебцы с шоколадным соусом
и компотом из мандаринов
с лавандой, 62
Шварцвалдский торт, 74
Шоколадный пирог с ванильным
соусом, 60
Яблочный пирог
«Шоколадница», 72

Сладкий стол для детей

Блинчики с молочным шоколадом, 96
Десерт со злаками и шоколадом, 91
Миндальные «скалы», 100
Мягкое песочное печенье с глазком из шоколада и апельсиновыми цукатами и горячий шоколад с корицей, 88
«Снежки» в английском шоколадном креме, 99
Торт пралине, 93
Шоколадное печенье с орехами пекан, 86

Полдник с шоколадом

Гладкое миндальное печенье, 110
Кекс с мраморным шоколадным рисунком, 104
Миндальная черепица с кофе, 112
Миндальное печенье «Мадлен», глазированное шоколадом, 106
Миндальный бисквит с какао и лаймами, 114
Чайный бисквитный торт, 117
Шоколадные эклеры, 108
Шоколадный торт с малиновым конфитюром, 118

Изысканный ужин

Воздушный шоколадно-малиновый торт «Ганайя», 130
Миндальная черепица с апельсинами и шоколадом, 155
Миндальный грильяж в шоколаде, 158
Слоеные пирожные с шоколадом и фисташками, 147

Тартинки с камамбером и яблоками в шоколаде, 153
Торт «Байя», 149
Торт «Опера», 159
Цыпленок под соусом «Ганайя», 125
Шоколадная лапша с апельсинами, 122
Шоколадно-абрикосовый торт, 142
Шоколадные профитроли с рокфором и бананами, 140
Шоколадные равиоли с цикориевым соусом, 127
Шоколадные слезки, 136
Шоколадный наполеон по моему рецепту, 132

Груши в шоколадной подливке с мороженым, 164
Замороженная шоколадная нуга с корицей и кунжутным семечком, 173
Засахаренные каштаны в шоколадном мешочеке, 171
Крем-брюле из овечьего молока с мягким апельсиновым шоколадом, 168
Крем-брюле с какао и хрустящей карамелью из корня солодки, 176
Профитроли из лепестков роз, 166
Трюфели с виски, 178
Шоколадные трюфели, 178

Общий алфавитный указатель рецептов

- Английский ванильный крем, 39
Апельсиновые цукаты в шоколаде, 80
Ароматный горячий шоколад, 54
Безе с малиной и шоколадным кремом, 82
Бисквит «Джоконда», 26
Бисквитный торт «Саше», 78
Блинчики с молочным шоколадом, 96
Взбитые сливки с шоколадом, 33
Воздушный шоколадно-малиновый торт «Ганайя», 130
Гладкое миндальное печенье, 110
Глазурь «Альгамбра», 41
Глазурь для трюфелей, 43
Глазурь «Опера», 43
Груши в шоколадной подливке с мороженым, 164
Десерт со злаками и шоколадом, 91
«Дипломат» с шоколадом и апельсиновыми цукатами, 63
Заварной ванильный крем, 37
Заварной шоколадный крем, 38
Замороженная шоколадная нуга с корицей и кунжутным семенем, 173
Засахаренные капитаны в шоколадном мешочек, 171
Кекс с мраморным шоколадным рисунком, 102
Классическая шоколадная глазурь, 42
Крем-брюле из овечьего молока с мягким апельсиновым шоколадом, 168
Крем-брюле с какао и хрустящей карамелью из корня солодки, 176
Масляный бисквит «Саше», 28
Миндальная черепица с апельсинами и шоколадом, 155
Миндальная черепица с кофе, 112
Миндальное печенье «Мадлен», глазированное шоколадом, 106
Миндальные «скалы», 100
Миндальный бисквит с какао и лаймами, 114
Миндальный грильяж в шоколаде, 158
Миндальный крем, 39
Мягкое песочное печенье с глазком из шоколада и апельсиновыми цукатами и горячий шоколад с корицей, 88
Ореховый торт с шоколадным кремом и грушами, 66
Пирожное «Монблан», 69
Подливка с какао, 46
Полугорький горячий шоколад, 54
Профитроли из лепестков роз, 166
Сдобное тесто для шоколадных бриошней, 21
Сдобный пирог с какао и коричневым сахаром, 50
«Снежки» в английском шоколадном креме, 99
Сливочный крем, 36
Слоеные пирожные с шоколадом и фисташками, 147
Сухой шоколадный бисквит для галет, 27
Сухой бисквит для галет, 27
Тартинки с камамбером и яблоками в шоколаде, 153
Торт «Байя», 149
Торт «Опера», 159
Торт пралине, 93
Три орешка в шоколаде, 80
Трюфели с виски, 178
Фруктовое пюре с соком (клубника, малина, абрикосы), 45

Хлебцы с шоколадным соусом и компотом из мандаринов с лавандой, 62
Цыпленок под соусом «Ганайя», 125
Чайный бисквитный торт, 115
Шварцвальдский торт, 74
Шоколад для глазури и украшений, 47
Шоколадная лапша с апельсинами, 122
Шоколадная помадка с английским кофейным кремом, 68
Шоколадно-абрикосовый торт, 142
Шоколадно-миндальный бисквит с подогревом, 24
Шоколадно-ореховый бисквит с подогревом, 25
Шоколадное песочное тесто с миндалем, 18
Шоколадное песочное тесто с фундуком, 18
Шоколадное печенье с орехами пекан, 86
Шоколадное сдобное тесто, 19
Шоколадное слоеное тесто, 15
Шоколадное тесто для лапши, 20

Шоколадные профитроли с рокфором и бананами, 140
Шоколадные равиоли с цикорийным соусом, 127
Шоколадные слезки, 136
Шоколадные трюфели, 178
Шоколадные эклеры, 108
Шоколадный бисквит без добавления муки, 29
Шоколадный бисквит с подогревом, 23
Шоколадный бриони, 52
Шоколадный кекс с пряным изюмом, 56
Шоколадный крем «Шибуст», 35
Шоколадный наполеон по моему рецепту, 132
Шоколадный мусс «Пат-а-бомб», 31
Шоколадный мусс со взбитыми белками, 32
Шоколадный пирог с ванильным соусом, 60
Шоколадный соус, 46
Шоколадный торт с малиновым конфитюром, 118
Яблочный пирог «Шоколаднија», 72

Что пить с шоколадом?

Немногие вина могут посоревноваться по силе аромата с шоколадом... Тем не менее вот несколько советов, которые позволят вам подобрать подходящее вино для десертов, представленных в этой книге.

- В качестве общего правила: можно подавать **Портвейн (Porto)** и **Баньоль (Banyuls)** к любым шоколадным десертам. И все же оба этих вина наиболее приятны с более нежными кексами и пирожными с небольшим содержанием шоколада, такими, как *Шоколадный пирог с ванильным соусом* или *Пирожное «Монблан»*.
- К десертам со значительным содержанием шоколада, таким, как *Шоколадные слезки* или *Торт «Опера»* прекрасно подходит **Мас Амиель (Mas Amiel)**.
- Для десертов с молочным шоколадом или в сочетании шоколада с фруктами — *Шоколадно-абрикосовый торт*, *Безе с малиной и шоколадным кремом* — выберите **Гевюрцтраминер позднего сбора (Gewürztraminer vendanges tardives)**, **Мускат Бом-де-Вениз (Muscat de Beaumes-de-Venise)**, **Бордо (Bordeaux)**.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕНЬ!

С завтрака и до обеда, с полдника и до позднего ужина по возвращении из театра наслаждайтесь дивными и упоительными моментами шоколадного гурманства.

Преуснеть в подготовке шоколада для глазури, испечь бисквит, приготовить муссы и кремы... В первой части книги мэтр кондитерского искусства Янник Лефор знакомит читателя со своими секретами, чтобы каждый из представленных рецептов удался даже начинающему кондитеру.

Сдобный пирог с какао и коричневым сахаром, блинчики с молочным шоколадом, шоколадная лапша с апельсинами или груши в шоколадной подливке с мороженым... Книга «ШОКОЛАДНЫЙ ДЕНЬ» представляет 100 восхитительных рецептов, дополненных прекрасными фотографиями, и предлагает:

- описание базовых приемов с поясняющими иллюстрациями,
- практические советы и перечень необходимой кухонной утвари,
- рецепты на все случаи жизни

Оригинальные и легкие в приготовлении рецепты «ШОКОЛАДНОГО ДНЯ» облазнят как взрослых, так и детей, увлекая в королевство феи Какао, где всецело господствует гурманство.

Янник Лефор — лидер нового поколения кондитеров. С 1996 года он возглавляет собственную консультационную фирму и передает свои навыки всем желающим как во Франции, так и за границей. Недавно он открыл фабрику, специализирующуюся на производстве миндалевых пирожных.

Маргарет Скиннер и Жорж Верон, фотографы, специализирующиеся на снимках для прессы и рекламы, сотрудничают также со многими кулинарными журналами в других странах.

ISBN 5-902059-12-7



9 785902 059127

Kристина & K°