

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (105) ЯНВАРЬ 2011

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Новогодний
стол



ISSN 1819-9488
11001
9 771819 948005





овощные шашлычки



бараньи ребрышки



лосось на гриле



Соевый соус YAMASA
ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ИЗ ЯПОНИИ

Дистрибьютор: ООО «Уренхолт»
8 495 728 41 40



Дорогие друзья!

Поздравляем вас с наступающим Новым годом и желаем прежде всего здоровья и хорошей достойной жизни вам и вашим семьям. И то, и другое, кстати, напрямую зависят от питания. Чем оно разнообразнее и полезнее, тем лучше и веселее будет жизнь! А мы сделаем все от нас зависящее и даже больше, чтобы на вашем столе были вкусные, полезные и разнообразные блюда. Мы вас очень любим и надеемся на взаимность! Хороших вам праздников!

Ваша редакция



содержание

условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей **



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров



блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



полезный совет

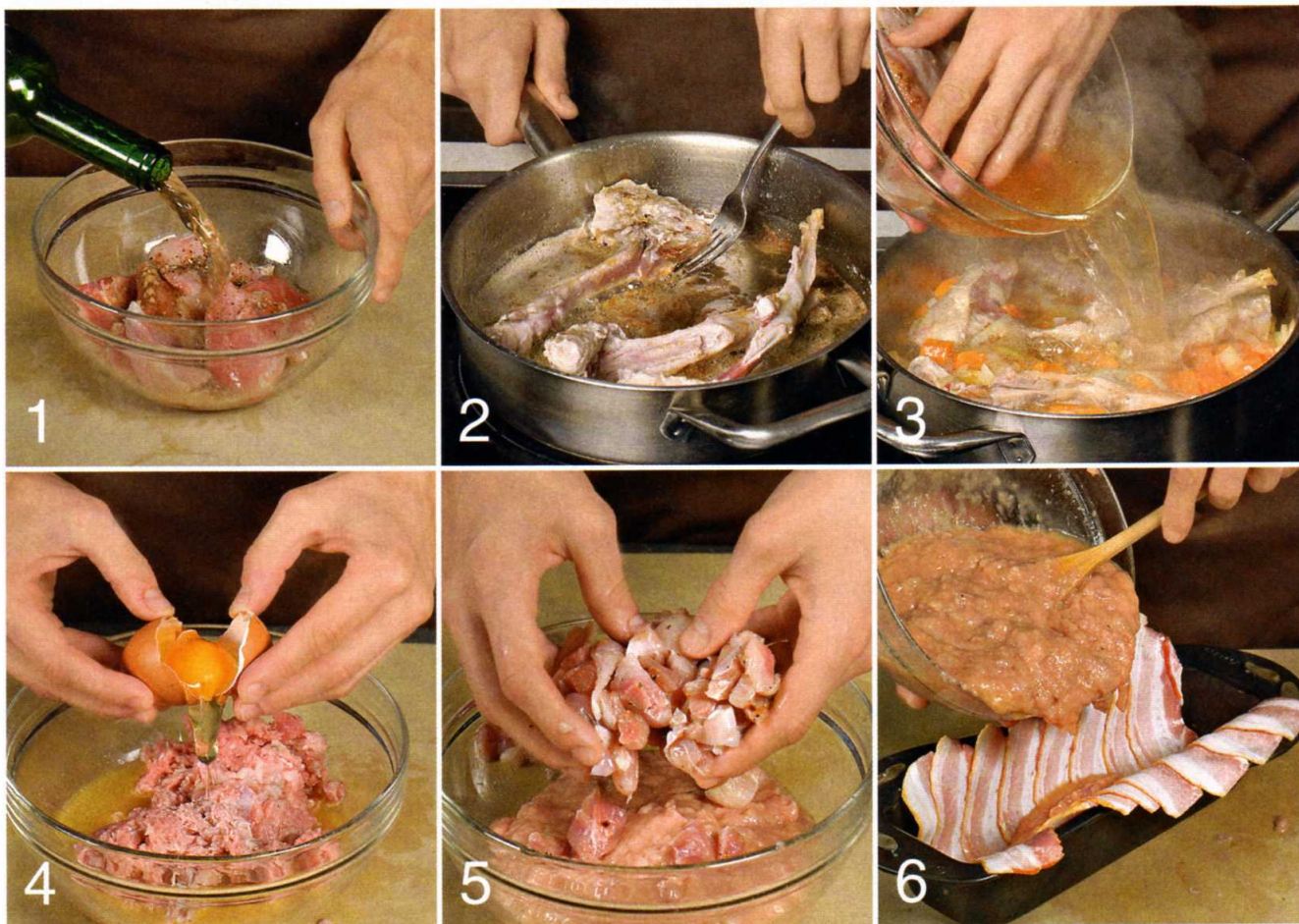


- 2 террин из кролика
- 4 закуска из спаржи
- 6 заливное из белой рыбы в свекольном желе
- 8 мидии в шафранном соусе
- 10 говяжья вырезка в тесте
- 12 баранина с черносливом и имбирной морковью
- 14 утиные грудки с бананами
- 18 острый фруктовый чатни к мясу
- 20 финский рыбный пирог калакукко
- 22 кексы «снеговики»
- 24 имбирный кекс
- 28 рождественское полено
- 30 ананасовое фламбе с ванильным кремом

**Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



террин из кролика 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1 кролик весом 1,5 кг
- 300 г жирной свинины
- 10 полосок бекона
- 1 морковь
- 1 большая луковица
- 500 мл белого сухого вина
- 50 мл коньяка
- 1 яйцо
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 2 веточки тимьяна
- 2 лавровых листика
- щепотка молотого мускатного ореха
- соль, перец

Время подготовки: 12 часов
Время приготовления: 2 часа 30 мин. + 24 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кролика вымыть, срезать все мясо с костей. Положить мясо в большую миску, добавить сухое вино, соль, перец и мускатный орех. Перемешать, накрыть и поставить на 12 ч на холод. Кости положить в пакет и поместить в холодильник.

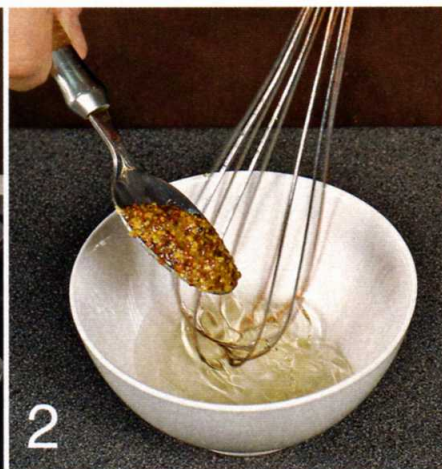
2 Лук и морковь очистить и измельчить. Разогреть в сотейнике растительное и сливочное масло, обжарить косточки кролика до коричневого цвета, 10 мин. Добавить лук и морковь, готовить 4 мин.

3 Влить в сотейник коньяк, маринад от кролика и 500 мл воды. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 20 мин. Процедить отвар через мелкое сито. Отлить в чистую посуду 200 мл, добавить измельченную петрушку и листики тимьяна. Дать остыть.

4 Отложить в сторону мясо с ножек и седло кролика. Оставшееся мясо и свинину пропустить через мясорубку. Смешать фарш с подготовленным бульоном (200 мл) и яйцом. Тщательно взбить.

5 Отложенное мясо нарезать ножом кусками среднего размера. Смешать с подготовленным фаршем.

6 Удлиненную форму для выпечки выстелить полосками бекона. Выложить получившуюся смесь, сверху положить лавровые листики. Накрывать крышкой и поставить на противень, наполненный водой. Поместить в разогретую до 180 °С духовку на 1 ч 30 мин. Дать остыть в форме, затем террин вынуть, накрыть и оставить в прохладном месте на сутки.



закуска из спаржи



ЧТО НУЖНО:

- 200 г** тонкой зеленой спаржи
- 8** кусочков сыровяленной свинины
- 6 ст. л.** оливкового масла
- 2 ст. л.** лимонного сока
- 0,5 ч. л.** зернистой горчицы
 - соль, сахар, черный молотый перец

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Спаржу вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, 6 мин. Переложить шумовкой в холодную воду и оставить на 5 мин. Затем воду слить.

2 Смешать масло, лимонный сок, горчицу, перец и сахар.

3 Разделить спаржу на 4 пучка, завернуть каждый в 2 кусочка сыровяленной свинины. Выложить на блюдо и полить заправкой.

«Филе грудки цыпленка в панировке» с карамельными яблоками и клубничным соусом



Для приготовления потребуется:

«Филе грудки цыпленка в панировке» от «Золотого Петушка» – 1 упаковка

Для гарнира:

Свежие яблоки – 3 шт.
Масло сливочное – 50 г
Стручок ванили – 1 шт.
Коньяк – 50-100 мл
Сахарный песок коричневый – 2–3 ст. л.
Корица – по вкусу

Для соуса:

Клубника – 300 г.
Сахарная пудра – 1 ст. л.
Мята – несколько листиков

Приготовление:

Яблоки очистите, разрежьте на тонкие дольки и карамелизуйте на сковороде с коричневым сахарным песком, коньяком и корицей. Приготовьте соус, протерев клубнику через сито и добавив сахарную пудру. На блюдо выложите обжаренное до золотистой корочки в течение 5–7 мин. «Филе грудки цыпленка в панировке» от «Золотого Петушка», украсив яблоками в соусе из клубники.

Желаем вкусного угощения
и прекрасного настроения
в 2011 году!

Ваш надежный помощник
«Золотой Петушок»
www.petushok.ru



«НА ЗАМЕТКУ»:

Не только вкусно, быстро, но и полезно! Ведь «Филе грудки цыпленка в панировке» от «Золотого Петушка» содержит большое количество белка, этот продукт разработан специально для правильного полноценного питания для всей семьи!





заливное из белой рыбы в свекольном желе 🧸 🍅 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг белой рыбы с плотным мясом
по 2 веточки петрушки и укропа
500 г моркови

Для желе:

1 свекла
1 средняя луковица
1 белая часть лука-порея
1 корень петрушки
1 лавровый лист
4 горошины душистого перца
• соль
2 белка для оттяжки
5–6 кубиков льда
45 г желатина

Время приготовления: 1 час 20 мин. + 3 часа
Порций: 8–10

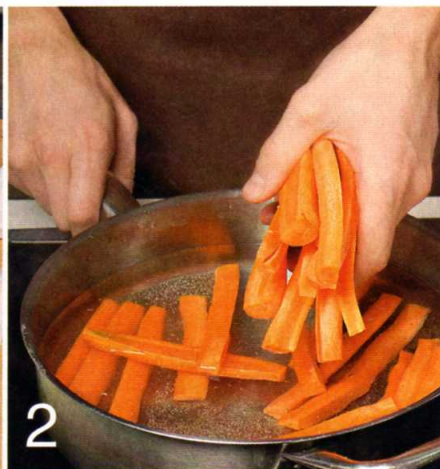
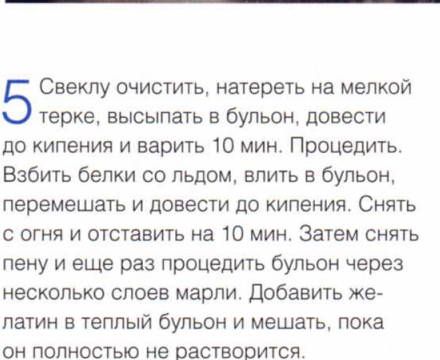
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу очистить, отделить голову, плавники и хвост. Тщательно вымыть тушки внутри и снаружи. Сделать два продольных надреза вдоль хребта и отделить филе, удалив все крупные и мелкие косточки. Разрезать филе на продольные полоски шириной 1,5 см, положить кожей вниз на разделочную доску, накрыть и поставить в холодильник.

2 Морковь очистить, нарезать продольными брусочками. Отварить в кипящей подсоленной воде, 10 мин.

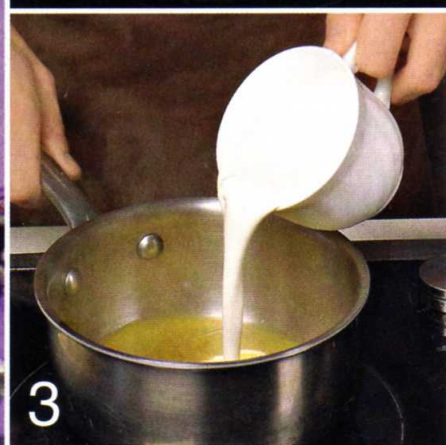
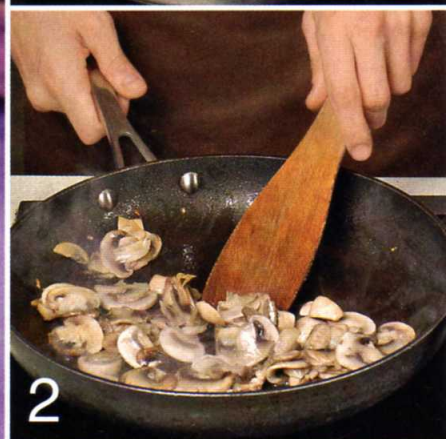
3 Лук, корень петрушки и лук-порей очистить и крупно нарезать. Положить рыбы головы, хвосты, плавники и хребты в кастрюлю с 2 л воды, довести до кипения, снять пену. Добавить подготовленные овощи, соль и перец. Варить на медленном огне без крышки 30 мин. За 10 мин. до окончания добавить лавровый лист. Процедить бульон в чистую кастрюлю через мелкое сито и вернуть на огонь.

4 Положить в бульон филе рыбы и варить, снимая пену, 6 мин. Переложить рыбу на блюдо и дать остыть.



5 Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, высыпать в бульон, довести до кипения и варить 10 мин. Процедить. Взбить белки со льдом, влить в бульон, перемешать и довести до кипения. Снять с огня и отставить на 10 мин. Затем снять пену и еще раз процедить бульон через несколько слоев марли. Добавить желатин в теплый бульон и мешать, пока он полностью не растворится.

6 Застелить высокую форму пищевой пленкой. Чередую, выложить полоски рыбы и моркови. Аккуратно влить свекольный бульон с желатином, дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник минимум на 3 ч, а лучше на ночь.



мидии в шафранном соусе 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 500 г** крупных мидий без раковин
- 2** луковицы
- 150 мл** белого сухого вина
- 250 мл** сливок жирностью 9%
 - щепотка шафрана
- 400 г** шампиньонов
- 50 г** сливочного масла
 - соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук очистить и измельчить. Положить в кастрюлю мидии и лук, влить вино и довести до кипения. Отбросить на дуршлаг. Отвар процедить.
- 2** Шампиньоны нарезать тонкими пластинами и обжарить в разогретом сливочном масле, 7 мин.

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6

- 3** Добавить в процеженный отвар шафран, еще раз довести до кипения и варить на среднем огне, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза. Добавить сливки, соль, перец. Готовить 5 мин.

Смешать мидии с шампиньонами, полить соусом и подать к столу.

*Соки и нектары «Золотая Русь».
Лучшие фрукты со всего света
для любимого праздника.*



СПОНСОР РЕЦЕПТА



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В ТЕСТЕ

ЧТО НУЖНО:

- 400 г** готового дрожжевого теста «Звёздное» для пирогов
- 1 кг** говяжьей вырезки
- 1** большой стебель лука-порей
- 5** ягод можжевельника
- 200 мл** белого сухого вина
- 30 г** сливочного масла
- 1** желток для смазывания
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вырезку вымыть, обсушить, натереть солью и перцем. Лук-порей тщательно промыть. Белую часть нарезать тонкими кольцами, зеленые листья – большими кусками.

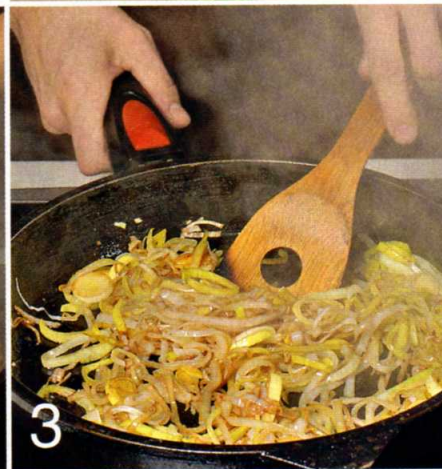
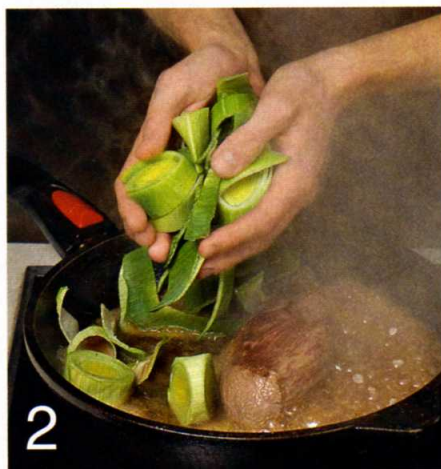
2 Ягоды можжевельника раздавить пестиком и обжарить в разогретом масле, 30 сек. Положить мясо и готовить на среднем огне, по 4 мин. с каждой стороны. Влить вино, положить зеленые листья порея и готовить под крышкой 15 мин. Один раз мясо перевернуть.

3 Мясо выложить на бумажные полотенца и обсушить. Удалить из сковороды зеленые листья порея. Положить белые кольца и готовить на сильном огне, помешивая, 5–6 мин.

4 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в большой круг.

5 Положить в центр обжаренный порей, на него – мясо.

6 Справа и слева сделать на тесте надрезы в виде полосок шириной 2 см. Уложить полоски на вырезку косичкой, смазать желтком и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 30 мин.



Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 6

КСТАТИ

Когда про пироги говорят «домашние», это означает, что они очень вкусные, ароматные и сделаны с любовью. Если вы хотите, чтобы и про вашу выпечку говорили именно так, используйте дрожжевое тесто «Звёздное» для пирогов! Оно сделано по особой технологии и рецептуре, поэтому пироги из него получаются очень пышными и мягкими.





баранина с черносливом и имбирной морковью



ЧТО НУЖНО:

- 1 баранья нога весом около 1,7 кг
- 100 г чернослива без косточек
- 2 луковицы
- 4 зубчика чеснока
- 5 ст. л. оливкового масла
- 2 веточки розмарина
- по 0,5 ч. л. молотой корицы и зиры
- 1 ст. л. миндаля
 - щепотка сушеного шафрана
 - соль, перец

Для имбирной моркови:

- 700 г моркови
- 2 см корня имбиря
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. хереса
- 1 ст. л. меда
 - соль, черный перец

Время приготовления: 2 часа

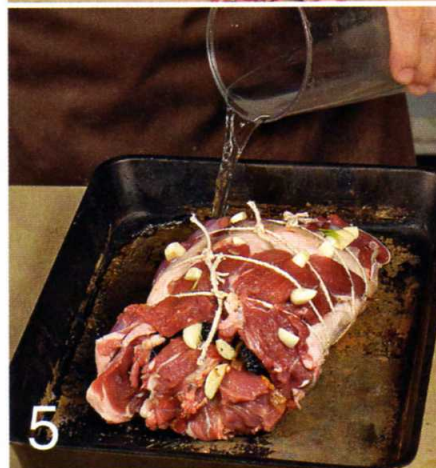
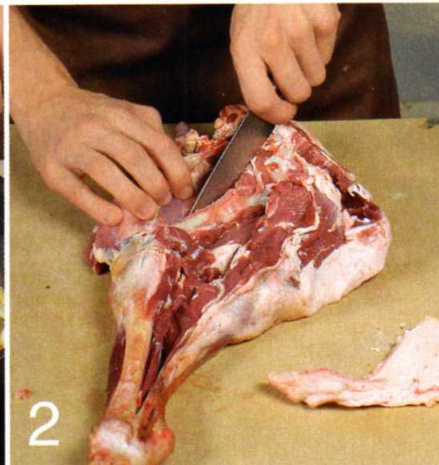
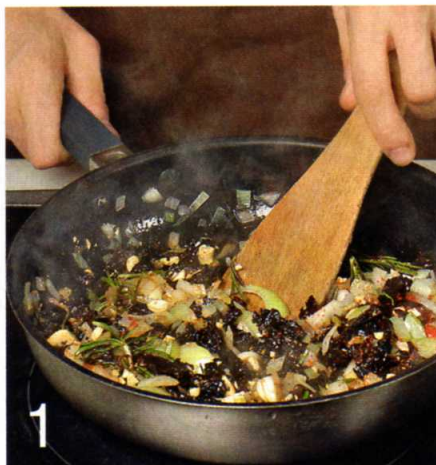
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить начинку для баранины. Лук и чеснок очистить, половину зубчиков чеснока разрезать вдоль на 4 части и отложить. Лук и оставшийся чеснок измельчить. Чернослив и миндаль нарезать на кусочки. С веточек розмарина снять листики. Лук и измельченный чеснок обжарить с шафраном в разогретом оливковом масле, 5 мин. Добавить розмарин, корицу, зиру, орехи, чернослив, соль и перец. Перемешать, снять с огня и дать остыть.

2 Из бараньей ноги вырезать кость.

3 Положить на мясо приготовленную начинку. Вновь придать форму ноги.



4 Плотно связать мясо бечевкой. Острым ножом сделать надрезы и нафаршировать баранину отложенным чесноком. Натереть солью и перцем.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Положить мясо в смазанную маслом огнеупорную форму, влить стакан воды и запекать 20 мин. Снизить температуру до 180 °С и готовить еще 1 ч.

6 Морковь очистить, нарезать по диагонали на толстые куски и положить в кастрюлю. Имбирь очистить. Добавить в кастрюлю имбирь, сливочное масло, мед и херес. Влить 4 ст. л. воды, приправить солью и перцем. Накрыть и тушить 10 мин. Снять крышку, увеличить огонь и готовить 5–7 мин., пока морковь не станет мягкой. Подать фаршированную баранину с имбирной морковью.

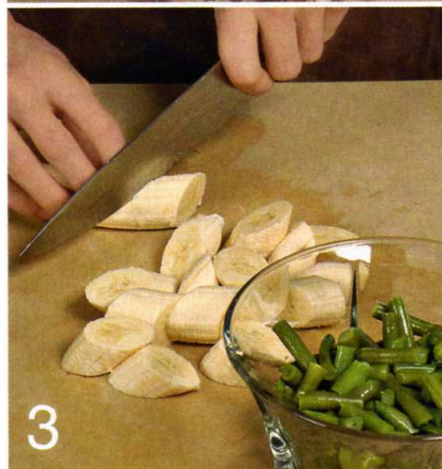
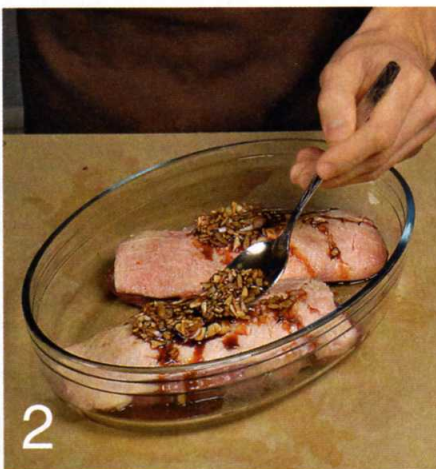
СПОНСОР РЕЦЕПТА



KIKKOMAN
Вкус соединяет

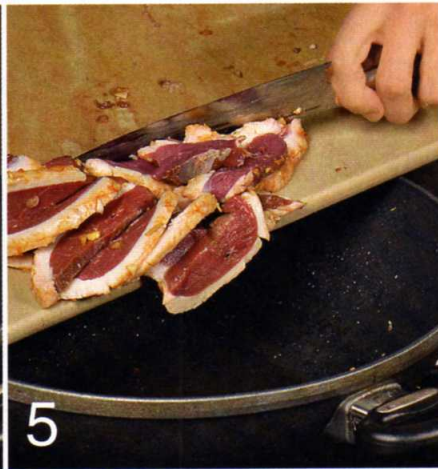
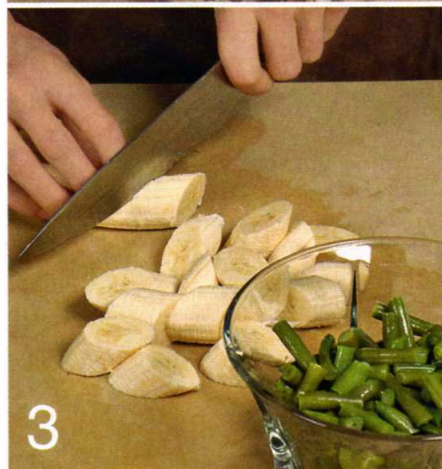


утиные грудки с бананами 🐼 🍌 🍌



ЧТО НУЖНО:

- 2 филе утки
- 8 ст. л. соевого соуса **Kikkoman**
- 4 см свежего корня имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 2 луковицы
- 2 ст. л. сока лайма
- 250 г свежемороженой зеленой фасоли
- 4 незрелых банана
- 1 пучок кинзы
- 1 ч. л. горошин белого перца
- 6 ст. л. растительного масла



Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Одну луковицу, чеснок и корень имбиря очистить и измельчить. Горошины перца растолочь в ступке. Смешать в миске соевый соус **Kikkoman** с луком, чесноком, имбирем, перцем и соком лайма.

2 Сделать на коже каждого филе диагональные надрезы в виде сеточки. Смазать филе приготовленным маринадом и поставить в холодильник на 2 ч.

3 Оставшуюся луковицу очистить и нарезать тонкими колечками. Разогреть 2 ст. л. масла и обжарить в нем кольца лука до хруста. Снять с огня и отставить. Фасоль отварить в кипящей воде до мягкости. Бананы очистить и нарезать по диагонали ломтиками.

4 Разогреть в воке 2 ст. л. масла и обжарить, помешивая, бананы, 10 мин. Переложить на блюдо.

5 Утиное филе нарезать небольшими кусочками толщиной с палец. Влить в вок оставшееся масло и обжарить утку, 8 мин.

6 Добавить бананы, фасоль и оставшийся соевый маринад, готовить 5 мин. Переложить на блюдо, посыпать обжаренным луком и листиками кинзы.

КСТАТИ

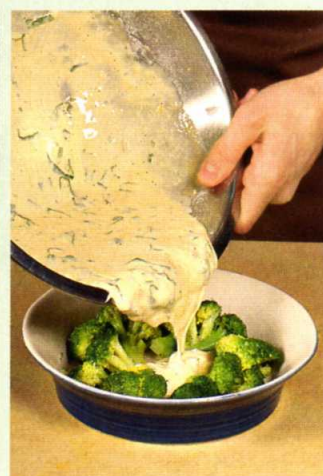
Kikkoman – натурально сваренный соус №1 в мире, обладает чистым и изысканным вкусом. Производится по старинному японскому рецепту исключительно из натуральных ингредиентов. Соус **Kikkoman** отлично сочетается с утиными грудками и бананами, придавая блюду восточную пикантность.



Фритата с брокколи

4 порции
Время: 30 мин.

1 брокколи
2 яйца
2 ст. л. муки
1 ст. л. оливкового
масла
1 долька чеснока
50 г тертого
пармезана
4 веточки базилика
соль, перец



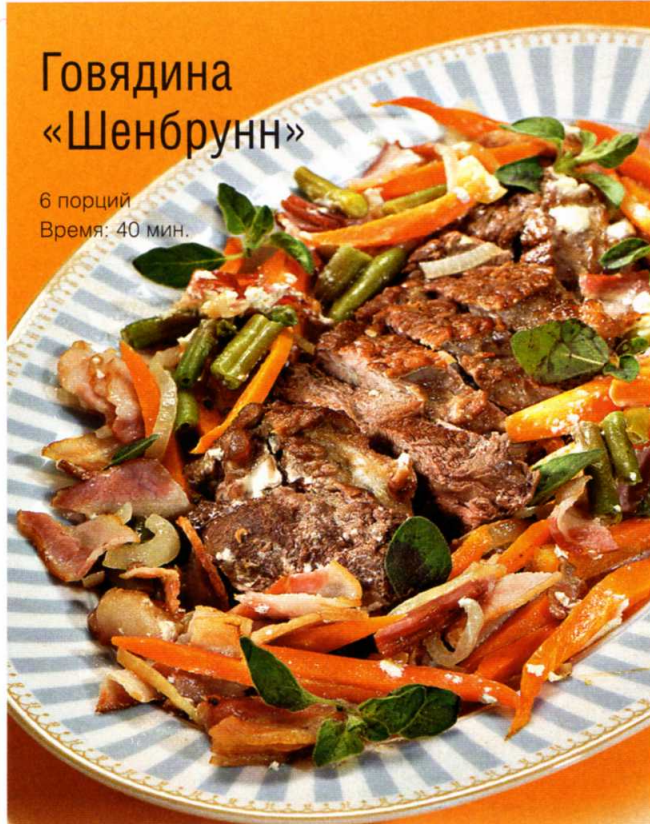
1 Брокколи вымыть, разобрать на соцветия, оставив длинные ножки. Поместить в посуду с небольшим количеством воды и поставить в микроволновую печь на 4 мин. Дать остыть, затем разрезать каждое соцветие вдоль пополам. **2** Чеснок очистить и измельчить. Базилик промыть, разобрать

на листики и мелко порезать. Яйца взбить с мукой в однородную массу. Добавить чеснок, базилик, соль и перец. **3** В круглую форму выложить по кругу половинки брокколи срезом вниз и ножками к центру. Влить яичную массу, присыпать пармезаном и поставить в микроволновую печь на 5–6 мин.

Готовить весело! Особенно если интерьер кухни радует глаз. Новая кухонная техника от **Daewoo Electronics** наполнит вашу повседневность яркими красками. Цветные микроволновые печи **Daewoo Electronics** – это настоящий праздник в вашем доме.

Говядина «Шенбрунн»

6 порций
Время: 40 мин.



600 г говяжьей вырезки	500 мл мясного бульона
100 г копченого бекона	250 мл сметаны
1 морковь	2 ст. л. растительного масла
1 луковица	соль, перец
250 г зеленой фасоли	

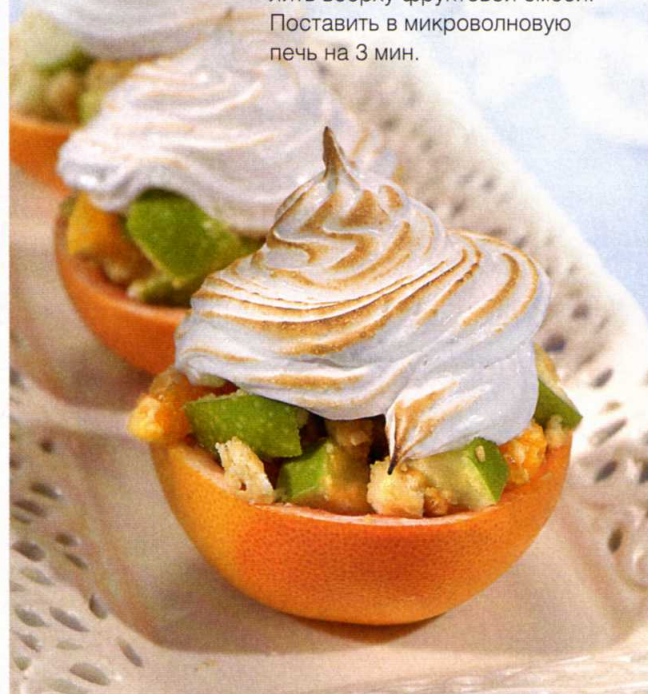
Морковь и лук очистить. Морковь нарезать брусочками, лук – полукольцами, бекон – небольшими кусочками. Говядину вымыть и на сильном огне обжарить в разогретом масле, по 3 мин. с каждой стороны. Добавить лук и морковь, готовить 5 мин. Переложить мясо и овощи в форму для микроволновой печи, добавить фасоль. Бульон смешать со сметаной, посолить, поперчить и влить в форму. Поставить в микроволновую печь и готовить 8 мин. Переложить из соуса на блюдо, накрыть и дать постоять 10 мин. Затем разрезать на куски и полить соусом.

Апельсиновый десерт

4 порции
Время: 15 мин.

2 апельсина
1 яблоко
50 г печенья
1 белок
2 ст. л. апельсинового ликера
2 ст. л. сахара

Разрезать апельсины пополам и аккуратно вынуть мякоть. Снять пленки и нарезать мякоть небольшими кусочками. Яблоко вымыть и нарезать кубиками, удалив сердцевину. Печенье порубить в крошку. Смешать апельсиновую и яблочную мякоть с печеньем, ликером. Разложить по половинкам кожуры. Взбить белок с сахаром в пену. Распределить сверху фруктовой смеси. Поставить в микроволновую печь на 3 мин.



С 20 по 29 декабря www.gastronom.ru и производитель бытовой техники Daewoo Electronics предлагают вам принять участие в нашей викторине «Все краски мира». Вам нужно правильно и быстро ответить на наши «цветные» вопросы. Победителей ждут ценные призы.



BOSCH

Разработано для жизни



На правах рекламы. Товар сертифицирован. Кухонный комбайн Bosch представлен и реализуется в России ООО «БСХ Бытовая техника».

острый фруктовый чатни к мясу



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6



ЧТО НУЖНО:

- 0,5 свежего ананаса
- 2 больших свежих персика
- 1 большая луковица
- 1 сладкий красный перец
- 4 зубчика чеснока
- 2,5 см свежего корня имбиря
- 1 небольшой острый перчик
- 2 ч. л. порошка карри
- 4 ст. л. яблочного уксуса
- 3/4 стакана сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 2 ст. л. растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

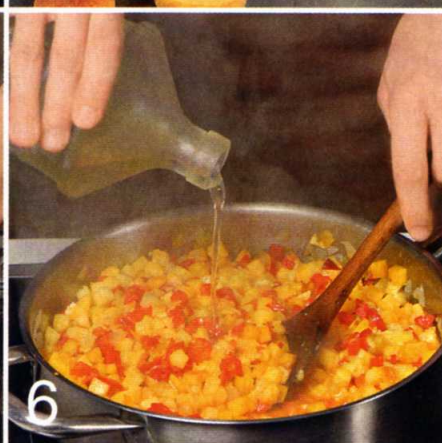
1 Лук, чеснок и корень имбиря очистить. Лук нарезать с помощью комбайна Bosch кубиками, чеснок и имбирь измельчить. Сладкий и острый перцы вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать с помощью комбайна Bosch такими же кубиками.

2 Разогреть в большом сотейнике растительное масло и обжарить чеснок и имбирь, 30 сек. Добавить лук и готовить, время от времени помешивая, 4 мин. Положить в сотейник перцы и готовить, помешивая, еще 4 мин.

3 Добавить порошок карри, готовить 1 мин.

4 Ананас очистить от кожуры и нарезать дольками. Персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Нарезать фрукты с помощью комбайна Bosch кубиками.

5 Добавить фрукты в сотейник, всыпать сахар, перемешать и готовить 5 мин.



6 Влить уксус, посолить. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 30 мин. Подавать чатни к запеченному или жареному мясу, утке, гусю или индейке.

КСТАТИ

Кухонный комбайн Bosch ProfiKubixx MCM5529RU оснащен уникальной профессиональной насадкой для нарезки кубиками. Вам больше не придется, согнувшись над столом, часами колдовать над любимыми блюдами. Прибор быстро и красиво нарежет продукты идеально ровными кубиками – овощи, фрукты, яйца, сыр, вареное мясо или колбасу.





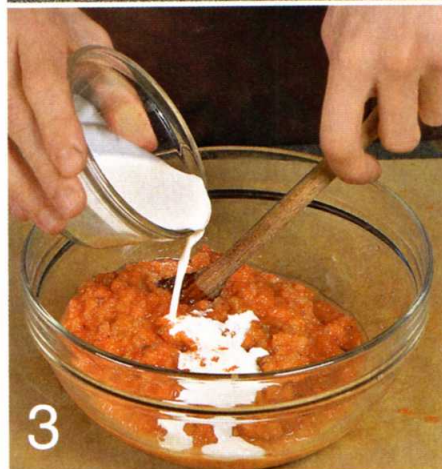
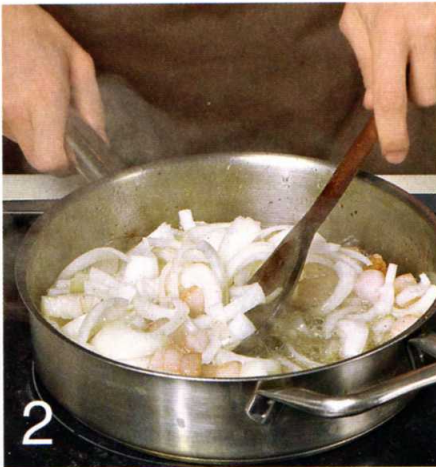
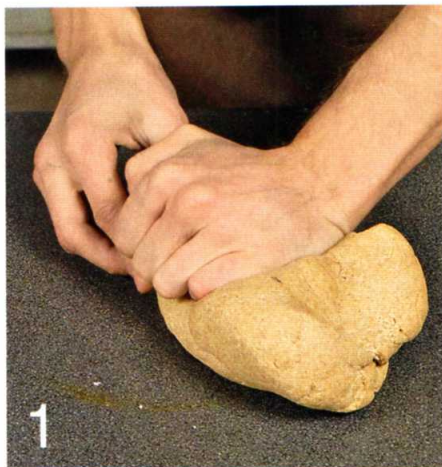
финский рыбный пирог калакукко



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** филе лосося
- 200 г** ржаной муки
- 200 г** пшеничной муки
- 1,5 ст. л.** сливочного масла +
для смазывания
- 200 г** сала шпик
- 2** луковицы
- 1** яйцо
- 40 мл** сливок жирностью 9%
- соль, перец

Время приготовления: 4 часа
Порций: 10



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску ржаную и пшеничную муку. Добавить щепотку соли, влить 1 стакан кипяченой воды комнатной температуры. Перемешать. Добавить размягченное масло и вымесить гладкое однородное тесто. Размять его в диск, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

2 Сало нарезать кубиками. Лук очистить и крупно нарезать. Разогреть сковороду и обжарить на среднем огне сало, 8–10 мин. Добавить лук, увеличить огонь и готовить, помешивая, 6 мин. Снять с огня.

3 Рыбу вымыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку вместе с обжаренным салом и луком. Добавить в получившуюся начинку сливки, соль и перец. Перемешать.

4 Раскатать половину теста в пласт толщиной примерно 1 см. Вырезать из него большой круг.



5 Поместить круг на накрытый пергаментом противень, выложить начинку. Раскатать оставшееся тесто в круг чуть большего диаметра, чем первый. Накрыть им начинку и защипнуть края.



6 Из остатков теста вырезать небольшие звездочки или листики и цветочки. Украсить ими пирог, смазать поверхность слегка взбитым яйцом и поставить в разогретую до 250 °С духовку на 15 мин. Уменьшить температуру духовки до 140 °С и готовить 2,5–3 ч, периодически смазывая пирог маслом.



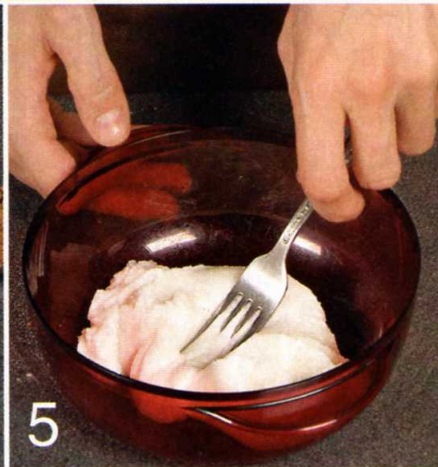
кексы «снеговики» 🍋 🧸 🍅 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 200 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2 яйца
- 100 г миндаля
- 100 г кураги
- по 50 г меда и сахара
- 2 см корня имбиря
- 50 г изюма
- 2 ст. л. какао-порошка
- щепотка молотой гвоздики

Для глазури:

- 200 г сахарной пудры
- 1,5 ч. л. воды



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль обжарить на сухой разогретой сковороде, помешивая, 6 мин. Порубить ножом в крошку. Курагу вымыть, обсушить и мелко нарезать. Корень имбиря очистить и измельчить. Изюм тщательно промыть. Смешать в кастрюле мед, сахар и 1 ст. л. воды. Поставить на небольшой огонь и готовить, помешивая, пока сахар полностью не растворится.

2 Просеять в миску муку с разрыхлителем. Добавить измельченный миндаль, курагу, изюм, имбирь и гвоздику. Перемешать. Влить медовую смесь, вбить яйца и хорошо перемешать.

3 Всыпать какао-порошок и еще раз перемешать.

4 Разложить получившееся тесто по формочкам для кексов и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 35 мин. Вынуть из духовки, дать остыть. Аккуратно срезать сверху каждого кекса примерно 0,5 см.

5 Приготовить глазурь. Смешать сахарную пудру с водой до однородности. Если будет плохо перемешиваться, можно добавить немного воды.

6 Смазать верх кексов глазурью. Из оставшейся глазури скатать шарики и прилепить их по центру. Из декоративных бусинок сделать глазки, а из кусочков морковки или апельсиновой цедры – носики. Дать застыть в прохладном месте.

Время приготовления: 1 час
Количество: 10 штук

СПОНСОР РЕЦЕПТА



имбирный кекс



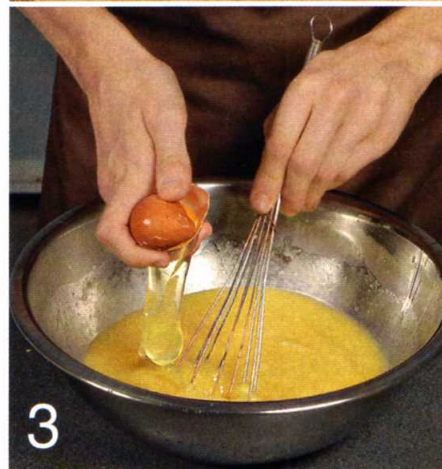
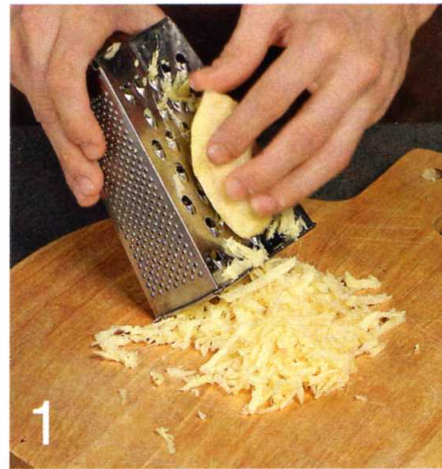
ЧТО НУЖНО:

- 400 г муки
- 250 г сливочного масла
- 250 г коричневого сахара
- 250 г меда
- 300 мл молока
- 2 яйца
- 3 см свежего корня имбиря
- 2 ч. л. соды
- 1 ч. л. молотого душистого перца
- 5 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Имбирь очистить и измельчить.
- 2 Растопить в сотейнике на небольшом огне сливочное масло с сахаром и медом, примерно 5 мин. Снять с огня и влить молоко. Смесь должна быть слегка теплой.
- 3 Постоянно размешивая венчиком, вбить в смесь яйца.
- 4 Муку просеять в большую миску. Добавить соду и душистый перец. Перемешать. Затем добавить измельченный имбирь и еще раз перемешать. Влить в муку сливочно-медовую смесь и вымесить тесто.
- 5 Выложить тесто в силиконовую форму для выпечки и поставить в разогретую до 160 °C духовку на 1 ч. Выключить духовку, кекс оставить внутри, пока он не остынет.
- 6 Сахарную пудру развести в 3 ст. л. воды. Хорошо перемешать до однородности. Кекс вынуть из формы и полить получившейся глазурью, дать подсохнуть. Затем разрезать на порционные куски. Остывший кекс можно завернуть в пленку и поместить в холодильник на срок до одной недели.



КСТАТИ

Формы для выпечки из силикона по праву могут считаться самыми безопасными. Силикон – инертный материал, не вступающий в реакцию с продуктами в процессе приготовления. Тепло в таких формах распространяется равномерно, поэтому выпечка в них хорошо пропекается и имеет отличный вкус.





Вкусно или полезно?
Почему мы должны выбирать?

VitaCuisine® compact – это революционная пароварка: за один прием она приготовит вкуснейший обед из трех блюд, сохранив максимум витаминов. Вкусно, полезно и с умом!



Творожно-ореховые веррины

ЧТО НУЖНО:

250 г творога
100 г грецких орехов
150 г кураги
50 мл коньяка
150 мл сливок жирностью 35%
100 г сахара
2 яйца

Время подготовки: 2 часа
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Курагу вымыть, поместить в миску и влить коньяк. Перемешать и оставить на 2 ч. Затем измельчить вместе с жидкостью и 50 г сахара в пюре.
- 2 Грецкие орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Снять с огня, дать остыть. Порубить орехи в крупную крошку.
- 3 Творог протереть через сито. Очень плотный творог нужно протереть 2 раза. Смешать творог со сливками.
- 4 Яйца растереть с оставшимся сахаром до полного растворения сахара. Добавить яйца в творог, тщательно перемешать.
- 5 Выкладывать в стаканчики слоями творог и пюре из кураги. Каждый слой присыпать орехами.
- 6 Готовить на пару в пароварке Tefal 20 мин.

Сдавайтесь все, кто стонет от отвращения при виде вареных овощей! Даже если «они вам полезны», вы едва ли получаете удовольствие от их вкуса. Теперь все это в прошлом! Отныне с пароваркой Tefal VitaCuisine compact мы сможем наслаждаться действительно полезными, сбалансированными и потрясающе вкусными блюдами. Эта революционная пароварка способна за один прием приготовить восхитительный праздничный ужин из трех блюд: от закуски до десерта.

Tefal
Без твоих идей не обойтись.





рождественское полено 🍃 🧸 🍅 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 0,75 стакана муки
- 0,25 стакана какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. молотой корицы
- 0,25 ч. л. соли
- 3 больших яйца
- 0,5 стакана коричневого сахара
- 0,5 стакана + 3 ст. л. белого сахара
- 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры
- 0,3 стакана сахарной пудры
- 1 стакан сливок жирностью 35%
- 1 ч. л. растворимого кофе
- 100 г черного шоколада

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

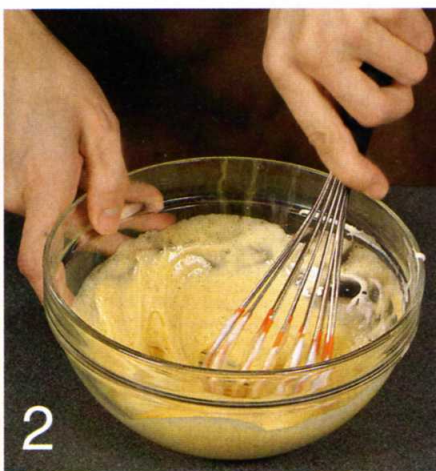
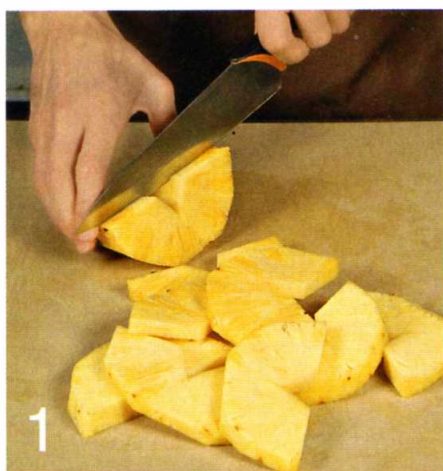
- 1** Просеять в большую миску муку, какао-порошок, разрыхлитель, корицу и соль.
- 2** В другой миске хорошо взбить яйца. Продолжая взбивать, добавить коричневый сахар и 0,5 стакана белого сахара. Взбивать, пока смесь не будет пышной и блестящей. Добавить, аккуратно перемешивая, апельсиновую цедру и 0,3 стакана воды. Постепенно добавить мучную смесь.
- 3** Выложить получившееся тесто на смазанный маслом и накрытый пергаментом противень, разровнять поверхность и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 15 мин.
- 4** Разложить на столе кухонное полотенце и присыпать его сахарной пудрой. Готовое тесто сразу же перевернуть на полотенце. Снять пергамент, свернуть полотенце с тестом в рулет и дать полностью остыть на решетке.
- 5** Шоколад натереть на крупной терке. Взбить сливки с оставшимся белым сахаром в пышную пену. Продолжая взбивать, добавить растворимый кофе и шоколадные крошки.
- 6** Развернуть полотенце с остывшим бисквитом. Промазать его приготовленным кремом, снова завернуть в полотенце. Перед подачей вынуть полено и присыпать сахарной пудрой.

СПОНСОР РЕЦЕПТА

FISKARS®



ананасовое фламбе с ванильным кремом



ЧТО НУЖНО:

- 1 ананас весом около 800 г
 - 2 ст. л. сахара
 - 1,5 ст. л. сливочного масла
 - 4 ст. л. рома
- Для ванильного крема:**
- 200 мл сливок жирностью 35%
 - 4 ст. л. молока
 - 2 яйца
 - 2 ст. л. сахара
 - 1 ч. л. ванильного сахара

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананас очистить от кожуры ножом для чистки ананасов Fiskars, разрезать вдоль универсальным ножом Fiskars и удалить жесткую сердцевину. Разрезать каждую половинку на 8 равных частей.

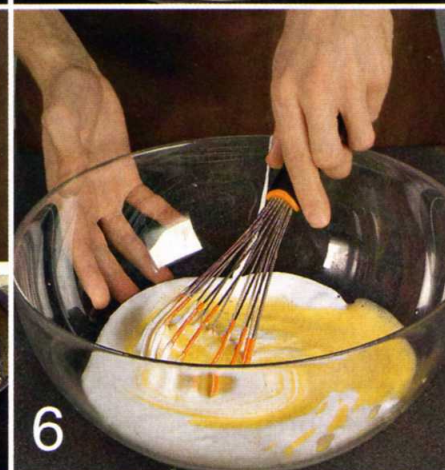
2 Для ванильного крема отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром венчиком Fiskars до получения однородной светлой массы.

3 Вскипятить молоко, дать остыть до 60 °С, добавить желтки и, помешивая, прогреть на водяной бане до загустения. Снять с огня и дать остыть.

4 Приготовить ананас фламбе. Растопить сливочное масло на слабом огне в сковороде Matador от Hackman. Добавить сахар, дать ему раствориться, 1 мин.

5 Положить ананасы и готовить 2–3 мин. Влить ром, прогреть, 5 сек. Снять сковороду с огня, смесь поджечь. Когда пламя погаснет, вернуть сковороду на плиту и прогревать еще 1 мин.

6 В чистой посуде взбить белки в пену и соединить с остывшей желтково-молочной массой. Взбить венчиком сливки с ванильным сахаром в густую пену, добавить в крем и хорошо перемешать. Разложить крем на сервировочные тарелки, сверху поместить ломтики ананаса и подать к столу.



КСТАТИ

Уникально прочное керамическое покрытие Ceratec®, разработанное компанией Fiskars, выдерживает экстремально высокие температуры (до 1500 °С), поэтому оно надежно и долговечно. Выбрав посуду серии Matador с покрытием Ceratec®, вы сможете с легкостью приготовить фламбе, достойное профессионального повара.



следующий
выпуск:
блюда из
свинины

новый номер выйдет 17 января

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 10 января

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№01 (105), январь 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Сергей Ткаченко
фотограф Вадим Жадко
бильдредактор Динара Нуреева
дизайнеры-верстальщики Алексей Клак, Максим Новузов
редакторы Алла Сергеева, Ана Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина
заместитель директора Жанна Русакова
Анастасия Епишкина,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эля Нагаева
Зоя Галишикова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин
менеджеры Андрей Телингатер,
Наталья Писклина,
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
Сергей Успенский
тел.: (495) 725-1070
Юлия Ремезова,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпочтатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,

Отдел спецпроектов:
руководитель отдела Лариса Маштальер
Ольга Гриценко

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 198 650 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадко

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере
массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации
ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.