

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

блюда  
из осенних  
фруктов



ISSN 1819-9488  
12016  
9 771819 948005



Реклама.

**Мистраль**





Реклама.



## Курсы от простого к сложному

Новичок

4 занятия

Итальянская кухня

4 занятия

## Тематические мастер-классы

Итальянская кухня

Японская кухня

Французская кухня

Грузинская кухня

Домашняя немецкая кухня

Блюда из мяса и птицы

Современная выпечка

Готовим вместе с мамой

## Стоимость мастер-классов

1 занятие	2 500*
4 занятия	7 500*
8 занятий	14 000*
6 месяцев (абонемент)	50 000*
12 месяцев (абонемент)	90 000*

\* Цены указаны в рублях.  
Скидки не суммируются

# НОВЫЕ ВКУСЫ! НОВЫЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ!

## 2100\*

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕНА ДЛЯ ВАС  
И ВАШИХ ДРУЗЕЙ

записывайтесь! 8 (495) 725 1079  
kulinar@gastronom.ru  
www.gastronom.ru





Дорогие друзья!

Начало осени в наших широтах – время самых вкусных фруктов. А какие дыни и арбузы привозят нам из теплых краев! Волей-неволей будешь повторять вслед за продавцами: «Чистый мед!» Конечно, мы очень любим есть все эти подарки природы просто так – помыл, откусил – и наслаждаешься сладким соком и ароматной мякотью. Но разве можно отказаться от пирогов с нежнейшими ломтиками тающего во рту персика или груши? Или холодного виноградного супа – последнего «прости» уходящему лету? Или от закуски, сочетающей солоноватый пикантный сыр и сладость инжира? А от варенья-пятиминутки из фруктов со специями? И может быть, вы еще ни разу не готовили рыбный суп с яблоками, шоколадный мусс со сливами, запеченные на гриле фрукты... Мы постарались подобрать для вас такие рецепты, чтобы даже с детства знакомые яблоки и груши открылись вам с новой стороны, а приготовленные угощения заставили бы ваших гостей и домочадцев ахать от восхищения и просить третью порцию добавки.

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

\*\* 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.



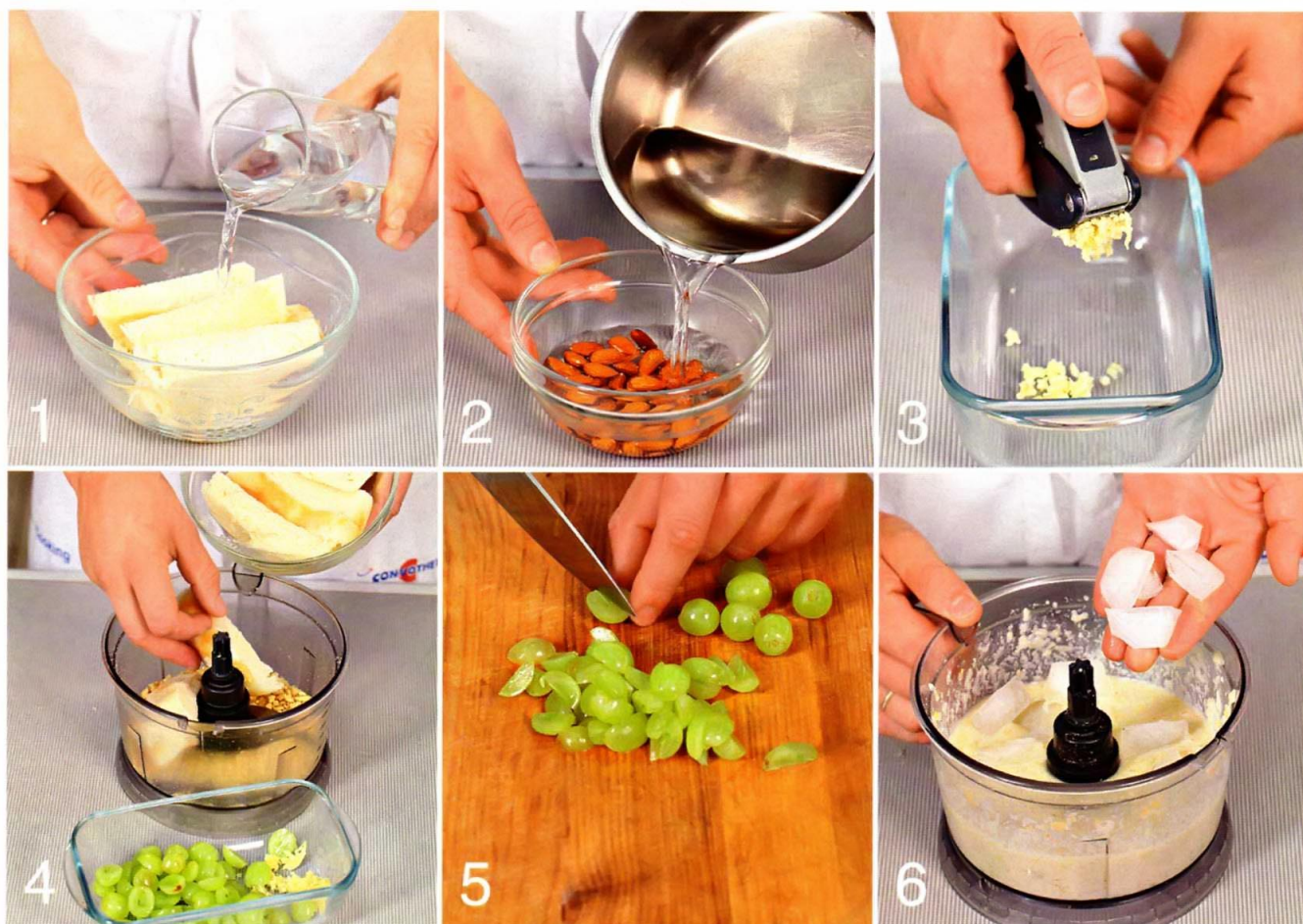
- 2 гаспачо с виноградом
- 4 чатни из инжира и винограда
- 5 арахисовый соус с кишмишем
- 6 цикорий с инжиром и сыром
- 7 дынный суп с креветками
- 8 крем-суп с антоновкой и лососем
- 10 морковный суп-пюре с яблоками
- 11 запеченные яблоки с рисом
- 12 теплый салат с печенкой и фруктами
- 14 мясной рулет с фруктами
- 16 рагу из баранины с инжиром
- 18 «пятиминутки» из слив и персиков
- 20 заливной грушевый пирог
- 22 сливово-шоколадный мусс
- 24 пирог с персиками
- 26 пастила из яблок и брусники
- 28 парфе из винограда
- 30 ромовый десерт с желе







# гаспачо с виноградом 🍷 🐻 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 200 г** мускатного или белого сладкого винограда
- 2** куска черствого белого хлеба
- 1–2** зубчика чеснока
  - большая горсть сырого миндаля
- 1–2 ст. л.** хересного уксуса
- 50–70 мл** оливкового масла «экстра вирджин»
  - соль, белый перец
- 3–4** кубика льда
  - виноград для подачи

Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

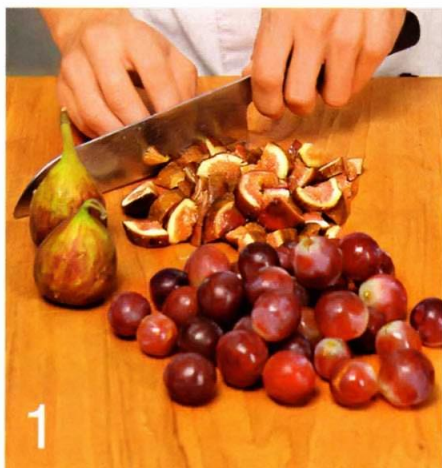
- 1** Замочить хлеб в холодной воде – понадобится примерно 100 мл. Воду нужно брать питьевую: минеральную без газа или хотя бы отфильтрованную.
- 2** Миндаль залить кипятком на 5–10 мин., затем обдать холодной водой и очистить от кожицы, сдавливая между большим и указательным пальцем и как бы выжимая из нее орехи. Измельчить миндаль в блендере, отложив несколько штук для украшения.
- 3** Чеснок натереть на мелкой терке или продавить через пресс. Виноградины разрезать пополам, удалить косточки, несколько штук отложить для украшения.
- 4** Добавить в миндальную массу чеснок, неотжатый хлеб, половину винограда, хересный уксус, соль, перец и оливковое масло. Взбить блендером до однородности.
- 5** Поджарить оставленный для украшения миндаль на сухой сковороде, потряхивая, до золотистого цвета, нарезать на дольки виноградины.
- 6** Перед подачей взбить гаспачо еще раз, добавив кубики льда. Разлить по стаканчикам и украсить миндалем и виноградом. Подавать вместе с виноградом.



# Чатни из инжира и винограда



Время приготовления: 4 часа  
Порций: 1 полулитровая банка



## ЧТО НУЖНО:

**500 г** свежего инжира

**400 г** красного винограда

**1** апельсин

**1 ст. л.** бальзамического уксуса

**2 ст. л.** оливкового масла

- соль, свежемолотый  
черный перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Инжир нарезать ломтиками, виноград снять с веточек, следя за тем, чтобы на ягодах не осталось плодоножек. Положить инжир и виноград на противень, сбрызнуть маслом и поставить в разогретую до 210 °С духовку на 10 мин.

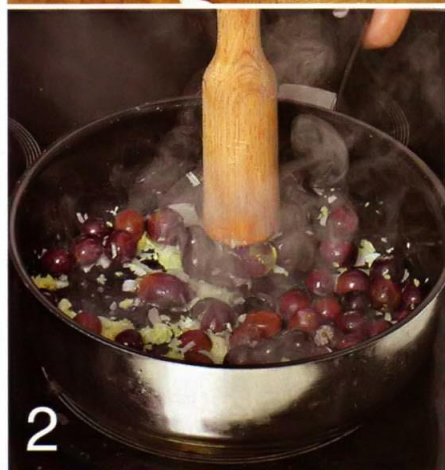
**2** С апельсина снять цедру и нарезать ее тонкой соломкой. Из мякоти отжать сок.

**3** Смешать инжир, виноград, сок и цедру апельсина, уксус, соль и перец. Поставить в холодильник, настаивать 4 ч. Подавать к блюдам из мяса и птицы.



# арахисовый соус с кишмишем

Время приготовления: 20 мин.  
Порций: 4–6



## ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан черного винограда сорта кишмиш
- 5 ст. л. арахисовой пасты
- 4 см свежего корня имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица шалота
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 2 ст. л. темного соевого соуса
- 1 ст. л. нерафинированного арахисового масла

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Имбирь, лук и чеснок измельчить, обжарить в масле на среднем огне, 5 мин.
- 2 Добавить кишмиш, слегка раздавливая толкушкой, сахар, соевый соус и 0,5 стакана воды, довести до кипения.
- 3 Положить арахисовую пасту, размешать до однородности, готовить 3–4 мин. Остудить, подавать к шашлычкам из индейки, куриной грудки или говяжьей вырезки.



# цикорий с инжиром и сыром



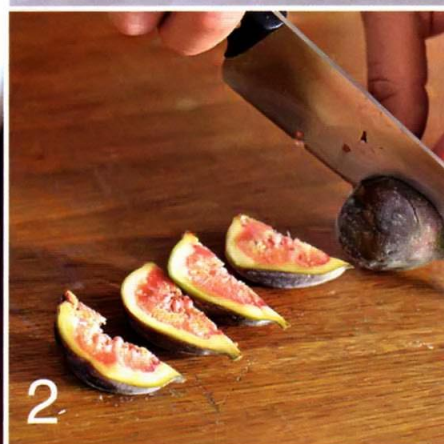
Время приготовления: 40 мин.  
Количество: 24 штуки

## ЧТО НУЖНО:

- 3 кочанчика цикория
- 6 плодов свежего инжира
- 150 г сыра с голубой плесенью
- 100 мл жирных сливок
- 40 г очищенных грецких орехов
- 3 ст. л. коричневого сахара
  - оливковое масло
  - соль, розовый перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Смешать сливки с сыром до однородности. Фольгу смазать маслом. В горячий сотейник всыпать сахар и орехи. Готовить, помешивая, пока сахар не растворится, переложить горячую смесь на фольгу, остудить и разделить орехи.
- 2 Разрезать каждый плод инжира на 4 части, уложить на фольгу, приправить маслом, солью и перцем, запекать при 180 °C 15 мин.
- 3 Цикорий разобрать на листья, выбрать 24 крупных и плотных. Уложить на каждый по 1 ч. л. сырной смеси и четвертинке инжира, украсить орехами.





# дынный суп с креветками



## ЧТО НУЖНО:

- 1** дыня колхозница весом 1,5 кг
- 12** сырых тигровых креветок
- 2 см** свежего корня имбиря
  - большой пучок кинзы
  - сок и цедра 1 лайма
  - темное кунжутное масло
- 0,5 ч. л.** молотого кориандра
  - соль, белый перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Креветки очистить, удалить кишечную вену. Натереть перцем, солью, кориандром, сбрызнуть кунжутным маслом, накрыть пленкой, мариновать 20 мин.

**2** Дыню очистить от кожуры, удалить сердцевину. Мякоть произвольно нарезать. Имбирь измельчить. У кинзы снять листья со стеблей (стебли не понадобятся). Несколько листьев оставить для украшения, оставшиеся измельчить. Сложить в блендер дыню, сок и цедру лайма, кинзу и имбирь, взбить до однородности. Поставить в холодильник на 1 ч.

**3** Креветки запечь под грилем, по 1,5 мин. с каждой стороны. Разлить суп по тарелкам, положить по 3 горячие креветки, приправить перцем, украсить кинзой, подавать немедленно.









# крем-суп с антоновкой и лососем



## ЧТО НУЖНО:

- 1 потрошенный дальневосточный лосось весом 1–1,2 кг
- 2 больших яблока сорта антоновка или другие кислые яблоки
- 1 средняя морковь
- 1 средняя луковица
- 2 черешка сельдерея
- 0,5 стакана белого сухого вина
- 200 мл жирных сливок
- 2 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. муки
- 1 ч. л. черного перца горошком
- 1 лавровый лист
- соль, черный перец
- укроп для подачи

Время приготовления: 1 час  
Порций: 6–8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

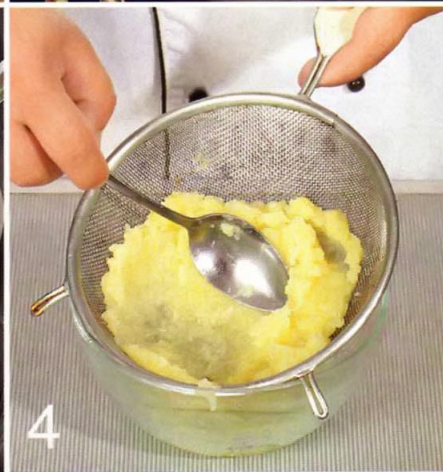
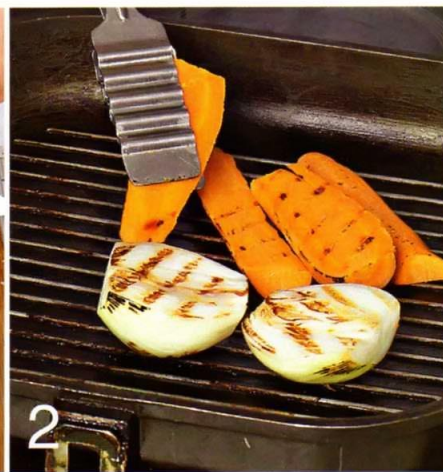
**1** Срезать филе лосося с костей. Из головы удалить глаза и жабры, промыть голову, кости, кожу и все обрезки, положить в большую кастрюлю.

**2** Морковь и лук нарезать крупными кусками, подпечь на сухой сковороде до коричневых подпалин. Сельдерей также крупно нарезать.

**3** Залить рыбные остатки 5 стаканами холодной воды, довести до кипения, снять пену, положить овощи, вино и перец горошком, варить на слабом огне 30 мин. За 5 мин. до окончания варки положить соль и лавровый лист. Готовый бульон процедить.

**4** Яблоки очистить от сердцевин, нарезать произвольно, положить в сотейник. Залить примерно 1 стаканом горячего бульона, закрыть крышкой, довести до кипения, варить до мягкости, примерно 10 мин. Протереть через сито вместе с отваром, чтобы получилось жидкое яблочное пюре.

**5** Рыбное филе нарезать кубиками со стороной 2 см. В кастрюле с толстым дном растопить масло, положить муку, готовить до золотистого цвета, помешивая, 3 мин.



**6** Снять с огня и, мешая венчиком, постепенно влить бульон, чтобы не было комочков. Добавить яблочное пюре. Поставить на слабый огонь и, продолжая мешать, довести до кипения и готовить до загустения, 5–7 мин. Положить кубики филе и варить 2–3 мин. Влить сливки

и прогреть, помешивая, почти до кипения, но не кипятить. Приправить солью и перцем, посыпать измельченным укропом и подавать.



# морковный суп-пюре с яблоками



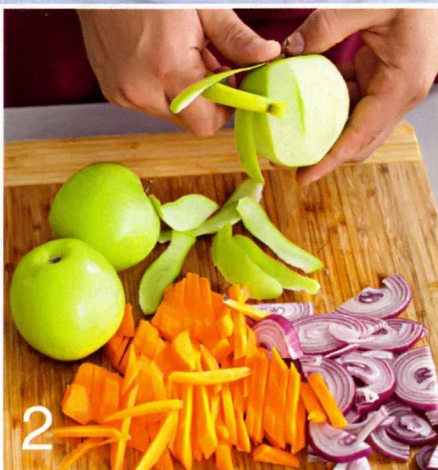
## ЧТО НУЖНО:

- 3** крупные морковки
- 4** средних зеленых яблока
- 1** красная луковица
- 600 мл** овощного бульона
- 1 ст. л.** оливкового масла
  - соль, черный перец

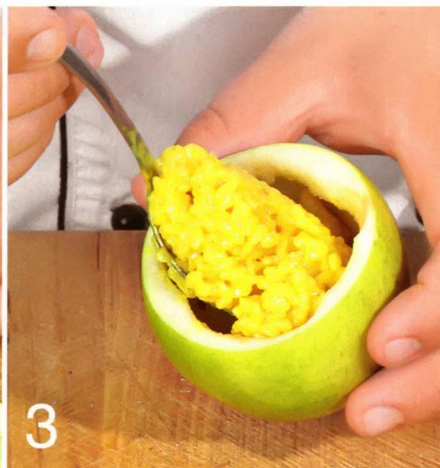
Время приготовления: 45 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Морковь и лук очистить и нарезать небольшими кусками.
- 2** Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мякоть крупно нарезать. Разогреть в кастрюле масло, обжарить на среднем огне лук и морковь, 5 мин. Накрыть кастрюлю крышкой и готовить смесь на минимальном огне 15 мин.
- 3** Добавить яблоки, влить овощной бульон комнатной температуры, довести до кипения и варить 10 мин. Взбить блендером в пюре. Приправить солью и перцем и прогреть, 2–3 мин. Подавать немедленно.







## запеченные яблоки с рисом



### ЧТО НУЖНО:

- 4** средних зеленых яблока
- 100 г** круглозерного риса
- 200 мл** кокосового молока
- 2–4 ст. л.** коричневого сахара
- 1** веточка мяты
- 1** стручок ванили
  - щепотка куркумы
  - щепотка соли

Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Стручок ванили разрезать вдоль и выскрести ножом семена. Рис залить 1 стаканом воды, довести до кипения и варить, пока крупа не впитает всю воду. Добавить кокосовое молоко, ваниль со стручком, сахар, куркуму и соль и, помешивая, довести до готовности (по консистенции должна получиться рисовая каша), снять с огня и дать остыть.

**2** У яблок срезать верхушку, ложкой с острым краем или нуазеточным ножом вырезать середину, оставляя стенки толщиной 1 см.

**3** Нафаршировать рисом яблоки, наколоть стенки зубочисткой. Запекать яблоки в разогретой до 180 °С духовке до мягкости, 20–30 мин. Подавать теплыми, украсив мятой.







# теплый салат с печенкой и фруктами 🐻 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 400–500 г** говяжьей, куриной или индюшачьей печени  
**1** большой очень ароматный персик  
**1** большая крепкая груша  
• гроздь светлого крупного винограда (мускат)  
**150 г** руколы или салата корн  
• сок 1 апельсина  
• оливковое масло  
**0,5 ч. л.** молотой зиры  
**1 ч. л.** порошка карри  
• соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 25 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Печенку разрезать на кусочки: говяжью – на полоски, куриную – пополам, где перегородка; индюшачью – на 4 части. Приправить печенку солью, перцем и зирой, дать постоять 10 мин. в холодильнике.
- 2** Застелить противень или форму для запекания пергаментом, смазать пергамент оливковым маслом, чуть присыпать солью и карри. Разогреть духовку (конвекция + гриль) до 230 °C.
- 3** Персик разрезать на 4 части, удалить косточку. Мякоть нарезать очень аккуратными красивыми дольками. Так же подготовить грушу. Выложить грушу и персик на пергамент, смазать оливковым маслом при помощи кулинарной кисти.
- 4** Снять виноград с кисти, удаляя все веточки. Наколоть виноградины зубочисткой в 2–3 местах. Положить в мисочку, сбрызнуть оливковым маслом и потрясти мисочку, чтобы виноградины равномерно покрылись маслом. Выложить виноград на противень.
- 5** Равномерно посыпать фрукты оставшимся карри. Поставить противень в верхнюю треть духовки, ближе к грилю. Запекать до легкой румяной корочки, примерно 12 мин. За это время можно 1 раз перевернуть.
- 6** Одновременно обжарить в оливковом масле печенку до готовности. Разложить по тарелкам руколу, на нее – печенку, рядом печеные фрукты. Полить апельсиновым соком и маслом, посолить и поперчить. Подавать немедленно.

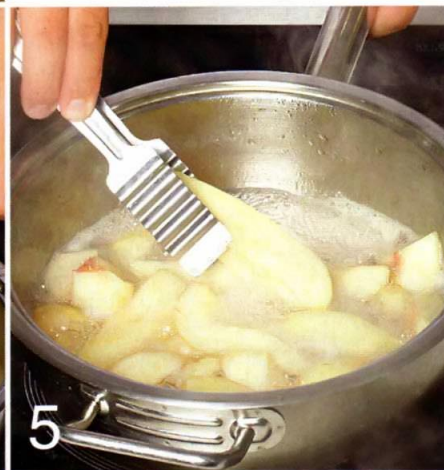
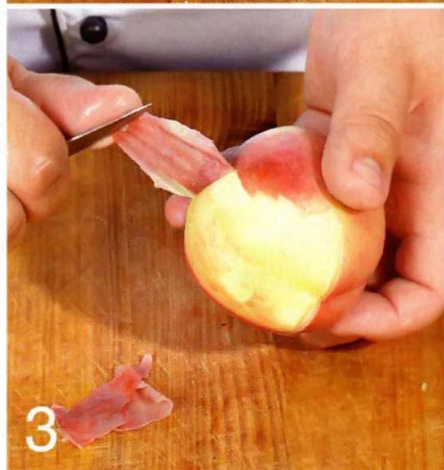








# мясной рулет с фруктами 🍅🍅🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 800 г** мякоти говяжьей лопатки одним куском
- 2** больших спелых персика
- 2** большие крепкие ароматные груши
- 200–300 мл** сухого белого вина
- 2 ст. л.** сахара
  - средний пучок базилика
  - средний пучок мяты
  - растительное масло
  - соль, молотый белый перец

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Мясо разрезать вдоль волокон, недорезая до края 1 см, развернуть и отбить в пласт толщиной 0,5 см, посолить, поперчить. У базилика и мяты удалить стебли.

**2** По всей площади мяса распределить зелень и свернуть в рулет. Положить на решетку, установленную в противне, швом вниз, полить растительным маслом, посолить. Влить в противень 2–3 стакана воды и поставить в разогретую до 160 °C духовку на 2 ч. При необходимости подливать в противень воду.

**3** Персики обдать кипятком, затем холодной водой, очистить от кожицы, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кубиками.

**4** Груши почистить от кожуры и сердцевины, разрезать вдоль пополам, крупные – на четыре части, положить в сотейник вместе с персиками, залить вином, всыпать сахар, белый перец и поставить на средний огонь.

**5** Периодически переворачивая груши (лучше всего делать это щипцами или очень тонкой лопаткой), варить соус до загустения, 15–20 мин.

**6** Готовый рулет разрезать на порционные куски, полить соусом, груши очень аккуратно выложить рядом.



Время приготовления: 2 часа 15 мин.  
Порций: 4





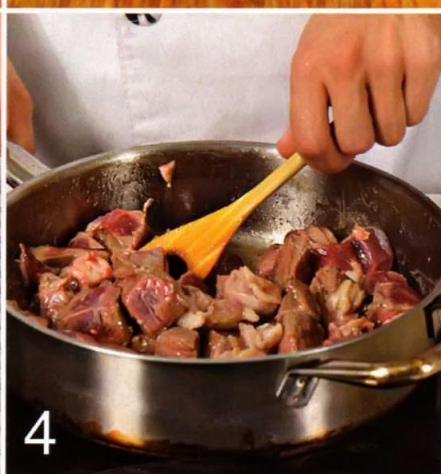
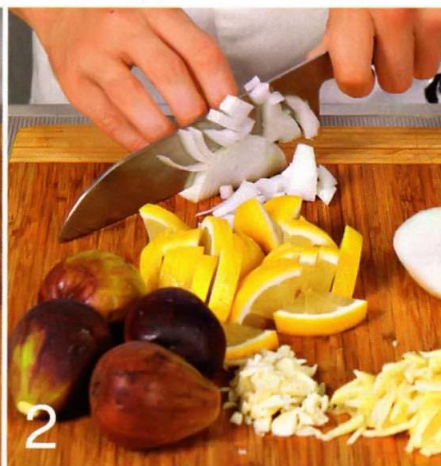


# рагу из баранины с инжиром



## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг** мякоти баранины с лопатки или задней ноги
- 4–8** крупных плодов свежего инжира
- 2** средние луковицы
- 4** зубчика чеснока
- 1–2 см** свежего корня имбиря
- 1** небольшой лимон
- 1** большая веточка мяты
- 1** банка (400 г) помидоров в собственном соку
- 300 г** сметаны
- 2 ст. л.** растительного масла
  - щепотка молотой корицы
  - соль, черный перец



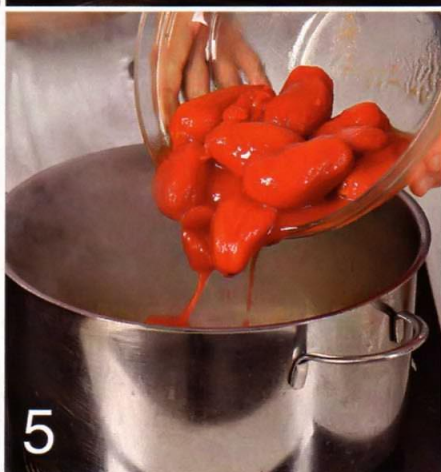
## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** У мяты удалить стебли, листочки измельчить. Смешать сметану с мятой, приправить солью и перцем. Накрывать и поставить в холодильник минимум на 3 ч. Баранину нарезать кусками размером 3х3,5 см, срезав лишний жир.

**2** Лук, чеснок и корень имбиря очистить и измельчить. Лимон разрезать вдоль на 4 части, затем нарезать тонкими ломтиками. Инжир нарезать четвертинками.

**3** Приправить мясо солью и перцем и порциями обжарить в кастрюле в разогретом масле, по 5 мин. каждую порцию. Готовое мясо перекладывать на блюдо.

**4** Слить из кастрюли жир, оставив примерно 1 ст. л. Положить лук и готовить 5 мин. Добавить чеснок, имбирь, лимон, корицу, соль и перец. Жарить, помешивая, 1 мин.



**5** Добавить помидоры вместе с соком, довести до кипения.

**6** Положить в кастрюлю баранину и инжир, влить воду так, чтобы полностью покрыть мясо. Довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и тушить 1,5 ч. Разложить мясо по тарелкам, сверху положить по 1 ст. л. мятной сметаны.

Время приготовления: 3 часа  
Порций: 8







# «ПЯТИМИНУТКИ» ИЗ СЛИВ И ПЕРСИКОВ 🍏 🧸 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

1 кг мелких слив  
50–70 г обжаренного очищенного миндаля  
150 мл красного сухого вина  
1 кг сахара  
2–3 палочки корицы  
1 стручок ванили

1,3 кг небольших крепких персиков или нектаринов  
1 кг коричневого сахара  
• сок и цедра 1 большого лимона  
2 ч. л. розового перца горошком  
2–3 звездочки бадьяна

Время приготовления: по 30 мин.  
Порций: по 2 восьмисотграммовые банки

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сливы наколоть зубочисткой, чуть надрезать, удалить косточку. Вместо косточек вставить ядрышки миндаля.

**2** Палочки корицы расколоть, ваниль разрезать пополам; положить в емкость для варки варенья, залить красным вином, довести до кипения, варить 5 мин.

**3** Затем всыпать сахар, довести до кипения, варить 5–7 мин. Добавить сливы, довести на сильном огне до кипения, уменьшить огонь до слабого, снять пену и варить 5 мин. Горячим разлить варенье по подготовленным банкам, полностью остудить и закрыть.

**4** Персики или нектарины нарезать небольшими дольками, удалить косточки.



**5** Положить розовый перец и бадьян в емкость для варки варенья, добавить лимонный сок и полоски цедры, залить 1 стаканом холодной воды, довести до кипения, варить 5 мин. Всыпать сахар, довести до кипения, варить еще 5–7 мин.

**6** Добавить персики, довести на сильном огне до кипения, уменьшить огонь до слабого, снять пену и варить 5 мин. Горячим разлить варенье по подготовленным банкам, полностью остудить и закрыть.

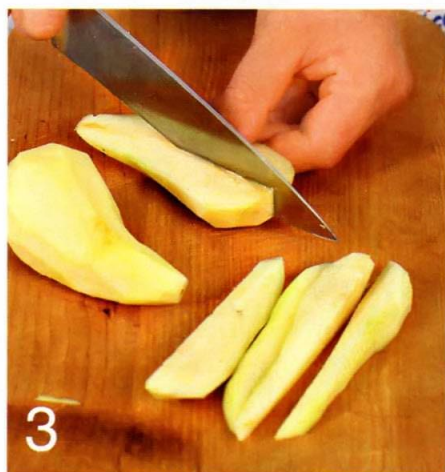


СПОНСОР РЕЦЕПТА





# заливной грушевый пирог



## ЧТО НУЖНО:

- 6 ароматных средних крепких груш
- 300 г жирной сметаны, желательной жирностью 42%
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 1 ст. л. разрыхлителя
  - щепотка соды
- 1 ч. л. корицы плюс еще немного, по желанию
  - сок половины лимона
  - сахарная пудра для подачи

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Для теста взбить яйца с сахаром в пышную пену. Небольшими порциями, продолжая взбивать, добавить сметану.

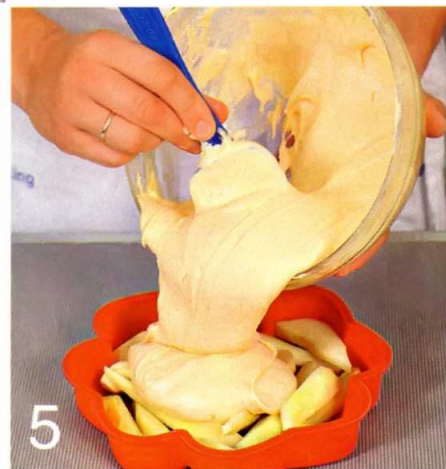
**2** Просеять муку вместе с разрыхлителем, содой и корицей. Перемешивая лопаткой, порциями добавлять мучную смесь в яично-сметанную. Перемешивать до однородности.

**3** Груши очистить от кожуры, вырезать сердцевину, нарезать плоды вдоль аккуратными дольками.

**4** Уложить груши по кругу или по спирали, слегка внахлест, на дно силико-

новой формы, предварительно сбрызнув его лимонным соком.

**5** Залить груши тестом, действуя аккуратно, чтобы не нарушить порядок укладки. При желании тесто сверху тоже можно присыпать небольшим количеством корицы. Выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке, пока верх не станет золотисто-коричневым, а деревянная зубочистка, воткнутая в пирог, не будет выходить сухой, примерно 40 мин. Остудить пирог в форме, установив ее на решетку, 30 мин. Затем перевернуть пирог на блюдо, полностью остудить и посыпать сахарной пудрой.



Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 8

## КСТАТИ

Силиконовые формы «ХОРС» прекрасно подходят для приготовления разнообразных блюд в любое время года. Достаточно сбрызнуть форму водой, и ваш пирог никогда не пригорит. Также всегда под рукой удобные в использовании силиконовые аксессуары «ХОРС» – они помогут извлечь выпечку, не повредив ее.

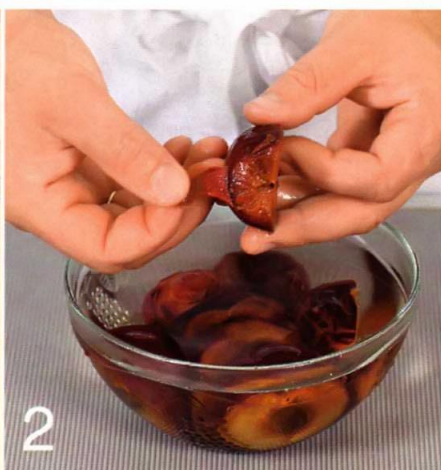








# СЛИВОВО-ШОКОЛАДНЫЙ МУСС



## ЧТО НУЖНО:

- 400 г** спелых сладких слив плюс еще 6 штук для украшения
- 400 г** темного (70% какао) шоколада
- 50 г** сливочного масла
- 100 мл** сливок жирностью 20%
- 0,5** стакана красного сухого вина
- 4 ст. л.** меда
- 1 ст. л.** коричневого сахара
  - молотая корица, по желанию
  - щепотка морской соли

Время приготовления: 1 час 30 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

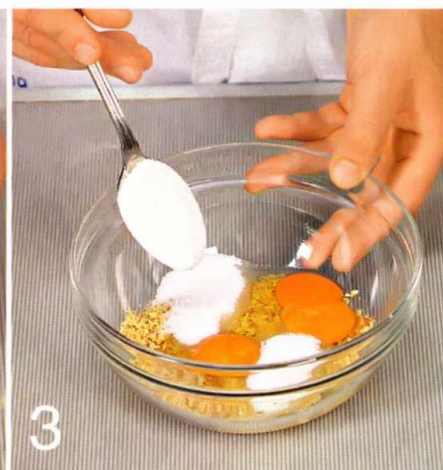
- 1** Сливы разрезать пополам, удалить косточки, положить в небольшую кастрюлю. Добавить соль, сахар и вино, поставить на сильный огонь. Довести до кипения и варить еще 4–5 мин., до мягкости слив.
- 2** У слив удалить кожицу. Переложить содержимое кастрюли в блендер, измельчить в грубое пюре.
- 3** Сливки влить в сотейник, поставить на слабый огонь. Добавить разломанный на небольшие одинаковые кусочки шоколад и готовить, постоянно размешивая деревянной ложкой, пока весь шоколад не растает.
- 4** Снять шоколадную массу с огня, добавить нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, через 30 сек. – сливовое пюре. Быстро перемешать ложкой. Разложить по формочкам или кофейным чашечкам и остудить до комнатной температуры, 30 мин., затем поставить в холодильник на 30 мин.
- 5** Сливы для украшения часто наколоть зубочисткой. Мед с 2 ст. л. воды довести до кипения в небольшой кастрюльке, положить сливы, варить на минимальном огне 5 мин. Полностью остудить в меду, нарезать дольками. При подаче уложить дольки сливы на каждую порцию.







# пирог с персиками 🍃 🧸 🍅 🍅

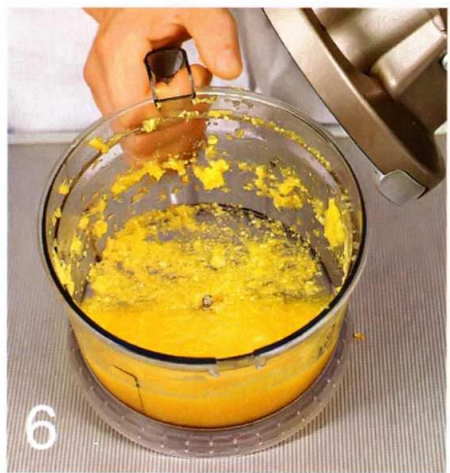


## ЧТО НУЖНО:

- 4 больших твердых персика
- 1,5 стакана муки
- 2 ст. л. сахара
- 3 яйца
- 200 г сливочного масла
- 200 г обжаренного очищенного миндаля

## Для быстрого джема:

- 1 крупный очень спелый персик
- 50 г сахарной пудры



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Для теста муку порубить со сливочным маслом, чтобы получились крошки. Добавить 1 яйцо, соль, перемешать до получения более или менее однородной массы.
- 2 Добавить немного (1–2 ст. л.) ледяной воды, замесить тесто в шар. Дать постоять в холодильнике 30 мин.
- 3 Миндаль измельчить в блендере или в комбайне в среднюю крошку. Смешать крошку с оставшимися 2 яйцами, сахаром и 2 ст. л. муки, тщательно вымесить.
- 4 Тесто руками размять в противне для тонкой основы, с бортиками высотой примерно 3–4 см. Поверх теста выложить миндальную массу ровным слоем.
- 5 Персики обдать кипятком, очистить от кожицы и нарезать крупными одинаковыми ломиками, удаляя косточки. Выложить персики рядами на пирог, слегка вдавливая их в миндаль. Поставить пирог в духовку при 190 °C на 35 мин. (персики должны стать коричневато-золотистыми).

- 6 У персика для джема удалить кожицу и косточку. Мякоть нарезать и взбить блендером вместе с сахарной пудрой и 2 ст. л. воды до однородности. Довести до кипения в кастрюльке, варить, помешивая, 2 мин. Полить горячий готовый пирог джемом, полностью остудить и подавать.

Время приготовления: 1 час 25 мин.  
Порций: 8–10



СПОНСОР РЕЦЕПТА

**Tupperware®**



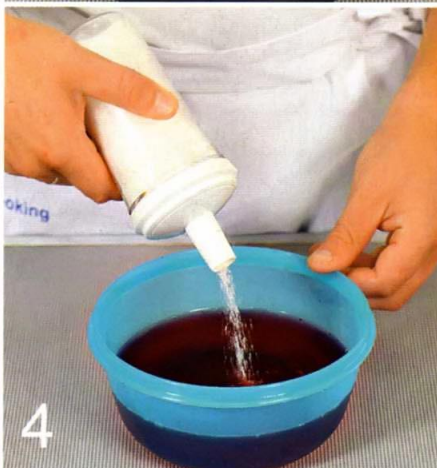
На правах рекламы. Товар сертифицирован.



# пастила из яблок и брусники



Время приготовления: 1 день  
Порций: 20–22



## ЧТО НУЖНО:

- 6 небольших яблок сорта антоновка
- 4 стакана брусники
- 1,5 стакана мелкого сахара

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Нарезать неочищенные яблоки дольками разделочным ножом «Профессионал» на разделочной доске «Чистюля».
- 2 Выложить в кастрюлю «УльтраПро™» (2 л) бруснику и нарезанные дольками яблоки и держать в духовке при температуре от 80 до 90 °С до полного размягчения.

3 Распаренные яблоки и бруснику протереть через мельницу «Фантазия» в чашу «Супер «Хит-парад» (1,5 л).

4 В получившееся бруснично-яблочное пюре добавить сахар из сахарницы-дозатора. Взбить пюре венчиком до полного растворения сахара.

5 Выложить фруктово-ягодную массу ложкой для смешивания «Диско» на силиконовый коврик, слоем не толще 3–4 мм.

6 Подсушить пастилу в духовке при температуре 40–60 °С в течение 2 ч. На подсохший слой добавить новый слой и снова подсушить. Всего слоев должно быть 3–5. Готовую пастилу нарезать ромбиками и выложить в контейнер (700 мл) из набора «Система холодильник».

## КСТАТИ

С удобной, эргономичной, многофункциональной мельницей «Фантазия» вы легко сможете размять и перетереть овощи, фрукты и ягоды.









# парфе из винограда 🍇 🧸 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 250 г** красного винограда без косточек
- 250 г** не очень сладкого джема из красной смородины
- 500 мл** сливок жирностью 30–33%
- 0,5 ч. л.** измельченной апельсиновой цедры
- 0,5** стакана сахара

## Для украшения:

- маленькие кисти винограда или красной смородины
- 1** белок
- сахарная пудра

Время приготовления: 6 часов 30 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Виноград снять с веточек, смолоть ягоды в блендере. В смородиновый джем добавить апельсиновую цедру. Если джем очень густой, взбить его в блендере или немного нагреть на паровой бане.
- 2** Сахар положить в сотейник с толстым дном, влить 50 мл воды, поставить на слабый огонь, готовить, постоянно осторожно помешивая, но не доводя до кипения и стараясь не забрызгать стенки сотейника. Когда сахар полностью растворится, перестать размешивать и довести сироп до слабого кипения, не увеличивая огонь. Во время варки сироп не мешать. Сироп, который кристаллизуется на стенках кастрюли, надо растворить, смочив холодной водой с помощью кисточки. Варить сироп до консистенции, когда капля не растекается по поверхности, охладить.
- 3** Взбить очень холодные сливки в пышную пену, постепенно добавляя сахарный сироп. Разделить сливки пополам.
- 4** В одну половину сливок добавить смородиновый джем. В формочки для суфле разложить по ложке простых взбитых сливок.
- 5** На сливки выложить виноградное пюре, затем сливки со смородиной и снова виноградное пюре. Последним слоем должны быть простые сливки. Аккуратно размешать сливочно-фруктовые слои тонкой палочкой для получения мраморного рисунка. Поставить формочки в морозильник на 6 ч. Для того чтобы парфе легко отошло от формы, перевернуть форму на тарелку и обернуть ее горячим полотенцем.
- 6** Для украшения ягоды обмакнуть во взбитый белок и обсыпать сахарной пудрой. Обсушить и подать к парфе.









# ромовый десерт с желе 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

**600 г** разных сезонных фруктов (сливы, персики, плотные груши)

**1 ст. л.** жидкого меда

**3 ст. л.** темного рома

- сок половины лимона

## Для желе:

**180 мл** темного рома

**2** стакана персикового сока

**150 мл** кокосового молока

**0,5** стакана коричневого сахара

**5–6 ч. л.** желатина

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Для желе всыпать желатин в ром, дать постоять 15–20 мин., несколько раз перемешав. Залить сахар персиковым соком, довести до кипения, готовить 2 мин.; добавить кокосовое молоко, еще раз довести до кипения.

**2** Влить ром с желатином, перемешать лопаткой и снять с огня. Мешать 2 мин., слегка остудить.

**3** Влить смесь в смазанную рафинированным маслом большую форму, поставить в холодильник застывать на 4 ч.

**4** Перевернуть форму на доску, вынуть желе, разрезать на квадратики 2х2 см, слегка отодвинуть их друг от друга и поставить в морозильник на время подготовки фруктов.

**5** В большой миске смешать мед с 3 ст. л. рома и лимонным соком. У всех фруктов удалить косточки, мякоть нарезать небольшими аккуратными кусочками.

**6** Добавить нарезанные фрукты в миску с заправкой, перемешать, положить холодные квадратики желе, еще раз перемешать. Подавать немедленно.



Время приготовления: 4 часа 30 мин.  
Порций: 6





новый номер выйдет 3 сентября

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

# КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№16 (144), август 2012

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,  
тел./факс: 725-1070,  
www.gastronom.ru  
www.gastromag.ru  
e-mail: mail@phbp.ru

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

**РЕДАКЦИЯ:**  
координатор проекта Ирина Мосолова  
главный художник Ирина Лещенко  
ответственный секретарь Алексей Клак  
редакторы Марияна Орлинкова,  
Анна Туревская  
дизайнеры Алексей Клак, Ольга Малышева  
повара-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин  
фотографы Юлия Астановицкая, Игорь Савкин, Александр Подгорных  
корректоры Любовь Никифорова,  
Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе  
ООО «Бонниер Пабליкейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,  
Мария Ключинская,  
Наталья Луккина,  
тел.: (495) 725-1070

Руководитель  
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель  
отдела продаж  
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишникова

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

Подписка Екатерина Жуковская,  
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.: 795-0295

Сканирование  
и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшкина  
(руководитель отдела),  
Олег Шифрин,  
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж 183 200 экз.  
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Юлия Астановицкая

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

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 Пабליкейшенз», дизайн, фото, текст, 2012 г.

в следующих номерах журнала «ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 27 августа