

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№05 (175) март 2011

журнал для тех, кто любит готовить



- таралетки с тунцом и маслинами ■ блинный салат ■ гороховый суп с чесночными тостами
- куриная лапша по-французски ■ свиной шницель с яблочным гарниром ■ цыпленок в горшочках
- говядина с сельдереем и яблоками ■ филе дорады в соусе из шампанского ■ классический рецепт блинов ■ блинчики с яблоками ■ шоколадные макаруны ■ завитки в сиропе ■ лаймовый чизкейк
- груши, фаршированные сыром





**Röndell**  
*Professionals Recommend*

# коллекция посуды **Stern**

## Превосходство классики



- Тройное вштампованное вплавленное дно – более быстрый прогрев посуды и приготовление блюд



- Возможность использования металлических аксессуаров



- Надежное клепочное крепление



- Ручки из нержавеющей стали с силиконовыми вставками – не нужно пользоваться прихватками



Профессионалы рекомендуют Röndell

[www.rondell.ru](http://www.rondell.ru)

реклама



Дорогие друзья!

Так получилось, что следующий номер нашего журнала выйдет уже после и 23-го февраля, и 8-го Марта, и Масленицы. Поэтому, хоть и с большим опережением событий, мы поздравляем вас со всеми этими праздниками! В этом номере мы постарались подобрать рецепты, которые понравятся всем. Дамы безусловно оценят рыбу, приготовленную в соусе из шампанского, шоколадные макаруны и изысканный десерт из груш. Их мужественным спутникам, конечно, понравится сытный и вкусный блинный салат, наваристый гороховый супчик и свиные эскалопы. А классический рецепт выпечки блинов поможет вам замечательно отметить Масленицу.

Хороших праздников!

Ваша редакция



## 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

## содержание

ЗАКУСКА	2	тарталетки с тунцом и маслинами
САЛАТЫ	4	блинный салат
СУПЫ	6	гороховый суп с чесночными тостами
	8	куриная лапша по-французски
МЯСО	10	свиной шницель с яблочным гарниром
ПТИЦА	12	цыпленок в горшочках
МЯСО	14	говядина с сельдереем и яблоками
РЫБА	18	филе дорады в соусе из шампанского
ВЫПЕЧКА	20	классический рецепт блинов
	22	блинчики с яблоками
ДЕСЕРТЫ	24	шоколадные макаруны
ВЫПЕЧКА	26	завитки в сиропе
	28	лаймовый чизкейк
	30	груши, фаршированные сыром

\*\*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.



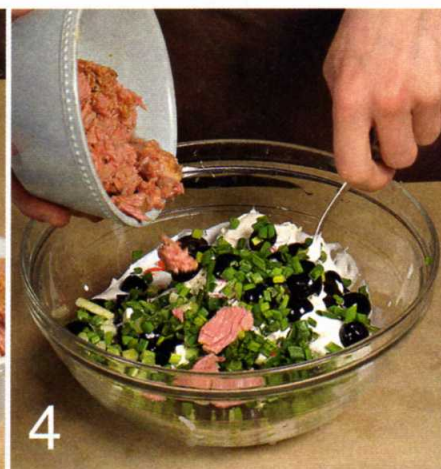




# тарталетки с тунцом и маслинами 🐻 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- |                     |  |          |                        |
|---------------------|--|----------|------------------------|
| 1,5                 | стакана муки                                     | 0,5      | острого красного перца |
| 100 г               | сливочного масла                                 | 0,5      | пучка зеленого лука    |
| 1                   | желток   | 1 ст. л. | творога                |
| 1 ч. л.             | разрыхлителя                                     | 50 г     | феты                   |
| <b>Для начинки:</b> |  | 50 г     | рикотты                |
| 1                   | банка консервированного тунца в собственном соку | 2 ст. л. | сметаны                |
| 3 ст. л.            | маслин без косточек                              | 1 ст. л. | муки                   |
|                     |  | •        | соль, перец            |



Время приготовления: 1 час 05 мин.  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Холодное сливочное масло нарезать кубиками, перетереть руками с просеянной мукой, разрыхлителем и щепоткой соли до состояния хлебных крошек. Добавить 1 ст. л. ледяной воды и желток. Замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 20 мин.

**2** В это время приготовить начинку. Перчик очистить от семян, мякоть нарезать колечками. В маленькой миске соединить творог, фету, рикотту, сметану, перец и муку. Тщательно перемешать.

**3** Маслины нарезать кружками. Рыбу переложить в миску, размять вилкой. Зеленый лук промыть и измельчить.

**4** Добавить в творожно-сырную смесь маслины, зеленый лук и рыбу, акку-



ратно перемешать. Приправить по вкусу солью и перцем.

**5** Разогреть духовку до 180 °С. На присыпанном мукой столе тонко раскатать тесто в пласт. Вырезать из него кружки размером немного больше, чем формочки для тартелеток. Застелить тестом смазанные маслом формы так, что-

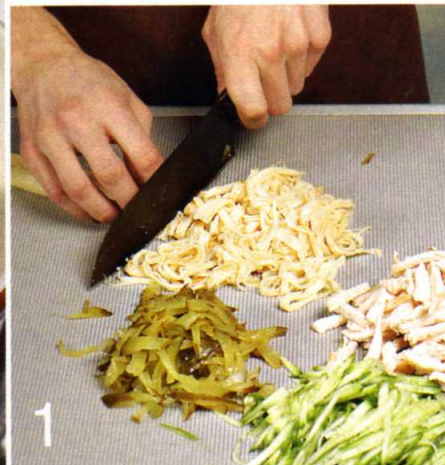


бы были закрыты дно и бортики, срезать ножом лишнее тесто. Выпекать 5 мин.

**6** Вынуть из духовки. Выложить в тартелетки начинку и вернуть в духовку еще на 10–15 мин.



## блинный салат



## ЧТО НУЖНО:

- 4 небольших блина
- 1 копченая куриная грудка
- 1 свежий огурчик
- 1 соленый огурчик
- 40 г грецких орехов
  - майонез для заправки

Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Блины, куриную грудку и огурчики нарезать тонкой соломкой. Выложить в салатницу и перемешать.
- 2 Орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 5 мин. Дать остыть, затем порубить все в крупную крошку.
- 3 Добавить орехи в салат. Заправить майонезом и еще раз перемешать.





MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



BUONITALIA®  
THE REAL TASTE OF ITALY



Реклама.



# Грана Падано

## Итальянский шедевр.

Рецепт приготовления Грана Падано, изобретенный монахами-бenedектинцами, восходит к 1135 г. Свое имя сыр получил благодаря зернистой структуре сырной массы. Сегодня это самый продаваемый сыр DOP в мире. Грана Падано отличается уникальным вкусом и ароматом, его можно использовать в приготовлении множества блюд – от закусок до десертов.

### Знаете ли вы, что...

Чтобы произвести 1 кг сыра Грана Падано DOP, необходимо 15 литров молока. Это твердый сыр, содержащий протеины, насыщенные и ненасыщенные жиры, железо, минеральные соли и витамины. 50 г сыра Грана Падано DOP содержат 60% дневной нормы потребления кальция для взрослых.

### Три срока созревания Грана Падано

**От 9 до 16 месяцев:** характеризуется нежным и деликатным вкусом. Придаст изюминку любому блюду.

**Более 16 месяцев:** нарезанный тонкими лепестками в качестве добавки к разным блюдам или в качестве столового сыра, Грана Падано DOP этого срока выдержки имеет более сильный и яркий вкус, но не теряет своей деликатности.

**РЕЗЕРВ более 20 месяцев:** сыр высочайшего качества, обладающий, благодаря долгому сроку созревания, интенсивным ароматом и вкусом. Сыр для истинных ценителей, прекрасен в сочетании с вином или – нарезанный тонкими лепестками – в качестве добавки к различным блюдам.





**BOSCH**

Разработано для жизни





# гороховый суп с чесночными тостами 🐻 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 кг** копченых свиных ребрышек
- 2** стакана сухого гороха
- 4** картофелины
- 3** средние морковки
- 2** средние луковицы
- 250 г** корня сельдерея
- 2 ст. л.** томатной пасты
- 1** лавровый лист
- 8** горошин черного перца
- 4** горошины душистого перца
  - соль, свежемолотый черный перец

## Для тостов:

- 8** кусков хлеба для тостов
- 4** зубчика чеснока
- 4 ст. л.** оливкового масла

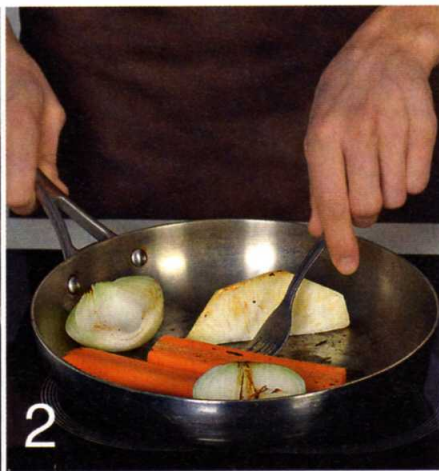
Время приготовления: 2 часа  
Порций: 8

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Горох залить 2 стаканами кипятка и варить под крышкой, время от времени перемешивая, 1 ч. При необходимости добавить еще немного кипящей воды. Ребрышки положить в кастрюлю с 2,5 л воды, довести до кипения, снять пену.

**2** Картофель, морковь, лук и корень сельдерея очистить. Картофель нарезать и положить в миску с холодной водой. Одну луковицу, одну морковь и сельдерей подпечь на сухой разогретой сковороде, 6 мин. Добавить к ребрам и варить 1 ч. За 10 мин. до готовности добавить горошины перца и лавровый лист. Вынуть ребрышки, бульон процедить и вернуть на средний огонь. С ребрышек снять мясо, отставить.

**3** Добавить в бульон распаренный горох, варить 10 мин. Оставшиеся овощи нарезать и положить в суп. Довести до кипения и варить 30 мин. Добавить томатную пасту, перемешать. Варить еще 5 мин.



**4** С помощью погружного блендера Bosch Styline измельчить суп в пюре. Вернуть в кастрюлю мясо, приправить солью и перцем. Довести до кипения, снять с огня.

**5** Приготовить тосты. Чеснок очистить и раздавить. Нагреть оливковое масло, не доводя до кипения. Положить чеснок и оставить под крышкой на 10 мин. В тостере Bosch Styline пожарить тосты. Полить их чесночным маслом и подать к супу.



## КСТАТИ

Новая серия бытовых приборов Bosch Styline – это коллекция предметов малой бытовой техники, выполненных в едином стиле. Оставаясь по-прежнему мощной и функциональной, техника Bosch Styline теперь становится стильным дополнением к вашему интерьеру.





# куриная лапша по-французски 🍃 🧸 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 0,5** цыпленка (примерно 600 г)
- 150 г** мелких макаронных изделий
- 150 мл** сливок жирностью 9%
- 2** желтка
- сок 0,5 лимона
- 4** веточки кинзы
- соль, перец

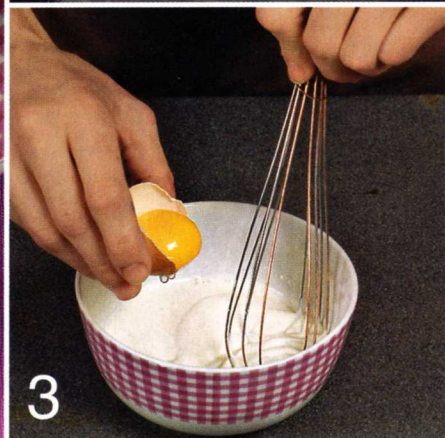
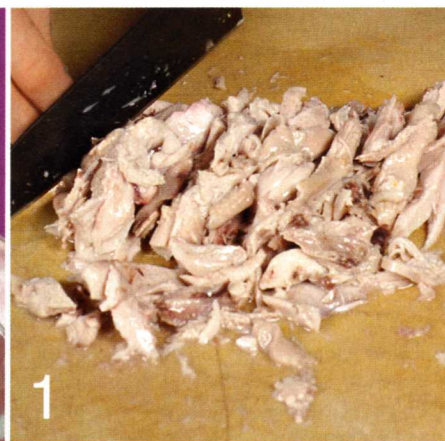
Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 6

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Цыпленка вымыть, положить в кастрюлю с 2 л воды, довести до кипения. Варить 30 мин. Вынуть цыпленка из бульона, дать остыть. Затем снять мясо с костей, нарезать небольшими кусочками.

**2** Бульон процедить, вновь довести до кипения. Положить макаронные изделия, кусочки курицы, варить 10 мин.

**3** Взбить в миске сливки, желтки и лимонный сок. Добавить в суп 1 ст. л. получившейся массы, перемешать. Затем положить оставшуюся заправку и еще раз перемешать. Варить на минимальном огне, не доводя до кипения, 7 мин. Снять с огня, добавить измельченную кинзу.





# Bonduelle

**САЛАТ НА  
1 000 000  
РУБЛЕЙ**

В период с 01.11.10 по 31.01.11 Bonduelle проводил конкурс на лучший салат. Рецепты отбирались профессиональными поварами и редакцией журнала «Школа гастронома».

По итогам конкурса были определены следующие финалисты, которые получат годовую подписку на издание «Школа гастронома»: Валерова Е.Л., г. Санкт-Петербург («Средиземноморский салат»); Корчагина Н.В., г. Санкт-Петербург («Теплый салат с печенкой и малиновым соусом»); Унерова Р.Р., г. Астрахань (салат «Бананадюэль»); Антипов Р.В., Тульская обл., г. Новомосковск (салат «Приятного аппетита»); Нехань Е.В., Чеховский р-н, с. Талалихино (салат «Райское местечко»); Николенко Л.Е., Ставропольский край, с. Красногвардейское (салат «Рафаэлло-бондюэлло»); Ржевская М.С., Краснодарский край, г. Новороссийск (салат «Яблочная радость»); Замковая Н.П., Ростовская обл., Каменск-Шахтинский (салат «Джамбо»); Першина Т.В., Нижегородская обл., г. Саров (салат «Адыгейский»).

## Салат «Тюльпаны для нее»

5–7 некрупных помидоров овальной формы

100 г сыра фета

1 ст. л. мелко нарезанных маслин или оливок Bonduelle

1 ст. л. мелко нарезанной слабосоленой форели

1 ст. л. консервированной кукурузы Bonduelle

перья лука для украшения



1. Сыр фета разделить на три равные части. В одну часть добавить консервированную кукурузу, в другую мелко нарезанную форель, в третью измельченные маслины (оливки). Оптимальное соотношение начинки и феты 50:50. 2. Помидоры надрезать крестообразно на пять лепестков до середины, ножом или ложкой вынуть мякоть. 3. Положить начинку в подготовленные помидоры. Слегка сжимая руками помидоры с начинкой, придать им вид раскрытых бутонов. 4. Выложить на блюдо готовые помидоры в форме букета. Из перьев лука сделать стебли. Перевязать стебли букета зеленым луком – и салат «Тюльпаны для нее» готов.



Победителем конкурса и автором салата на 1 000 000 рублей стала

Елена Лаврушина из Новосибирска.

Мы с удовольствием предлагаем вашему вниманию рецепт «Тюльпаны для нее».



**Приятного аппетита!**



СПОНСОР РЕЦЕПТА



**Röndell**  
*Professionals Recommend*



На правах рекламы. Товар сертифицирован.



# свиной шницель с яблочным гарниром 🐻 🍎 🍎



## ЧТО НУЖНО:

- 2** свиных эскалопа весом 180–200 г каждый
- 1** яйцо
- 0,5** стакана подсушенных хлебных крошек
- 3 ст. л.** муки
- 4–5 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец
- 1** лимон
- Для гарнира:**
  - 2** яблока
    - цедра и сок 0,5 апельсина
  - 50 г** сахара
    - щепотка молотой корицы
    - щепотка молотого мускатного ореха
  - 1 ст. л.** сливочного масла

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 2

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Приготовить гарнир. Яблоки очистить и, удалив сердцевину, нарезать кубиками со стороной 2 см.
- 2** В ковше смешать сливочное масло с апельсиновым соком и цедрой, сахаром, корицей и мускатным орехом. Поставить на небольшой огонь. Как только масло начнет пузыриться, добавить яблоки. Перемешать, накрыть крышкой и готовить на небольшом огне 10 мин. Снять с огня и оставить в теплом месте.
- 3** Эскалопы вымыть, обсушить. Накрыть пленкой и отбить до толщины примерно 0,5 см. Натереть солью и перцем.
- 4** Насыпать в одну тарелку муку, во вторую – крошки. В третью влить слегка взбитое яйцо. Обвалять эскалопы в муке, стряхнуть излишки.
- 5** Обмакнуть эскалопы в яйцо и сразу же обвалять в хлебных крошках. Рукой прижать крошки к мясу, чтобы они легли плотнее.
- 6** В большой сковороде разогреть 2 ст. л. масла, выложить эскалопы и готовить 3–4 мин. Перевернуть на другую сторону, подлить масла и готовить еще 3–4 мин. Выложить шницели на порционные тарелки и полить свежим соком лимона. Подавать с яблочным гарниром.

## КСТАТИ

Внешнее антипригарное покрытие коллекции Stern от Røndell гарантирует легкий уход и безупречный вид посуды. Технология «тройного» дна с вштампованным, а затем вплавленным алюминиевым диском позволяет равномерно распределять тепло по стенкам и дну, что предотвращает пригорание пищи и обеспечивает быстрое приготовление блюд.

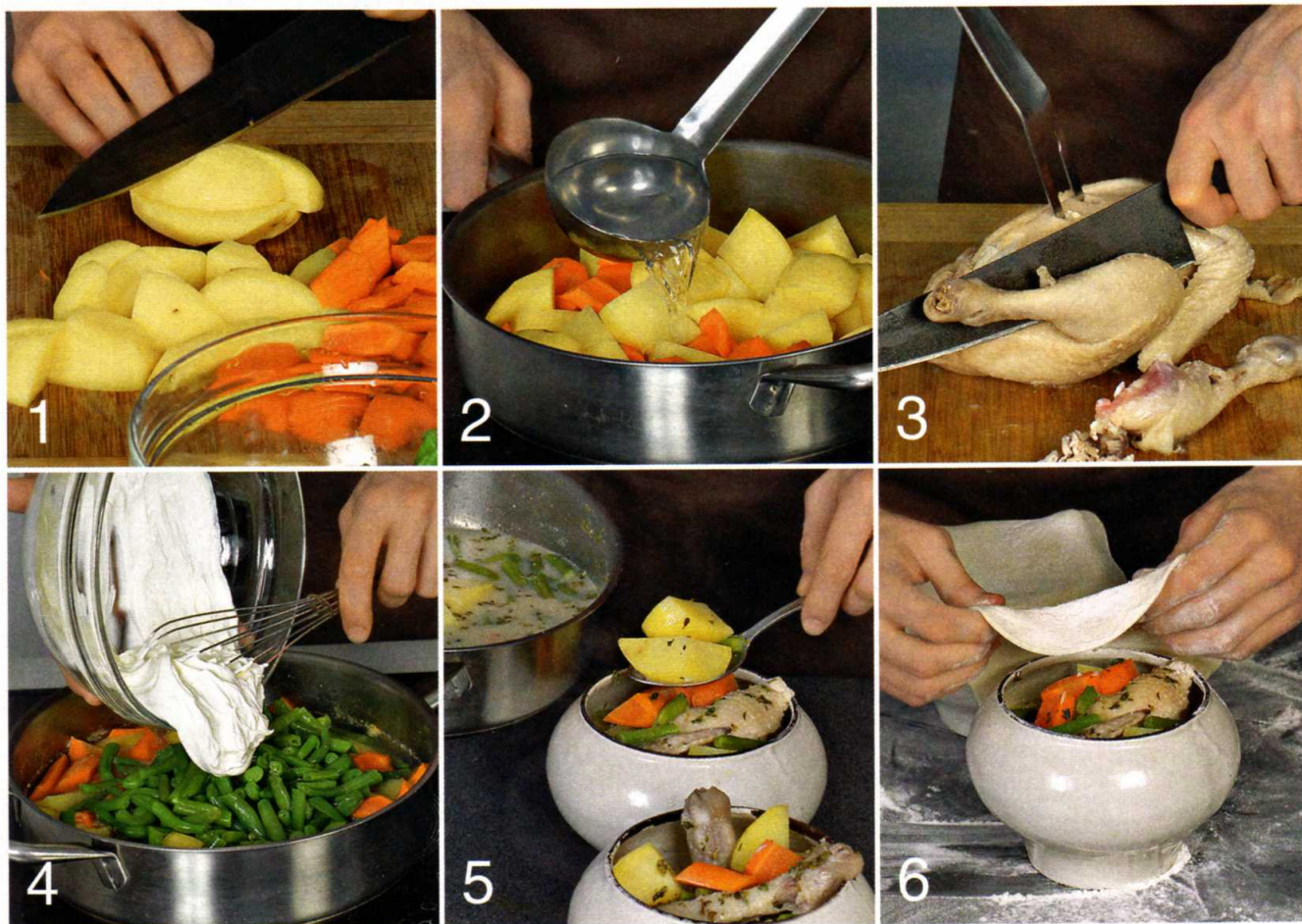








# цыпленок в горшочках 🐻 🍅 🍅



## ЧТО НУЖНО:

- 0,5 курицы (600–700 г)
- 4 большие картофелины
- 2 морковки
- 250 г свежемороженой зеленой фасоли
- 1 стакан сметаны
- 300 г готового слоеного теста
- 1 яйцо
- 1 ст. л. смеси «Прованских трав»
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Курицу вымыть, положить в кастрюлю с 1,5 л воды и довести до кипения. Снять пену, варить 35 мин. Пока варится курица, картофель и морковь очистить и нарезать крупными кусками. Фасоль разморозить.
- 2** Положить в кастрюлю картофель и морковь, посыпать «Прованскими травами». Влить 2 стакана куриного бульона и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить под крышкой 10 мин. Добавить фасоль и готовить еще 5 мин.
- 3** Курицу вынуть из бульона, дать остыть, затем снять мясо с костей. Нарезать мясо большими кусочками.
- 4** Положить в кастрюлю с овощами сметану, приправить солью и перцем и проварить еще 2 мин. Снять с огня, добавить куски курицы, перемешать.
- 5** Разложить курицу с овощами по 4 горшочкам. Дать остыть до комнатной температуры.
- 6** Тесто разделить на 4 части и раскатать каждую в круг чуть большего диаметра, чем горловина горшков. Смазать края теста слегка взбитым яйцом и положить на горшочки смазанными краями вниз. Плотно прижать руками. Смазать верх теста оставшимся яйцом и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

*Designing Excellence*

DAEWOO  
ELECTRONICS



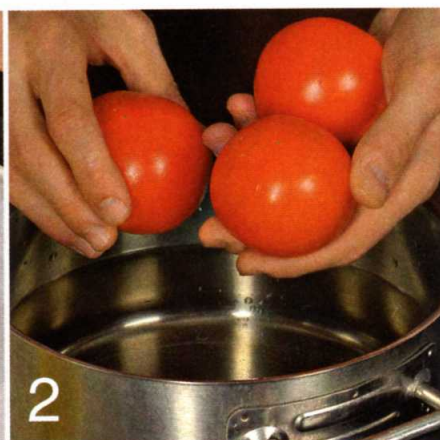


# говядина с сельдереем и яблоками 🐻🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** бескостной говядины
- 1,5 кг** черешкового сельдерея
- 1 кг** яблок
- 2** луковицы
- 3** помидора
  - сок 2 лимонов
  - щепотка молотого мускатного ореха
- 3 ст. л.** растительного масла
  - соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.  
Порций: 6



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Сельдерей вымыть, обсушить. Отложить в сторону несколько небольших листиков для украшения, оставшийся сельдерей нарезать вместе с листьями кусками по 3–4 см и отварить в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Отбросить на дуршлаг.

**2** На помидорах сделать крестообразные надрезы, опустить плоды в кипящую воду на 1 мин., затем обдать холодной водой и снять кожицу.

**3** Помидорную мякоть измельчить. Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

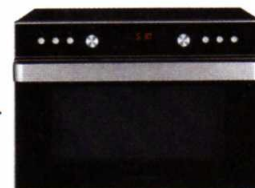
**4** Яблоки вымыть, нарезать дольками шириной 2 см, удалив сердцевину. Поместить в посуду для микроволновой печи **Daewoo Electronics** и поставить в печь на 3 мин. Накрывать фольгой и отставить.

**5** Говядину вымыть, нарезать кубиками со стороной 3 см и обжарить в разогретом масле, 6 мин. Переложить в форму для запекания. В сотейник, где жарилось мясо, положить лук и готовить 4 мин.

**6** Влить в форму с мясом 1 стакан воды и поставить в микроволновую печь на 30 мин. при мощности 100%. Затем добавить обжаренный лук, сельдерей и помидоры, полить лимонным соком, приправить солью, перцем и мускатным орехом. Вернуть в микроволновую печь **Daewoo Electronics** на 15 мин. При подаче украсить блюдо ломтиками яблок и листиками сельдерея.

## КСТАТИ

Компактная печь **KOC-1C0K** от **Daewoo Electronics** имеет голосовое управление: не прикасаясь к прибору, вы можете выбрать блюдо из предлагаемого меню или задать необходимые время и режим приготовления. Она совмещает функции духовки, гриля, микроволновой печи и аппарата для ферментации. Два нагревательных элемента позволяют уменьшить время приготовления блюд.







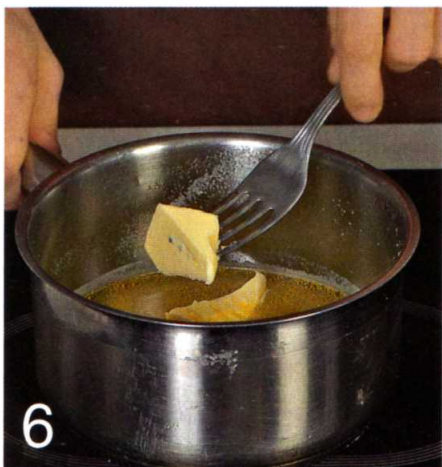


# филе дорады в соусе из шампанского 🍷🍷



## ЧТО НУЖНО:

- 2 дорады весом примерно по 400 г
- 12 средних шампиньонов
- 2 небольшие морковки
- 2 небольшие луковицы
- 500 мл сухого шампанского
- 150 г сливочного масла
- 1 лавровый лист
- 5–6 горошин черного перца
- соль, перец



Время приготовления: 1 час 20 мин.  
Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** У рыбы отделить головы, хвосты и плавники. Сделать надрез вдоль хребта и, делая небольшие подрезы ножом, отделить мясо от хребтовой и реберных костей. Удалить все оставшиеся косточки. Филе поместить в холодильник. Головы, хвосты, плавники и кости положить в кастрюлю, влить 1 л воды. Довести до кипения, снять пену.

**2** Одну морковку и одну луковицу вымыть, разрезать пополам и подпечь на сухой разогретой сковороде, 6 мин. Добавить в бульон, варить 30 мин. За 10 мин. до готовности добавить лавровый лист, соль и горошины перца. Бульон процедить через мелкое сито. Отлить 250 мл, оставшийся использовать для приготовления других блюд или заморозить.

**3** Оставшиеся морковь и лук очистить и измельчить. Грибы вымыть и мелко нарезать. Разогреть в сотейнике 1 ст. л. сливочного масла и обжарить лук, морковь и грибы, пока не выпарится вся жидкость. Снять с огня.

**4** Форму для запекания с невысокими бортиками смазать небольшим количеством масла. Выложить смесь овощей и грибов, сверху поместить рыбное филе, приправить солью и перцем. Смешать шампанское с отлитым рыбным бульоном, добавить в форму с рыбой. Накрыть фольгой и поставить в разогретую до 210 °С духовку на 10 мин. Выложить рыбу на подогретое блюдо, накрыть и оставить в теплом месте.

**5** Слить сок от запекания в сотейник, оставив в форме овощи с грибами. Поставить на сильный огонь и готовить, пока объем соуса не уменьшится на 2/3.

**6** Постоянно перемешивая, добавить небольшими кусочками оставшееся сливочное масло. Выложить овощи с грибами на блюдо с рыбой, полить приготовленным соусом.



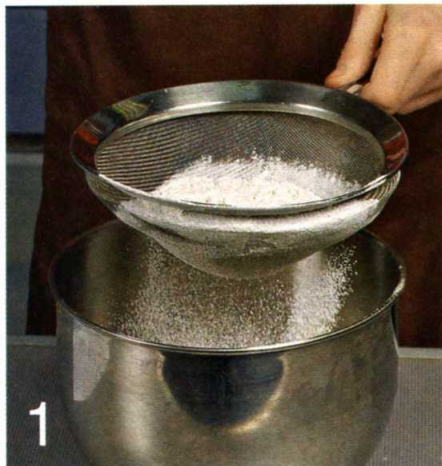




# классический рецепт блинов



Время приготовления: 35 мин.  
Количество: 12 штук



1



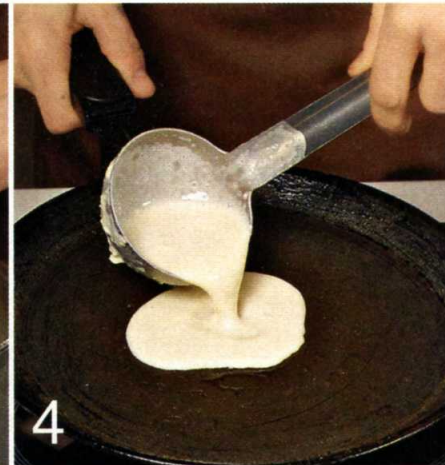
2

## ЧТО НУЖНО:

- 100 г муки
  - щепотка соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 яйцо
- 200 мл молока
- 75 мл воды
- 1 ст. л. растительного масла
  - сливочное масло для смазывания



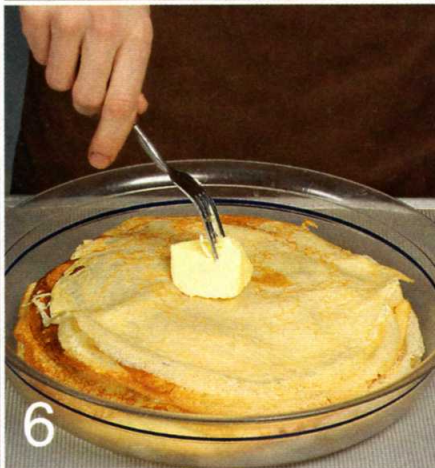
3



4



5



6

**4** Сильно разогреть сковороду диаметром 16 см. Взяв салфеткой небольшой кусочек сливочного масла, промазать им всю поверхность сковороды. Больше сковороду смазывать маслом не надо. Влить на сковороду примерно 1/3 половника теста. Приподнять сковороду над огнем и сделать быстрое круговое движение, чтобы тесто распределилось по всей поверхности сковороды.

**5** Через 30–35 сек. перевернуть блин на другую сторону. Готовить еще 10–12 сек.

**6** Положить готовый блин на блюдо, смазать небольшим количеством сливочного масла. Продолжать печь блины, пока не будет использовано все тесто. Складывать блины стопкой, промазывая каждый блин небольшим количеством сливочного масла.

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Муку с солью просеять в миску.

**2** Сделать в центре углубление, вбить в него яйцо и размешать, собирая муку с краев к центру.

**3** Смешать молоко с водой и сахаром. Продолжая размешивать, постепенно добавив в муку получившуюся смесь. Мешать до тех пор, пока не исчезнут все комки и тесто не начнет напоминать по консистенции жидкую сметану. Добавить растительное масло и взбить тесто венчиком или миксером.





## блинчики с яблоками 🍏 🧸 🍅

### ЧТО НУЖНО:

- 4 готовых блина
- 4 яблока
- 0,5 стакана изюма
- 0,3 стакана сахара
- 1 ст. л. молотой корицы
- 1 ст. л. оливкового масла

Время приготовления: 15 мин.  
Порций: 4

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Изюм промыть под горячей водой. Яблоки вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками, удалив сердцевину. Разогреть в сотейнике масло, добавить яблоки, изюм и 2 ст. л. воды, довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего, готовить 5 мин.

**2** Добавить сахар и корицу, готовить еще 4 мин. Дать остыть.

**3** Разложить на блины приготовленную начинку, завернуть конвертиками и разогреть в микроволновой печи до нужной температуры.







# Шоколадные макаруны 🍫 🐻 🍅 🍅 🍅

## ЧТО НУЖНО:

- 100 г размолотого в муку миндаля
- 200 г сахара
- 50 г сахарной пудры
- 25 г какао-порошка
- 4 белка

## Для ганаша:

- 30 мл сливок жирностью 9%
- 125 мл молока
- 125 г шоколада (50% какао)

Время подготовки: 10 мин. + 24 часа  
Время приготовления: 1 час 45 мин.  
Количество: 20 штук

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

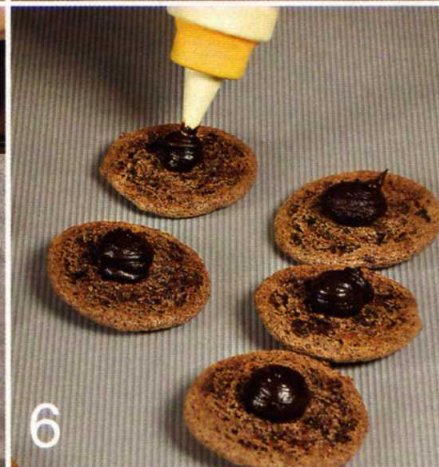
**1** Накануне приготовить ганаш. Шоколад разломать на небольшие кусочки. В кастрюле вскипятить сливки и молоко, добавить шоколад и готовить, помешивая деревянной лопаткой, на небольшом огне, пока смесь вновь не начнет кипеть. Снять с огня, перелить в миску, накрыть пленкой, положив ее прямо на поверхность массы. Дать остыть, затем переставить в холодильник на 24 ч.

**2** Отделить желтки от белков. Белки хорошо охладить. Смешать молотый миндаль, сахар и какао-порошок. Противень накрыть пергаментом и рассыпать по нему приготовленную смесь тонким слоем. Поставить в разогретую до 150 °C духовку на 5 мин. Затем просеять смесь через сито.

**3** Охлажденные белки взбить в очень крепкую пену, постепенно всыпая сахарную пудру. Добавить миндальную смесь.

**4** С помощью деревянной лопатки аккуратно перемешать движениями снизу вверх.

**5** Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на противень, накрытый пергаментом, кружками диаметром 3–4 см на расстоянии 4–5 см друг от друга. Оставить подсыхать на 1 ч. Это нужно для того, чтобы макаруны при выпечке не потрескались. Поставить в разогретую до 150 °C духовку на 10 мин. Вынуть из духовки и дать остыть.

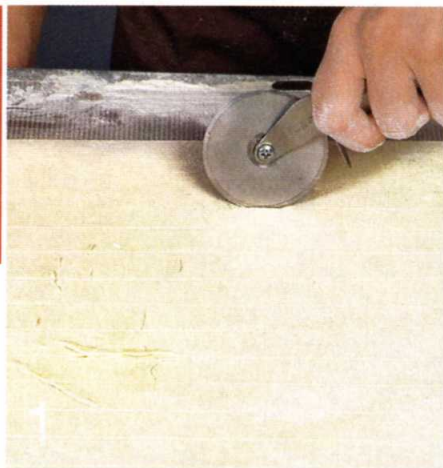


**6** Ганаш переложить в кондитерский мешок. Макаруны аккуратно перевернуть, разложить на половину из них ганаш. Накрывать оставшимися макарунами.

## КСТАТИ

Ганаш – кондитерский шоколадный крем, приготовленный на основе сливок. Его используют как начинку или как оформление для кондитерских изделий.





## завитки в сиропе



### ЧТО НУЖНО:

- 1 кг** муки
- 0,5** стакана лимонного сока
- 1 ст. л.** растительного масла
- 1 ч. л.** соли
- 2** стакана сахара
- 1** стакан меда
- 3 ст. л.** лимонного сока
  - растительное масло для фритюра

Время приготовления: 35 мин.  
Количество: 18 штук

### ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** Просеять муку с солью, добавить сок, масло и примерно 2 стакана воды. Вымесить гладкое эластичное тесто. Раскатать его в максимально тонкий пласт и нарезать лентами шириной 3 см и длиной 25 см.

**2** Завернуть каждую ленту вокруг деревянной палочки, как показано на фото. В сотейнике разогреть масло, порциями обжаривать завитки до золотистого цвета.

**3** Смешать сахар с 2 стаканами воды, медом и лимонным соком. Кипятить 5 мин. Опускать завитки в горячий сироп, выкладывая на блюдо.







# лаймовый чизкейк



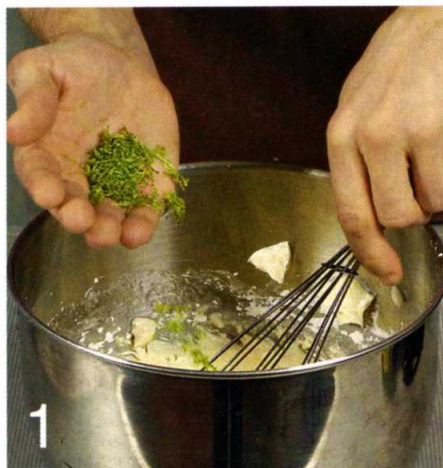
## ЧТО НУЖНО:

- 1,5 стакана сдобных крошек
- 1 стакан сахара + 2 ч. л.
- 60 г сливочного масла
- 1 лайм
- 500 г сливочного сыра
- 2 стакана сливок жирностью 35%
- 3 яйца
- 2 ст. л. муки

## Для украшения:

- 1 лайм
- 0,5 стакана кокосовой стружки
- 0,5 стакана сахара

Время приготовления: 1 час + 4 часа  
Порций: 8



## ЧТО ДЕЛАТЬ:

**1** С лайма теркой снять цедру. Из мякоти выжать сок. Растопить в сотейнике сливочное масло, не доводя до кипения. Добавить цедру. Перемешать и сразу же снять с огня.

**2** Смешать в миске крошки с 2 ст. л. сахара и сливочным маслом с цедрой.

**3** Выложить получившуюся смесь слоем в 1 см в форму со съемным дном диаметром 24 см. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин.

**4** Взбить сыр с 1 стаканом сливок и яйцами. Продолжая взбивать, добавить 1 стакан сахара, сок лайма и муку. Выложить смесь в форму, разровнять поверхность и вернуть в духовку на 35–40 мин. Дать полностью остыть на решетке.



**5** Взбить оставшиеся сливки с сахаром в плотную массу. Разложить ее ровным слоем на пирог, накрыть и поставить в холодильник минимум на 4 ч.



**6** Для украшения пирога оставшийся лайм очистить, вырезать мякоть из пленок. Смешать кокосовую стружку с сахаром. Обвалять в этой смеси дольки лайма и уложить на пирог.







# груши, фаршированные сыром

## ЧТО НУЖНО:

- 4 большие груши
- 150 г сыра с голубой плесенью
- 150 г сливочного сыра
- 50 г изюма
- 80 г очищенных грецких орехов
- 300 мл красного портвейна
- 500 мл красного сухого вина
- 2 ст. л. сахара
- 4 кусочка багета толщиной 1,5 см

Время приготовления: 45 мин.

Порций: 4

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Груши очистить от кожуры, сохранив плодоножки.
- 2 Смешать вино с портвейном, довести до кипения. Положить груши и изюм и варить 20–30 мин. Дать остыть в отваре. Груши вынуть, изюм отбросить на сито и дать обсохнуть. Отвар сохранить.
- 3 В тостере или духовке слегка поджарить кусочки белого хлеба, вырезать в каждом середину, оставив по краям примерно 0,8 см.
- 4 Орехи обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 5 мин. Затем порубить ножом в крошку. Смешать в миске сыр с голубой плесенью и сливочный сыр, разминая их вилкой. Добавить орехи и изюм из отвара. Тщательно перемешать.
- 5 Добавить в винный отвар сахар и готовить на среднем огне, пока сироп не загустеет.
- 6 С груш срезать верхушки (примерно 1/3 от общей высоты), чайной ложкой аккуратно вынуть сердцевину. Наполнить груши приготовленной начинкой, поместить их на подставки из хлеба, накрыть верхушками. Подавать с приготовленным винным соусом.





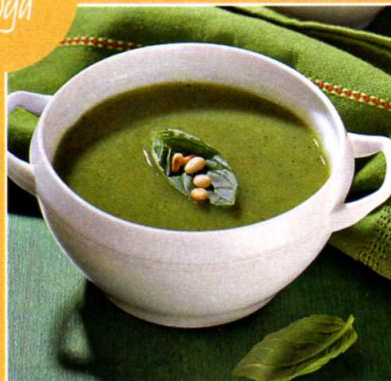


новый номер выйдет 14 марта

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



постные  
блюда



новый номер выйдет 21 марта

# ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№05 (175) март 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабליкейшенз»

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 Алексей Клак  
фотограф Сергей Самойлов  
бильд-редактор Динара Нуреева  
дизайнеры-верстальщики Алексей Клак,  
Максим Новрузов

редакторы Александр Ильин,  
Алла Сергеева,  
Анна 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  
менеджер 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

Предпечатная подготовка:  
руководитель отдела Екатерина Панюшкина  
Светлана Кузина,  
Виктор Фролкин,  
Леонид Молчанов,  
Георгий Савастьянов

Отдел спецпроектов:  
руководитель отдела Лариса Машталер  
Ольга Гриценко

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)  
Тираж: 190 600 экз.  
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко  
Фото на обложке: Сергей Самойлов

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере  
массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.  
Свидетельство о регистрации средства массовой информации  
ПИ № ФС77-32210 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 Пабליкейшенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.