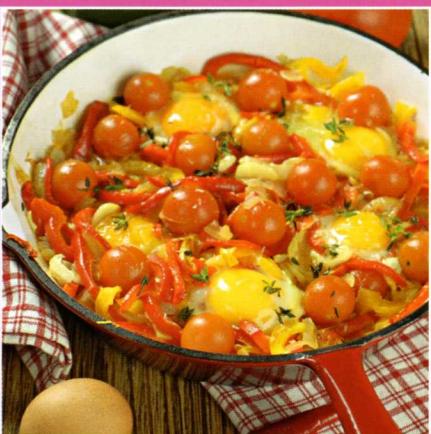
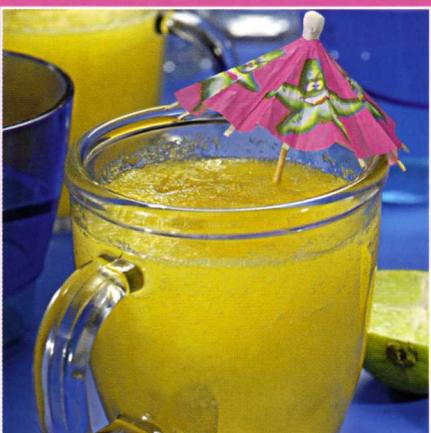
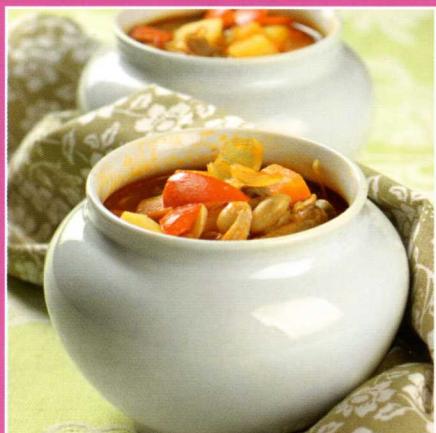
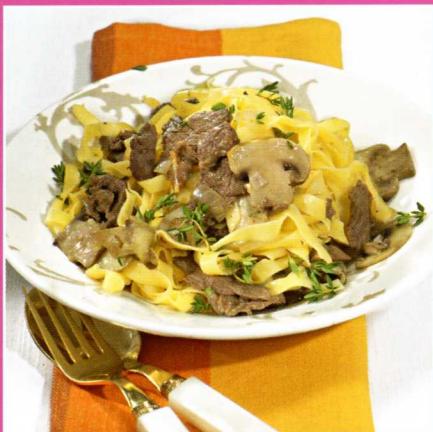


ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№09 (179) май 2011

журнал для тех, кто любит готовить



- эклеры с креветками ■ зеленый салат с мясом ■ чипсы из кукурузной крупы ■ суп бобгуляш
- весенний суп из корн-салата ■ испанская пиперада ■ свиные отбивные с грибным рисом
- феттучине с мясным соусом ■ куриные грудки в «конвертах» ■ дорада по-мароккански
- кальмары с пармезаном и кукурузной сальсой ■ картофельный пирог ■ миндальный хлеб
- шоколадные крендели ■ печенье «мадлен» ■ песочные пирожные с лимонной начинкой
- мартини с грушей ■ южноамериканское уго

OLYMPIC FOODS

ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ ГРИЛЯ:
УКСУС С МАСЛОМ МАРИНУЮТ,
ЛИМОННЫМ СОКОМ ГЛАЗИРУЮТ



(495) 778 78 16
sales@hellenic.ru
www.hellenic.ru

ОлимпикФудс

Citrano Lemon Fresh. Для приготовления супов, мясных и рыбных блюд, салатов, маринадов, лимонадов, коктейлей, кофе, чая. Всегда под рукой!

Дорогие друзья!

Несмотря на продолжающиеся странности погоды, когда в Сибири уже по-летнему жарко, а центральная часть России никак не избавится от ночных заморозков, мы надеемся, что у вас все-таки весеннее настроение. И на столе тоже хочется видеть что-нибудь весеннее – например, сочный зеленый салат или суп из молодой зелени. А любителей поесть сытно порадует один из самых наваристых на свете супов – венгерский бобгуляш, который можно подать с куском горячего картофельного пирога. В этом номере вы найдете и много других сезонных рецептов.

Приятного аппетита.

Ваша редакция



Вкус, который нас объединяет!

Maggi

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
- блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®
- 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.

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ	2 эклеры с креветками
САЛАТЫ	4 зеленый салат с мясом
ЗАКУСКИ	5 чипсы из кукурузной крупы
СУПЫ	6 суп бобгуляш
ОВОЩИ	8 весенний суп из корн-салата
МЯСО	9 испанская пиперада
ПАСТА	10 свиные отбивные с грибным рисом
ПТИЦА	12 феттучине с мясным соусом
РЫБА	14 куриные грудки в «конвертах»
МОРЕПРОДУКТЫ	18 дорада по-мароккански
	20 кальмары с пармезаном и кукурузной сальсой
ВЫПЕЧКА	22 картофельный пирог
	24 миндальный хлеб
	26 шоколадные крендели
ДЕСЕРТЫ	27 печенье «мадлен»
НАПИТКИ	28 песочные пирожные с лимонной начинкой
	30 мартини с грушей
	31 южноамериканское уго



эклеры с креветками



ЧТО НУЖНО:

Для эклеров:

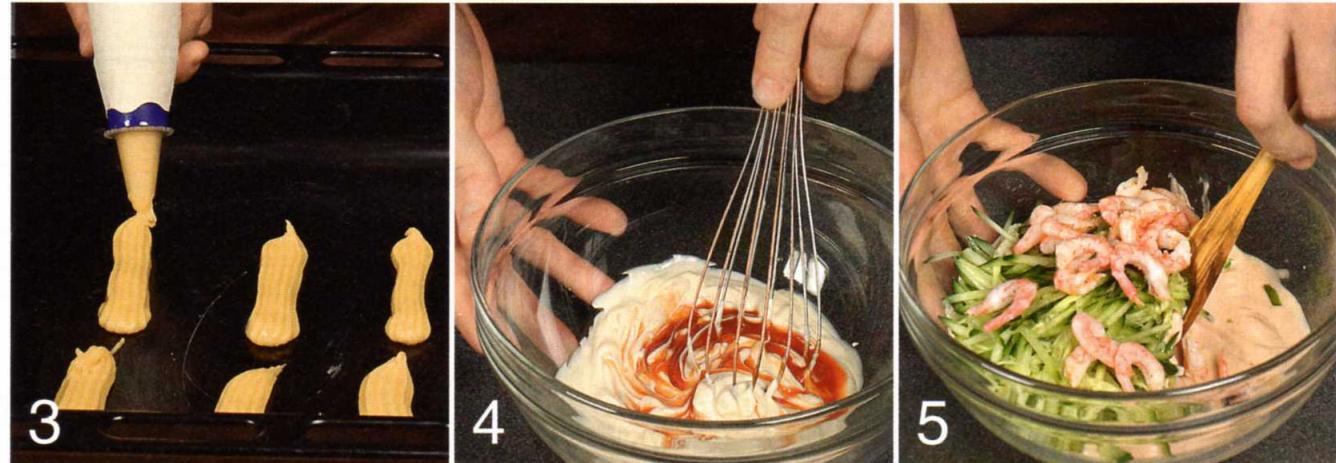
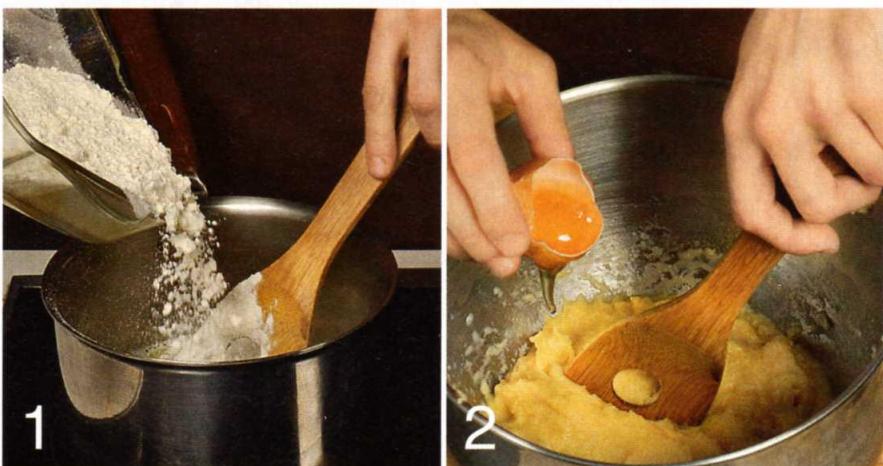
- 150 г муки
- 90 г сливочного масла
- 4 яйца
- щепотка соли

Для начинки:

- 300 г мелких вареных креветок
- 2 свежих огурца
- 1 ч. л. кетчупа
- 4 ст. л. майонеза

Время приготовления: 1 час 10 мин.

Порций: 6



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заварное тесто. В сотейнике вскипятить 250 мл подсоленной воды с 75 г сливочного масла. Уменьшить огонь, всыпать муку и готовить, интенсивно размешивая деревянной ложкой, до тех пор, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок сотейника.

2 Снять с огня и вбить по одному яйцу, каждый раз тщательно перемешивая.

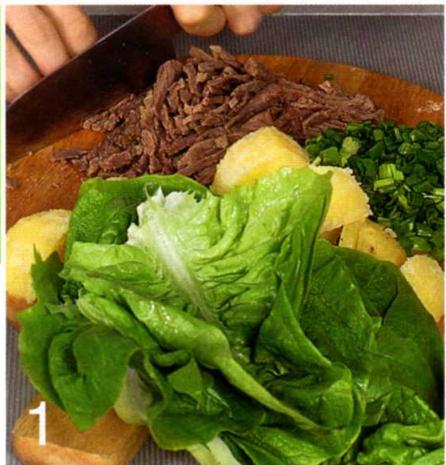
3 Смазать оставшимся маслом противень. Тесто переложить в кулинарный мешок и отсадить на противень 6 эклеров длиной примерно 10 см на расстоянии 7–8 см друг от друга. Поставить в разогретую до 210 °С духовку на 15–20 мин. Готовые эклеры слегка надрезать сбоку, чтобы выходил пар, и положить остывать на решетку.

4 Огурцы вымыть и нарезать тонкой соломкой. Присыпать солью и оставить на 10 мин. Затем отжать. Смешать майонез с томатной пастой.

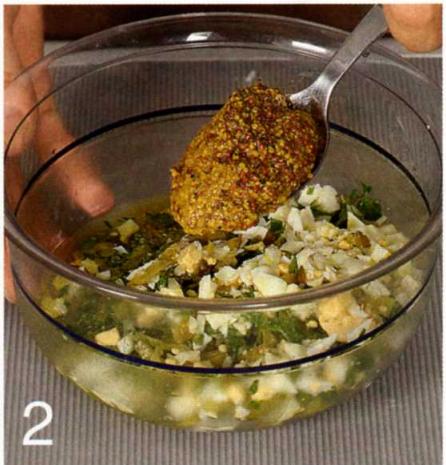
5 Добавить в смесь огурцы и креветки. Аккуратно перемешать.

6 Разрезать каждый эклер вдоль пополам. Выложить на 1 половинку приготовленную начинку, накрыть второй половинкой.





1



2



3

зеленый салат с мясом



ЧТО НУЖНО:

- 600 г** отварной говядины
- 4** средние вареные картофелины
- 2** яйца, сваренных вскрутою
- 4** небольших маринованных огурчика
- 1** кочан салата-латука
- 1** пучок зеленого лука
- 1** пучок петрушки
- 1 ст. л.** горчицы
- 1 ч. л.** яблочного уксуса
- 4 ст. л.** растительного масла
- соль, перец

Время приготовления: 20 мин.

Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Говядину нарезать соломкой, картофель – ломтиками. Зелень вымыть и обсушить. Салат нарезать лентами шириной 2 см, лук – колечками. Перемешать в салатнице мясо, картофель и салат.
- 2** Петрушку, яйца и маринованные огурчики порубить ножом. Положить в небольшую посуду, добавить масло, горчицу, уксус, соль и перец. Перемешать.
- 3** Заправить салат. Сверху посыпать зеленым луком.



ЧИПСЫ из кукурузной крупы



ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан кукурузной крупы (поленты)
- 3,5 стакана куриного бульона
- 30 г сливочного масла
- 0,5 стакана тертого пармезана
 - растительное масло
 - соль, перец

Время приготовления: 1 час

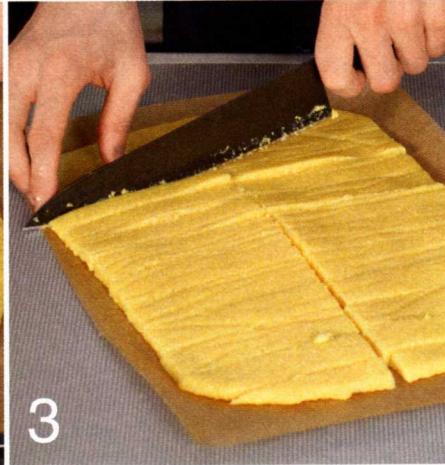
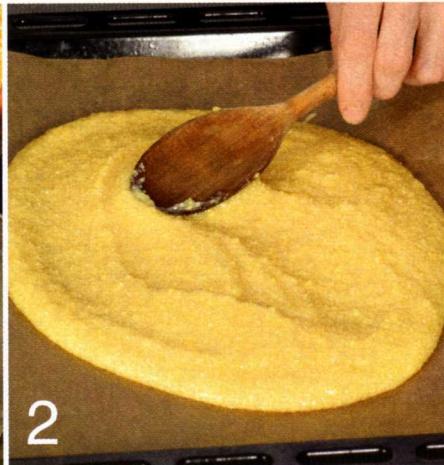
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бульон довести до кипения. Всыпать поленту и готовить, постоянно размешивая деревянной ложкой, до загустения. Снять с огня. Добавить сливочное масло, пармезан, соль и перец по вкусу. Перемешать.

2 Выложить на застеленный пергаментом плоский поднос ровным слоем толщиной примерно 1 см. Дать остывть.

3 Нарезать поленту полосками длиной 10 см и шириной 2 см. Смазать растительным маслом. Поставить в разогретую до 220 °C духовку на 15–20 мин. Подавать с йогуртом.

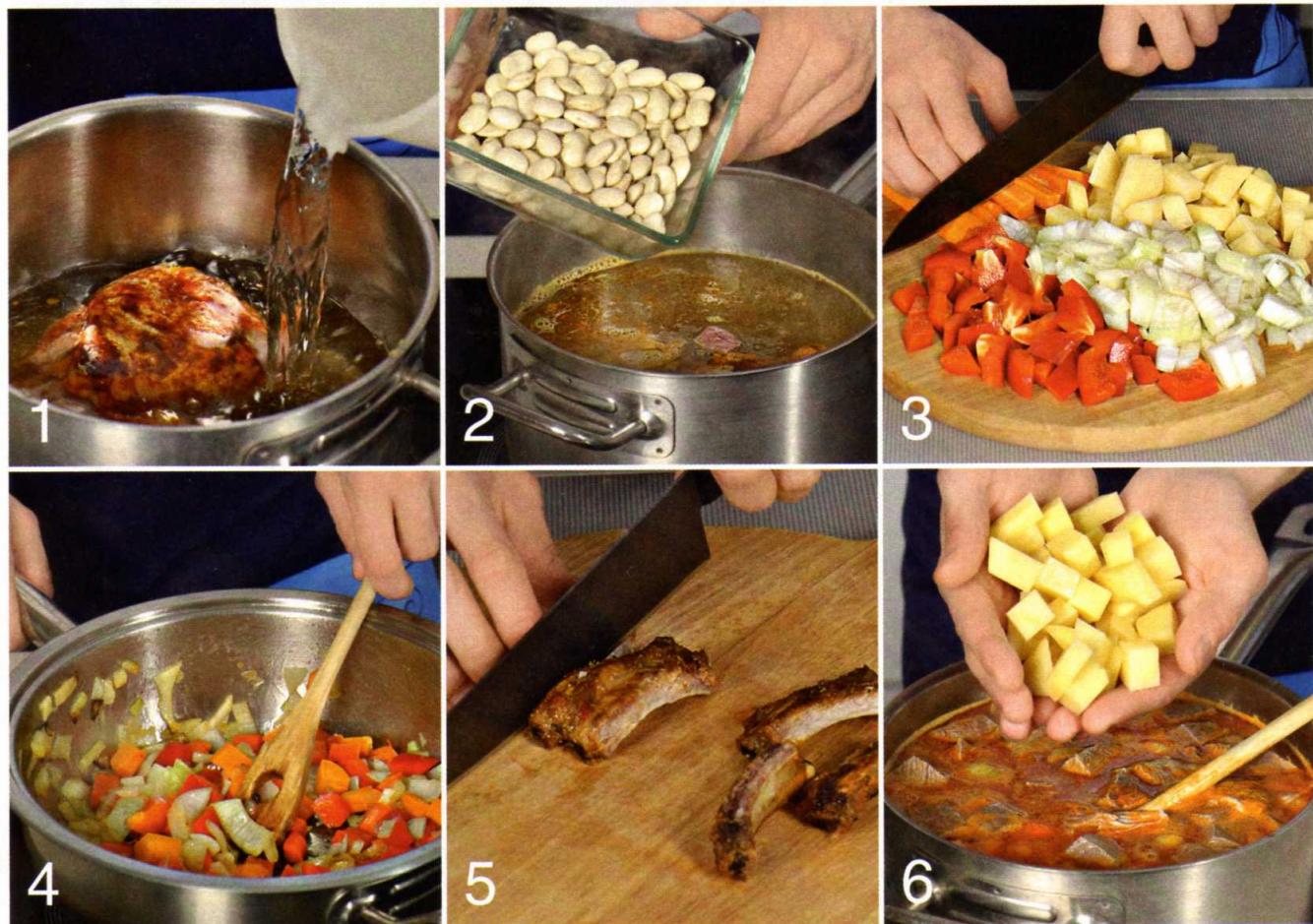




суп бобгуляш



супы



ЧТО НУЖНО:

- 1** сыропечная свиная голяшка весом 1,5 кг
- 500 г** говядины
- 500 г** копченых свиных ребрышек
- 50 г** топленого свиного сала (смальца)
- 1** стакан белой фасоли
- 2** картофелины
- 2** морковки
- 1** луковица
- 1** красный сладкий перец
- 4** зубчика чеснока
- 2 ст. л.** томатной мякоти
- 2 ст. л.** сладкой молотой паприки
 - лавровый лист, соль, перец

Время подготовки: 8 часов

Время приготовления: 2 часа 45 мин.

Порций: 12

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Фасоль замочить в большом количестве воды на 8 ч. Свиную голяшку вымыть, положить в кастрюлю с 5 л воды, довести до кипения. Снять пену, приварить солью и варить 1 ч. Переложить голяшку на блюдо и дать остить. Бульон процедить.
- 2** С голяшки снять мясо и нарезать небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезать говядину. Положить все мясо в процеженный бульон, добавить промытую фасоль. Варить на среднем огне, снимая периодически пену, 1 ч.
- 3** Картофель, морковь и лук очистить и нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть и нарезать небольшими кусочками, удалив сердцевину.
- 4** Разогреть в сотейнике смалец и обжарить лук, 5 мин. Добавить паприку, быстро перемешать. Влить 1 половинку бульона. Добавить морковь и сладкий перец, готовить 6 мин. Положить в сотейник томатную мякоть, перемешать и готовить 5 мин. Переложить приготовленную зажарку в кастрюлю с бульоном, довести до кипения.
- 5** Ребрышки нарезать кусочками по 1 ребру. Добавить в суп. Проварить 10 мин.
- 6** Положить картофель и лавровый лист, варить 20 мин. Чеснок очистить и измельчить. Суп снять с огня, положить чеснок, накрыть крышкой и дать настояться 15–20 мин.



весенний суп из корн-салата



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** салата корн
- 4** большие картофелины
- 1** луковица
- 2,5 л** куриного бульона
- 250 мл** сливок жирностью 9%
- 60 г** сливочного масла
 - щепотка молотого мускатного ореха
 - соль, перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 8

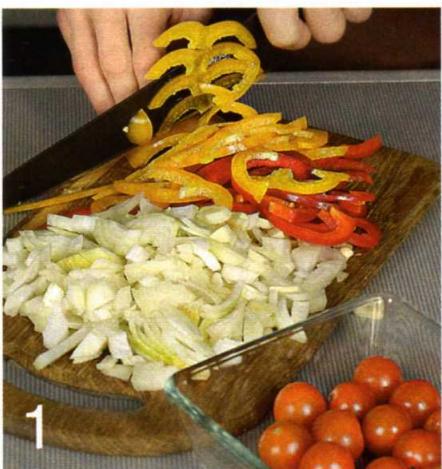
ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Салатные листья вымыть, несколько листочек отложить для украшения. Картофель и лук очистить и нарезать небольшими кусками.
- 2** В кастрюле разогреть масло и обжарить лук, 4 мин. Положить картофель, готовить, помешивая, 6 мин.
- 3** Добавить зелень, мускатный орех, соль и перец. Через 1 мин. влить бульон, довести до кипения и готовить на среднем огне 20 мин. Измельчить суп в пюре. Довести еще раз до кипения. Снять с огня, добавить сливки, перемешать и разлить по тарелкам. Украсить отложенными листиками.

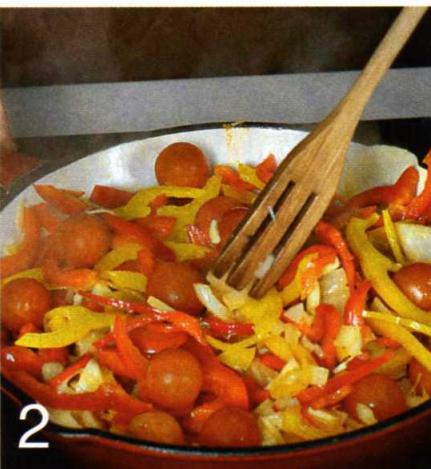
испанская пиперада



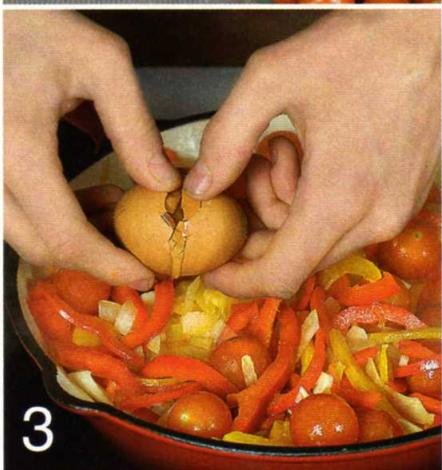
Время приготовления: 25 мин.
Порций: 6



1



2



3

ЧТО НУЖНО:

- 6 яиц
- 3 красных сладких перца
- 2 желтых сладких перца
- 10 помидоров черри
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 5 ст. л. растительного масла
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Помидоры и перцы вымыть. Перцы нарезать тонкими полукольцами, удалив сердцевину.

2 Обжарить лук и чеснок в разогретом масле, 6 мин. Добавить перцы и помидоры, готовить 10 мин. Приправить солью и перцем.

3 Сделать пестиком в овощной смеси 6 углублений, влить в них яйца. Готовить 5–7 мин. Сразу же подать к столу.





Maggi

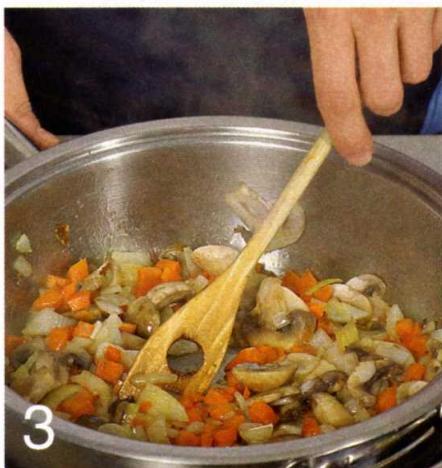
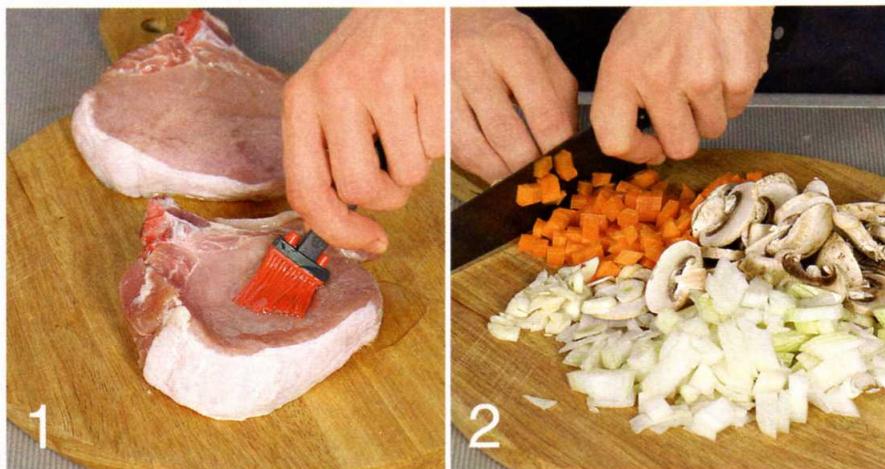
Вкус, который
нас объединяет!



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С ГРИБНЫМ РИСОМ



мясо



Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4

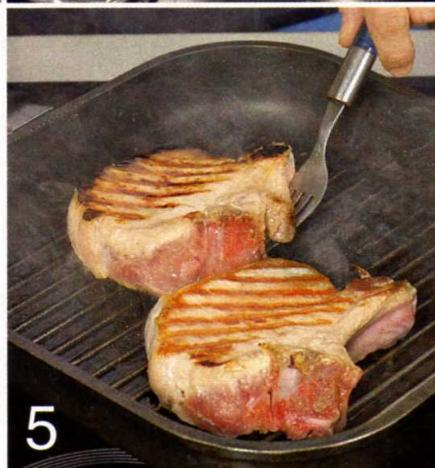
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свиные отбивные вымыть, обсушить. Смазать 1 ст. л. масла и отложить.

2 Морковь, лук, чеснок и имбирь очистить. Морковь и лук нарезать кубиками, имбирь и чеснок измельчить. Шампиньоны вымыть и нарезать пластинами.

3 Разогреть в сотейнике масло и обжарить лук и морковь, 6 мин. Положить шампиньоны и готовить, время от времени помешивая, пока не выпарится вся жидкость.

4 Добавить имбирь и рис, перемешать и обжаривать 1 мин. Влить вино, готовить, пока оно полностью не выпарится. Влить 2 стакана воды, довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить под крышкой 15–20 мин. Снять рис с огня, приправить чесноком, перемешать.



СОВЕТ ОТ МАГГИ

Для того чтобы мясо было мягким, смажьте его с двух сторон растительным маслом и лимонным соком.

Для придания свежести блюду посыпьте мясо натертой на терке цедрой цитрусовых.

5 Разогреть сковороду с толстым дном. Обжарить отбивные, по 5 мин. с каждой стороны. Разложить по тарелкам и подать с рисом.

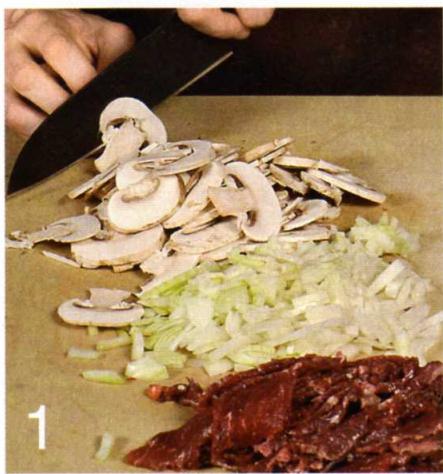
6 Готовое блюдо посыпать Универсальной приправой **МАГГИ Appetit**.



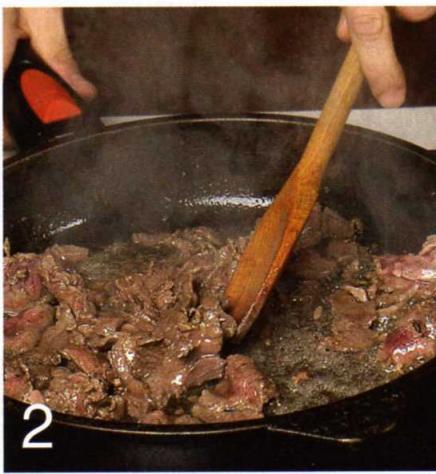
феттучине с мясным соусом



ПАСТА



1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Говядину вымыть, срезать жир. Нарезать мясо поперек волокон очень тонкими кусочками. Шампиньоны вымыть и нарезать пластинами. Лук очистить и измельчить.

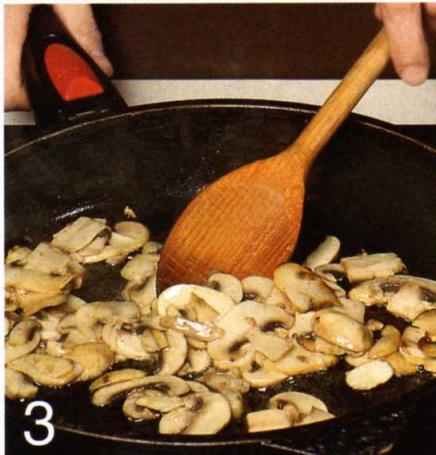
2 Разогреть сухую сковороду и на сильном огне быстро обжарить мясо, 2–3 мин. Переложить в миску.

3 Добавить в эту же сковороду грибы, готовить, помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Переложить грибы к мясу. Положить в сковороду лук, готовить 2 мин. Уменьшить огонь до среднего, добавить паприку.

4 Развести в бульоне крахмал и добавить в сковороду с луком, довести до кипения и готовить 2 мин.

5 Вернуть в сковороду мясо и грибы, перемешать и готовить 6 мин. Влить сливки, перемешать и прогреть, 1–2 мин.

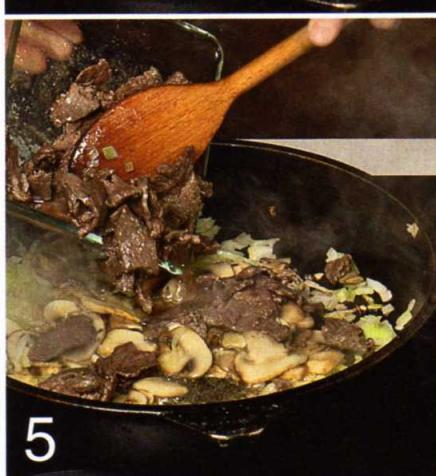
6 Отварить феттучине согласно инструкции на упаковке. Переложить их в сковороду с соусом, приправить солью и перцем. Хорошо перемешать и разложить по тарелкам. Посыпать петрушкой.



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 400 г феттучине
- 400 г мякоти говядины
- 125 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 стакан мясного бульона
- 1 стакан сливок жирностью 9%
- 2 ст. л. молотой паприки
- 1 ст. л. измельченной петрушки
- соль, перец

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4



куриные грудки в «конвертах»



1



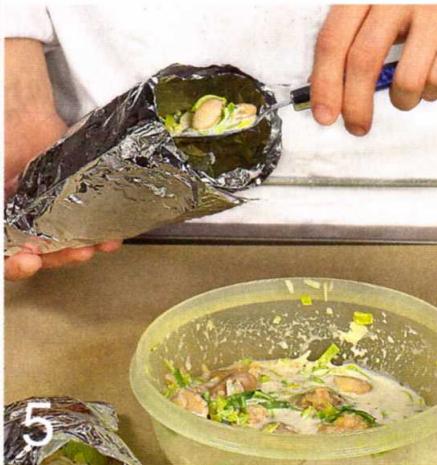
2



3



4



5



6

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 2

ЧТО НУЖНО:

- 2 куриных филе
400 г белой фасоли, консервированной в собственном соку
1 стебель лука-порея
2 зубчика чеснока
200 мл сливок жирностью 20%
0,5 ч. л. белого молотого перца
• щепотка молотой гвоздики
• щепотка молотого мускатного ореха
3 стебля зеленого лука
2 ст. л. растительного масла
• соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук-порей тщательно вымыть, отрезать темно-зеленые листья. Белую и светло-зеленую части нарезать тонкими колечками. Посыпать небольшим количеством соли и слегка перетереть руками. Сложить в миску.

2 Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами. Фасоль отбросить на сите и промыть от рассола. Куриное филе вымыть, обсушить, натереть солью и обжарить в разогретом растительном масле до золотистой корочки, по 4 мин. с каждой стороны.

3 Выложить фасоль с чесноком в небольшую миску и слегка размять вилкой. Разминать в пюре не нужно.

4 Добавить фасоль с чесноком к луку-порею. Влить сливки, приправить белым перцем, гвоздикой и мускатным орехом, перемешать.

5 Свернуть 2 листа фольги в пакеты, как показано на фото. Плотно закрепить края. Один край оставить открытым. Положить в каждый пакет по куриному филе. Распределить между ними приготовленную овощную смесь.

6 Открытый край плотно завернуть. Поместить пакеты на противень и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 20 мин. Открыть у пакетов верх и запекать еще 7 мин. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить. Посыпать филе и подать к столу прямо в фольге.



дорада по-мароккански



ЧТО НУЖНО:

- 2 дорады весом по 450 г
- 2 лимона
- 12 оливок без косточек
- 1 пучок кинзы
- 1 ст. л. молотой сладкой паприки
 - щепотка сахара
- 100 мл оливкового масла
 - соль, перец

Время подготовки: 24 часа

Время приготовления: 1 час

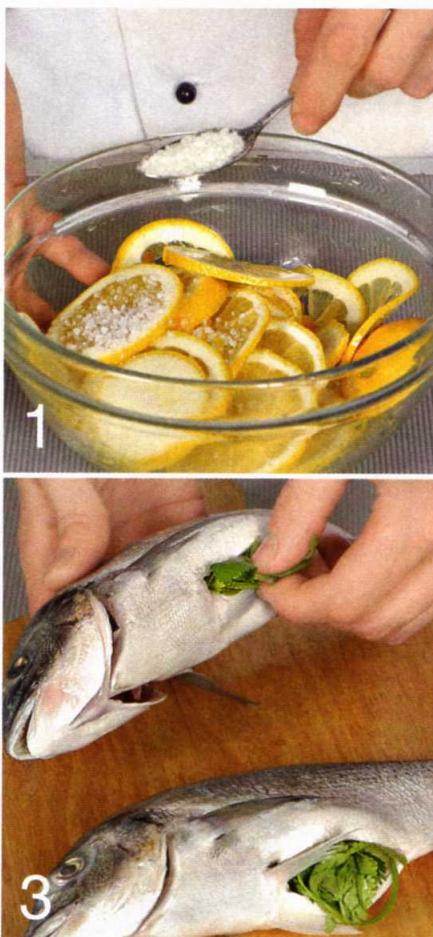
Порций: 4



5



6



1



2



3



4

3 Кинзу вымыть, обсушить и разобрать на листики. Вложить их внутрь рыбин. Острым ножом сделать с каждой стороны тушек неглубокие диагональные надрезы. Поместить рыбу в неглубокую форму для запекания.

4 Взбить оливковое масло с паприкой, сахаром, солью и перцем. Кружки лимонов сполоснуть от соли.

5 Положить кружки лимонов на рыбку, вокруг разложить оливки.

6 Полить приготовленным маслом со специями и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин. Время от времени поливать соком от запекания. Вынуть форму с рыбой из духовки, накрыть листом фольги и оставить на 7–10 мин. Подавать с зеленым салатом.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накануне лимоны вымыть, ошпарить кипятком и нарезать тонкими кружками. Удалить косточки. Сложить кружки в миску, персыпая их небольшим количеством соли. Накрыть и оставить при комнатной температуре на ночь.

2 На следующий день рыбу очистить от чешуи и внутренностей, оставив головы, хвосты и плавники. Тщательно вымыть тушки внутри и снаружи, обсушить. Натереть солью и перцем.



кальмары с пармезаном и кукурузной сальсой




ЧТО НУЖНО:

- 400 г** замороженных кальмаров
4 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
4 веточки петрушки
25 г тертого пармезана
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.

Порций: 4

Для сальсы:

- 300 г** консервированных зерен кукурузы
1 спелое авокадо
1 большой помидор
4 пера зеленого лука
2 ст. л. лимонного сока
2 веточки кинзы
• соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кальмаров заранее разморозить на самой теплой полке холодильника, в дуршлаге, установленном над миской. Размороженных кальмаров вымыть, разрезать каждую тушку вдоль на 4 части.

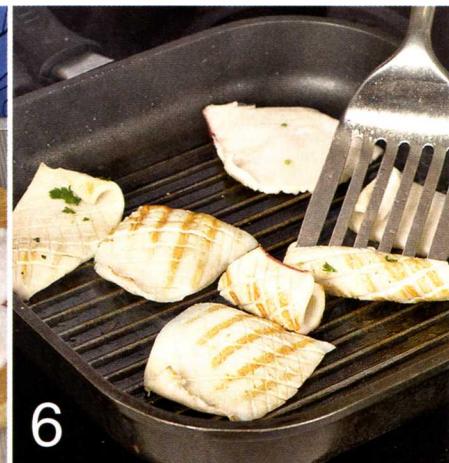
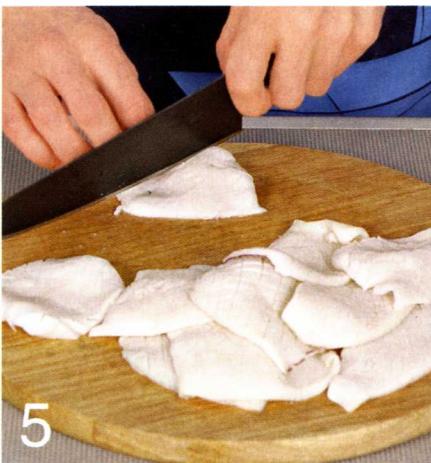
2 Чеснок очистить и измельчить, петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать в миске масло с чесноком, половиной нарезанной петрушки, солью и перцем. Положить в маринад кальмаров и поставить в холодильник на 20 мин.

3 Приготовить сальсу. Кукурузу отбросить на дуршлаг, промыть теплой водой и дать обсохнуть. Авокадо разрезать вдоль на 2 части, отделить их друг от друга, развернув в разные стороны, затем удалить косточку и очистить от кожицы. Мякоть размять вилкой. Помидор, лук и кинзу вымыть и измельчить.

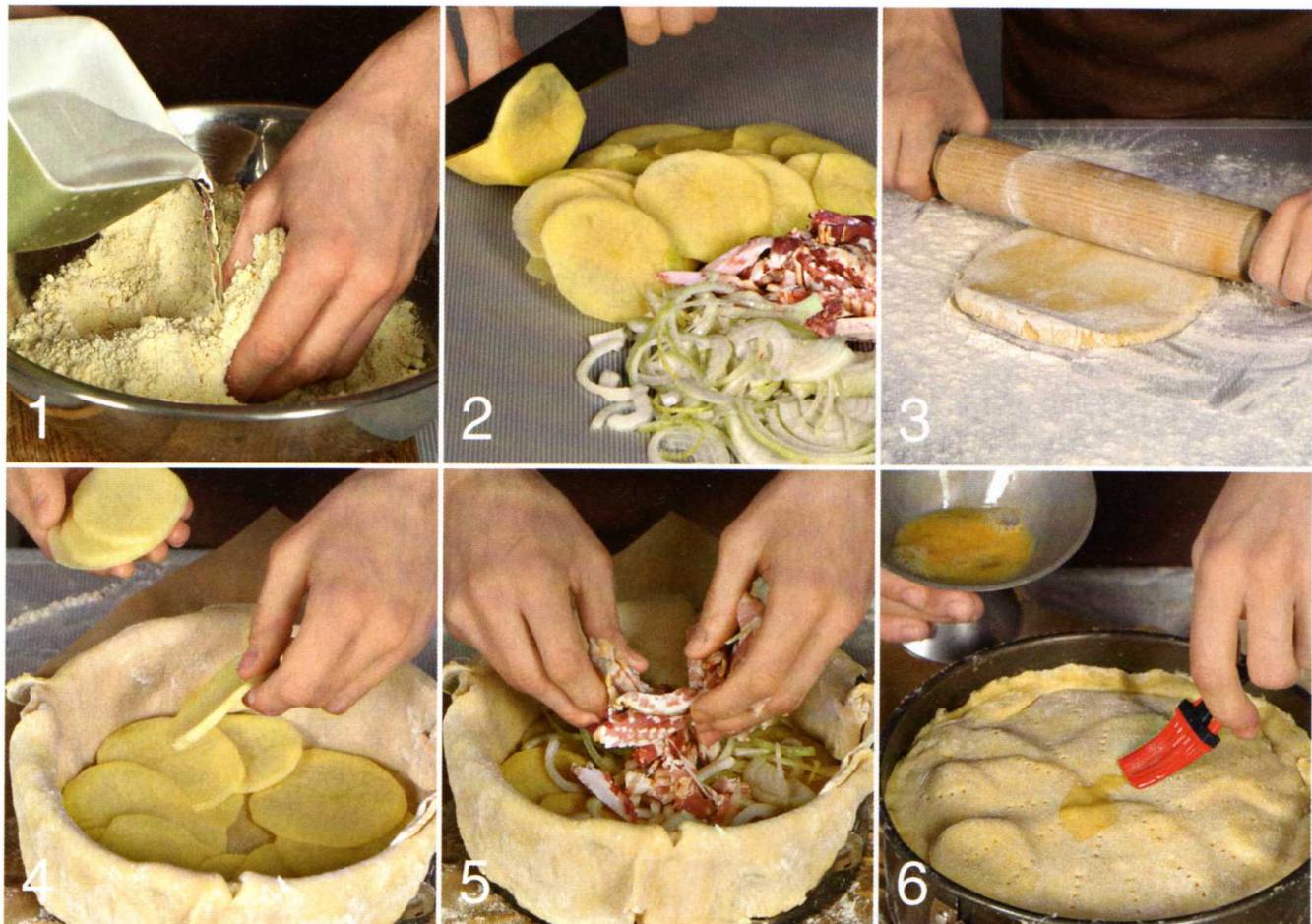
4 Смешать в миске кукурузу с авокадо, помидором, зеленью и лимонным соком. Приправить солью и перцем и отставить.

5 Кальмаров промыть от маринада, положить на доску внешней стороной вверх и аккуратно, стараясь не разрезать мясо насквозь, сделать надрезы в виде сеточки с размером ячеек примерно 1 см.

6 Выложить кальмаров на хорошо разогретый гриль и готовить, часто переворачивая, 4 мин. Переложить на блюдо, посыпать оставшейся петрушкой, пармезаном и подать с кукурузной сальсой и острым соусом.







картофельный пирог



ЧТО НУЖНО:

150 г муки
• щепотка соли
75 г сливочного масла
1 желток для смазывания

Для начинки:

500 г картофеля
3 луковицы
150 г копченого сала
• соль, перец

Время подготовки: 1 час 5 мин.
Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку с солью. Добавить размягченное сливочное масло, перемешать. Добавляя небольшими порциями воду, вымесить гладкое эластичное тесто. Накрыть и оставить на 1 ч.

2 Картофель и лук очистить. Картофель нарезать тонкими кружками, лук – кольцами, сало – небольшими кусочками.

3 Отрезать от теста 1/3, отложить. Оставшееся раскатать в тонкий пласт.

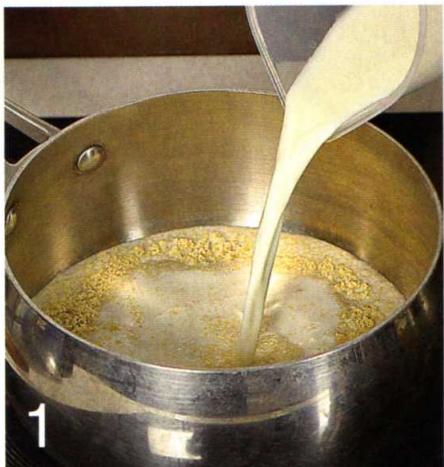
4 Выложить тесто в смазанную маслом круглую форму для выпечки так, чтобы были закрыты дно и бортики. Положить на тесто слой картофеля.

5 Положить на картофель слой сала и лука. Продолжать укладывать начинку слоями. Каждый слой слегка приправлять солью и перцем.

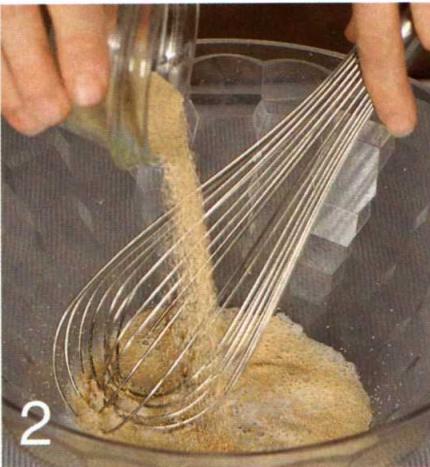
6 Раскатать оставшееся тесто, накрыть им пирог и аккуратно защипнуть края. Сделать на тесте частые проколы вилкой. Смазать пирог желтком и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 1 ч 15 мин. Подавать теплым.



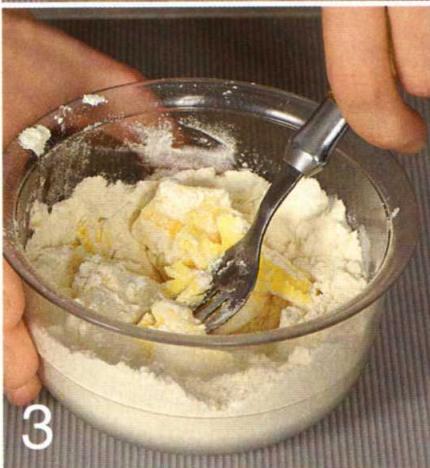
МИНДАЛЬНЫЙ хлеб



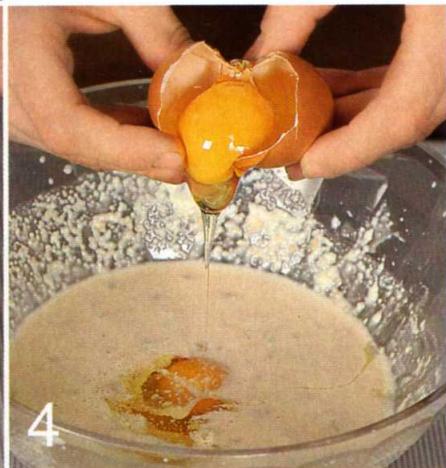
1



2



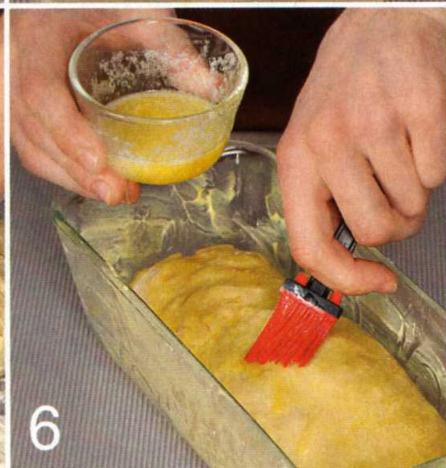
3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 500 г муки
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 100 г миндаля
- 500 мл молока
- 60 г сливочного масла + 2 ст. л.
- 2 больших яйца
- 60 г сахара
- щепотка соли

Время приготовления: 1 час 10 мин. + 3,5 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль обжарить на сухой разогретой сковороде, постоянно помешивая, 6 мин. Дать остить, затем размолоть в муку. Пересыпать в большую кастрюлю, влить 450 мл молока и готовить, время от времени размешивая, пока смесь не загустеет, примерно 15 мин. Снять с огня и дать остить, 2-3 раза перемешать.

2 В оставшемся молоке развести дрожжи. Влить в миндальное молоко, перемешать.

3 Сливочное масло (60 г) нарезать кубиками и перемешать в миске со 100 г муки.

4 Половину оставшейся муки всыпать в миндальную смесь, перемешать до однородности. Смешать с мучной масляной смесью. Добавить яйца, сахар и соль. Перемешать.

5 Всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Переложить его на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 6 мин. Тесто должно быть гладким и немножко липким. Положить в большую миску, накрыть и оставить на 2 ч.

6 Смазать маслом 2 прямоугольные формы для выпечки размером 20x10 см. Тесто разделить на 2 части. Разложить тесто по формам, накрыть и оставить на 1,5 ч. Смазать тесто растопленным сливочным маслом и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 30 мин.



шоколадные крендели



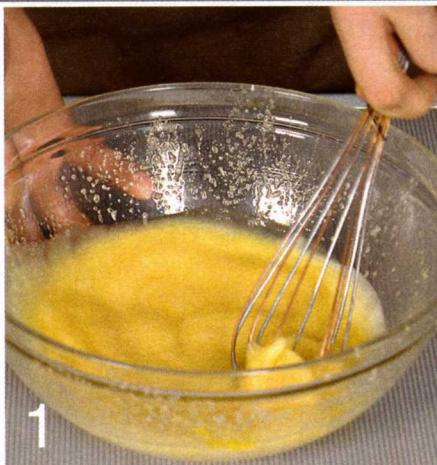
ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- щепотка соли
- 3 ст. л.** какао-порошка
- 100 г** растопленного сливочного масла
- 2/3** стакана сахара
- 1** яйцо
- 1** белок

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 20

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Взбить в миске масло с сахаром и яйцом в однородную массу. Добавить просеянную с солью и какао муку, замесить тесто. Накрыть и поставить в холодильник на 30 мин.
- 2** Разделить тесто на 20 частей, скатать каждую в жгут длиной примерно 25 см. Положить на поднос, накрытый пергаментом, и вернуть в холодильник на 10 мин.
- 3** Присыпать противень мукой. Сложить каждый жгутик кренделем, как показано на картинке. Смазать белком и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 10 мин. Дать остывть на решетке.



1



2



3

печенье «мадлен»



ЧТО НУЖНО:

0,5 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя
2 яйца
80 г сливочного масла
75 г (0,3 стакана) сахара

Для глазури:

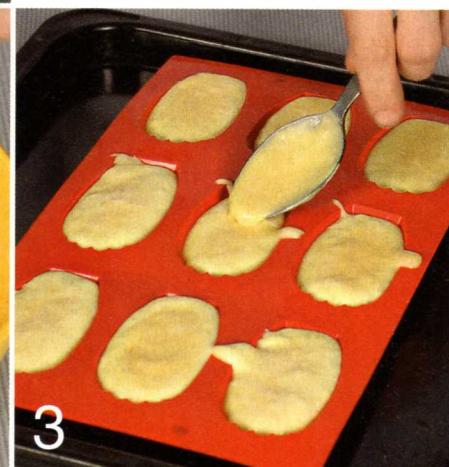
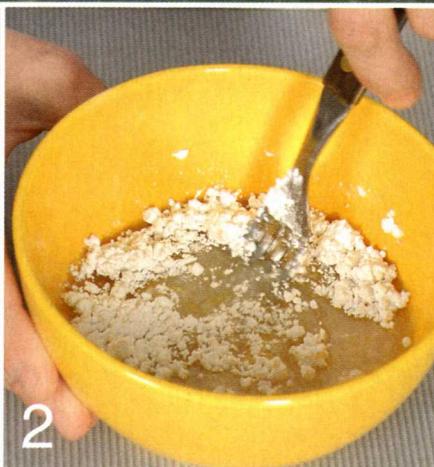
2 стакана сахарной пудры
2 ч. л. лимонного сока
2 ст. л. кипящей воды

Время приготовления: 35 мин.

Количество: 12 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Растиреть в большой миске яйца с сахаром до однородности.
- 2** Просеять в эту же миску муку с разрыхлителем, перемешать. Добавить растопленное масло и замесить жидкое тесто.
- 3** Разложить тесто по слегка смазанным маслом формочкам и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 10 мин. Остудить на решетке, затем вынуть из формочек. Перемешать сахарную пудру с кипятком и лимонным соком до густой пасты. Решетку с печеньем поставить на поднос. Смазать печенье глазурью, дать подсохнуть.





песочные пирожные с лимонной начинкой



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1,5 стакана муки
125 г сливочного масла
80 г сахара
3 желтка
1 ст. л. ледяной воды

Для начинки:

100 г сливочного масла
0,5 стакана сахара + 3 ст. л.
1 яйцо
1 желток
0,25 стакана муки
1 лимон



Время подготовки: 1 час 40 мин.
Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. Масло заранее охладить и нарезать небольшими кусочками. Муку просеять, добавить масло и сахар и взбить в комбайне до состояния хлебных крошек. Не выключая комбайн, добавить яйцо и воду. Взбить до однородности. Переложить тесто на стол, сформировать из него шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 1 ч.

2 Разделить тесто на 6–8 частей. Раскатать каждую в тонкий пласт и разложить в небольшие формочки. Прокатать формочки сверху скалкой, чтобы удалить лишнее тесто. Сделать на тесте частые проколы вилкой. Вернуть в холодильник на 30 мин.



3 Застелить тесто кусочками пергамента, насыпать сверху фасоль и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Удалить фасоль и пергамент. Духовку не выключать.

4 Приготовить начинку. Лимон очистить от кожуры и нарезать очень тонкими кружками, удалить косточки.

5 Взбить миксером масло с сахаром. Добавить яйцо и желток. Перемешать. Добавить муку и еще раз тщательно перемешать.

6 Разложить кружки лимона по формочкам, присыпать сахаром. Сверху распределить приготовленный крем. Вернуть в духовку на 20 мин.



мартини с грушей



ЧТО НУЖНО:

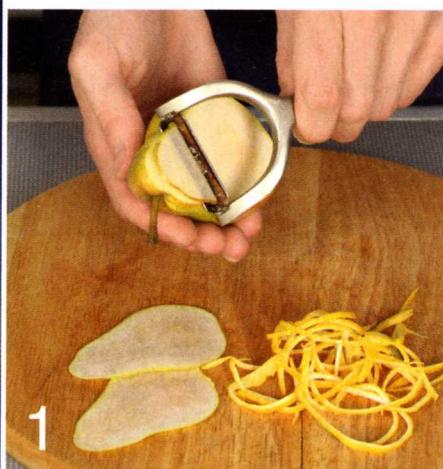
- 60 мл** грушевой водки
20 мл вермута
• лимонная цедра
1 маленькая груша
• кубики льда

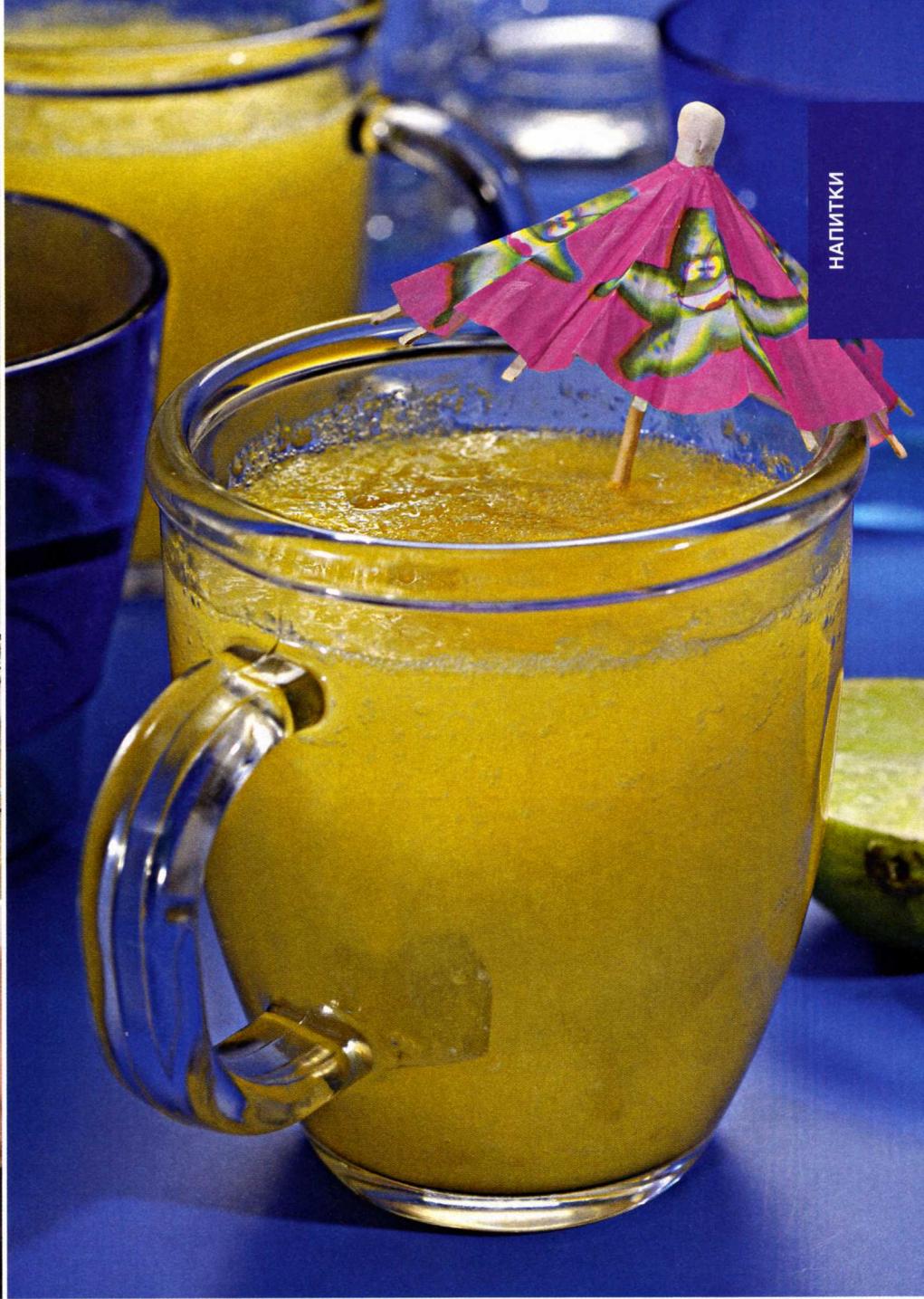
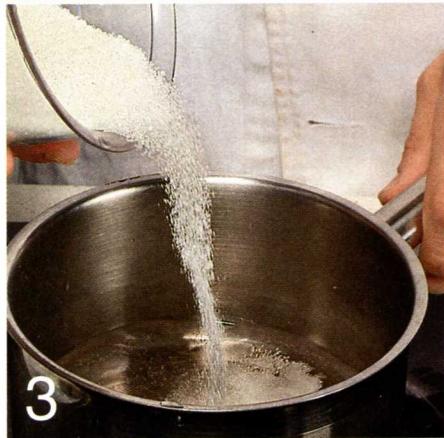
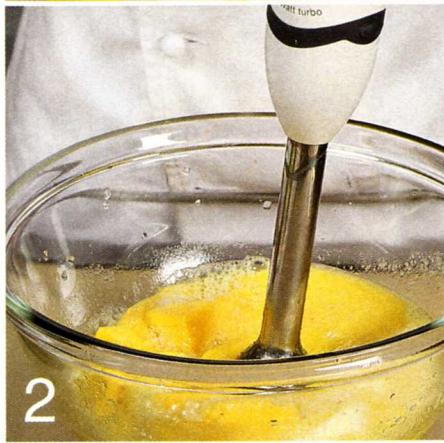
Время приготовления: 15 мин.

Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Лимонную цедру нарезать тонкой длинной соломкой. Грушу очистить и с помощью овощечистки нарезать мякоть тонкими лепестками.
- 2 Наполнить бокалы для мартини кубиками льда. Влить в каждый по 30 мл водки и 10 мл мартини. Украсить цедрой и лентами из груши.





южноамериканское уго



Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4–6

ЧТО НУЖНО:

- 0,5 небольшой дыни
- 2 мягкие груши
- 1 персик
- 1 манго
- 2 ст. л. сахара
- 250 мл минеральной воды
(с газом или без газа)
- колотый лед

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Фрукты очистить от кожицы, удалить косточки. Мякоть нарезать небольшими кусочками.
- 2 Положить фрукты в удобную посуду и взбить блендером в пюре.
- 3 Из сахара и 3 ст. л. воды сварить сахарный сироп, добавить во фруктовое пюре, перемешать. Разлить напиток по бокалам, долить минеральной водой и положить лед.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№09 (179), май 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Паблишайненз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
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 Алла Соргееva, Анна Туревская
Динара Нуровна
бильдредактор Алексей Клак, Максим Новрузов
дизайнеры Константин Жук, Олег Туркин
повара-консультанты Сергей Самойлов
фотограф Любовь Никифорова,
корректоры Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич
финансовый директор Светлана Серегина
директор по рекламе Марина Мамина
ООО «Бонниер Паблишайненз»

Отдел рекламы: Анастасия Епишина,
Мария Ключинская,
Елена Матвеева,
Жанна Русакова
(заместитель директора),
тел.: (495) 725-1070

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Эльмира Нагава (директор),
Зоя Галицинова,
Надежда Лыжникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катрас,
Елена Курикова,
Наталия Писклина,
Андрей Телингатер,
Сергей Успенский,
тел.: (495) 725-1070

Подписка 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.: 795-0295

Сканирование
и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Леонид Молчанов,
Георгий Савастьянов,
Виктор Фропкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 184 150 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: 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

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 Паблишайненз», дизайн, фото, текст, 2011 г.



новый номер выйдет 16 мая

в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



весенний
пикник



новый номер выйдет 9 мая