

КРАСИВАЯ ПОДАЧА

РУСТАМ ТАНГИРОВ





РУСТАМ ТАНГИРОВ

КРАСИВАЯ ПОДАЧА



Москва
2017

8 | Вступление

10 | Мои коллеги

16 | БЛЮДА-ОБМАНКИ

18 | Паштет из перепелки

20 | Черный «чупа-чупс» из семги

22 | Палтус в соусе мисо

с «рафаэлло» из печени трески

24 | «Камни» с ванильным кремом

26 | Паннакотта из манго

20



28



30



28 | Съедобная помада —
шоколадная и клубничная

30 | Чизкейк «Ранняя зима»

32

32 | Елочная игрушка
из карамели
со снежками
из сахарной ваты



34 | СРЕДА ОБИТАНИЯ

36 | Дикий краб в своей среде

38 | Гребенчатая креветка
с березовым курабье

40 | Закуска из ладожского сига

44 | Суп из камчатского краба

46 | Оленина с тыквой и шишками

48 | Дикая куропатка с печеной морковью
и кашей из кореньев

40



50



44



50 | Крем-брюле из гребешка

52 | Мороженое из черных лисичек

54 | ГАРМОНИЯ ЦВЕТА И ВКУСА

56 | Тартар из гребешка

58 | Рубленный лосось на чипсах из васаби

60 | Форшмак из сельди и копченого омуля

62 | Копченый сиг на чипсах из тапиоки с ягодами годжи

64 | «Мраморный» корень сельдерея

68

68 | Морской гребешок на пюре из корня сельдерея
с карамелизированной тыквой, зеленым маслом
и хрустящим хамоном

58

82

70 | Сиг в скандинавском стиле

72 | Свиная грудинка по-азиатски

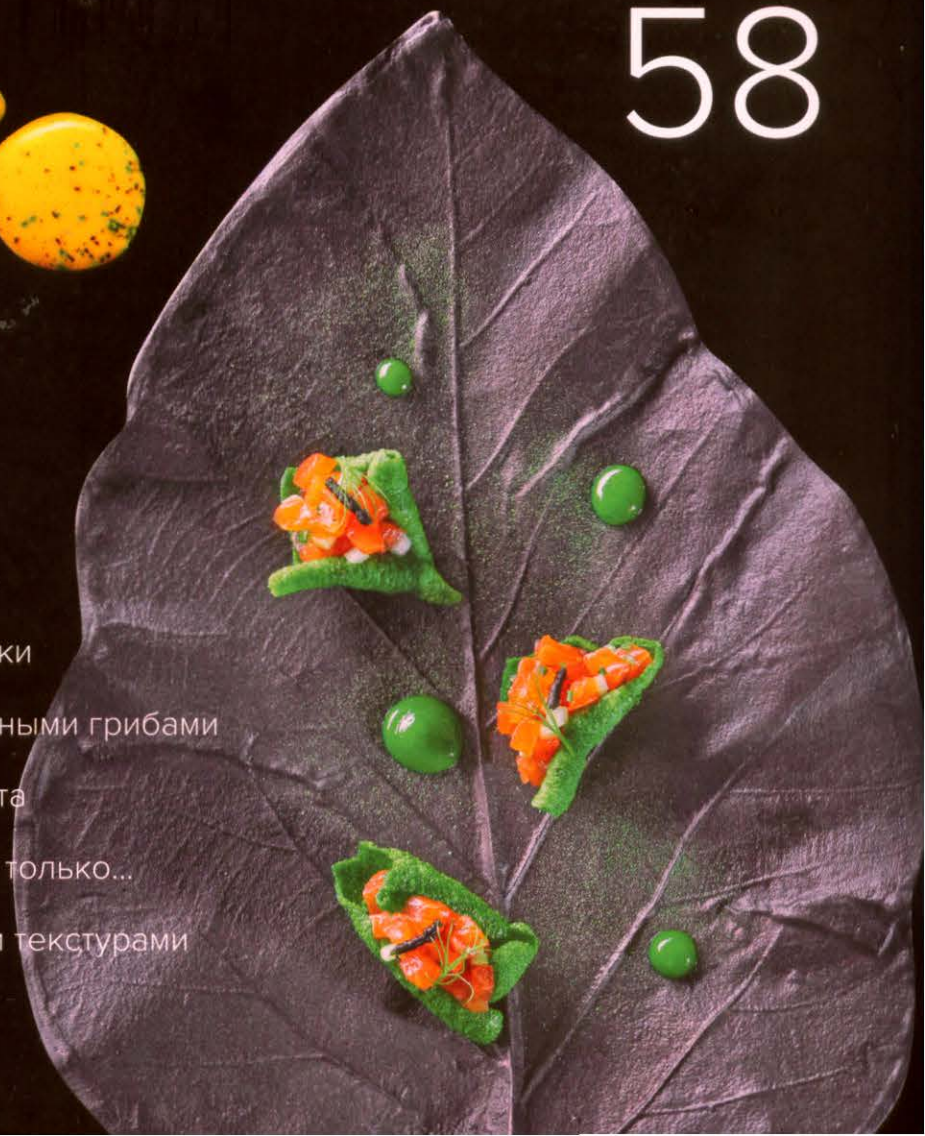
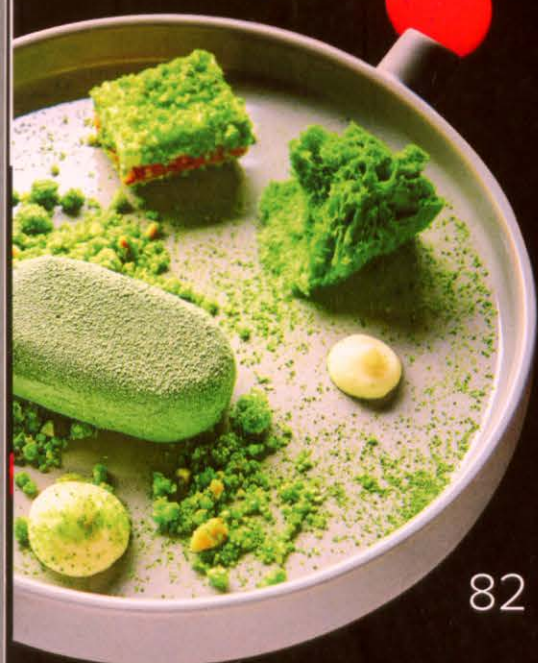
74 | Рождественский гусь с черными грибами

76 | Равиоли из свеклы и граната

78 | Груша в красном вине и не только...

80 | Морковный торт с разными текстурами

82 | Эскимо из фейхоа



84 | ДИЗАЙН ЕДЫ

86 | Оладьи с черной икрой

88 | Тартар из чавычи

90 | Сельдь с хлебом и картофелем

92 | Осетрина с разными огурцами

94 | Перепелка, жаренная в печи

94

108



96 | Чикенболлы

100 | Говядина на пюре из корня петрушки

102 | Язычки ягненка на креме из лукового супа

104 | Шоколадный брауни с малиновым сорбетом

106 | Десерт «Зима на Севере»

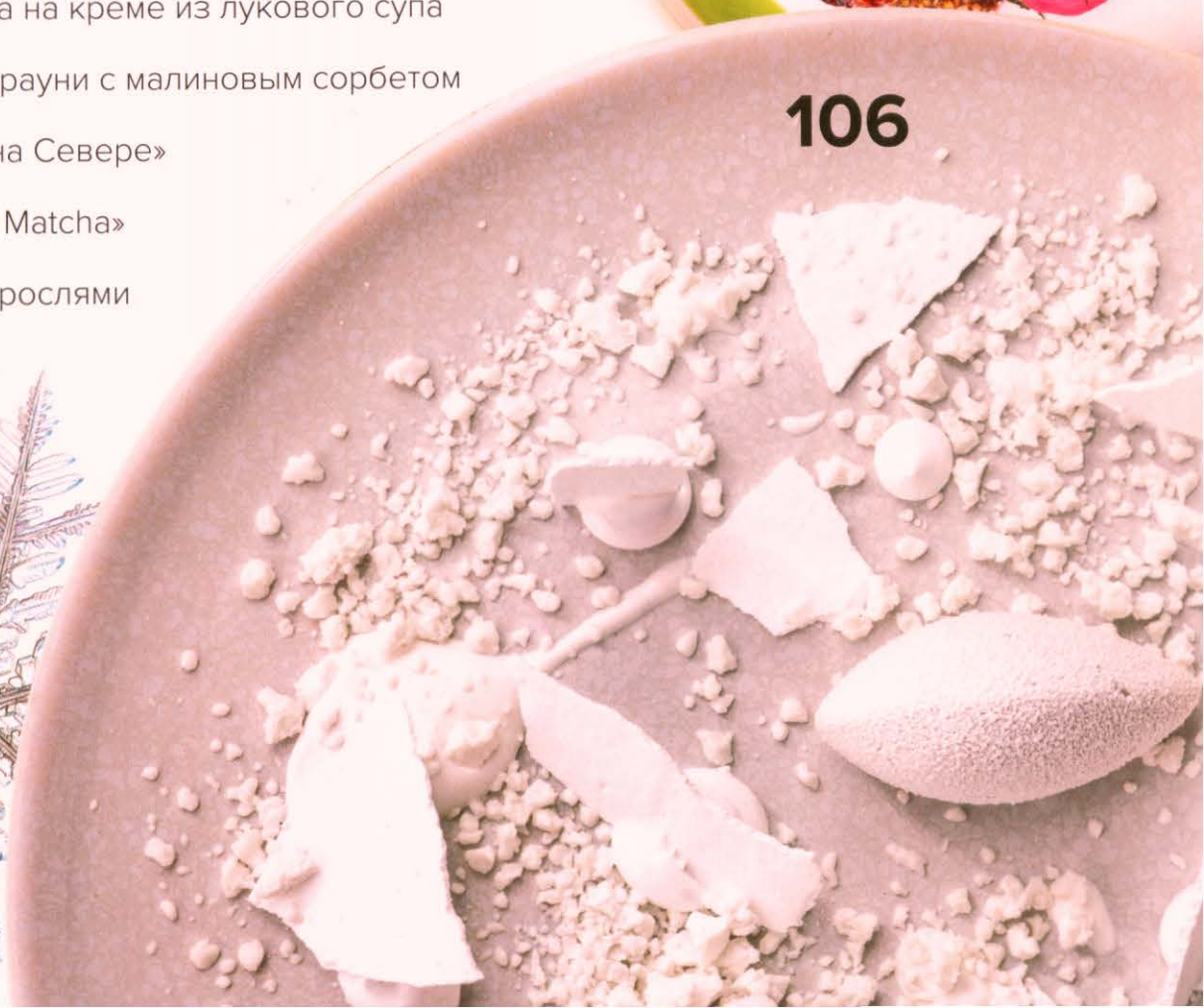
108 | Десерт «Green Matcha»

с васаби и водорослями

110 | Оборудование



106





Хочу поблагодарить свою семью — жену Елену и сына Руслана.

Своего коллегу Илью Лазерсона за то, что подтолкнул, без него не было бы этой книги.

Своих подписчиков и поклонников, для которых я ее и написал.



В большинстве существующих кулинарных книг приводятся рецепты и фотографии блюд, что является, несомненно, верным способом подачи такого специфического материала. Мне, уже весьма опытному шеф-повару, прошедшему хорошую школу, всегда важно понять саму концепцию блюда, его философию. Это, на мой взгляд, особенно актуально сейчас, когда люди едят осмысленно, хотят понять идеи шеф-повара, осознать, чем он руководствовался, создавая блюдо. Замечу, что процесс создания блюда весьма непрост, это кропотливая и вдумчивая работа. Прежде всего, возникает идея использования того или иного главного продукта, на этом этапе шеф-повара часто руководствуются желанием включить в меню какой-то новый продукт, которого раньше не было, или же продукт локальный, сезонный. Затем начинается подбор сопровождения главного компонента — гарниров и соусов. При этом учитывается не только вкусовая гамма, но и выбор цветовых сочетаний, текстур, композиция блюда, удобство его употребления гостями.

Книга, которую я предлагаю вам, позволяет заглянуть за кулисы моей авторской кухни, в ней приводятся не только рецепты блюд и фотографии. Здесь была предпринята попытка ознакомить читателя с моей кулинарной философией, мне показалось правильным кратко описать идеи создания блюд, их концепцию, гармонию вкусов, цветовые сочетания ингредиентов, композицию подачи. В этой книге я раскрываю некоторые свои профессиональные секреты, например:

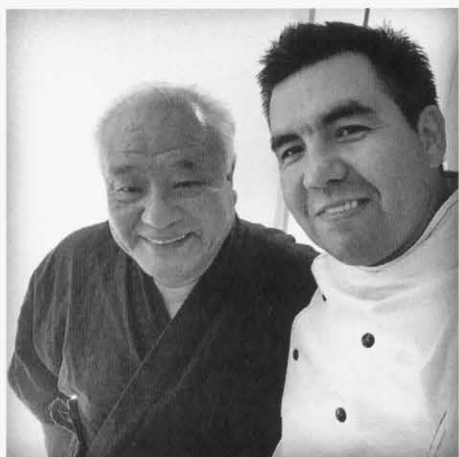
- ?
- из чего сделано черное масло
 - почему красная пудра съедобна
 - как перепелиные яйца сделать из печени
 - почему на тарелке с дикой куропаткой лежит мох
 - почему стейк должен лежать на блюде в правом нижнем углу
 - почему в блюда с нежной текстурой следует добавлять хрустящий продукт

Книга предназначена прежде всего для специалистов ресторанного бизнеса, однако, уверен, что она может быть также интересна любителям кулинарии, домохозяйкам и людям, которые стремятся есть осмысленно.

МОИ КОЛЛЕГИ

„РЕЧНАЯ РЫБА“, Пир,
Астрахань, 2016

Кики Мацуда,
KASUMI, Осака, 2015



Грант-Ахатц ★★★ ALINEA,
Чикаго, Северная Америка, 2015



Гастрономический ужин
в ресторане TWINS, Москва, 2016



Вильям Ламберти,
OMNIWORK, Москва, 2016





Чемпионат России
по кулинарии,
Москва, 2013



Ресторан MDS, Москва, 2016



Ворлдс Дор, Таллин, 2016



Педро Субиана ★★★ AKELARRE,
Сан Себастьян, Испания, 2015



Кент Лц, Москва, 2016



Василий Емельяненко
и Олег Сычев,
Астрахань, 2016



Илья Лазерсон и Максим Сырников,
Мурманск, 2016



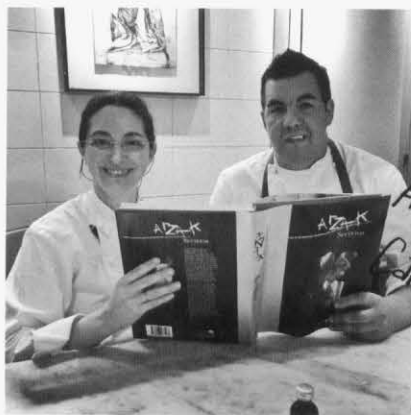
ARZAK ★★★.
Сан-Себастьян, 2015



Ролан Гарро
и Мишель Ленц
Менев, 2014



Жан Рока ★★★
El Celler de San Roca.
Жирона, Испания



Елена Арзак,
ARZAK ★★★,
Сан-Себастьян



Тынис Сигур, NDA.
Таллин, 2015



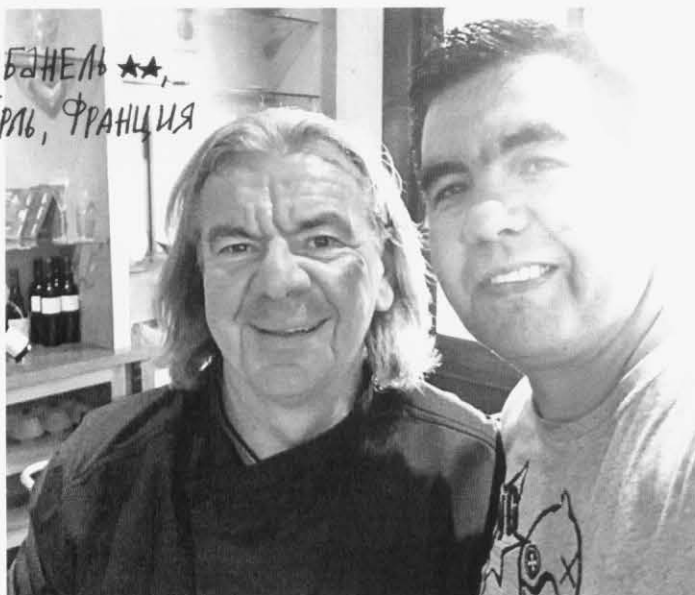
Сасу Лаукконен ★,
Shef & Sommeleir.
Хельсинки,
Финляндия

МОИ КОЛЛЕГИ



Исаак Салаберия.
FAGOLLADA, Сан-Себастьян

Нан Люк Рибанель ★★,
L'ATILER. Арль, Франция



Дима Халюков,
CRU, Таллин, 2016



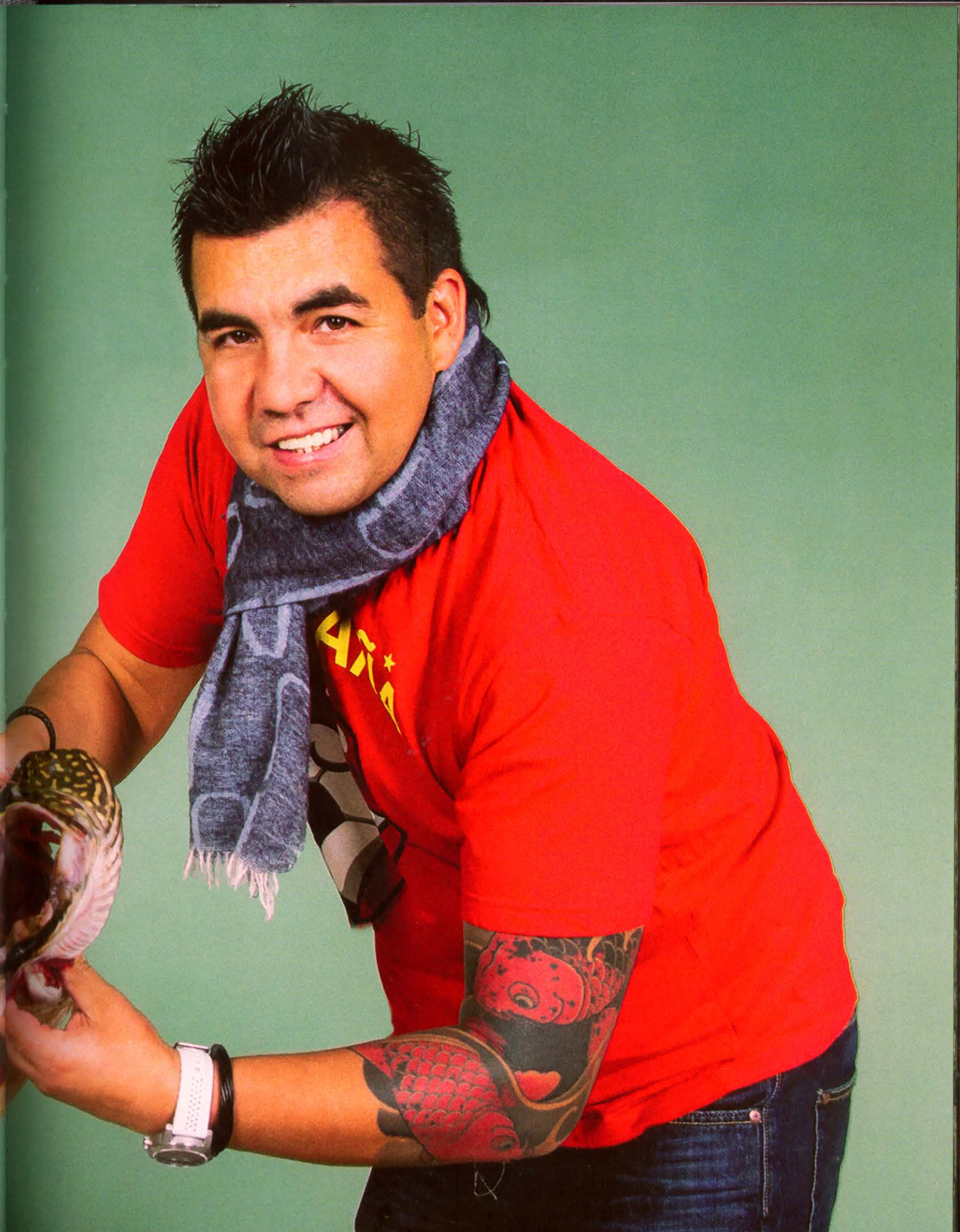
С Константином Ивлевым
и Юрием Ронковым
в моей студии
на мастер-классе.
СПб, июнь, 2016

Bocuse d'or, Estonia, 2016



Том Вульф, Лондон, 2014





БЛЮДА

обманки

Перепелиные яйца оказываются паштетом,
а гора камней — нежным беже с кремом...



ПАШТЕТ *из перепелки*

ПЕРЕПЕЛКА	1 шт.
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	30 г
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20 г
МОРКОВЬ	30 г
КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ	100 г
УТИНЫЕ ЖЕЛУДОЧКИ КОНФИ	100 г
СЛИВКИ ЖИРНЫЕ	70 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	20 г
СЕНО ИЗ ДЕГИДРАТИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	10 г
ЯБЛОЧНЫЙ СОК	100 г
АГАР-АГАР	3 г
ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ	5 г
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ	

Данное блюдо относится к категории «Блюда-обманки». Это кулинарное течение возникло давно, однако в последнее время обрело «второе дыхание».

Обратите внимание на подачу: птица сидит на гнезде, в гнезде — «яйца» из паштета. Само ложе гнезда сделано из жареных и подсушенных овощей — баклажанов, лука-порей и картофеля. В состав паштета входит мясо перепелки, но для насыщенности вкуса я добавил также томленные утиные желудки (конфи). Глазурь сделана из яблочного сока и желатина. Чтобы яйца выглядели как настоящие перепелиные, нужно добиться эффекта темных пятнышек на «скорлупе». Мне удалось этого достичь с помощью чернил каракатицы, которые были добавлены в глазурь. Имейте в виду, что глазурь должна быть не слишком горячей, иначе чернила растворятся в ней полностью.

1 Поджарить на сковороде перепелку до готовности, затем отделить мясо от костей.

2 Спассеровать на растительном масле лук и морковь, добавить печень и готовые утиные желудочки.

3 Соединить мясо перепелки, пассерованные овощи с печенью и желудочками, сливки, сливочное масло, соль и перец по вкусу. Измельчить в блендере или термомиксе. Чтобы текстура паштета стала идеально нежной и воздушной, протереть его через сито. Убрать готовый паштет в холодильник, чтобы он стал плотнее, иначе его будет не сформовать.

4 Приготовить «сено» из овощей. Нарезать овощи (баклажан, лук-порей и картофель) соломкой и поместить сушиться в дегидратор при 60 °C на пару часов или более.

5 Надеть перчатки и скатать из охлажденного паштета маленькие овальные «перепелиные яйца». Убрать в морозильную камеру на 15 минут.



6

Приготовить глазурь. Подогреть яблочный сок, добавить агар-агар и довести до кипения, затем взбить погружным блендером. Влить чернила каракатицы — аккуратно, не сильно размешивая.

7

Достать паштет из морозильной камеры и окунать в приготовленную глазурь. Повторить процедуру несколько 3–4 раза.

8

Выложить «сено» на подставку в виде гнезда с птичкой, на «сено» — паштет, и вуаля — блюдо готово!



ЧЕРНЫЙ «ЧУПА-ЧУПС»

из соленой семги

ФИЛЕ СЕМГИ	60 г
СОЛЬ	5 г
САХАР	3 г
ВОДКА	5 г
УКРОП СВЕЖИЙ	5 г
ЖИДКИЙ АЗОТ	100 мл
ПЕТРУШКА СУШЕНАЯ	30 г
СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНАЯ ВЕТОЧКА	1 шт.

ДЛЯ АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	100 г
ЖЕЛАТИН ИЛИ КАРРАГИНАН КАППА	8 г
ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ	10 г

Сочетание апельсиновой глазури с «морским» вкусом и слегка подсолённой красной рыбы, оформление в строгом скандинавском стиле — ничего лишнего. Получается крайне необычная закуска, которую можно предложить, например, как амюз буш или легкий стартёр. Не каждый гость поймет, что ему подают, и это очень интересно.

1 _____
Засолить семгу. Зачищенное филе рыбы посыпать солью и сахаром, сбрызнуть водкой, добавить для аромата веточку свежего укропа. Оставить на пару часов, затем нарезать крупными кубиками, закрутить в пленку в виде шариков и снова убрать на час в холодильник.

2 _____
Приготовить глазурь. Подогреть апельсиновый сок, добавить в него предварительно замоченный желатин и чернила каракатицы. Сок должен быть горячим, это важно!

3 _____
Достать из холодильника семгу, снять пленку. Наполнить металлический ковш или сотейник жидким азотом. Опускать каждый рыбный шарик в азот на 5 секунд, затем быстро окунуть в горячую глазурь, буквально на 1–2 секунды, и сразу достать. (Шарики лучше всего проткнуть зубочистками и с их помощью опускать в глазурь — так в результате получится «чупа-чупс».)





4

Выложить готовые шарики на подсушенные в духовке ветки петрушки, украсить блюдо веточкой с зелеными листьями и подавать.

Палтус

в соусе мисо с «рафаэлло»
из печени трески

ФИЛЕ ПАЛТУСА	110 г
ПАСТА МИСО ТЕМНАЯ	100 г
МАНДАРИНОВЫЙ СОК	1 л
ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ	20 г
ЯЙЦО, СВАРЕННОЕ ВКРУТУЮ	20 г
ШНИТТ-ЛУК	3 г
ШПИНАТ СВЕЖИЙ	10 г
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ	30 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	15 г
КРОШКА ИЗ ЗОЛЫ И ЦЕДРЫ МАНДАРИНА	5 г
«ГУБКА» ЧЕРНАЯ ИЗ ЗОЛЫ	5 г
МЕДОВЫЙ БИСКВИТ (КРОШКА)	7 г
ЛИСТ НАСТУРЦИИ	1 г
СОЛЬ	2 г

ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНОГО КРЕМА

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ	500 г
СЛИВКИ	200 г

1 _____
Приготовить мандариновый соус мисо. Смешать пасту мисо со свежесжатым мандариновым соком и выпарить примерно в пять раз. Готовый соус можно чуть подсолить.

2 _____
Смазать филе палтуса приготовленным соусом и оставить мариноваться на 30–40 минут. (По возможности лучше его вакуумировать, чтобы он быстрее промариновался.)

Данное блюдо относится к разделу «Блюда-обманки». Я приготовил «рафаэлло». Все знают что «рафаэлло» — это сладкая конфета с посыпкой из кокосовой стружки. В своем варианте я сделал полную противоположность. Конфета из печени трески! Некоторые подумают, что это вряд ли вкусно, да и как сладкий бисквит будет сочетаться с консервами из печени трески? Но на самом деле сочетание получилось превосходное. Да и к палтусу подходит идеально.

3 _____
Готовить палтус в духовом шкафу или пароконвектомате 12 минут при 180 °С.

4 _____
Приготовить картофельный крем. Измельчить в блендере жареный картофель со сливками, протереть через сито и пропустить через сифон, заряженный двумя баллонами.

5 _____
Приготовить «рафаэлло» из печени трески. Нарезать печень и отварное яйцо кубиками, добавить немного соли и мелко нарезанный шнитт-лук, перемешать, скатать шарик и запанировать в крошке из медового бисквита.

6 _____
Посыпку сделать из мандарина и картофельной золы. Как сделать черную «губку» см. на стр. 48, в рецепте «Дикая куропатка с печеной морковью и кашей из корней».





КАМНИ

С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	200 г
САХАРНЫЙ ПЕСОК	200 г
ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ	10 г
СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г
ЛИМОННЫЙ СОК	5 г
САХАРНАЯ ПУДРА	50 г

Это типичный десерт из раздела «Блюда-обманки». Безе имеют очень схожий вид с настоящими камнями. На самом деле гости практически никогда не понимают, что эти «камни» — съедобные. И когда они ломают один, а внутри находят еще и крем... то испытывают истинное восхищение!

1 —
Приготовить безе. Взбить белки с сахаром до густой плотной массы. Аккуратно ввести чернила каракатицы и перемешать силиконовой лопаткой.

2 —
Разложить приготовленную массу с помощью столовой ложки на силиконовый лист для выпечки. Выпекать в духовом шкафу при 140 °С в течение 45 минут.

3 —
Приготовить крем. Взбить сливки с сахарной пудрой до нужной консистенции, в конце вмешать лимонный сок.

4 —
Поместить приготовленный крем в кондитерский мешок и наполнить им безе.

5 —
Выложить безе на блюдо вместе с настоящими камнями.



Паннакотта из манго в яичной скорлупе

ДЛЯ КРЕМА ИЗ МАНГО

СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г
ПЮРЕ ИЗ МАНГО	200 г

ДЛЯ ПУДРЫ ИЗ МАНГО

КОЖУРА МАНГО	100 г
--------------	-------

ДЛЯ БЕЗЕ ИЗ МАНГО

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	100 г
САХАРНАЯ ПУДРА	100 г
ПЮРЕ ИЗ МАНГО	100 г

ДЛЯ ПАННАКОТТЫ ИЗ МАНГО

СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г
ПЮРЕ ИЗ МАНГО	50 г
ЛИМОННЫЙ СОК	10 г
ЖЕЛАТИН	5 г

ДЛЯ СОУСА ИЗ МАНГО

СОК МАНГО	150 г
ПЮРЕ ИЗ МАНГО	100 г
КРАХМАЛ	5 г
СВЕЖЕЕ МАНГО	50 г

ДЛЯ ЖЕЛЕ ИЗ МАНГО

СОК МАНГО	100 г
ЖЕЛАТИН	5 г
ИЛИ АГАР-АГАР	2 г

ДЛЯ БИСКВИТНОЙ КРОШКИ С МАНГО

САХАР	20 г
ЯЙЦО	1 шт.
МУКА	100 г
ПУДРА ИЗ МАНГО	3 г

ДЛЯ «ГУБКИ» СО ВКУСОМ МАНГО

МУКА	30 г
ЯЙЦО	1 шт.
ПЮРЕ ИЗ МАНГО	30 г
ВЕЛЮР КОНДИТЕРСКИЙ	5 г

Это яркое блюдо относится к категории «Блюда-обманки». В чем же тут обман? При подаче десерта на стол гости думают, что в яичной скорлупе находится желток, но это не так! В пластиковую скорлупу яйца я поместил основной ингредиент блюда — паннакотту из манго.

Вся композиция, построенная на оттенках желтого цвета, расположена на черной тарелке. Желтое на черном всегда смотрится выигрышно. А еще в десерте представлен основной ингредиент — манго — в нескольких текстурах. Паннакотта, безе, соус, желе, бисквитная крошка, «губка» — все это приготовлено с добавлением манго! При этом ингредиенты выкладываются хаотично.

1	Приготовить крем из манго: взбить сливки и смешать их с пюре из манго.	2	Сделать пудру из кожуры манго: предварительно высушить ее при комнатной температуре в течение 2 дней или в дегидраторе за 5–6 часов, затем измельчить в мощном блендере.
---	--	---	--

3 Приготовить классическое безе. Взбить белок с сахарной пудрой в густую пену, в конце добавить пюре из манго. Размазать приготовленную массу по силиконовому листу и запечь в духовом шкафу или конвектомате в течение 1 часа при 120 °С. Размять готовое безе вилкой в крошку.

4 Приготовить паннакотту. Нагреть сливки, добавить пюре из манго и немного лимонного сока. Как только смесь дойдет до кипения, сразу снять с плиты и минут через 5 добавить заранее замоченный желатин. Перемешать, влить в форму в виде скорлупы яйца. Дать остыть при комнатной температуре, затем убрать в холодильник.



5

Приготовить соус. Нагреть в сотейнике сок с пюре, как только смесь закипит, добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал для получения правильной консистенции соуса. Туда же добавить нарезанное мелкими кубиками манго, чтобы оно в соусе чувствовалось.

6

Сделать желе. Нагреть сок, добавить желатин или агар-агар. Убрать в холодильник и дать застыть.

7

Приготовить бисквит. В миксере взбить сахар с яйцом, добавить муку и пудру из манго для цвета и аромата. Поместить тесто

8

Приготовить «губку». Муку, яйцо и пюре из манго взбить блендером и поместить в сифон. Из сифона массу отсадить в пластиковый стаканчик на одну треть его объема. Поставить в микроволновую печь на 40 секунд — и вуаля!

9

Собрать блюдо, выложив его ингредиенты хаотично.



Съедобная ПОМАДА

*шоколадная
и клубничная*

ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	100 г
ШОКОЛАД БЕЛЫЙ	100 г
ЗОЛОТАЯ ПЫЛЬЦА	1 г
КЛУБНИЧНЫЙ СИРОП	20 г
КРАСНЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	2 г

1 —————
Растопить в двух мисках
белый и темный шоколад.
Темный залить в формы,
обсыпанные изнутри
золотой пылью.

2 —————
В белый шоколад добавить
клубничный сироп и
краситель, затем также
залить в формы.

3 —————
Убрать формы с шоколадом
в плюсовую холодильник
на 5 часов до полного
застывания.

Очень хорошая идея для кейтеринга в целом и для ресторана в частности. Формы в виде помады можно наполнять и паштетом, и желе, и шоколадом, чем угодно — все зависит от вашей фантазии. В моем варианте помада со вкусами клубники и шоколада на праздник 8 марта, для наших любимых дам! Это образчик блюда-обманки, когда оно приобретает форму некоего аксессуара (такой прием часто используют кондитеры для украшения тортов). Здесь, как мне кажется, удалось попасть в тему: в любом случае женщины всегда съедат часть своей помады, так пусть они съедят ее полностью — в виде десерта...



Чизкейк

«РАННЯЯ ЗИМА»

СЛИВОЧНЫЙ СЫР КРЕМЕТТЕ	600 г
САХАРНАЯ ПУДРА	150 г
ЯЙЦА	2 шт.
ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ	4 шт.
ЛИМОННЫЙ СОК	20 г
ЖЕЛАТИН	10 г
РАЗНОЦВЕТНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ ВЕЛЮР	1 г
НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ	100 г
ЖИДКИЙ АЗОТ	3 л
МАЛИНА СВЕЖАЯ	15 г
ЕЖЕВИКА СВЕЖАЯ	15 г
ИЗОМАЛЬТ	30 г
СУХОЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	5 г
ЖИВОЙ ЦВЕТOK	1 г

Самым впечатляющим в этом десерте является внешний вид чизкейка. Это не банальный треугольник, как во всех кофейнях, в нем есть своя философия. Десерт недаром называется «Ранняя зима». Как-то осенью по пути на работу я увидел, как пошел первый снег. Он ложился на яркие красно-желтые листья. А у меня как раз были формы-молды в виде листьев. И мне пришла в голову идея сделать чизкейк в виде осеннего листа, который слегка припорошен «первым снегом» из йогурта... По-моему, получилось неплохо.

1

В миксере соединить сливочный сыр и сахарную пудру, добавить яйца, желтки и лимонный сок. Тщательно взбить и поставить в духовой шкаф на 90 минут при 125 °С. Готовую массу остудить и взбить в термомиксе до состояния однородной нежной массы. Вмешать замоченный заранее желатин.

2

Взять молд в виде листа и отсадить на него приготовленную массу. Накрыть вторым молдом и убрать в шоковую заморозку. Достать, снять молды и покрыть кондитерским велюром. Убрать полуфабрикат для хранения в камеру с температурой +4 °С.

3

Приготовить «снег» из йогурта. Налить жидкий азот в ковш или сотейник. (Обязательно из нержавеющей стали, так как температура азота –195 °С! Работайте с азотом осторожно, соблюдайте технику безопасности!) Выложить в него йогурт и аккуратно размешать металлическим венчиком. Йогурт моментально превратится в ледяные гранулы, похожие на снег.

4

Приготовить чипсы из изомальта. Высыпать на силиконовый лист изомальт, примерно половину кофейной ложки, в центр изомальта добавить чуть красного красителя. Сделать несколько таких горошек и убрать запекаться в конвектомат на 4–5 минут до полного растворения и превращения в красную жидкость. Достать лист из печи, изомальт мгновенно остынет и станет похож на стекло.



5

Поместить в жидкий азот ягоды малины и ежевики на 1 минуту, затем разбить на кусочки.

6

Собрать блюдо, как показано на фото.

Елочная игрушка

«КАРАМЕЛЬНЫЙ ШАР»

ДЛЯ КАРАМЕЛИ

САХАР	500 г
ВОДА	150 г
ГЛЮКОЗА	150 г
ИЗОМАЛЬТ	150 г
БЕЛЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	5 г

ДЛЯ МАНДАРИНОВОГО КОМПОТЕ

МАНДАРИНОВЫЙ ФРЕШ	300 г
ЗАГУСТИТЕЛЬ (КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ)	4 г
МАНГО	150 г

ДЛЯ ФИСТАШКОВОГО КРАМБЛА

ФИСТАШКИ	30 г
МУКА	60 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	60 г
ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР	60 г
ЗЕЛЕНЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	3 г

ДЛЯ «СНЕГА» ИЗ ЙОГУРТА

ЙОГУРТ	300 г
БЕЛЫЙ ШОКОЛАД	100 г

ДЛЯ ПОДАЧИ

САХАРНАЯ ВАТА	40 г
САХАРНАЯ ПУДРА	10 г

1 _____
Приготовить карамель. Все ингредиенты, кроме красителя, соединить и уварить до 154 °С. Снять с огня и добавить краситель. Затем сатинировать карамель — насытить кислородом, придав ей более яркий и насыщенный цвет. Переложить карамель под лампу и с помощью помпы надуть шарики.

В преддверии Нового года я придумал этот замечательный десерт — приготовил карамели елочное украшение в виде шарика. Когда его приносили на стол, не все понимали, что он съедобный, потому что на вид он был идентичен стеклянной игрушке.

Готовится этот шар из глюкозы и изомальта. Все блюдо выдержано в белой цветовой гамме, так как оно посвящено самому радостному и «снежному» празднику — Новому году! Снежки сделаны из сахарной ваты, обсыпанной сахарной пудрой. Внутри игрушки находится компоте из мандаринов с кусочками манго.

Мандарины... Потому что какой же Новый год без мандаринов?!

2 _____
Приготовить компоте. Мандариновый фреш соединить с загустителем и взбить блендером. Добавить нарезанное мелкими кубиками манго.

3 _____
Приготовить фисташковый крамбл. Нарезать фисташки, соединить с остальными ингредиентами, вымесить до однородности. Раскрошить массу на противень и выпекать при 180 °С в течение 7 минут.

4

Приготовить «снег» из йогурта. Соединить йогурт с растопленным шоколадом. Переложить в сифон, из сифона отсадить в жидкий азот.

5

Карамельный шарик наполнить мандариновым компотом наполовину, закрыть сверху заранее подготовленной верхней частью с креплением с петелькой, чтобы шар выглядел полностью натурально.

6

Тарелку украсить сахарной ватой и сахарной пудрой. Насыпать немного «снега», на него выложить карамельный елочный шар, вокруг посыпать фисташковым крамблом.



СРЕДА *обитания*

К основному продукту добавляются ингредиенты, которые
произрастают или водятся в в той же среде обитания...



ДИКИЙ КРАБ

В СВОЕЙ СРЕДЕ

КРАБ В ХИТИНЕ 100 г

ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК 15 г

«СЕНО» ИЗ БАКЛАЖАНОВ 4 г

ЛИСТ НАСТУРЦИИ 1 г

ЛЕД С СОСНОЙ, БЕРЕЗОЙ,
ВОДОРΟΣЛЯМИ, ЯГЕЛЕМ ДЛЯ
ПОДАЧИ

ДЛЯ ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

ЯБЛОКИ 4 шт.

ЛИМОН 1 шт.

КУРКУМА 0,5 ч.л.

Мясо краба, несомненно, деликатес. Мне, как повару, интересно исследовать продукты — их происхождение, способы добычи (если это животные или дары моря), среду обитания, сезонность использования. Не так давно я специально летал в Мурманск — целью моей поездки было изучение краба и морского ежа, а также местных рыб — трески, палтуса, семги, сайды. Мне довелось посетить деревню Териберка, расположенную на берегу Териберской губы Баренцева моря. Я видел там полчища крабов, на вылов которых, тем не менее, существуют жесткие квоты. По следам поездки и было создано это блюдо.

О дополнительных ингредиентах я не слишком задумывался, потому что мясо краба самодостаточно, у него насыщенный и полный вкус. Мне показалось уместным подать отварное крабовое мясо в собственном хитине и сопроводить его лишь кремом из запеченных яблок. У печеного яблока спокойный вкус, кислинка практически нивелирована и появляется легкая карамельность — поэтому сначала ощущается яркий вкус основного продукта, а уже затем наступает смешанное послевкусие.

Подача совмещает в себе элементы той среды, где краб обитает — водоросли, и антураж прибрежной линии, которой я любовался в Териберке, — мох, сосна, береза. На фото используется подсветка зеленоватого цвета, которая символизирует северное сияние Заполярья, где обитает тот самый краб!

1 —
Отварить фалангу краба в хитине на пару в течение 10 минут. Разрезать вдоль и извлечь мясо краба. Удалить жесткую пластину и разобрать мясо на волокна. Выложить обратно в хитин.

2 —
Запечь в духовке яблоки целиком (1 час при 200 °C). Затем удалить кожицу и сердцевину. Измельчить яблочную мякоть в термомиксе или блендере до однородности. Добавить выжатый из лимона сок и куркуму, еще раз взбить.

4 —
Приготовить «сено» из баклажанов: снять с баклажанов кожицу, нарезать ее тонкой соломкой и высушить в дегидрататоре или поджарить во фритюре.

5 —
Приготовить лед. В большую емкость выложить ветки сосны и березы, водоросли, ягель. Залить дистиллированной водой (чтобы лед был прозрачным) и заморозить на ночь.

6

Выложить
в тарелку лед,
на него уложить
мясо краба,
дополнить
пюре из яблок,
«сеном» и мини-
листочками
настурции.



ГРЕБЕНЧАТАЯ КРЕВЕТКА *с березовым курабье*

КРЕВЕТКА	1 шт.
СОЛЬ	2 г
СОК ЮЗУ (РАЗНОВИДНОСТЬ ЛИМОНА)	20 г
КУРАБЬЕ БЕРЕЗОВОЕ	10 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	10 г
«СНЕГ» ИЗ СЛИВОК И ХРЕНА	10 г
ЧЕРНАЯ «ГУБКА»	5 г
МОРСКИЕ ВОДОРОСЛИ	5 г
ЧЕРНАЯ ПУДРА	1 г

Блюдо относится к категории «Среда обитания». Креветка, которая водится в северных морях, живет по соседству с водорослями и с березами, растущими на берегу моря. Черная пудра сделана из мха, растущего там же. Зеленое масло приготовлено с добавлением водорослей, которые являются частью среды обитания креветки. Ну, а снега в тундре на берегу Баренцева моря всегда предостаточно — в данном случае я его сделал из сливок и хрена.

1 —
Очистить креветку, оставив хвостик. Удалить кишечник. Слегка подсолить и поместить в вакуумный пакет. Влить в пакет сок юзу, вакуумировать. Готовить в су-виде при 50 °C в течение 15 минут. (Если нет су-вида, можно просто поместить креветку в кипящую воду на 5–7 секунд прямо в вакуумном пакете.)

2 —
Приготовить курабье. Сделать классическое песочное тесто, но к обычной муке добавить треть объема муки из березы (ее можно сделать обычным способом из заболони, которая находится между корой и центральной частью ствола дерева). Испечь курабье.

3 —
Зеленое масло приготовить из свежей петрушки. Для этого 300 г петрушки бланшировать в воде 15 секунд, опустить в ледяную воду, отжать, нарезать, добавить 300 г растительного масла и пробить в блендере. Процедить через сито. В нашем случае к петрушке добавить сухие зеленые морские водоросли.

4 —
Приготовить «снег» с помощью жидкого азота. Отсадить из сифона в сотейник с азотом взбитые сливки с хреном и быстро перемешать.

5

Для приготовления
«губки» понадобятся
мука, яйцо и черная
пудра.

6

Последовательность вы-
кладки блюда следующая:
креветка, курабье, водо-
росли, «губка», зеленое
масло и «снег».



ЗАКУСКА

из ладожского сига

КЛАССИЧЕСКИЙ МАРИНАД	300 г
УКРОП СВЕЖИЙ	10 г
ФИЛЕ ЛАДОЖСКОГО СИГА	100 г
ЖЕМЧУЖНЫЙ ЛУК	15 г
ПЮРЕ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ	50 г
ЗОЛА ИЗ КОЖУРЫ	
ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ	10 г
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	15 г
ЗЕЛЕНое МАСЛО	10 г
СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ КРЕМ	20 г
МИКРОЗЕЛЕНЬ	1 г
«КРАСНЫЙ» ЛУК	5 г

ДЛЯ КЛАССИЧЕСКОГО МАРИНАДА

ВОДА	500 г
УКСУС 9%	30 г
САХАР	30 г
СОЛЬ	10 г
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	2 г
ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ	2 г
УКРОП СВЕЖИЙ	10 г

Сиг — очень нежная и слегка жирноватая рыба. Сейчас ее стали больше использовать в ресторанах и домашнем хозяйстве. Раньше сига продавали только копченым, сейчас в ресторанах его и жарят, и солят, и коптят, и, возможно, кто-то даже делает из него мороженое.

Здесь же представлена закуска из маринованного сига. В своем варианте я подаю целое филе маринованного сига и гарнирую его шариками из картофеля, панированного в золе. Зачем я запанировал картофель в золе? С ее помощью я придал блюду аромат костра. Ведь каждый из нас бывал на рыбалке и ел печеную картошку, жарил на огне рыбу. Этими природными вкусами я и напитал свою композицию из сига и картошки.

Лук замаринован в свекольном соке, чтобы добавить яркого и сочного красного цвета, сделать колорит блюда более выразительным.

3 —
Поджарить картофель с луком на сливочном масле и пропустить через мясорубку. Скатать из пюре шарики и запанировать в золе из кожуры печеного картофеля, приготовленного на углях.

1 —
Приготовить классический маринад из перечисленных ингредиентов — довести до кипения и остудить, разделить его на две части. Одна пойдет для маринования сига, а вторая — для маринования жемчужного лука.

2 —
В маринад для сига добавить рубленый укроп. Поместить рыбу в маринад и оставить на 3 часа (минимум). Замариновать жемчужный лук на 2–3 часа.

4 —
Огурец нарезать по всей длине тонкими пластинками.

5 —
Собрать блюдо, как показано на фото, дополнив его зеленым маслом, сливочно-горчичным кремом и микро-зеленью. Замаринованный в свекольном соке лук нарезать перьями и выложить в последнюю очередь.







СУП

из камчатского краба

РЫБНЫЙ БУЛЬОН	250 г
КВАСНОЕ СУСЛО	5 г
ВОДОРΟΣЛИ ЛАМИНАРИЯ	10 г
СУХИЕ ВОДОРΟΣЛИ КОМБУ	2 г
ПЕРЛОВАЯ КРУПА	20 г
КАМЧАТСКИЙ КРАБ	60 г
ЯЙЦО ЧЕРНОЙ КАЗАРКИ	1 шт.
УКРОП СВЕЖИЙ	1 г

Это блюдо относится к разделу «Среда обитания» не случайно — в его составе крабы, водоросли, рыбный бульон и яйцо черной казарки, которая гнездится на берегу Баренцева моря. Все эти ингредиенты являются частью одного целого.

Подача в тарелке из серии «Водная стихия» смотрится эффектно и современно. Вокруг дополнительный декор в виде яиц черной казарки, листьев растений и камней с берега Баренцева моря.

1 _____
Сварить рыбный бульон.
Для классического бульона для японского крабового супа берут воду, сухой бульон хондаши и пасту мисо. Я же решил заменить мисо чисто русским продуктом... квасным суслом! А вместо риса добавить в суп перловую крупу.

2 _____
Добавить в бульон заранее сваренную ламинарию и сухие водоросли комбу, отваренную перловую крупу и мясо краба.

3 _____
В самом конце вбить в суп яйцо казарки, варить 2 минуты и снять с плиты.

4 _____
Выложить суп в глубокую тарелку и декорировать укропом.



ОЛЕНИНА *с тыквой и шишками*

ОЛЕНИНА (ФИЛЕ)	130 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	20 г
ЯГОДЫ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА	3 г
ЯГЕЛЬ	2 г
ДИКИЕ ЯБЛОКИ ИЗ ТУНДРЫ	2 шт.
ТЫКВА	25 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	30 г
БРУСНИКА	100 г
ВОДА	200 мл
САХАРНЫЙ ПЕСОК	по вкусу
АГАР-АГАР	8 г
ШПИНАТ МОЛОДОЙ	5 г
ДЕМИГЛАС	20 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ШИШЕК	5 г
ЗЕЛЕНАЯ ПУДРА ИЗ ДИКИХ ТРАВ	2 г
СОЛЬ	

Основной продукт в этом блюде, конечно же, оленина. Где обитают олени? На Севере, в тундре. Что растет в тундре? Дикие яблоки, брусника, ягель, разные травы... Именно поэтому в моем блюде будут присутствовать эти ингредиенты.

Ягель я добавил к оленине, когда она готовилась методом су-вид. Из брусники сделал красивую и вкусную «вуаль», которая добавила яркости всему блюду (если у вас она получится неяркой, просто добавьте немного свежавыжатого свекольного сока). Также ею можно прикрыть некрасивый кусочек мяса, если такой попадется.

Декорировал блюдо я вареньем из молодых сосновых шишек, а из диких яблок сделал очень ароматное и яркое по цвету пюре. Из трав, которые заранее подсушил, я сделал зеленую пудру, которая тоже внесла свою нотку в это произведение искусства. Ну и, конечно же, одно из основных условий красивой подачи — подходящая тарелка. В данном случае она напоминает характерную для тундры местность.

1 _____
Зачистить филе оленя, вакуумировать его со сливочным маслом, небольшим количеством соли, ягодами можжевельника и ягелем. Поместить в су-вид на 60 минут при 55 °С.

2 _____
Два целых яблока запечь в духовом шкафу при 200 °С в течение 1 часа.

3 _____
Тыкву нарезать брусочками примерно 1×5 см, обжарить до готовности на сковороде или гриле.

4 _____
Бруснику залить водой, добавить сахар по вкусу. Довести до кипения, измельчить блендером, добавить агар-агар и процедить. Полученную смесь вылить тонким слоем на дно гастроремкости. Застывает он за 3 минуты.

5 _____
Когда яблоки запекутся, очистить их, оставив только мякоть. Добавить немного сахара и измельчить блендером.

6 _____
Достать оленину из пакета и обжаривать около 2 минут на сковороде на смеси сливочного и растительного масла со всех сторон.



Листья шпината слегка обжарить на сковороде, чуть присолив. Затем добавить горячий соус демиглас.

8 Выложить все ингредиенты блюда на тарелку в виде полумесяца, присыпать зеленой пудрой.

ДИКАЯ КУРОПАТКА

с печеной морковью и кашей из корнейев

КУРОПАТКА	1 шт.
ПЮРЕ ИЗ МОРОШКИ	20 г
ПШЕНО	30 г
МОРКОВЬ	20 г
КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	40 г
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20 г
ПОДБЕРЕЗОВИКИ	20 г
СОУС ДЕМИГЛАС	20 г
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗОЛА	5 г
КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ	40 г
МУКА БЕРЕЗОВАЯ	30 г
ЯЙЦА	3 шт.
ПЕТРУШКА СУШЕНАЯ	3 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	
МОРСКАЯ СОЛЬ	

Куропатка обитает в тундре. Блюдо собрано на обгоревшей дубовой доске — это связано с образом костра в тундре. Вся композиция выдержана в темных, почти черных тонах, в современном нордическом стиле. Из сушеной петрушки я сделал имитацию горелых веточек из костра. Куропатка питается зернами, в данном случае это пшено.

3 _____
Корень петрушки запечь до готовности в печи или духовом шкафу вместе с пюре из морошки и морской солью.

1 _____
Разделить куропатку. Так как птица дикая, обязательно проверить на наличие дробы. Отделить ножки и грудку, аккуратно промассировать мясо. Подсолить, добавить пюре из морошки, чтобы оно промариновалось.

2 _____
Приготовить гарнир из пшена, моркови, корня сельдерея, лука и подберезовиков. Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками (как пшено) и обжарить в растительном масле. В конце добавить отваренное пшено, демиглас и немного картофельной золы — получится черная каша.

4 _____
Приготовить «губку» из березовой муки и яиц с добавлением для цвета картофельной золы. Все ингредиенты взбить блендером и поместить в сифон. Отсадить содержимое в пластиковую посуду на треть объема и поставить в микроволновую печь на 45 секунд.

5

Сухие веточки петрушки
запечь в духовом шкафу
до черного цвета.

6

Обжарить мясо куропатки
в течение 3–5 минут, что-
бы оно оставалось розо-
вым и сочным. К готовому
мясу добавить немного
соуса демиглас и пюре
из моршки, чтобы его
глазировать и насытить
вкусом.

7

Собрать композицию. Сна-
чала выложить запечен-
ную морковь, разрезанную
вдоль, неочищенную. За-
тем куропатку, разрезан-
ную пополам ножку. После
выложить «губку», веточки
печеной петрушки, кашу
и пюре из моршки.



КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

с сорбетом из водорослей ламинарии

КРЕМ-БРЮЛЕ	40 г
«ГУБКА» ИЗ ВОДОРосЛЕЙ	10 г
СОРБЕТ ИЗ ВОДОРосЛЕЙ	40 г
«КАМЕНЬ» ИЗ БЕЗЕ	1 шт.
ЖЕЛЕ ИЗ ЛАЙМА	10 г
КРОШКА ИЗ ЧЕРНОГО БЕЗЕ	15 г

ДЛЯ КРЕМ-БРЮЛЕ

МОЛОКО	100 г
ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ	5 шт.
САХАР	30 г
ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА	70 г

ДЛЯ «ГУБКИ» ИЗ ВОДОРосЛЕЙ

ВОДОРосЛИ	30 г
МУКА	30 г
ЯЙЦО	1 шт.

ДЛЯ СОРБЕТА ИЗ ВОДОРосЛЕЙ

ЯБЛОЧНЫЙ СОК	100 г
ГЛЮКОЗА	40 г
ЛАМИНАРИЯ	100 г

ДЛЯ ЖЕЛЕ ИЗ ЛАЙМА

СОК ЛАЙМА	100 г
ЖЕЛАТИН	5 г

ДЛЯ КРОШКИ ИЗ ЧЕРНОГО БЕЗЕ

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	100 г
САХАРНАЯ ПУДРА	200 г
ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ	10 г

Представляю вам необычное сочетание гребешка со сладкими ингредиентами. Это блюдо со своей философией, предназначенное для истинных гурманов. Здесь воссоздан берег Баренцева моря. Безе в виде камней, сорбет из водорослей, черная крошка с чернилами каракатицы и нежный крем-брюле со вкусом морского гребешка.

1

Приготовить крем-брюле классическим способом на водяной бане. Молоко, желтки, сахар и гребешок измельчить в термомиксе, затем поместить в духовой шкаф при 140 °C на 40 минут. Убрать в холодильник для остывания. Перед подачей посыпать сахаром и обжечь газовой горелкой.

2

Приготовить «губку»: отварные водоросли взбить вместе с мукой и яйцом, поместить в сифон, наполнить пластиковый стаканчик на треть объема и поместить в микроволновую печь на 40 секунд.

3

Сделать сорбет. Слегка подогреть яблочный сок, добавить глюкозу и мелко нарезанные водоросли. Убрать в заморозку, на следующий день измельчить в гомогенизаторе Pasojet.

4

Как приготовить «камень»-безе, см. на стр. 24.

Желе готовится из сока лайма и предвари-
тельно замоченного желатина.

5

Чтобы сделать
крошку из черного
безе, взбить белки
с сахарной пудрой
и чернилами. Испечь
в духовом шкафу
при 110 °С в течение
примерно 3 часов,
затем измельчить
в блендере.



6

Собрать блюдо, как
показано на фото.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЧЕРНЫХ ЛИСИЧЕК

с хрустящим «камнем»



МОЛОКО 3,5% ЖИРНОСТИ	100 г
САХАР	50 г
ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ	2 шт.
ЧЕРНЫЕ ЛИСИЧКИ	10 г
ЗОЛА ИЗ КАРТОФЕЛЯ	10 г
МЕДОВЫЙ БИСКВИТ	10 г
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНЫХ ЛИСИЧЕК	10 г
«КАМНИ» ИЗ БЕЗЕ	2 шт.

ДЛЯ ВАРЕНЬЯ

ЧЕРНЫЕ ЛИСИЧКИ	10 г
САХАР	20 г

Посмотрите, как можно подать мороженое в северном стиле. Почему в северном? Во-первых, черная лисичка, или вороночник, произрастает в северных странах — Швеции, Норвегии, Финляндии. Встречается она и у нас, на Северо-западе и в Центральной части России.

Подается это необычное мороженое в столь же необычной посуде — в виде оленя. Также я сделал имитацию камней из безе — они в изобилии встречаются в северных широтах. Ну и, конечно же, нельзя обойтись без создания соответствующего антуража на столе — это ягель, березовые ветки и настоящие камни, прямоком из северной тундры. Недаром блюдо относится к разделу «Среда обитания».

1 _____
Варенье приготовить из заранее замоченных черных лисичек и сахара.

2 _____
Сделать основу для мороженого, состоящую из молока, сахара и яичных желтков. Добавить в основу жареные черные лисички и картофельную золу. Заморозить на ночь, на следующий день взбить в гомогенизаторе Расоjet.

3 _____
Приготовить медовый бисквит из 4 яиц, 1 ст. сахара, 3 ст. л. меда, 1,5 ст. муки и 1 ч. л. соды, погашенной лимонным соком. Выпекать 30 минут при 180°C.

4 _____
Подать мороженое в специальной посуде, с крошкой медового бисквита, декором из черного варенья с лисичками и безе в форме камня (рецепт см. на стр. 24).



Гармония

цвета

и вкуса

Правильное соотношение цвета на тарелке сопровождается
сбалансированным вкусом...



ТАРТАР

с копченой морковью

ИЗ ГРЕБЕШКА

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	60 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	15 г
ЖЕМЧУЖНЫЙ ЛУК	3 г
ЧЕРНЫЕ ЛИСИЧКИ	10 г
МАСЛО ИЗ КОПЧЕНОЙ МОРКОВИ	10 г
ПЕТРУШКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ	10 г
ЛЕПЕСТКИ ЖЕЛТОЙ ФИАЛКИ	2 г
СОЛЬ	

В этом блюде встречаются самые любимые мои цвета! Это черный, желтый и белый. На мой взгляд, самое выигрышное сочетание. Блюдо оформлено в строгом нордическом стиле. Черный с желтым очень сочно смотрятся на тарелке. К этим цветам добавляется нейтральный цвет гребешка — белый, который сочетается со всеми цветами радуги. Идеально подобрана тарелка, узоры на которой похожи на корни, переходящие на само блюдо в виде горелых веточек.

1 —
Охлажденный гребешок нарезать мелкими кубиками, заправить небольшим количеством соли и растительным маслом. Выложить готовый тартар на тарелку в виде кнелей.



2 —
Добавить жемчужный лук, слегка обожженный горелкой, и обжаренные на сковороде черные лисички.



3 —
Декорировать маслом, приготовленным из растительного масла, сока копченой моркови и апельсинового сока — все берется в равных пропорциях.



4

Последний штрих — веточки запеченной петрушки и лепестки желтой фиалки.

РУБЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ

на чипсах из васаби

ФИЛЕ ЛОСОСЯ	60 г
ШНИТТ-ЛУК	2 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	20 г
ВЕТОЧКА ЖАРЕНОЙ ПЕТРУШКИ	1 г
СОЦВЕТИЕ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА	1 г
ЗЕЛЕНАЯ ПУДРА	1 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА	100 г
ОГУРЕЦ	40 г
МЕЛКАЯ МОРСКАЯ СОЛЬ	2 г

ДЛЯ ЧИПСОВ ИЗ ВАСАБИ

РИС КРУГЛОЗЕРНЫЙ КРАСНОДАРСКИЙ или для суши	100 г
ВОДА	100 г
ПОРОШОК ВАСАБИ	10 г

ДЛЯ ЗЕЛЕННОГО ГЕЛЯ

МЕД	30 г
КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ	5 г
ПОРОШОК ВАСАБИ	5 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	100 г

Посмотрите на это блюдо. Оно изящно, красиво и не перегружено. Эта замечательная закуска послужит хорошим стартером перед началом основной трапезы. Когда откусываешь кусочек, рот сразу наполняется свежими вкусами огурца и рыбы, и ощущается интересная хрустящая текстура блюда. И, конечно, важна подача на красивой и необычной тарелке.

2

Высохшую массу для чипсов опустить в хорошо разогретый фритюр на несколько секунд. Как только она увеличится в объеме, достать из фритюра.

3

Приготовить зеленый гель. Смешать в блендере все ингредиенты и взбивать на максимальной скорости 3–5 минут.

4

Филе лосося нарезать мелкими кубиками, примерно 5–6 мм. Огурец нарезать кубиками поменьше, около 4 мм. Перемешать, слегка подсолить морской солью.

1 Приготовить чипсы. Промыть рис, залить водой и варить до состояния переваренной каши. Добавить порошок васаби и измельчить в блендере или термомиксе. Процедить, размазать ровным слоем по силиконовому листу. Убрать на пару дней в сухое теплое место для высыхания.



5

Шнитт-лук некрупно нарезать, добавить к рыбе с огурцом, слегка приправить растительным маслом.

6

Выложить лосось с огурцом на чипсы, как показано на фото. Декорировать гелем и зеленой пудрой.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ И КОПЧЕНОГО ОМУЛЯ

ФИЛЕ СЛАБОСОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ	50 г
ФИЛЕ КОПЧЕНОГО ОМУЛЯ	30 г
БЕЛЫЙ ХЛЕБ	30 г
МОЛОКО	100 г
ЯБЛОКО	20 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	30 г

ДЛЯ «ВУАЛИ»	
ЯБЛОЧНЫЙ СОК	170 г
АГАР-АГАР	4 г
СОК ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА	30 г

Перед вами одна из самых известных в России закуска — форшмак! Знаменитое одесское блюдо, которое готовит тетя Бетти, подружка тети Цили. Я сделал обычный форшмак, но подал его необычно. Каждый, кто его видит, задает вопрос: «Что это за блюдо, шеф?». Я отвечаю: «Это форшмак!» Так как в готовом виде, после мясорубки, закуска выглядит неважно, я придумал для нее «покрывало» из яблочного сока. Почему из яблочного? Потому что в классический рецепт форшмака входит яблоко. Цвет я добавил с помощью свежевыжатого сока шпината, агар-агар мгновенно его затянул, и сок поменял текстуру.

Отдельно к форшмаку я подаю обожженный ломтик ржаного хлеба.

1 —
Филе сельди и омуля очистить от косточек и кожи. Белый хлеб замочить в молоке, затем хорошо отжать.

2 —
Прокрутить через мясорубку рыбу, хлеб и яблоко. Убрать в холодильник, чтобы форшмак настоялся.

3 —
Приготовить яблочную «вуаль». Нагреть в сотейнике яблочный сок, добавить агар-агар и проварить после закипания 1 минуту. Взбить блендером, влить сок шпината, который придаст яркий зеленый цвет.





4

Готовую жидкость вылить на лист из нержавеющей стали и оставить до застывания на 5 минут.

5

При подаче аккуратно покрыть форшмак яблочной «вуалью».



КОПЧЕНЫЙ СИГ

на чипсах из тапиоки с ягодами годжи

СИГ ИЗ ЛАДОЖСКОГО ОЗЕРА	1 шт.
ОПИЛКИ ИЗ ОЛЬХИ	20 г
ЯГОДЫ ГОДЖИ	5 г
ЛИСТ НАСТУРЦИИ	2 г
СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ С ХРЕНОМ	10 г
ЧИПСЫ ИЗ ТАПИОКИ	10 г
СОЛОМКА ИЗ СУШЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ	3 г
КРЕМ ИЗ ЗЕЛЕНИ	5 г

ДЛЯ ЧИПСОВ ИЗ ТАПИОКИ

ТАПИОКА	50 г
ВОДА	50 г
ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ	5 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	100 г

ДЛЯ КРЕМА ИЗ ЗЕЛЕНИ

СОК ИЗ АССОРТИ ЗЕЛЕНИ (УКРОП, ПЕТРУШКА, ШПИНАТ)	0 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	50 г
МЕД	50 г

ДЛЯ СЛИВОЧНОГО КРЕМА С ХРЕНОМ

СЛИВКИ	100 г
КОРЕНЬ ХРЕНА СВЕЖИЙ	10 г
ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК	1 шт.

Это блюдо относится к стартерам — то есть его подают перед началом трапезы или на фуршетах. По-другому его можно охарактеризовать как канапе. Обратите внимание, как выглядит композиция в целом. Эффектное сочетание цветов: насыщенный «копченый» золотисто-коричневый, черный, красный, зеленый, белый — они относятся к числу самых распространенных и аппетитных! Вкус строится на контрастном сочетании мягкой ароматной рыбы и приятно хрустящих чипсов из тапиоки. Когда пробуешь эту закуску, ощущаешь одновременно несколько текстур — нежная рыба, твердая ягода, хрустящие чипсы, жидкий соус и ароматное зеленое масло.

Сиг водится во многих водоемах России, но ладожский отличается особенно нежным вкусом. Эта жирная рыба идеально подходит для копчения.

2

Приготовить чипсы. Тапиоку (ее можно заказать в интернет-магазинах) залить водой и варить до клейкого состояния, затем добавить чернила каракатицы и взбить в блендере. Разлить тонким слоем на листы гастроемкости и оставить сохнуть на сутки на духовом шкафу. На следующий день пожарить их в хорошо разогретом фритюре — чипсы при этом увеличатся в объеме в два раза!

3

Крем из зелени готовится в блендере. Выжать сок из зелени, добавить к нему растительное масло и мед. Все хорошо измельчить, до однородной массы, напоминающей гель.

4

Сделать крем из сливок, хрена и желтка: натереть корень свежего хрена, добавить в сливки, дать постоять пару часов, чтобы сливки впитали вкус хрена, затем процедить и взбить сливки с желтком до требуемой кремообразной консистенции.

1

Выпотрошенную и очищенную от чешуи рыбу поместить в воду с солью на 1 час, чтобы она просолилась перед копчением. Вытереть насухо, смазать растительным маслом. Готовить в разогретой коптильне 25 минут на ольховых опилках. (Рыбу следует коптить с костями, так она будет сочнее!)



5

Собрать все ингредиенты на чипсах из тапиоки, как показано на фото, дополнить ягодами годжи и украсить листочками настурции.

«МРАМОРНЫЙ» КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ

КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	1 шт.
СОК ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ	200 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	110 г
МЕД	50 г
САХАР	30 г
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	15 г

1 Корень сельдерея тщательно промыть в холодной воде, завернуть в пищевую пленку и запечь до готовности в печи (если запекать в духовом шкафу, то это займет около 2 часов при 180 °C).

2 Приготовить масло из свеклы. Выжать сок из печеной свеклы, процедить, соединить с растительным маслом (100 г) и медом, взбить на высокой скорости в течение 3 минут погружным блендером, в стационарном блендере или термомиксе.

3 Всыпать в сковороду сахар, добавить немного растительного масла. Как только сахар растает и начнет коричневеть, всыпать грецкие орехи. Перемешать и сразу выложить на противень.

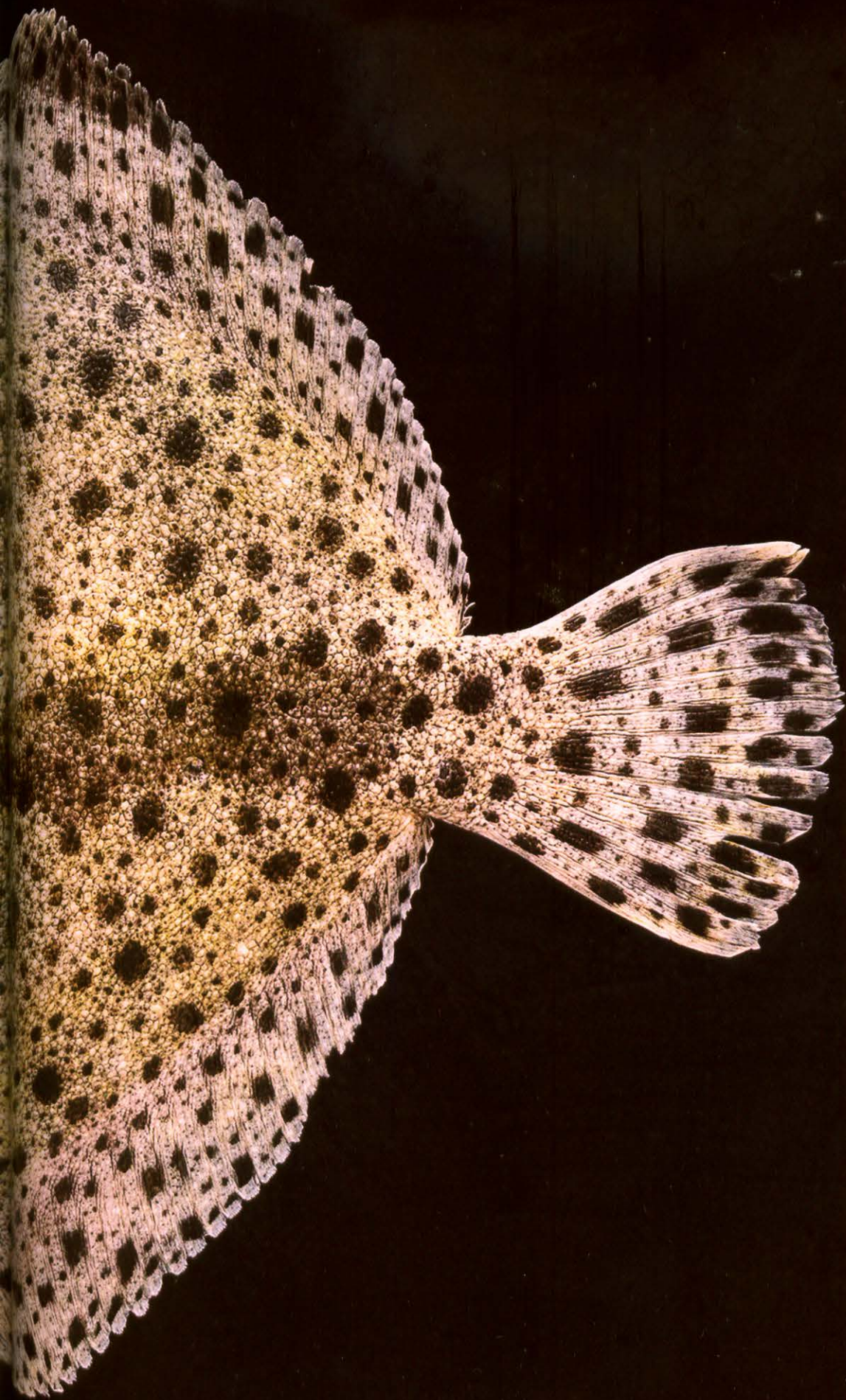
Это простое и в то же время интересное блюдо я готовлю во время Великого поста, и подача у него соответствующая. Великий пост — одно из главных событий в течение года для русских людей, и соблюдается он уже много сотен лет. Поэтому я выбрал подачу на дубовой, обожженной в печи доске — в такой подаче прослеживается непосредственное участие русской печи, которая раньше была самым главным элементом в любом русском доме. Корень сельдерея я запекал именно в ней.

Я добавил блюду ярких красок с помощью масла из печеной свеклы, присыпал карамелизированными орешками, и все. Почему сельдерей «мраморный»? После запекания в печи я дал ему остыть, затем весь истыкал иголкой, разрезал пополам, поместил в вакуумный пакет вместе со свекольным соком и оставил на пару часов. За это время почти весь сок просочился в дырочки, и сельдерей получился «мраморным». Этой техникой пользуются в знаменитом на весь мир ресторане с тремя звездами Мишлен ARZAK в Сан-Себастьяне, в Испании.

После приготовления
корня сельдерея сде-
лать его «мраморным»
(см. текст выше). Затем
нарезать тонкими пла-
стинками ножом или
с помощью слайсера,
хаотично выложить
на доску. Полить маслом
из печеной свеклы
и посыпать карамелизи-
рованными орехами.









МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК

*на пюре из корня сельдерея
с карамелизированной тыквой,
зеленым маслом и хрустящим хамоном*

ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	60 г
ТЫКВА	25 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	30 г
САХАР	6 г
МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК	100 г
ХАМОН	10 г
МОЛОДОЙ ШПИНАТ	2 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	6 г
РАПСОВОЕ ЦВЕТОЧНОЕ МАСЛО	4 г
СОЛЬ И ПЕРЕЦ	

1 —————
Корень сельдерея запечь до готовности (около 1 часа), затем очистить и измельчить в термомиксе или блендере до однородной консистенции. Посолить и поперчить по вкусу.

2 —————
Тыкву нарезать кубиками и обжарить до полуготовности на сковороде с небольшим количеством масла и ложечкой сахарного песка.

Поскольку гость начинает есть глазами, в этом блюде я сосредоточился на цветовой композиции. Хотелось объединить в нем теплые и холодные цвета, так как гребешок водится в холодной воде, а хамон происходит из теплой страны. Так как бледно-золотистый цвет жареного гребешка очень близок к цвету пюре из сельдерея, я решил добавить к ним ингредиент более яркого цвета, который к тому же сочетался бы со вкусом основного продукта. Я выбрал тыкву и приготовил ее не в виде пюре, а карамелизировал кубиками, обогатив текстуру блюда за счет добавления овоща, который своим вкусом подчеркивает вкус основного продукта: гребешок сладковат, карамелизированная тыква тоже сладкая. Оттенок цвета чипсов из хамона находится где-то между цветом гребешка и цветом тыквы, таким образом «закругляя» композицию блюда. Вкус же хамона добавляет насыщенности нежному вкусу гребешка, а его хрустящая текстура контрастирует с нежной консистенцией пюре из сельдерея и самого гребешка.

В качестве декора я использовал листья молодого шпината — важно, чтобы они были некрупными, иначе блюдо будет визуально перегружено.

Что до соусов, мне показалось правильным с их помощью дать свежий, контрастный цвет — это зеленое масло, приготовленное из разных трав, и рапсовое цветочное масло.

3 —————
Хамон нарезать ломтиками и сделать из него чипсы в печи или духовке при 100 °C в течение 1 часа.

4 —————
Собрать блюдо, как показано на фото.



Сига

В скандинавском стиле

ФИЛЕ СИГА	120 г
СОЛЬ ПО ВКУСУ	
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	30 г
МОРКОВНОЕ ПЮРЕ	50 г
ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС	30 г
МОРКОВНОЕ МАСЛО	10 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	15 г
РИСОВЫЕ ЧИПСЫ	5 г
ЗЕЛЕНАЯ ПУДРА	3 г
ЧЕРНАЯ ПУДРА	3 г

ДЛЯ МОРКОВНОГО ПЮРЕ

МОРКОВЬ	100 г
СЛИВКИ 22% ЖИРНОСТИ	30 г
СОЛЬ	2 г

ДЛЯ ГОЛЛАНДСКОГО СОУСА

ЯЙЦА	2 шт.
СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО	20 г
ЛИМОННЫЙ СОК	10 г
СОУС ТАБАСКО	2 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	100 г

Почему скандинавский стиль? Потому что практически во всех нордических блюдах обязательно присутствуют черный и зеленый цвета. Черный цвет символизирует нордическую строгость, брутальность и сдержанность. В скандинавской кухне очень часто используются техники запекания на костре, гриле, углях, в печи, поэтому и ингредиенты блюд получаются черными, слегка обгоревшими. Таким способом, например, скандинавские повара насыщают вкусом обычные местные корнеплоды, а ведь они их готовят лучше всех в мире. Но я немного отвлекся. Здесь я предлагаю вам рецепт приготовления сига с кремом из печеной моркови и разными по цвету маслами — желтым морковным и зеленым из трав.

1 Слегка подсолить филе сига, добавить сливочное масло и вакуумировать. Готовить в су-виде 30 минут при 50 °С.

2 Морковь тщательно промыть и запечь, не очищая, около 1,5 часов в духовом шкафу при 180 °С. Почему она готовится неочищенной? Потому что при таком способе запекания все полезные вещества останутся в продукте. Готовую морковь очистить и измельчить в блендере с добавлением сливок и соли.

3 Приготовить классический голландский соус. Слегка взбить венчиком яйца, влить вино, лимонный сок и табаско. Перемешать, поставить на водяную баню и постоянно помешивая, тонкой струйкой вливать растопленное сливочное масло. Как только соус приобретет нужную консистенцию (станет похожим на майонез), его можно снимать с бани, желательно сразу добавить его в блюдо.

О том, как готовится желтое и зеленое масло, см. на стр. 56 и 38, а черные чипсы из риса — на стр. 58.

Зеленая пудра делается из сушеной зелени путем измельчения ее в блендере, а черная — из сгоревшей кожуры любого овоща. Я делаю ее из кожуры картофеля, корня сельдерея и лука-порей.



СВИНАЯ *по-азиатски* ГРУДИНКА

СВИНАЯ ГРУДИНКА	200 г
АЗИАТСКИЙ СОУС	30 г
ВЕШЕНКИ	40 г
КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	20 г
КИНЗА СВЕЖАЯ	3 г
СУШЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ	1 г
ДРОБЛЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ	1 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	20 г
СОЛЬ ПО ВКУСУ	

ДЛЯ АЗИАТСКОГО СОУСА

СОЕВЫЙ СОУС	50 г
ТАЙСКИЙ СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ	50 г
СОК ЛАЙМА	30 г
ПАСТА МИСО	20 г
МЕД	20 г

Для азиатских блюд я стараюсь использовать тематические тарелки. Посмотрите на эту великолепную тарелку с необыкновенным узором. В дорогих азиатских ресторанах большую часть блюд подают именно на таких тарелках — нейтрального цвета, прежде всего черного. Именно такой цвет наиболее эффектно подчеркивает азиатский стиль и вкус. На моей тарелке хорошо гармонируют и по цвету, и по вкусу (думаю, вы мне поверите) и свиная грудинка, и грибы, и соус. Важную роль играет и подставка под тарелку — это большой поднос в виде ширмы, выполненный в азиатском стиле.

3 —
Вешенки обжарить на решетке на натуральных углях.

1 —
Приготовить азиатский соус: смешать все его ингредиенты в сотейнике и довести до кипения, затем сразу снять с огня. Остудить.

2 —
Грудинку нарезать кусками, добавить соль и азиатский соус. Вакуумировать и готовить в су-виде в течение 8 часов при 80 °C.

4 —
Корень сельдерея очистить и нарезать тонкой длинной соломкой.



5

Когда грудинка приготовится в вакууме, нужно ее глазировать. Нагреть сковороду, добавить немного масла и обжарить мясо со всех сторон. Добавить 2 столовые ложки азиатского соуса, перемешать — свинина быстро станет черной!

6

Выложить на блюдо все ингредиенты, как показано на фото. На корень сельдерея положить немного сушеной кожицы баклажана. Ну и, конечно, добавить кинзу — самую главную азиатскую зелень!

Рождественский гусь

с черными грибами

ГРУДКА МОЛОДОГО ГУСЯ	1 ШТ.
КОЖУРА БАКЛАЖАНА	10 Г
ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМ	20 Г
ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНОГО	
КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ	50 Г
МОРКОВНОЕ МАСЛО	10 Г
ЧЕРНЫЕ ЛИСИЧКИ	5 Г
ЕЖЕВИКА СВЕЖАЯ	5 Г
МАЛИНА СВЕЖАЯ	5 Г
ЛИСТЬЯ МОЛОДОГО ШПИНАТА	2 Г

ДЛЯ МАРИНАДА

СОЕВЫЙ СОУС	30 Г
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	100 Г
ВОДА	65 Г
МЕД	50 Г
БАДЬЯН	5 Г
СОЛЬ	2 Г
ПЕРЕЦ	2 Г

ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО КРЕМА

ЯБЛОКИ	5 ШТ.
ЛИМОННЫЙ СОК	50 Г
КУРКУМА	10 Г

ДЛЯ ПЮРЕ

ИЗ ПЕЧЕНОГО КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	500 Г
СЛИВКИ	200 Г
СОЛЬ	10 Г
ВОДА	500 Г

Посмотрите, какое яркое получилось блюдо! Ведь красивая подача — это почти стопроцентный успех, так как вкусно готовить повар просто обязан, он за это получает зарплату.

Сначала на тарелку выкладывается основной продукт — в данном случае это грудка молодого гуся. Затем рядом практически симметрично я помещаю крем из печеного корня сельдерея. После этого — морковное масло и слегка обжаренные черные лисички. Далее в ход идет яблочный крем и немного стружки из кожуры дегидрированного баклажана по краю композиции. Добавляю свежие ягоды и листья молодого шпината. Все! Блюдо можно подавать к рождественскому столу.

1

Для начала замариновать гуся. В удобную металлическую или пластиковую емкость поместить грудку и залить ее смесью соевого соуса, апельсинового сока, воды и меда. Добавить звездочки бадьяна, посолить и поперчить. Мариновать в течение 3 часов.

2

Кожуру баклажана нарезать тонкими полосками и поместить в дегидратор на 3 часа при 55 °С.

3

Достать грудку гуся из маринада, обсушить и обжарить на сковороде до получения красивой золотистой корочки, около 10 минут. Поместить в духовой шкаф на 5 минут при 180 °С.

4

Приготовить крем из яблок. Запечь целые яблоки, пока они не развалятся (около 45 минут при 180 °С). Отделить мякоть, соединить с лимонным соком и куркумой, измельчить в термомиксе.

5

Сделать пюре из корня сельдерея. Помыть сельдерей и запечь до готовности в духовом шкафу или русской печи (если есть такая возможность — в печи, конечно же, получается вкуснее!) в течение примерно 100 минут. Готовый сельдерей очистить и измельчить в блендере со сливками до однородности. Посолить.



6

Морковное масло приготовить из морковного сока и растительного масла. Слегка обжарить черные лисички.

7

Собрать готовое блюдо, как на фото.

РАВИОЛИ

из свеклы и граната

СВЕКОЛЬНО-ГРАНАТОВЫЙ СОРБЕТ	50 г
СВЕКОЛЬНАЯ «ГУБКА»	5 г
СВЕКОЛЬНОЕ МАСЛО	30 г
РАВИОЛИ (3 шт.)	60 г

ДЛЯ СВЕКОЛЬНО-ГРАНАТОВОГО СОРБЕТА

СВЕКОЛЬНЫЙ СОК	200 г
ГРАНАТОВЫЙ СОК	200 г
ГЛЮКОЗА	100 г
САХАР	50 г

ДЛЯ СВЕКОЛЬНОЙ «ГУБКИ»

СВЕКОЛЬНОЕ ПЮРЕ	30 г
СУХОЙ БЕЛОК	5 г
МУКА	30 г

ДЛЯ СВЕКОЛЬНОГО МАСЛА

СВЕКОЛЬНЫЙ СОК	100 г
МЕД	50 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	50 г
ГРАНАТ СВЕЖИЙ	15 г

ДЛЯ РАВИОЛИ

СВЕКОЛЬНЫЙ СОК	200 г
АГАР-АГАР	5 г
СЫР СЛИВОЧНЫЙ ПОСТНЫЙ	45 г

Одно из моих любимых блюд выдержано в ярко-красной монохромной цветовой гамме, и к тому же оно является постным! Да-да, постные блюда тоже могут быть красивыми и вкусными.

В этой композиции представлены различные варианты вкуса свеклы, как и разные ее текстуры. Чтобы подчеркнуть вкус свеклы и сделать его ярче, я добавил к ней гранат.

Визуально композиция строится на идеальном сочетании черной «горелой» тарелки в виде спила ствола дерева и очень насыщенного по цвету красного десерта.

1 _____
Приготовить свекольно-гранатовый сорбет. К свежевыжатому свекольному и гранатовому соку добавить глюкозу и сахар, тщательно перемешать и поместить в емкость для заморозки. На следующий день измельчить в гомогенизаторе Pascojet.

2 _____
Свекольную «губку» приготовить аналогично зеленой (см. рецепт на стр. 50).

3 _____
Для свекольного масла соединить свекольный сок, мед, растительное масло и зерна граната, измельчить в блендере и процедить через сито.



4

Приготовить оболочку для равиоли из свекольного сока и агара: нагреть сок, добавить агар и взбить блендером. Еще горячей смесь вылить на лист гастоємкости тонким слоем. Когда оболочка застынет, нарезать ее при помощи круглой формы и наполнить постным сливочным сыром.

5

Собрать блюдо, как показано на фото.

ГРУША

в красном вине и не только...

ГРУШИ СВЕЖИЕ	2 шт.
КРАСНОЕ ВИНО	200 мл
КОРИЦА	3 г
ГВОЗДИКА	2 г
САХАР	100 г
ГРУШЕВЫЙ СОРБЕТ	50 г
МЯТНЫЙ СОУС ПЕСТО	30 г
КРОШКА МЕДОВОГО БИСКВИТА	30 г
ЦВЕТЫ ДЛЯ ДЕКОРА	2 шт.

ДЛЯ ГРУШЕВОГО СОРБЕТА

ГРУША СВЕЖАЯ	2 шт.
ГЛЮКОЗА	50 г
ГРУШЕВЫЙ СОК	100 г
ВОДА	100 г

ДЛЯ МЯТНОГО СОУСА ПЕСТО

САХАРНЫЙ СИРОП	50 г
МЯТА СВЕЖАЯ	30 г
СОК ЛИМОНА	10 г
КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ	30 г

1 Приготовить грушу в вине. Влить вино в сотейник, добавить корицу, гвоздику и сахар. Довести до кипения и выложить одну грушу. Готовить около 10 минут (в зависимости от спелости груши), затем оставить в вине до полного остывания.

Это яркое, сочное блюдо в очередной раз доказывает, что обычный десерт из груши может выглядеть великолепно и быть подан чрезвычайно эффектно. Здесь представлена груша в трех вариантах с разными текстурами и вкусами. Первый вариант — классический, груша в красном вине; второй — сорбет, третий — тартар из груши в мятном соусе песто. Дополняют композицию два красивых цветка, белый сочетается с цветом сорбета, а второй перекликается с цветом вина...

2 Сделать сорбет. Соединить мякоть очищенных груш, глюкозу, свежавыжатый грушевый сок и воду. (В груше много пектина, поэтому глюкозы для стяжки сорбета нужно не так много.) Взбить все в блендере и убрать в заморозку. На следующий день взбить в гомогенизаторе Pasojet.

3 Для тартара оставшуюся очищенную грушу нарезать мелкими кубиками.

4 Соус песто бывает не только из базилика. Попробуйте сделать его сладким, с сахарным сиропом, мятой, лимонным соком и кедровыми орешками. Все ингредиенты поместить в блендер и измельчить, но не до однородности. Заправить тартар соусом песто и дать ему постоять 30 минут, чтобы он пропитался.

5 Как готовить медовый бисквит, см. на стр. 52. Сделать из него крошку и использовать в качестве подложки, чтобы зафиксировать сорбет на тарелке.

6 Собрать блюдо, как показано на фото, украсив десерт цветами.







МОРКОВНЫЙ ТОРТ

с разными текстурами

Блюдо выдержано в монохромной желто-оранжевой цветовой гамме и выглядит очень интересно! В его состав входит много различных текстур обычной моркови. Конечно же, это знаменитый морковный торт, а также морковный сорбет, крем из морковного сиропа, варенье — тоже из моркови, морковная крошка и морковное масло! Можно фантазировать и продолжать дополнять этот список.

В подаче блюда очень важна тарелка с неровными цветными линиями-узорами. Ну и, конечно же, асимметричное расположение самого десерта.

ДЛЯ МОРКОВНОГО КРЕМА

СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г
МОРКОВНЫЙ СИРОП	100 г

ДЛЯ МОРКОВНОГО ВАРЕНЬЯ

МОРКОВЬ	100 г
САХАР	40 г
КОРИЦА МОЛОТАЯ	5 г
ВОДА	50 г

ДЛЯ МОРКОВНОЙ КРОШКИ

СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г
МОРКОВНЫЙ СОК	100 г

МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150 г
КРЕМ ДЛЯ ТОРТА	50 г
МОРКОВНОЕ МАСЛО	30 г
МОРКОВНЫЙ СОРБЕТ	50 г
МОРКОВНЫЙ КРЕМ	30 г
МОРКОВНОЕ ВАРЕНЬЕ	20 г
МОРКОВНАЯ КРОШКА	50 г
БЕЗЕ (ПАЛОЧКИ)	7 г
АЗОТ ЖИДКИЙ	100 мл

ДЛЯ МОРКОВНОГО ТОРТА

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	120 г
КОРИЧНЕВЫЙ САХАР	160 г
НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ	50 г
МОРКОВЬ	220 г
ЯЙЦА	2 шт.
ОРЕХИ ЛЮБЫЕ	80 г
МУКА	200 г
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	1 ч. л.
СОЛЬ	3 г
КОРИЦА МОЛОТАЯ	1 ч. л.
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ МОЛОТЫЙ	1 ч. л.

ДЛЯ КРЕМА ДЛЯ ТОРТА

СЛИВКИ	100 г
МАСКАРПОНЕ	200 г
САХАРНАЯ ПУДРА	50 г

ДЛЯ МОРКОВНОГО МАСЛА

МОРКОВНЫЙ СОК	100 г
МЕД	50 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	50 г

ДЛЯ МОРКОВНОГО СОРБЕТА

МОРКОВНЫЙ СОК	100 г
ГЛЮКОЗА	50 г
ЛИМОННЫЙ СОК	50 г
МОРКОВНЫЙ СИРОП	50 г

1

Приготовить торт. В одной миске соединить масло, сахар, йогурт, натертую на мелкой терке морковь, яйца и любые орехи, хорошо вымесить. В другой миске соединить оставшиеся сыпучие ингредиенты: муку с разрыхлителем, соль, корицу и мускатный орех. Соединить содержимое обеих мисок и вымесить. Выложить тесто в форму и выпечь до готовности в духовом шкафу (около 40 минут при 180 °C).



2 Для крема взбить сливки с маскарпоне и сахарной пудрой.

3 Морковное масло приготовить из сока моркови, меда и растительного масла, взбив все в блендере.

4 Сделать морковное варенье: нарезать морковь мелкими кубиками, соединить с сахаром, корицей и водой. Выпарить на слабом огне до нужной консистенции.

5 Морковную крошку приготовить из сливок, взбитых с морковным соком. Налить азот в сотейник из нержавеющей стали с ручкой. (Будьте осторожны при работе с жидким азотом! Обязательно пользуйтесь термперчатками!) Выложить крем в азот, быстро перемешать венчиком. Крошка готова!

6 Собрать блюдо, как показано на фото.

ЭСКИМО ИЗ ФЕЙХОА



ПЮРЕ ИЗ ФЕЙХОА	40 г
ГЛЮКОЗА	20 г
САХАРНЫЙ СИРОП	50 г
КРЕМ ИЗ КОПЧЕНОЙ СМЕТАНЫ	5 г
ФИСТАШКОВЫЙ КРАМБЛ	10 г
ФИСТАШКОВАЯ ПУДРА	1 г
СПОНЖ СО ВКУСОМ ФЕЙХОА	3 г
МОРКОВНЫЙ ПИРОГ	10 г

с фисташковой пудрой

Зеленый цвет, когда речь идет о еде, считается самым аппетитным, и использовать его можно в любое время года! Этот десерт невероятно полезен, а его вкус напоминает землянику.

Чтобы эскимо не каталось по тарелке, я добавил немного сметанного крема и присыпал его фисташковым крамблом. Сверху водрузил эффектное эскимо, покрытое зеленым «велюром» со вкусом фисташек.

Было бы неверно ограничиться лишь эскимо, поэтому я добавил дополнительные элементы — морковный пирог с кремом и миндальный спонж. Так получился плавный переход от нежной консистенции эскимо к более плотной морковного пирога и хрустящему спонжу — таким образом, в десерте представлены три разные текстуры.

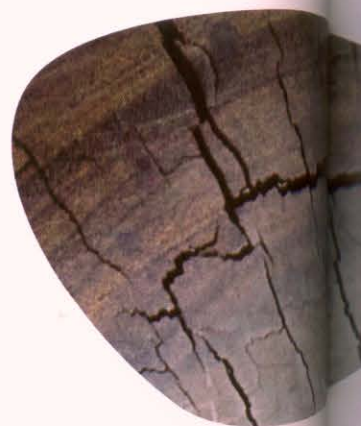
1 _____
Пюре из фейхоа, глюкозу и сахарный сироп смешать и взбить в блендере или термомиксе. Поместить готовую массу в форму для эскимо и убрать в морозильную камеру.

2 _____
Сметану поместить в стеклянную банку, при помощи дымового пистолета добавить в нее дым и оставить на несколько минут насытиться копченым ароматом.

3 _____
Фисташковый крамбл приготовить из песочного теста с добавлением пудры из фисташек.

4 _____
Приготовить спонж (см. стр. 27), выложить на тарелку вместе с морковным пирогом (см. стр. 80), рядом отсадить из кондитерского мешка сметанный крем, посыпать его крамблом. На крамбл выложить эскимо, посыпать пудрой из фисташек.





ДИЗАЙН *еды*

Дизайн блюда — это не только цвет,
но и композиция...





ОЛАДЫИ С ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

ОЛАДЫИ	3 шт. (20 г)
ЧЕРНАЯ ИКРА	15 г
СМЕТАННАЯ КРОШКА	10 г
НАСТУРЦИЯ	1 г
ШНИТТ-ЛУК	1 г
ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО	1 шт.
ЧЕТВЕРГОВАЯ СОЛЬ	1 г

1 _____
Испечь классические оладьи, только небольшого размера.

2 _____
При помощи жидкого азота изменить текстуру сметаны, которая превратится в ледяную крошку, или «снег», разного размера.

3 _____
На тарелку выложить три оладьи, на них — икру, рядом «снег» из сметаны. Декорировать настурцией и шнитт-луком.

Друзья, в данном случае, конечно же, все дело в тарелке — палехской расписной, с сюжетом из русской народной сказки. И на эту красивую тарелку очень правильно ложится исконно русское блюдо — оладьи с осетровой икрой!

4 _____
Яйцо, сваренное в мешочек, разрезать пополам и чуть подсолить черной четверговой солью, дополнить им блюдо.



ТАРТАР

*из амурской чавычи с кремом
из копченого баклажана*

ФИЛЕ ЧАВЫЧИ	70 г
МАРИНОВАННЫЙ ПАПОРОТНИК	7 г
ШНИТТ-ЛУК	2 г
ЛЕД ФРАППЕ	300 г
КРЕМ ИЗ БАКЛАЖАНА	20 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	10 г
ХЛЕБНАЯ КРОШКА	5 г
МИКРОЗЕЛЕНЬ	1 г
ЛЕПЕСТКИ ФИАЛКИ	2 г
СОЛЬ	2 г

ДЛЯ КРЕМА ИЗ БАКЛАЖАНА

БАКЛАЖАН	1 шт.
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	70 г
ЯЙЦО	1 шт.
СОЛЬ ПО ВКУСУ	

Вариантов подачи тартара существует множество. Я предлагаю вам свой, близкий к классическому. Сырые морепродукты и рыбу, например сашими, по возможности следует подавать на льду. Но нарезанный мелко продукт все-таки следует сначала выложить на тарелку, а затем уже на лед.

Важной составляющей блюда стал крем из копченого баклажана. Он меняет текстуру тартара и придает ему новый вкус.

К чавыче я решил также добавить маринованный папоротник, который произрастает на берегах северных рек, где водится эта рыба. Не следует забывать и о хрустящей составляющей — в данном случае это крошка из бородинского хлеба.

Оформление блюда играет важнейшую роль, и одним из главных факторов дизайна является цвет. В данном случае фиалка отлично дополняет общую цветовую гамму, добавляя композиции свежести.



1 Приготовить крем из баклажана. Запечь на решетке целый, неочищенный баклажан, затем закоптить его в коптильне в течение 15 минут. Очистить, мякоть поместить в блендер вместе с растительным маслом, яйцом и солью, взбить до однородности.

2 Филе чавычи нарезать мелкими кубиками, слегка подсолить. Мелко нарезать маринованный папоротник и шнитт-лук, перемешать с рыбой.

3 На лед фраппе поставить посуду для подачи, на нее выложить крем из баклажана, рядом — тартар из чавычи. Декорировать зеленым маслом (его рецепт см. на стр. 38), хлебной крошкой, микрозеленью и лепестками фиалки.



СЕЛЬДЬ С ХЛЕБОМ И КАРТОФЕЛЕМ

ФИЛЕ СЕЛЬДИ	60 г
РЖАНОЙ ХЛЕБ	50 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	5 г
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	30 г
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗОЛА	10 г
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	30 г
ЛУК-ШАЛОТ	5 г

ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО МАСЛА

УКРОП СВЕЖИЙ	100 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	100 г

Это блюдо — характерный пример того, как можно простую селедку с хлебом красиво подать на эффектной тарелке. Здесь представлены самые обыкновенные продукты — сельдь, картофель и хлеб. Но при помощи фантазии и интересной подачи даже из них можно сделать настоящий шедевр!

1 —
Филе сельди нарезать под небольшим углом. Картофель, приготовленный в мундире, и хлеб просто поломать руками (как это делали встарь на Руси).

2 —
Поджаренный на растительном масле картофель прокрутить через мясорубку и запанировать в золе, приготовленной из картофельной кожуры.

3 —
Масло, приготовленное из укропа и растительного масла, добавляет свежести: взбить укроп с растительным маслом в блендере, процедить через марлю.

4 —
Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками в виде тартара.

5 _____
Лук-шалот нарезать
кольцами и обжечь
горелкой для придания
черного цвета.

6 _____
Собрать блюдо,
как показано
на фото.

ОСЕТРИНА

с разными огурцами

ФИЛЕ ОСЕТРА ИЛИ СТЕРЛЯДИ	60 г
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30 г
ОГУРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ	30 г
КРЕМ-СОУС ТАРТАР	15 г
ХЛЕБ РЖАНОЙ	5 г
ОГУРЕЧНАЯ «ГУБКА»	15 г
ШПИНАТ СВЕЖИЙ	5 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	5 г
ШНИТТ-ЛУК	5 г
ПЕРЕЦ	3 г
ЗЕЛЕНое МАСЛО	10 г

ДЛЯ КРЕМ-СОУСА ТАРТАР

СЛИВКИ	100 г
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50 г
УКРОП СВЕЖИЙ	5 г
КАПЕРСЫ	5 г

ДЛЯ ОГУРЕЧНОЙ «ГУБКИ»

ЯЙЦО	1 шт.
МУКА	30 г
ОГУРЕЧНЫЙ СОК	30 г

Представляю вам русскую закуску из подкопченной осетрины. В одном блюде с бело-розовой осетриной встречаются ингредиенты нескольких оттенков зеленого цвета — шпинат и разные виды огурцов. Эта композиция выигрышно смотрится на интересной по своей текстуре тарелке.

2 _____
Свежий огурец нарезать мелкими кубиками, маринованный — по всей длине тонкими ломтиками.

3 _____
Все ингредиенты тартара измельчить в блендере и процедить. Поместить в сифон, заправленный двумя баллончиками.

5 _____
Приготовить из хлеба чипсы в духовом шкафу.

1 _____
Готовить филе осетра в коптильне около 20 минут, затем нарезать небольшими кусочками весом 15–20 г.

4 _____
Сделать огуречную «губку»: поместить все ингредиенты в пластиковый стакан на одну треть его объема, готовить в микроволновой печи 40 секунд.

6 _____
Листья шпината смазать растительным маслом и выложить на тарелку. Собрать блюдо, как на фото. Посыпать рубленым шнитт-луком и свежемолотым черным перцем, сбрызнуть зеленым маслом (его рецепт см. на стр. 38).





ПЕРЕПЕЛКА,

жаренная в печи

ПЕРЕПЕЛКА	1 шт.
СОЛЬ И ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ	
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	50 г
ДЕМИГЛАС	50 г
БЕЛЫЕ ГРИБЫ	20 г
КАРТОФЕЛЬ СО СВЕКЛОЙ	70 г
ПШЕНО	30 г
КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ	30 г
ТОПЛЕННЫЕ СЛИВКИ	20 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	20 г
КРЕСС-САЛАТ	2 г

ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ СО СВЕКЛОЙ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ	400 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	50 г
ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА	200 г

ДЛЯ КРАСНОГО ЛУКА

ЛУК-ШАЛОТ	50 г
КРАСНЫЙ ВИННЫЙ УКСУС	50 г
СВЕКОЛЬНЫЙ СОК	50 г

Блюдо в северном русском стиле — это означает строгость и нордические цвета в подаче, а также приготовление в русской печи. Я рекомендую его готовить в осенний и зимний период, ведь в это время желательно подавать хорошо зажаренное и тушеное мясо с насыщенными по вкусу соусами.

2 _____

Белые грибы (свежие или отваренные сушеные) нарезать тонкой соломкой и обжарить на растительном масле.

3 _____

Поджарить картофель на сливочном масле, добавить печеную свеклу и измельчить все в термомиксе или прокрутить через мясорубку — смесь получится яркой и ароматной.

1 _____

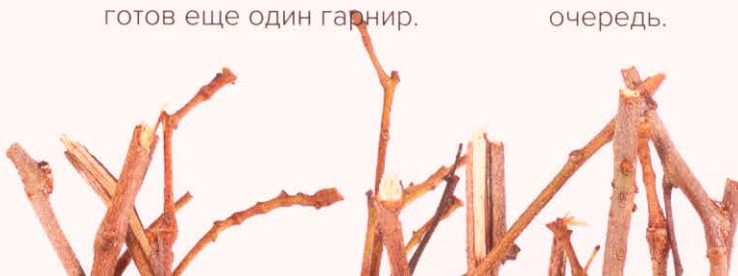
Для начала разобрать перепелку на четыре части, отделив половинки грудки и ножки. Посолить, поперчить и обжарить на растительном масле с обеих сторон для придания насыщенного цвета. Добавить часть соуса демиглас, перемешать и поставить готовиться в печь на 8 минут, до образования темной корочки (в русской печи температура около 300 °C).

4 _____

Сварить пшено до готовности. Нарезать мелкими кубиками корень сельдерея и обжарить на растительном масле, затем добавить к нему пшено и оставшийся демиглас — готов еще один гарнир.

5 _____

Соединить топлёные сливки с зеленым маслом, нагреть и поместить в сифон. Поставить два баллончика и отсадить в центр блюда в последнюю очередь.



Собрать блюдо: выложить по кругу гарниры — карто-
фель со свеклой и кашу из пшена и сельдерея. На них
выложить перепелку, чередуя ножки с грудкой. Сверху
выложить жареную соломку из грибов и кресс-са-
лат, в центр посадить сливки с зеленым маслом.



ЧИКЕНБОЛЛЫ

ЧИКЕНБОЛЛЫ ИЗ КУРИНОГО ФАРША

С НАЧИНКОЙ ИЗ ФУА-ГРА

3 шт. (150 г)

ПЮРЕ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

СО СВЕКОЛЬНЫМ СОКОМ

50 г

КРЕМ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ СО СЛИВКАМИ

30 г

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ

15 г

МОРКОВНОЕ МАСЛО

5 г

ЛЕПЕСТКИ ЖЕЛТОЙ ФИАЛКИ

1 г

ДЛЯ ЧИКЕНБОЛЛОВ

КУРИЦА

1 шт.

ЖАРЕНый ЛУК

150 г

БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ

100 г

СЛИВКИ 22% ЖИРНОСТИ

100 г

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

100 г

ЯЙЦА

2 шт.

ФУА-ГРА

20 г

ПАНИРОВОЧНЫЕ СУХАРИ ПАНКО

30 г

ЗОЛА ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

10 г

СОЛЬ И ПЕРЕЦ

2 г

Куриные котлетки любят все, но подать их красиво и интересно не всегда получается. В этом рецепте предлагается альтернатива обычным котлетам в яркой, современной подаче. Я решил оформить их в виде боллов, так как это интересно и ново. К курице подходит картофельное пюре, поэтому захотелось сделать и его, однако не из обычного отварного картофеля, а из поджаренного с луком, с добавлением для яркости свекольного сока.

Для декора я использовал два сочетающихся цвета — желтый (лепестки фиалки) и черный (черные лисички), которые очень хорошо вписались в картину блюда. Из жареного картофеля я приготовил и соус-крем, который, добавив сливки, пропустил через сифон и получил воздушную и легкую текстуру. Дополнительным гарниром являются карамелизованные яблоки, которые подчеркивают вкус курицы и фуа-гра — начинки боллов.

1 —
Куриное мясо нарезать, пропустить его с жареным луком, замоченным в сливках хлебом и сливочным маслом через мясорубку с мелкой решеткой, добавить сырые яйца, посолить и поперчить по вкусу.

2 —
Хорошо отбить фарш.

3 —
Сформовать из фарша крупные шарики, часть из них нафаршировать фуа-гра, чтобы вкус блюда был более интересным.

4 —
Панко подкрасить золой из лука-порея, обваливать в черной панировке чикенболлы.

5 —
Обжарить чикенболлы во фритюре, подать с кремом из жареного картофеля со сливками (пропущенного через сифон), жареных черных лисичек, яблок, нарезанных мелкими кубиками и обжаренных в карамели.





Декорировать морковным маслом и лепестками желтой фиалки.





ГОВЯДИНА

на пюре из корня петрушки

ГОВЯДИНА (ШЕЙНЫЙ ОТРУБ)	180 г
СОЛЬ	2 г
ПЕРЕЦ	2 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	50 г
КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ	150 г
СЛИВКИ	50 г
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10 г
ПУДРА ИЗ СУШЕНОЙ ЗЕЛЕНИ	2 г
ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО	10 г
ЛИСТЬЯ БАЗИЛИКА	2 шт.
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА	
ДЕМИГЛАС	20 г
КРЕСС-САЛАТ И ЦВЕТЫ	2 г
ДЛЯ ЗЕЛЕНОГО МАСЛА	
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	30 г
УКРОП СВЕЖИЙ	30 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	100 г

У многих поваров возникает вопрос: как красиво выложить на тарелку мясо с пюре? Вот мой вариант подачи говядины на пюре из корня петрушки. В этом блюде объединились три аппетитных цвета: розовый — мясо, зеленый — масло и пудра, белый — пюре. В сочетании с ярким цветом тарелки вся композиция выглядит очень эффектно.

1 Мясо посолить, поперчить, добавить сливочное масло и вакуумировать. Готовить в су-виде в течение 6 часов при 57 °С. Перед подачей обжарить на сковороде.

2 Корень петрушки зачистить, нарезать крупными кубиками, поместить в сотейник и отварить в воде до готовности — около 40 минут. Затем измельчить в блендере со сливками.

4 Листья базилика обжарить во фритюре.

5 Собрать блюдо как на фото, полить соусом демиглас, украсить кресс-салатом и цветами.

3 Приготовить зеленое масло: измельчить в блендере рубленые травы с растительным маслом, процедить. Луковицу разрезать пополам и наполнить половинки зеленым маслом.





Язычки ягненка

на креме из лукового супа

ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА	2 шт. (120 г)
СОЛЬ	5 г
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ	2 г
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	1 г
ДЕМИГЛАС	30 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	30 г
КРЕМ ИЗ ЛУКОВОГО СУПА	50 г
ЧЕСНОК	50 г
МОЛОКО	100 мл
ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	60 г
КАБАЧКИ СВЕЖИЕ	60 г
ШПИНАТ СВЕЖИЙ	15 г

ДЛЯ КРЕМА ИЗ ЛУКОВОГО СУПА

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	500 г
САХАР	100 г
РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО	50 г
СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО	500 мл
БУЛЬОН ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	500 мл

Это блюдо представляет собой пример так называемого «аккуратного хаоса» на тарелке. Два язычка, две ложки лукового пюре, две выкладки цуккини, томатов и слегка обжаренного шпината. Основной ингредиент — язычки покрыты блестящей глазурью, которая мгновенно вызывает желание их попробовать!

2

Приготовить интересный гарнир-крем из обычного репчатого лука по принципу знаменитого французского лукового супа. Нарезать лук полукольцами, обжарить с сахаром на растительном масле, затем потушить на небольшом огне с белым вином и телячьим бульоном. Когда выкипит вся жидкость, подсолить и измельчить в термомиксе или блендере.

1

Приготовить язычки классическим способом. Отварить до готовности в воде с солью, перцем горошком и лавровым листом — в течение примерно 100 минут. (Также их можно приготовить в скороварке, чтобы сэкономить время. Третий способ — су-вид, в нем я их готовлю, когда есть время: около 8 часов при 71 °C.) Готовые язычки очистить и поместить в смесь соуса демиглас со сливочным маслом. Потушить около 2 минут, переложить на тарелку.

3

Очищенные зубчики чеснока залить молоком и потомить на слабом огне до мягкости, затем также измельчить в блендере.

4

С помидоров снять кожицу, нарезать кубиками. Кабачки нарезать вдоль тонкими полосками. Обжарить овощи на небольшом количестве масла около 30 секунд, добавить листья свежего шпината. Посолить и переложить на тарелку.

5

Собрать блюдо. Сначала крем из лукового супа, на него выложить язычки, рядом отсадить крем из чеснока и смесь кабачков, томатов и шпината. Полить смесью соуса демиглас и сливочного масла.





ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

с малиновым сорбетом

ПОЛУФАБРИКАТ БРАУНИ	100 г
МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ	40 г
МАЛИНОВЫЙ ГЕЛЬ	10 г
ПАЛОЧКИ БЕЗЕ	5 г
ЗЕЛЕНАЯ КРОШКА	10 г
МАЛИНА СВЕЖАЯ	10 г

ДЛЯ БРАУНИ

ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД	200 г
МУКА	125 г
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	200 г
ЯЙЦА	3 шт.
ФУНДУК	100 г
КАКАО-ПОРОШОК	30 г
САХАР	200 г

ДЛЯ МАЛИНОВОГО СОРБЕТА

МАЛИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	200 г
ВОДА	100 г
ГЛЮКОЗА	50 г
САХАР	100 г

ДЛЯ МАЛИНОВОГО ГЕЛЯ

МАЛИНА ЗАМОРОЖЕННАЯ	100 г
ВОДА	50 г
АГАР-АГАР	5 г

ДЛЯ ХВОЙНОЙ КРОШКИ

ЯГОДА МОЖЖЕВЕЛЬНИКА СУШЕНАЯ	1 г
ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ	50 г
ЗЕЛЕНЫЙ ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ	1 г

Обычно брауни подают целым, в виде квадрата — это классика. В своем блюде я разломал его руками на три неравных куска. Разложил вдоль края тарелки и добавил малиновый сорбет, так как малина в сочетании с шоколадом просто великолепна. Блюдо получилось ярким, с насыщенными цветовыми сочетаниями: красивым цветом шоколада, играющими разными оттенками красного сорбетом, крошкой и гелем, а также зеленой крошкой и освежающими всю композицию палочками белого безе. Зеленая крошка с ароматом можжевельника делает логичной подачу десерта на еловых ветках.

1

Приготовить брауни. Для этого растопить шоколад со сливочным маслом на водяной бане, соединить с остальными ингредиентами, тщательно перемешать и выложить в форму для запекания, желательно с тефлоновым покрытием. Выпекать 45 минут при 150 °С. Затем достать из духового шкафа и остудить до комнатной температуры.

2

Приготовить сорбет классическим способом: замороженную малину поместить в термомикс с теплой водой, глюкозой и сахаром. Нагреть и измельчить, затем процедить в емкость для замораживания. Замороженную смесь взбить в гомогенизаторе Pascojet. Аккуратно сформовать сорбет столовой ложкой в виде кнели и добавить к разломанному на куски брауни.

3

Сделать малиновый гель. Выложить в термомикс замороженные ягоды, добавить воду и нагреть до 90 °С. Измельчить, добавить агар-агар. Вновь взбить на большой скорости и сразу процедить. Как только масса остынет и затвердеет, взбить ее в блендере — получится тягучая однородная масса, которую повара и называют гелем.

4

Тонкую шоколадную паутинку сделать при помощи жидкого азота: налить в металлическую миску азот, растопить шоколад и при помощи вилки сбрасывать тонкие нити шоколада в азот. Они мгновенно замерзнут. Достать их с помощью металлической шумовки и поместить на брауни.

5

Зеленую крошку приготовить, как обычное безе: взбить белки с сахарной пудрой, добавив для аромата можжевелевую ягоду. Добавить немного пищевого красителя для яркости цвета. Испечь безе в духовом шкафу в течение 100 минут при 110 °С. Затем измельчить в блендере — получится красивая, яркая зеленая крошка с хвойным ароматом.

6

Приготовить красную крошку: свежую малину поместить в жидкий азот, достать металлической шумовкой, раздробить.

7

Закончить оформлять блюдо, как показано на фото.

Десерт «Зима на Севере»

ЧИЗКЕЙК В ВИДЕ КНЕЛЕЙ	2 шт. (40 г)
ВЕЛЮР БЕЛЫЙ (АЭРОЗОЛЬ)	10 г
ЧИПСЫ ИЗ БЕЗЕ	20 г
БЕЛЫЙ «СНЕГ»	20 г
ВАНИЛЬНЫЙ СОУС	30 г
ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	20 г

ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА

ЯЙЦА	3 шт.
САХАР	100 г
МАСКАРПОНЕ	100 г
СЛИВОЧНЫЙ СЫР КРЕМЕТТЕ	100 г
СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	100 г

ДЛЯ ВАНИЛЬНОГО СОУСА

СЛИВКИ КОНДИТЕРСКИЕ	30 г
ВАНИЛИН	3 г

ДЛЯ БЕЛОГО «СНЕГА»

ЖИДКИЙ АЗОТ	100 г
СЛИВКИ	20 г

Этот десерт был придуман для одного из ресторанов в полюбившемся мне городе за полярным кругом — Мурманске. Мне очень нравится Север! Там я полностью реабилитируюсь после мегаполиса.

Десерт выдержан в монохромном белом цвете, в «зимнем» стиле, и все его ингредиенты напоминают об этом, будучи похожими на иней или снег...

2

После того как чизкейк застынет, достать его из формы и покрыть белым велюром, затем убрать в плюсовую камеру холодильника до дальнейшего использования.

3

Ванильный соус готовится очень просто. В сливки добавить ванилин, выпарить до нужной консистенции соуса.

1

Приготовить чизкейк. Взбить яйца с сахаром, добавить все остальные ингредиенты, вымешать и выложить в форму для запекания. Готовить в духовом шкафу 45 минут при 150 °С. Затем остудить, поместить в блендер и превратить массу в нежный крем. Выложить в кондитерский мешок, отсадить в силиконовые формы в виде кнелей и убрать в заморозку.

4

Для «снега» поместить сливки в сифон с одним баллончиком, отсадить их в жидкий азот и быстро перемешать — получатся хлопья, напоминающие снег.

5

В центр круглой тарелки поместить две кнели из чизкейка. Затем отсадить взбитые сливки и вставить в них чипсы из безе. Добавить ванильный соус, посыпать тарелку «снегом» из взбитых сливок.





МОРОЖЕНОЕ «GREEN MATCHA»

с васаби и водорослями

ПЛАСТИНЫ ИЗ БЕЗЕ	20 г
МОРОЖЕНОЕ «GREEN MATCHA»	40 г
МЕДОВЫЙ БИСКВИТ	30 г
ПОРОШОК ВАСАБИ	3 г

ДЛЯ ПЛАСТИН ИЗ БЕЗЕ

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	50 г
САХАРНАЯ ПУДРА	100 г
ПОРОШОК ВАСАБИ	10 г
СУХАЯ ЛАМИНАРИЯ	30 г

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО «GREEN MATCHA»

ЯЙЦА	3 шт.
САХАР	100 г
ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ МАТТЯ В ПОРОШКЕ	10 г
ПОРОШОК ВАСАБИ	2 г
МОЛОКО	500 г
ГЛЮКОЗА	100 г

Отличный пример современного зеленого монохрома. Блюдо — загадка. Когда видишь его в первый раз, даже не сразу понимаешь, что это десерт. Блюдо отличается ярко выраженной индивидуальностью и креативностью. Стиль подачи — скандинавский.



1 _____
Приготовить пластины из безе. Взбить белок с сахарной пудрой до плотного, густого состояния. В конце добавить порошок васаби и сухую ламинарию. Еще раз хорошо перемешать и выложить тонким слоем на пергамент. Запекать 2 часа в духовом шкафу при 110 °С. Остудить, произвольно наломать.

2 _____
Приготовить мороженое. Смешать и хорошо взбить яйца с сахаром. Зеленый чай и порошок васаби всыпать в молоко и слегка подогреть. Хорошо перемешать, добавить глюкозу и прогреть, чтобы чай растворился полностью, молоко насытилось его вкусом и лучше разошлась глюкоза. Убрать в заморозку. На следующий день взбить в гомогенизаторе Расоjet.

3 _____
Из медового бисквита (рецепт см. на стр. 52) вырезать плоский круг высотой 1 см, выложить в центр тарелки. На него — шарик мороженого, покрыть со всех сторон пластинами зеленого безе. Слегка присыпать порошком васаби. Десерт готов!





ОБОРУДОВАНИЕ

1 СУ-ВИД

Термостат-ванна для готовки при низких температурах.

Аппарат предназначен для приготовления сложных мясных отрубов, которые обычным способом не сделать мягкими и сочными, а также для рыбы или овощей с полным сохранением в них полезных веществ и витаминов. Термин *sous vide* (франц. — в вакууме) означает технологию приготовления пищи, при которой продукты в вакуумной упаковке помещаются в водяную баню и готовятся при очень точно заданной постоянной температуре.

2 ПАКОДЖЕТ (ГОМОГЕНИЗАТОР)

Пакоджеттинг — это название инновационной технологии, получившей свое имя в честь гомогенизатора фирмы PacoJet. Особенность процесса гомогенизации заключается в том, что продукты, из которых приготовлена масса-пюре, хранятся при температуре до -20 – -22 °C. Перед подачей достаются из заморозки и взбиваются на большой скорости острым ножом. Данный аппарат помогает сделать идеально однородное, нежное мороженое, паштет, мусс и даже крем-суп.



3 БЛЕНДЕР

Незаменимый помощник на кухне. Он служит для измельчения сухих продуктов (например, изготовления пудры из овощей), для приготовления различных пюре и кремов однородной текстуры. С его помощью я готовлю зеленое, желтое, красное и черное масло. Блендер должен быть очень мощным, не менее 3 л. с.! Так же при помощи блендера можно приготовить коктейли и смузи.

4 ТЕРМОМИКС

Инновационный кухонный прибор. В конструкцию этого аппарата входят весы и нагревательный элемент. К примеру, можно положить в него очищенную и нарезанную тыкву, залить водой, добавить соли и включить подогрев. Он сам приготовит тыкву, а потом измельчит ее до правильной консистенции. Он измельчает продукты до нужной текстуры легко и непринужденно. Также термомикс незаменим во время сервиса — в нем сохраняются горячими пюре, крем или соус.



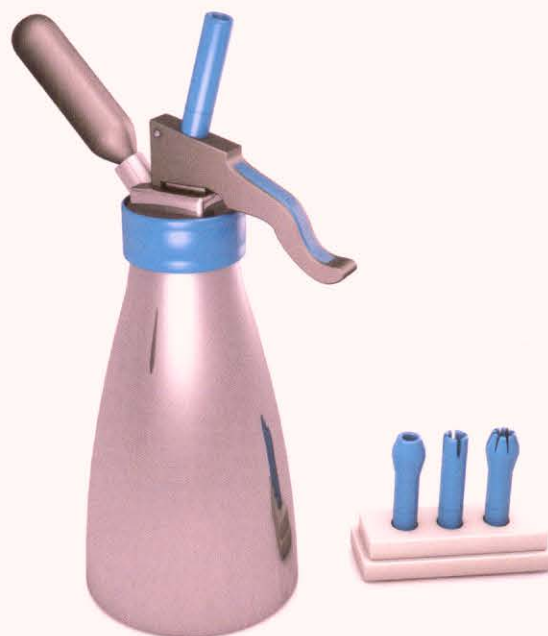


5 ДЕГИДРАТОР

Электрическая сушилка, изначально предназначенная для сушки овощей и фруктов. Удаляет всю влагу из плодов, сохраняет витамины и в 3–4 раза увеличивает срок хранения сырья. Специалисты по здоровому питанию считают данный прибор самым нужным агрегатом на кухне. Этот аппарат пригоден для сушки овощей, фруктов, грибов, мяса и даже для приготовления пастилы. Он сохраняет все полезные вещества в продукте. Его используют на своей кухне трехзвездочные рестораны всего мира.

6 СИФОН

С этим приспособлением у вас появляется возможность за считанные секунды готовить натуральные взбитые сливки, множество легких десертов, воздушные кремы, сладкие и кислые соусы, супы-кремы, топпинги для кофе, различные нежные муссы, игристые напитки и многое другое. Одним из основных преимуществ готовки продуктов под давлением является сохранение всех витаминов и высокая скорость приготовления. Но я его использую чаще в горячем цеху. Воздушной легкости и нежности можно добиться только при помощи сифона-крема. Я его применяю при приготовлении супов-кремов, горячего пюре для гарнира, воздушных соусов. На кухне у шефа в ресторане должно быть как минимум 10 сифонов!



7 СОСУД ДЬЮАРА ДЛЯ ЖИДКОГО АЗОТА

Используется для хранения и транспортировки жидкого азота, который у себя на кухне шеф-повара стали использовать все чаще. При помощи азота можно все превратить в крошку! Мясо, рыбу, ягоды, йогурт, шоколад. Только при помощи азота можно за считанные секунды, прямо у стола гостей, приготовить мороженое или сорбет.

Дизайн переплета, макет и верстка Е. Стукаловой
Фотографии Richard Haughton, А. Подгорных, Я. Фролова

Тангиров, Рустам.

Т18 Красивая подача / Рустам Тангиров. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 112 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

В своей новой книге один из самых востребованных шеф-поваров России, призер международных конкурсов и обладатель множества наград в области кулинарного искусства, ведущий передачи «Красивая подача» на канале «Еда» Рустам Тангиров расскажет, как из самого простого блюда можно сделать кулинарный шедевр, как правильно презентовать не только сложные, но и обычные, повседневные блюда! А уникальные по красоте фотографии помогут в деталях рассмотреть результат этого кулинарного волшебства, секретами которого шеф-повар делится с читателями.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-88265-6

© Текст, фото, Рустам Тангиров, 2016
© ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

**Тангиров Рустам
КРАСИВАЯ ПОДАЧА**

Ответственный редактор С. Ильичева
Редактор О. Ивенская
Художественный редактор Е. Мишина

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

blackboard1965, Nyvit-art, JM-Design, Peter Sobolev, Elisabeth Coelfen, Kitch Bain, Alex459, Alexey Kijatov, Alexx60, All For You, anaken2012, Anastasiia Firsova, Bildagentur Zoonar GmbH, CWIS, Designstock, Garsya, happydancing, Igor Kovalchuk, Joy Tasa, kzw, Lu Mikhaylova, Maks Narodenko, Mark Bridger, Nattika, noppadon sangpeam, Nutta, Patrick Lienin, Pavel Vaschenkov, ReereeKhaosan, Robyn Mackenzie, Sergey Uryadnikov, Sylvie Corriveau, Teodora D, Tsekhmister, TTL media, Valentina Razumova, Valentyn Volkov, Zadorozhnyi Viktor / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.11.2016. Формат 60x90¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Тираж 2000 экз. Заказ 5627/16.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт», 170546, Тверская область
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс №3А
www.pareto-print.ru



ISBN 978-5-699-88265-6



9 785699 882656 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
Один клик до книги



Эта книга — ответ на большое количество вопросов, задаваемых не только профессионалами, но и простыми домохозяйками:

- как красиво подать куриные котлеты?
- как засолить красную рыбу, чтобы она не потеряла свежий цвет?
- из чего сделано черное масло?
- почему красная пудра съедобная?
- почему перепелиные яйца сделаны из печени?
- почему на тарелке с дикой куропаткой лежит мох?
- почему стейк должен лежать на блюде в правом нижнем углу?
- почему в блюдах с нежной текстурой надо добавлять хрустящий продукт?

А также разные способы подачи блюда, теория цветового круга, рекомендации, блюда-обманки с разными видовыми эффектами — в новой книге Рустама Тангирова.

“

Рустам Тангиров — шеф яркий, со своим характерным почерком, во многих гастрономических вопросах жесткий и принципиальный. Он поднялся высоко по лестнице шеф-поварского мастерства, однако постоянно учится, ему все интересно, он всегда в поиске — новых продуктов, вкусовых и цветовых сочетаний, запахов и фактур, эмоций, которые можно передать на тарелке. Эта книга — результат его острого наблюдательного глаза, звериного чутья к продуктам и виртуозного мастерства шеф-повара.

Елена Аносова, главный редактор
ИГ «Ресторанные ведомости»

ISBN 978-5-699-88265-6



9 785699 882656 >

