



CHEFART

КОЛЛЕКЦИЯ ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



АВТОРСКИЕ БЛЮДА ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ!

САМЫЕ ВКУСНЫЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ С АВТОРСКИМИ
ПОЯСНЕНИЯМИ И КОММЕНТАРИЯМИ

УДК 641.5(100)
ББК 36.997

C51

*Охраняется законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается
без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.*

C51 CHEFART. Коллекция лучших рецептов. Т. 1 / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М. : ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2020. — 320 с. : ил.

ISBN 978-5-98176-081-5

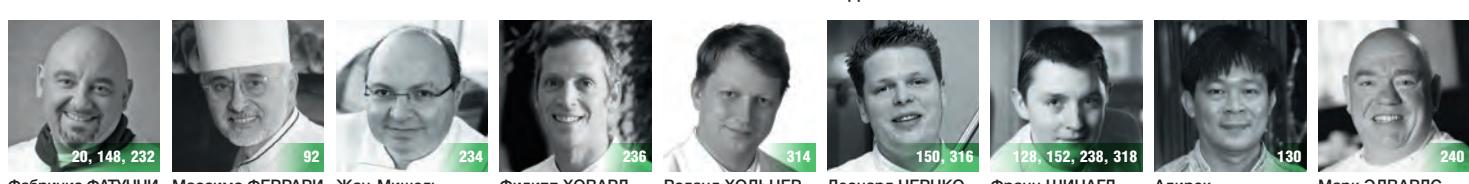
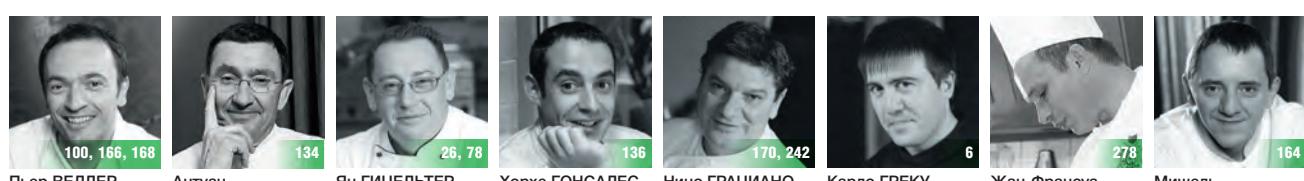
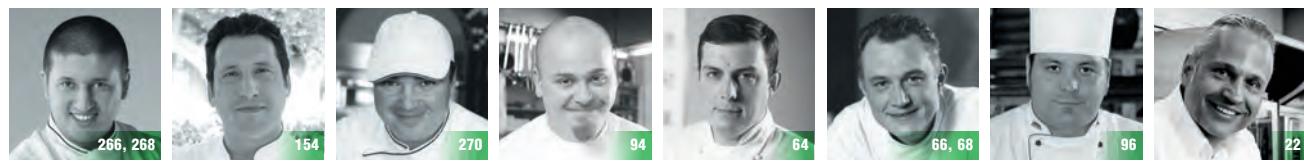
Агентство СИР РГБ

В это уникальное коллекционное издание вошли самые интересные и оригинальные рецепты блюд от ярких и неординарных шеф-поваров и кондитеров всего мира — от Японии до США, от Италии до Швеции. За 5 лет, прошедших с момента выхода первого номера журнала CHEFART, в его портфеле собралась звездная коллекция имен, ресторанов и гастрономических трендов, которую мы тщательно рассортировали и поместили под одну обложку. Это издание станет великолепным подарком всем шеф-поваром и огромной аудитории поклонников современной гастрономии.

ISBN 978-5-98176-081-5

© ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2020

АВТОРЫ



САЛАТЫ

Салат с лисичками и чипсами из хамона	6
Летний салат с тунцом	8
Сашими-салат из тунца татаки с заправкой Matsuhsa	10
Салат из запеченной тыквы с пармской ветчиной и пошешонским сыром	12
Салат с обжаренной утиной грудкой и дуэтом соусов Vinagre	14
Пряный тайский салат из говядины	16
Салат из белой спаржи с йогурто-трюфельным соусом	18
Маринованные гребешки с соусом из имбиря, перца чили, с салатом из рукколы и тартаром из манго	20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Дуэт из двух тартаров	22
Маринованный судак с томатно-баклажанной заправкой	24
Мини-свекла, фаршированная салатом табулах с тартаром из серого групера	26
Тартар из морского гребешка с дыней, зеленой спаржей и «икрой» из «Лимончелло»	28
Тартар из шотландского лосося с укропом, салатом из свежих огурцов и лука-себулета	30
Тайский ролл с королевским гребешком и тунцом Блю-Фин на салате кайсо с ореховым соусом	32
Карпаччо из осьминога с трюфелем и миксом из кресс-салатов	34
Каннеллони с рикоттой и шпинатом	36
Карпаччо из морского черта с цитрусами, салатом рокет и горчично-цитрусовой заправкой	38
Закуска из сала	40
Карпаччо из белых грибов	41
Слабосоленый палтус с огурцами и лимонно-ванильной заправкой	42
Тирадито из морского гребешка с заправкой «Лече де тигра»	44
Спринг роллы	46
Копченый палтус с дольками красного грейпфрута, с имбирными чипсами заправкой Champagne	48
Тонкий пирог с маринованным тунцом	50
Террин из фуа-гра с апельсиновым мармеладом	52
Королевский краб с соусом тартар	54
Татаки из австралийской мраморной говядины	56

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Яйца в винном соусе	58
Крабовые шарики в свежей панировке, с соусом из лайма и йогурта	60
Палтус на пару с лечо из патиссонов	62

СУПЫ

Тайский кокосовый суп с креветками и свежим кориандром	64
Похлебка с куропаткой	65
Овощной гаспачо по-андалузски	66
Зеленый гаспачо	68
Зеленый гаспачо с куриным бульоном	69
Уха по-рыбацки с копченой миногой	70
Крем-суп из топинамбура с фуа-гра	72
Крем-суп из жареных каштанов с гребешками	73
Суп «Песто» с обжаренными лангустинами	74
Энгадинский рыбный суп	76
Кремовый суп из баклажанов	78
Суп из лука Видалия с сыром пармезан	80
Холодный суп гаспачо с панчанеллой и тартаром из овощей	82
Андалузский гаспачо	84
Гаспачо из зеленых томатов	86
Крем-суп из сельдерея с ароматом масла белого трюфеля	88
Крем-суп из спаржи с белыми грибами и яйцом пашот	90
Минестра из лука-порея и картофеля с перепелиным яйцом и черным трюфелем	92
Риболита	93

МЯСО

Каре ягненка с фисташками и фаршированными помидорами Сорантино	94
Нежные телячьи ребрышки с перечно-мятным соусом	96
Вырезка из говядины с эспумой из белых грибов, оливковым муссом и пеной из чоризо	98
Телятина с сырокопченой ветчиной, полентой и черными помидорами	100
Каннеллони с телятиной и белыми грибами	102
Филе оленины со специями, брюссельской и краснокочанной капустой, полентой с какао и соусом из красного вина	104
Рибай-стейк	106
Жареная телячья печень	108
Печень молочного теленка на зеленой спарже в средиземноморском стиле	109

МЯСНОЕ АССОРТИ

с королевским бульоном	110
Говядина BBQ с кокосом	112
Конжи с японской мраморной говядиной Wagyu (вагю)	114
Какпун из свинины	116
Шатобриан с фуа-гра и свежими лесными ягодами	118
Филе телятины, запеченное в говядине, с молодым картофелем под соусом Perrigourdine из черных трюфелей	120
Нежная телятина с чоризо и французским горошком	122
Ризotto с олениной и лисичками	124
Жареный рибай из телятины, приготовленный с использованием щупла, с гарниром из овощей	126
Пельмени из говядины, жареные со сливовым соусом и приготовленные на пару с кокосовой стружкой	128
Говядина-гриль с перцем чили, луком и лаймово-чесночной заправкой	130

ПТИЦА

Филе утки с медом, конфи с красной капустой и белыми грибами	132
Кассерол из цыпленка black feet с гарниром из овощей и с ароматом черного трюфеля	134
Куриный рулет, фаршированный лангустинами, с пастой папарделли	136
Рулет из сырокопченой утиной грудки с листьями салатов	138
Котлета по-киевски	140
Рулет из утиного филе с фуа-гра в листьях шпината	142
Перепелка	144
Равиоли с артишоком и фуа-гра	146
Ризotto с цикорием и перепелкой	148
Обжаренная грудка голубя с муссом из куриного филе	150
Цыпленок на шпажках, маринованный в тайском кокосовом маринаде, с сальсой из ананаса и личи	152

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Хрустящие азиатские кальмары с острым соусом айоли и маринованными овощами	154
Рыбный кускус «Грапани»	156
Филе морского окуня с икрой из баклажанов и соусом с корицей	158
Тунец в кунжуте с молодым шпинатом и хрустящими овощами под бальзамическим уксусом 25-летней выдержки	160

Дорада в хрустящем тесте со шпинатом	162
Королевские креветки, обжаренные с солью и перцем, овощи темпура, соус беарнез	164
Устрицы с тартаром из свежей и копченой утки и яблочным соусом	166
Судак с запеченной спаржей и хреном, с хрустящей вермишелью, яйцом пашот и кислым соусом	168
Лазанья с мясом краба и пюре из брокколи	170
Малтальяте с кальмаром, нутом и соусом из нута	171
Обжаренные гребешки, белая и зеленая листовая свекла, соус пондзу	172
Крабовое мясо, карпаччо из свеклы, айва и заправка из яблочного уксуса	174
Равиоли с гребешками и соусом песто	176
Котлета из сибаса	178
Охлажденная гречневая лапша	179
Маринованные сардины с консоме из печеных помидоров и замороженного попкорна из оливкового масла	180
Треска конфи в оливковом масле и легкое пюре из черных оливок и сухих листиков осенних трав с хрустящими рисовыми лентами	182
Капучино из лука-порея и лангустинов	184
Тунец в баскском стиле	186
Рыбное карри по-тайски	188
Моллюски à la nage	190
Ризotto из креветок с миндальным кремом, черным перцем и молодым шпинатом	192
Рисовый пилав с жареными кальмарами и пряным шафрановым соусом	194
Треска, приготовленная при низкой температуре, артишоки роитраде и чоризо, соус из хересного уксуса	196
Желе гаспачо, джем из помидоров и королевские креветки	198
Гребешки, сахарный горошек, сычуаньский соус из маринованных огурчиков и гарнир Woba	200
Сибас с брынзой и беконом	202
Жареная черная треска с Saikyo мисо в стиле Nobu	204
Тирадито из гребешка в стиле Nobu	206
Черная треска митсуки	208
Вонголе с мисо и грибами иноки	210
Морские гребешки с муссом из свеклы	212
Тартар из тунца с нежной пенкой из помидоров	214

Обжаренный тунец с сырно-травяным криспом, гарниром «Овощная радуга» и соусом из трав	216
Морские гребешки с пюре из зеленого горошка и мятой и с запеченным перцем	218
Дорада с печеными томатами и кремом из фенхеля с аперитивом «Перно»	220
Эскарече	222
Спагетти с креветками и салатом рокет	224
Филе морского волка и овощи, приготовленные в вакууме, с кули из трав	226
Цветки цукини, начиненные муссом из морского ерша, и сморчки, начиненные муссом из лосося	228
Скорфана, фаршированная мидиями	230
Миленфолье из скумбрии и тыквы	231
Запеченный баклажан с рыбой-меч	232
Ролл из камчатского краба, авокадо, грибов шинтаке, листьев салата шизо в тесте с острым соусом пондзу	234
Шашлычки из лосося (говядины, курицы) с соусом терияки	235
Равиоли из мяса лобстера и лардо di Colonnata со сладкой дыней и соусом из моллюсков	236
Слабообжаренный тунец с картофельным пюре с васаби и соусом чимичурри	238
Чилийский морской окунь в соусе «Мисо с халапеньо»	240

ТЕХНОЛОГИЯ

Сырное суфле с ветчиной в бумажном «воротнике»	260
Буженина, томленная в кулинарной бумаге	262
Треска с апельсиновым соусом и помидорами	264

ДЕСЕРТЫ

Конфеты с фисташками	266
Конфеты с лесным орехом	267
Конфеты с миндалем	268
Десерт «Фразиер»	270
Сицилийская панакота с миндальным соусом и свежими ягодами	272
Мини-кексы с ромовой пропиткой и минестроне из свежих фруктов и перечника	274
Крем из сыра маскарпоне с шафраном, яблоками и мороженым	276
Восхитительный фисташковый шоколад	278
«Арабика» (рождественское полено из кофе и фундука)	280
«Сладкий Млечный Путь» (легкий десерт на основе молочного шоколада и ванильного крема)	282
«Цвет слоновой кости» (десерт из белого шоколада и красных ягод)	284
Конфи из личи и ананаса с ромом и фисташковым мороженым	286
Замороженные шоколадные «камни» с шафрановым кремом и капсулой с оливковым маслом «Арбекина»	288
Суп из клубники	290
Малиновый чизкейк	292
Груша с мороженым	294
Ореховый мусс	296
Пудинг из каштанов «Нессельроде»	298
Капучино из клубники со штрайзелем	300
Десерт с ароматом тимьяна и лимона	302
Семифредо с легким грушевым конфитюром	304
Ананасовое сорбе с корицей, миндальным кремблем и кокосовыми сливками	306
Клубника и черная смородина с кокосовым молочным рисом в соусе из красного вина	308
Грансоле	310
«В ожидании соблазна»	312
Штрудель с творогом, малиновым рагу и йогуртовым мороженым	314
Десерт из шоколада и кофе	316
Кубинское пирожное с орехами на шоколадной помадке с мороженым	318

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны с соусами из пармезана и помидоров	242
Сырье и приготовленные осенние овощи с соусом из водяного кressса	244
Рис с беби-морковью	246
Овощи по-весеннему	247
Сахарные помидоры Plum конфи, зеленый томатный чатни и томатное сорбе	248
Песочное печенье из пармезана и граните из помидоров	250
Запеканка с рисом и артишоком	252
Овощное ассорти и жареные грибы со шпинатом с соусом из зеленого горошка с эстрагоном	254
Равиоли с рикоттой, базиликом и сморчками, зеленая пена и салат из трав	256
Брюссельская капуста на нежном карпаччо из молодой свеклы, с пармской ветчиной, руколой и кремом из белого сыра	258



Карло ГРЕКУ
ресторан BEEFBAR

Салат с лисичками и чипсами из хамона

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Рукола	20
Масло оливковое	10
Уксус бальзамический выпаренный	15
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Чеснок	3
Грибы лисички	50
Лист бамбука	3
Помидоры датерино	20
Чипсы из хамона	20
Чипсы из пряного хлеба	10
Кунжут белый	2

Чипсы из хамона

Хамон	200
-------	-----

Чипсы из пряного хлеба

Хлеб пряный	100
-------------	-----

Выход готового блюда:

50/50/30 г (на одну порцию)

Хамон в салате уместнее всего в виде чипсов. Так его сильный, солоноватый вкус проявляется четче и рельефнее. Нейтральные по своей сути грибы идеально дополняют это сочетание, а помидоры выступают освежающей составляющей, которая очищает рецепторы.



ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Руколу заправить оливковым маслом (5 г), выпаренным уксусом (10 г), солью и черным молотым перцем. Выложить в рокс, поставив его на сервировочную тарелку.
- На оливковом масле (5 г) с мелко нарубленным чесноком обжарить лисички до хрустящей консистенции. Посолить, поперчить. Перенести на тарелку на лист бамбука вместе с помидорами и чипсами из хамона и пряного хлеба. Украсить блюдо веточкой помидоров, выпаренным уксусом (5 г). Посыпать белым кунжутом.

Чипсы из хамона

- Окорок тонко нарезать, положить на лоток с пергаментной бумагой и запечь в конвектомате при температуре 220 °C в течение 5 минут.

Чипсы из пряного хлеба

- Нарезать хлеб и запечь в конвектомате при температуре 180 °C в течение 10 минут.





Отто БАЙЕР

отель LIFE MEDICINE RESORT
DAS KURHAUS (Бад-Грайхенберг, Австрия)

Дуэт из двух тартаров

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

На 4 порции

Тартар из радужной форели

Форель радужная (филе)	250
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Лук-шалот бланшированный	1 ч. л.
Укроп свежий	1 ч. л.
Сок лимонный	из 1/2 шт.
Масло оливковое	по вкусу

Тартар из вареной свеклы

Свекла среднего размера	2 шт.
Соль	по вкусу
Лист лавровый	1 шт.
Тмин (цельные семена)	по вкусу
Хрен тертый	1–2 ч. л.
Масло из виноградных косточек	3 ч. л.
Перец черный молотый	по вкусу
Уксус Gölles ХА	по вкусу

Сервировка

Тартар из радужной форели	70
Тартар из вареной свеклы	70
Уксус бальзамический выпаренный	5
Укроп (веточка)	1 шт.

Выход готового блюда:

70/70/5 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

Тартар из радужной форели

- Филе радужной форели нарезать, приправить солью и белым молотым перцем.
- Добавить для придания аромата бланшированный лук-шалот, мелко рубленный свежий укроп, лимонный сок и оливковое масло.
- Тщательно перемешать.

Тартар из вареной свеклы

- Свеклу сварить с добавлением соли, лаврового листа и тмина, пока она не станет мягкой. Очистить от кожицы.
- Свеклу нарезать, приправить тертым хреном, маслом из виноградных косточек, солью и черным молотым перцем.
- Перед подачей свекольный тартар приправить несколькими каплями уксуса Gölles ХА.

Сервировка

- На тарелку выложить тартар из радужной форели в виде кнели и с помощью сервировочного кольца тартар из вареной свеклы.
- Декорировать блюдо выпаренным бальзамическим уксусом и веточкой укропа.





Алексей АРБУЗОВ
ресторан «ЖЕЛТОЕ МОРЕ»



ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Креветки	3 шт.
Масло оливковое	30
Чеснок	3
Корень имбиря	10
Перец чили свежий	5
Цедра лайма	10
Бульон куриный	300
Молоко кокосовое	100
Шампиньоны	20
Баклажаны	30
Соус соевый	30
Соус табаско	1
Лайм	1 шт.
Соль	1
Кориандр свежий	1
Масло кунжутное	1

Выход готового блюда:
300 г (на одну порцию)

Тайский кокосовый суп с креветками и свежим кориандром

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Креветок очистить. В воке разогреть оливковое масло, положить панцири и головы креветок. Жарить до красного цвета, в процессе жарки добавить чеснок, корень имбиря, стручок перца чили и цедру лайма, предварительно мелко порубленные. Обжаривать до появления сильного запаха специй. Креветочные головы вынуть и отложить для украшения блюда. Масло процедить, вылить обратно в вок и вернуть на огонь. В полученное ароматное масло влить куриный бульон и кокосовое молоко. Добавить шампиньоны, разрезанные на четверти, и кружки баклажанов, нарезанные пополам. Положить очищенных креветок, добавить соевый соус и соус табаско.
- Варить суп до тех пор, пока баклажаны не станут темного цвета.
- Снять с огня, добавить сок лайма, посолить. Налить суп в тарелку, украсить головами креветок, кориандром и каплями кунжутного масла.



Юрий БАШМАКОВ
ресторан «ОБЛОМОВ»

Похлебка с куропаткой

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Похлебка на куропатке

250

Куропатка отварная

1/4 птицы

Укроп свежий

5

Похлебка на куропатке

Куропатка

1 шт.

Вода

1400

Грибы белые сушеные

5

Картофель

150

Морковь

45

Сельдерей (стебель)

30

Лук репчатый

45

Укроп сухой (зонтик)

1 шт.

Лист лавровый

1 шт.

Перец черный молотый

2

Соль

3

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Налить в тарелку порцию похлебки, в центр поместить кусок куропатки. Украсить блюдо свежим мелкорубленым укропом.

Похлебка на куропатке

- Куропатку ощипать и опалить, удалить внутренности. Разрубить на четыре части. Ополоснуть в холодной воде. Воду (1200 г) довести до кипения, опустить в нее куски куропатки. Варить на медленном огне 1,5 часа, периодически снимая пену и жир. Процедить.
- Грибы замочить в холодной воде (200 г) на 2 часа, затем вынуть и нарезать средними кубиками, а воду процедить через марлю, чтобы удалить песок. Полученный настой добавить к уже готовому бульону на куропатке. Туда же положить очищенный картофель, морковь, сельдерей, лук, нарезанные средними кубиками. Добавить грибы и варить 30 минут. Положить укроп, лавровый лист, перец и посолить. Накрыть крышкой, снять с огня. Дать настояться 30 минут.

Выход готового блюда:
350 г (на одну порцию)





Руслан АРИФУЛОВ
ресторан «PRESNJA КАФЕ»

Овощной гаспачо по-андалузски

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Хлеб белый черствый	200
Помидоры	1300
Уксус хересный	50
Чеснок свежий	20
Фенхель	50
Перец красный стручковый сладкий	100
Перец зеленый стручковый сладкий	100
Огурец свежий	200
Лук репчатый красный	70
Масло оливковое	100
Вода	100
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Сельдерей	2
Базилик зеленый	1
Салат-микс	5
Редис рубленый	5
Огурцы резаные	5
Гренки	3
Соус «Бальзамик»	3

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Замочить хлеб, чтобы он хорошо размяк.
- Все ингредиенты пробить в блендере, добавить соль и перец.
- Сервировать в прозрачном стакане. Украсить блюдо сельдереем, зеленым базиликом, салатом-микс, рубленым редисом и нарезанными огурцами.
- Гренки подать в отдельном стаканчике. Тарелку декорировать соусом «Бальзамик».

Выход готового блюда:

150/40/30 г (на одну порцию)





Мишель ДЕЛЬ БЮРГО

рестораны MANON (Москва)
и L'ORANGERIE (Париж, Франция)

Королевские креветки, обжаренные с солью и перцем, овощи темпуре, соус беарнез

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Мука для темпуры	40
Вода	20
Перец сладкий болгарский	25
Цукини	25
Морковь	25
Спаржа молодая	25
Лук зеленый	25
Масло для фритюра	150
Креветки королевские	300
Перец свежемолотый черный	2
Соль	2
Масло оливковое	5
Соус беарнез	50

Соус беарнез

Уксус винный белый	45
Вино белое сухое	45
Лук-шалот, мелко нарезанный	10
Перец свежемолотый черный	5
Яйцо (желток)	45
Масло сливочное	150
Перец кайенский	2
Эстрагон	2 веточки

Выход готового блюда:
520 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Муку для темпуры постепенно разбавить водой и приготовить тесто, по консистенции схожее с тестом для оладий.
- Сладкий перец, цукини, морковь нарезать крупной соломкой. Окунуть их вместе со спаржей и луком в тесто темпуре (тесто должно быть достаточно густым, чтобы не капало с овощей), обжарить в масле, предварительно разогретом до 180 °C, до легкого золотистого цвета.
- Сырых креветок разрезать вдоль, удалить кишечник. Поперчить, посолить, сбрызнуть оливковым маслом. Обжарить на гриле, либо на планше, либо под саламандрой.
- Выложить креветок на тарелку, в центр поместить овощи темпуре и соус в соуснике.

Соус беарнез

- В кастрюлю с толстым дном влить уксус, вино, добавить лук-шалот и черный молотый перец. Поставить на огонь и медленно выпарить больше чем на 1/3. Охладить. Добавить желтки и взбить.
- Вернуть кастрюлю на плиту и разогреть на медленном огне, постоянно и энергично мешая. Когда содержимое начнет напоминать пену и поднимется, как мусс, добавить 30 г сливочного масла и сдвинуть кастрюлю с конфорки. Не переставая энергично мешать массу, постепенно по кусочкам добавить оставшееся сливочное масло.
- В конце добавить кайенский перец и эстрагон. Перемешать.





Пьер ВЕЛЛЕР

SPA-отель LA SOURCE DES SENS (Франция)

Устрицы с тартаром из свежей и копченой утки и яблочным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

2010 г.

Устрицы обжаренные

Устрица царская	24 шт.
Сок лимонный	1/2 ст. л.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло сливочное	10

Соус яблочный

Бульон из телятины концентрированный	200
Уксус яблочный	50
Масло сливочное	40
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

Тартар из свежей и копченой утиной грудки

Утиная грудка свежая	300
Утиная грудка копченая	100
Лук-шалот	40
Лук-резанец	100
Масло оливковое	230
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

Сервировка

Тартар из свежей и копченой утиной грудки	180
Устрицы обжаренные	3 шт.
Соус яблочный	100
Перец черный молотый	по вкусу

Выход готового блюда:

320 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

Устрицы обжаренные

- Устриц раскрыть, вынуть мякоть, поместить мякоть в сок устриц. Заправить лимонным соком, солью и черным молотым перцем.
- Выложить устриц на бумажную салфетку, быстро обжарить в сливочном масле с одной стороны до образования румяной корочки.

Соус яблочный

- Концентрированный бульон из телятины довести до кипения, добавить яблочный уксус, перемешать и снять с огня.
- Вбить венчиком в соус сливочное масло. Приправить солью, черным молотым перцем и оставить в теплом месте.

Тартар из свежей и копченой утиной грудки

- Со свежего филе утиной грудки срезать жир. Филе мелко порубить вместе с копченой утиной грудкой.
- Добавить нарезанные лук-шалот и лук-резанец, перемешать, заправить оливковым маслом, солью и черным молотым перцем.

Сервировка

- Выложить на тарелку тартар из свежей и копченой утиной грудки, слегка приправить устричным соком и выложить сверху обжаренных устриц. Украсить тарелку яблочным соусом и черным молотым перцем.

Средиземноморская кухня подразумевает использование всевозможных морепродуктов. В этом блюде я предлагаю попробовать устрицы. Правда, вопреки традициям я подаю их не в сыром виде, а слегка поджариваю. От этого устрицы не только не теряют во вкусе, а, наоборот, выигрывают. В паре с тартаром из свежей и копченой утиной грудки создается и вовсе непредсказуемый гастроономический дуэт. Это блюдо заслуживает особого внимания.





Владимир МУХИН
кафе «БУЛОШНАЯ», «ЖИТНАЯ, 10»

2010 г.

Капучино из клубники со штрайзелем

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Капучино из клубники

Клубника	500
Пудра сахарная	200
Базилик зеленый	5
Сливки «Касель»	100

Штрайзель

Масло сливочное	250
Сахар	300
Мука	350
Фундук	200
Крахмал	150

Сервировка

Капучино из клубники	200
Штрайзель	40
Мята свежая	10
Спагетти	3 шт.

Выход готового блюда:

250 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

Капучино из клубники

- Клубнику помыть, очистить от плодоножек и взбить в куттере с сахарной пудрой и зеленым базиликом. **/1 /2**
- Взбить сливки «Касель».

Штрайзель

- Взбить в куттере сливочное масло с сахаром. Соединить с мукой, жареным фундуком и крахмалом.
- Получившуюся массу заморозить, затем раскатать и выпекать 20 минут в комби-печи при температуре 165 °С.
- Готовый штрайзель раскрошить. **/3**
Примечание. Штрайзель можно приготовить с какао, заменив им муку.
- Капучино из клубники и взбитые сливки залить в рокс. **/4 /5**
- Сверху насыпать штрайзель. Украсить листиками мяты и спагетти. **/6**







Доменико УНГАРИ
ресторан PINOCCCHIO

2008 г.

«В ожидании соблазна»

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Изомальт	50
Соус «Соблазн»	55
Шоколад темперированный	40
Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом	67
Соус «Соблазн»	
Вода	250
Сахар	350
Сливки 33%	150
Какао	100
Шоколад	
Valrhona Manjari 64%	300

Пюре из очищенных бананов
Ром темный

Масло сливочное
Яйцо (белок)
Сахар

Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом

Меренга итальянская	150
Пюре кокосовое	50
Паста кокосовая	25
Сливки 33%	275
Бисквит кокосовый (круги)	55

База для кокосового бисквита

Стружка кокосовая
Миндаль очищенный
Сахар

Бисквит кокосовый

Мука	150
База для кокосового бисквита	550
Яйцо	375

*Выход готового блюда:
350 г (на одну порцию)*

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Изомальт нагреть до 180 °С, изготавливать полый сосуд для соуса, остудить его в холодильном шкафу, чтобы сосуд держал форму. Заполнить его соусом.
- Темперированным шоколадом (30 г) заполнить полу-сферическую форму, оставшийся шоколад (10 г) распределить ровным слоем на силиконовом коврике. Дать шоколаду затвердеть. Извлечь из формы шоколадную полусферу.
- Из того шоколада, что был на коврике, вырезать ровный круг. Шоколадную полусферу поставить на тарелку, на нее поместить шоколадный круг, сверху установить пирамидку из семифредо.
- Рядом с семифредо поставить сосуд с соусом. Украсить десерт кристаллами изомальта, засахаренной фиалкой, икринками из манго.

Соус «Соблазн»

- Влить в сотейник воду и всыпать сахар, довести до кипения, помешивая. Добавить сливки и какао. Размешать, снова довести до кипения, добавить шоколад и пюре из очищен-

ных бананов. Снять с огня, дать остить и только тогда влить ром. Поместить в блендер, смешать до однородного состояния. Пропустить через мелкое сито.

Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом

- Поместить в одну емкость меренгу, кокосовое пюре и кокосовую пасту, все перемешать. Аккуратно ввести взбитые сливки и снова перемешать. Заполнить массой силиконовые формочки-пирамидки (по 60 г на порцию).
- Из кокосового бисквита вырезать восемь кружков (диаметр кружка должен быть чуть меньше диаметра основания пирамидки), положить их на каждую порцию семифредо. Поставить формочки в камеру шоковой заморозки при -20°С. Когда масса застынет, формочки аккуратно перевернуть и снять. В итоге получится восемь пирамидок семифредо, и у каждой в основании — круг бисквита.

Бисквит кокосовый

- Муку соединить с базой для кокосового бисквита, добавить яйца. Смешать все в блендере, добавив масло, предварительно растопленное в микроволновой печи.

- Отдельно взбить белки с сахаром до устойчивой пены. Добавить 1/3 взбитых белков к основной массе, перемешать. Добавить оставшиеся белки и снова перемешать.
- Полученное тесто вылить очень тонким слоем на противень с силиконовым ковриком. Выпекать в кондитерской печи 8 минут при 200°C с закрытой задвижкой.

База для кокосового бисквита

- Кокосовую стружку, миндаль и сахар смешать и измельчить в кофемолке до состояния порошка.





Роланд ХОЛЬЦЕР
отель «КЕМПИНСКИ КОРВИНУС БУДАПЕШТ» (Венгрия)

2008 г.

Штрудель с творогом, малиновым рагу и йогуртовым мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

На 10 порций

Штрудель с творогом

Яйцо (отдельно желток и белок)	12 шт.
Сахар ванильный	30
Цедра одного лимона (тертая)	8
Сахар	420
Творог (предварительно размягченный)	1500
Сметана	510
Масло сливочное растопленное	250
Изюм	200
Вермишель отварная	200
Тесто штрудель	30 листов
Масло сливочное растопленное на смазку	30

Рагу малиновое

Малина замороженная	200
Малина свежая	10 ягод
Сахар	100
Вода	100

Сервировка

Штрудель с творогом (мешочки)	5 шт.
Рагу малиновое	40
Мороженое йогуртовое	50
Ягоды ежевики	3 шт.
Мята свежая (листик)	1
Пудра сахарная	2

Выход готового блюда:

5 шт./40/50 г (на одну порцию)

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

Штрудель с творогом

- Смешать яичные желтки с ванильным сахаром, цедрой лимона и половиной сахара до образования пены.
- Добавить предварительно размягченный и смешанный со сметаной творог, половину растопленного сливочного масла и изюм.
- Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром и добавить в творог.
- Добавить приготовленную вермишель.
- Смазать второй частью растопленного сливочного масла листы теста и в середину каждого поместить творог.
- Закрыть тесто в виде мешочка, смазать маслом.
- Готовить в жарочной печи при 180 °C в течение 20–25 минут.

Рагу малиновое

- Из замороженной и свежей малины, сахара и воды сделать ягодное рагу.

Сервировка

- На тарелку выложить мешочки штруделя с творогом.
- Рядом поместить малиновое рагу и йогуртовое мороженое.
- Украсить десерт свежими ягодами ежевики, листиком мяты и сахарной пудрой.

Десерт создан по старовенгерскому рецепту. Его современная вариация появилась в меню нашего ресторана весной прошлого года.



По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: +7 (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: order@restoved.ru

CHEFART

КОЛЛЕКЦИЯ ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ



Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**
Руководитель проекта **Илона ФЕДОТОВА**
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**
Ответственный секретарь **Ольга АНУФРИЕВА**
Дизайн и верстка **Виорел СТРИШКА**
Фотограф **Юрий ЛУКИН**

Над проектом работали:
Лина ВИСКУШЕНКО, Ольга ИСУПОВА

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано к печати 31.07.2019. Формат 60×90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура FuturisC. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 5000 экз. Заказ № .

ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: +7 (495) 921-3625
E-mail: info@restoranoff.ru