

# СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОНДИТЕРОВ

*рецепты, продукты, технологии, подача*



УДК 641.85(083.12)  
ББК 36.991.5я27

C28

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.

**C28 Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача**  
/ [сост. Аносова Е.Ю.] – М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2018. –  
176 с. : ил.

**ISBN 978-5-9500149-9-4**

Десерты, выпечка, кондитерка — сегодня это направление в тренде. Гости хотят новых вкусов, необычных текстур, смелых сочетаний, стабильного качества и виртуозного исполнения. Впервые пятнадцать лучших кондитеров и шеф-поваров страны рассказывают о том, как достичь высот кондитерского мастерства, и показывают технологии, идеи и решения, которые производят на гостей вай-эффект!

**ISBN 978-5-9500149-9-4**

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2018

# Содержание

## Елена Анурина

- Мини-эклеры, **8**  
Облениховый пай, **10**  
Сыры с джемами из томатов и айвы, **13**  
Брусличный чизкейк, **14**  
Вкуснейший черничный пирог, **16**

## Людмила Букина

- Торт «Экзотик», **24**  
Десерт «Земляника – Изуар», **27**

## Игорь Гришечкин

- Кококорн, **30**  
Камея, **32**  
Свинья-копилка, **35**  
Мамин любимый цветок, **36**

## Александр Илюхин

- Десерт «Тирамису в бокале», **40**  
Десерт «Медовик», **43**  
Десерт «Три шоколада», **44**  
Десерт «Наполеон», **45**

## Сергей Магаев

- Шоколадный мусс с черной смородиной и малиной, **48**  
Финиковое мороженое, **51**  
Кули из хурмы с имбирем и кремом с белым шоколадом, **52**  
Торт «Апельсин–вишня», **54**

## Елена Набиуллина

- Десерт «Хурма», **58**  
Десерт «Мандарин», **60**  
Десерт «Чизкейк», **62**  
Десерт «Суфле», **64**

## Виктория Пархоменко

- Десерт с яблоком и квасом, **68**  
Десерт «Черносмородиновая опера», **71**  
Десерт «Сыр и инжир», **73**  
Десерт «Земляника», **74**  
Десерт «Каберне», **77**

## Ольга Пениоза

- Конфета нарезная, **80**  
Десерт «Южный гость», **82**  
Десерт «Морозное утро», **85**  
Десерт «Золотой жемчуг», **89**  
Шоколадная композиция «Карусель», **90**

## Мария Селянина

- Десерт «Салат Вальдорф», **94**  
Сфера «Черный лес», **96**  
Чизкейк с вишней и фисташками, **98**  
Оранжевое настроение, **101**  
Торт «Рождественский венок», **102**

## Валерия Сидорова

- Конфеты бон-бон «Изабелла», **108**  
Мороженое «Черный хлеб», **110**  
Шоколадный пончик с малиной, **112**  
Десерт «Черный хлеб, черный кофе, черная смородина», **116**  
Эскимо из лосиного молока, **119**

## Нина Тарасова

- Десерт «Медея», **120**  
Птичье молоко, **122**

## Мари Троицкая

- Морковное пирожное с ананасом, **126**  
Новогодний торт «Мандарины в шоколадной корзинке», **129**  
Десерт с муссом из карамелизованного шоколада и шоколадным желе, **130**  
Торт «Лунный цветок», **132**

## Ильяна Чернышева

- Морковный торт, **136**  
Эклер клубничный, **138**  
«Пьемонт», **141**  
Фисташковая намелака, **142**  
Пирожное с инжиром, **144**

## Елена Шрамко

- Молекулярная глазурия, **148**  
Холодный земляничный суп с пряным имбирным вином и ванильно-земляничным желе, **150**  
Райский остров, **153**  
Гато из риса и апельсинов в кокосовом молоке, **154**  
Брауни с наномороженым, **157**  
Маринованный мандарин с шоколадно-винным соусом, экзотическим мороженым с подкопчением, **159**

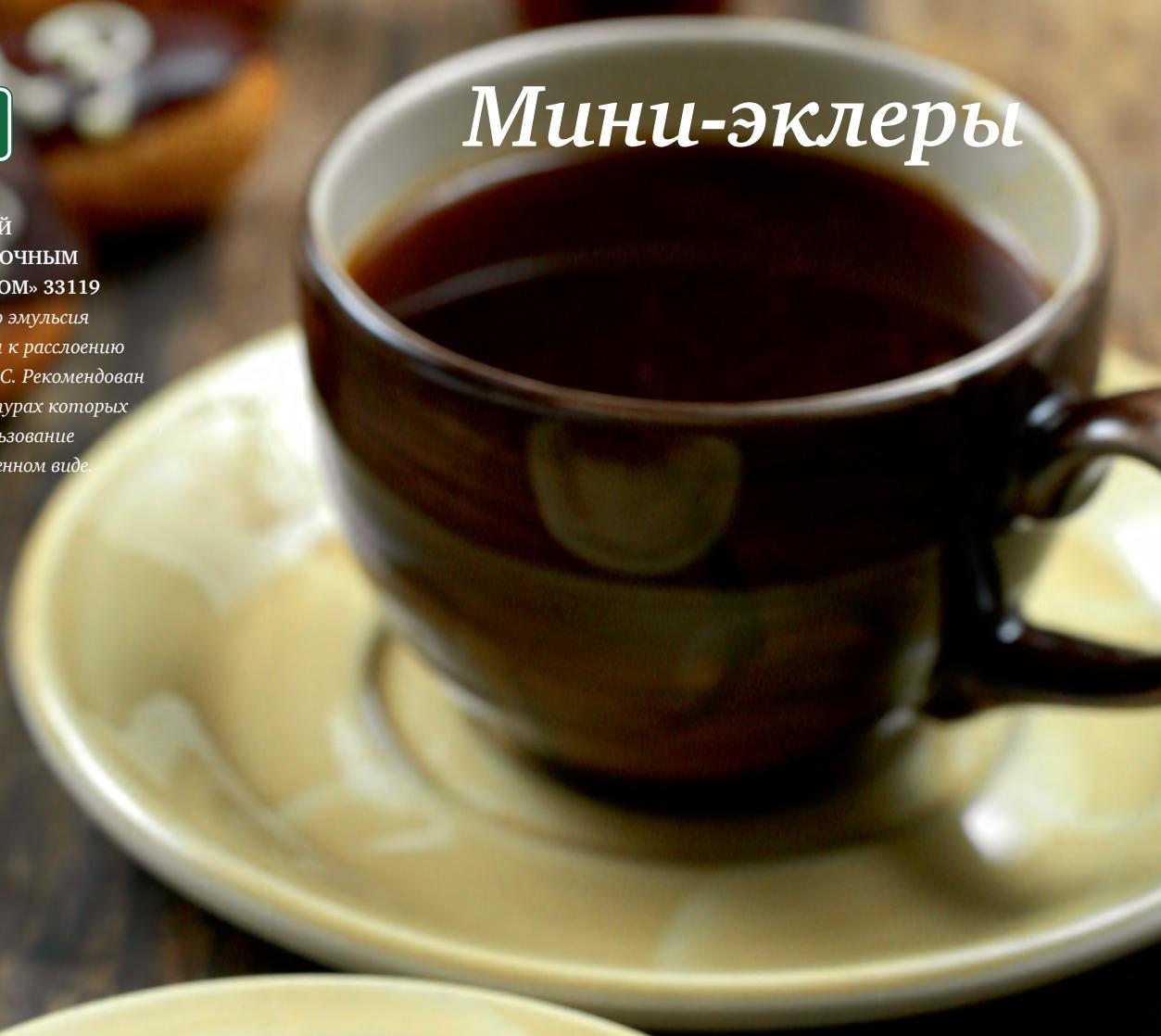
## Ольга Шрамко

- Ананас со специями, **164**  
Хрустящий мильфей с земляникой и фисташками, **166**  
Шоколадно-карамельный десерт с грушей, **168**  
Ривьера, **171**



# Мини-эклеры

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ  
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ  
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33119  
выделяется тем, что эмульсия  
маргарина устойчива к расслоению  
при температуре 50°C. Рекомендован  
для изделий, в рецептурах которых  
предусмотрено использование  
маргарина в расплавленном виде.





### Елена Анурина

шеф-кондитер сети  
ресторанов «Мясо & Рыба»

#### ЭКЛЕР (выход 1,05 г)

Вода 375 мл

Маргарин SolPro 33119 185 г

Соль 5 г

Сахар 15 г

Мука 250 г

Яйцо 34 г

#### КРЕМ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ (выход 780 г)

Сахар 170 г

Желток 6 шт.

Желатин 12,5 г

Маскарпоне 250 г

Ром темный 7 мл

Сливки 35% 250 мл

#### ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Сливки 33% 100 мл

Шоколад 54% 200 г

#### СБОРКА ДЕСЕРТА

Эклер 6 г

Крем для эклеров 17 г

Глазурь для эклеров 7 г

Шоколад белый 1 г

### ЭКЛЕР

Воду с маргарином, солью и сахаром довести до кипения.

Всыпать муку и, непрерывно помешивая, заварить тесто.

Полученную массу переложить в чашу миксера и, взбивая лопаткой на медленной скорости, ввести яйца.

Вымесить тесто до гладкости, переложить в кондитерский мешок с насадкой номер 10 и отсадить на противень небольшие эклеры длиной 5–6 см.

Выпекать при температуре 200°C 15–18 минут.

### КРЕМ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Приготовить сироп: в сахар влить немного воды, довести до кипения и уварить до температуры 121°C.

Желтки взбить добела, заварить сахарным сиропом и ввести замоченный желатин.

В отдельной емкости взбить маскарпоне до пышности. Соединить обе массы, добавить ром и взбитые сливки.

### ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ЭКЛЕРОВ

Сливки вскипятить, вылить на шоколад и перемешать до получения однородной массы.

### СБОРКА ДЕСЕРТА

Эклер наполнить кремом, покрыть сверху глазурью. Дать застыть.

Корнетом, заполненным белым шоколадом, нарисовать на поверхности эклера аббревиатуру или название вашего ресторана.

# Облепиховый пай

## ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПАЯ (выход 1 кг)

**Маргарин SolPro 33820** 200 г

Пудра сахарная 250 г

Яйцо 2 шт.

Желток 50 г

Мука в/с 450 г

Разрыхлитель 5 г

Крахмал кукурузный 50 г

## ОБЛЕПИХОВАЯ МАССА

(выход 10 порций по 100 г)

Сливки 33% 400 мл

Пюре из облепихи 200 г

Желток 140 г

Сахар 180 г

Крахмал кукурузный 8 г

Основа песочная для пая 350 г

Гель холодный 50 г

## СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Облепиха с/м 200 г

Пюре из облепихи 150 г

Пектин 5 г

Сахар 50 г

## ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ (выход 550 г)

Облепиха с/м 750 г

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Крем-бальзамик 5 г

Пай облепиховый 100 г

Соус облепиховый 20 г

Клубника свежая 20 г

## ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ПАЯ

Маргарин взбить с сахарной пудрой добела.

Ввести яйца и желтки. Пробить до однородной массы.

Всыпать муку, перемешанную с разрыхлителем и крахмалом, и быстро замесить тесто.

Разделить тесто на порции по 350 граммов и убрать в холодильник на 30–40 минут.

Раскатать одну порцию теста толщиной 3 мм. Переложить тесто в круглую форму диаметром 28 см и равномерно его распределить.

Выпекать при 165°C до золотистого цвета 15–20 минут.

## ОБЛЕПИХОВАЯ МАССА

Сливки и пюре из облепихи довести до кипения.

Ввести желтки, заранее взбитые с сахаром и крахмалом.

Заваривать как английский соус до температуры 80°C.

Вылить массу в форму на готовую песочную основу, удалив пузьри, и выпекать в духовке при 90°C 1 час. Затем охладить. Также эту основу для пая можно замораживать.

Перед тем как порезать пай для подачи, его поверхность надо смазать холодным гелем и разрезать пай на десять порций.

## СОУС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Ягоды облепихи и облепиховое пюре соединить и довести до кипения. Добавить пектин, смешанный с сахаром. Проварить 1 минуту, снять с огня и остудить на льду.

## ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Облепиху довести до кипения.

Пробить блендером. Процедить через сито.

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Тарелку покрыть каплями бальзамика, выложить на тарелку порцию облепихового пая. Полить пай облепиховым соусом, оставшую часть соуса распределить по тарелке. Украсить тарелку и пай свежими ягодами клубники.



МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ «СОЛПРО»  
для песочных изделий 33820  
используется для выпечки высококачественных мучных кондитерских изделий из песочного теста, технологии которого предусматривает сбивание маргарина с сахаром или сахарной пудрой. Обеспечивает высокие органолептические показатели и рассыпчатую структуру готового изделия.



*Масло & Рыба*  
STEAK AND FISH HOUSE

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ  
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ  
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33100

применяется при производстве широко-  
го спектра мучных кондитерских изде-  
лий, технология которых предполагает  
сбивание маргарина с сиропом, сахаром,  
сахарной пудрой и т.д. Отлично связы-  
вает рецептурную жидкость.



# Сыры с джемами из томатов и айвы

## ЭСПУМА БЛЮ-ЧИЗ (выход 630 г)

Сыр дор блю/мраморный 200 г  
Сливки 33% 300 мл  
Молоко 200 мл  
Орех мускатный 1 г

## ДЖЕМ ИЗ ТОМАТОВ (выход 660 г)

Томаты протертые 650 г  
Сахар 350 г

## ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Айва 6700 г  
Вода 8600 мл  
Сахар 1800 г  
Сок лимона 190 мл  
Сок лайма 240 мл

## КРЕКЕР (выход 400 г)

Мука в/с 300 г  
Маргарин SolPro 33100 150 г  
Желток 3 шт.  
Соль 3 г  
Орех мускатный молотый 1 г  
Вода 50 мл  
Краситель желтый 2 г

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Эспума блю-чиз 30 г  
Сыр камамбер/торгонзола 30 г  
Сыр бри 30 г  
Сыр таледжио 30 г  
Сыр козий 30 г  
Сыр монтеблун 30 г  
Джем из томатов 30 г  
Джем из айвы 30 г  
Крекер 40 г

## ЭСПУМА БЛЮ-ЧИЗ

Сыр измельчить, соединить со сливками и молоком, перемешать и протереть через сито. Добавить в смесь мускатный орех и довести ее до кипения.

Снять с огня и охладить до комнатной температуры. Сифон заправить двумя газовыми баллонами и перелить в него сырную массу.

## ДЖЕМ ИЗ ТОМАТОВ

В сотейнике соединить протертые томаты и сахар, довести до кипения и варить, помешивая, на слабом огне 1 час. Охладить.

## ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ

Айву очистить от кожи и отварить до готовности в течение 1–1,5 часа. Вынуть из айвы сердцевину. Мякоть айвы и бульон, в котором она варилаась, соединить с сахаром, соком лимона и лайма. Все тщательно перемешать и варить при слабом кипении в течение 20 минут. Получившуюся массу измельчить блендером. Затем снова прогреть, доведя до кипения, снять с огня и охладить.

## КРЕКЕР

Все ингредиенты сложить в дежу и быстро вымесить лопаткой. Убрать тесто в холодильник на 30 минут. Раскатать тесто толщиной 3 мм, вырезать из него треугольники высотой 10 см и основанием 5 см. Сделать в них дырки, как в сыре. Выпекать при 165°C 5–7 минут.

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Эспума блю-чиз выложить в соусник и поставить в центр доски. Сыры нарезать ломтиками и выложить на доску. Джем из томатов и джем из айвы в разных соусниках поставить на краю доски. Крекеры выложить на доску рядом с сырами.

# Брусничный чизкейк

## ОСНОВА ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА (выход 2 кг)

Маргарин SolPro 33120 660 г

Сахар 335 г

Экстракт ванили 5 г

Яйцо 2 шт.

Мука 1 кг

## СЫРНАЯ МАССА НА ЧИЗКЕЙК

Сыр сливочный 1 кг

Сахар 250 г

Крахмал 50 г

Яйцо 6 шт.

Сметана 20% 110 г

Сливки 33% 100 мл

Брусника с/м 300 г

Основа для чизкейка 250 г

## БРУСНИЧНЫЙ СОУС (выход 250 г)

Брусника с/м 150 г

Сок яблочный 100 мл

Пектин 5 г

Сахар 50 г

Цедра лайма 1 г

## ДЕКОР ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Изомальт 5 г

Меренга 1 щепотка

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Чизкейк брусничный 180 г

Декор из изомальта 1 шт.

Соус брусничный 30 г

Снег из меренги 1 г

Лепестки цветов 10 шт.

## ОСНОВА ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА

Маргарин, сахар и ванильный экстракт взбить миксером. Масса должна побелеть, а сахар — полностью раствориться.

Ввести яйца и взбить массу еще раз, чтобы она равномерно перемешалась. Всыпать муку и снова быстро перемешать.

Убрать тесто в холодильник на 30 минут. Затем достать из холодильника и разделить на порции по 250 граммов.

Порцию теста равномерно раскатать слоем толщиной 5 мм и выложить в кольцо диаметром 24 см так, чтобы у основы не было бортиков.

Выпекать при 165°C 15 минут до золотистого цвета. Остудить.

## СЫРНАЯ МАССА НА ЧИЗКЕЙК

Сливочный сыр соединить с сахаром и крахмалом.

Взбить миксером до получения ровной гладкой массы. Ввести яйца.

Снова перемешать и добавить сметану и сливки. Вымесить до однородного состояния.

Разделить сырную массу: 2/3 переложить в отдельную емкость и оставить белой. В оставшуюся 1/3 сырной массы добавить 100 г брусники, пробитой в пюре. Перемешать, чтобы цвет стал равномерным. Затем всыпать оставшиеся ягоды и перемешать.

В форму на готовую основу для чизкейка выложить белую часть сырной массы. Брусничную массу переложить в кондитерский мешок и ввести в белую так, чтобы получился «мраморный» эффект. Выпекать при 140°C 1 час 10 минут.

## БРУСНИЧНЫЙ СОУС

Бруснику и яблочный сок довести до кипения, заварить пектином, перемешанным с сахаром. Проварить 1 минуту. Снять с огня и добавить цедру лайма.

### ДЕКОР ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Разогреть изомальт и на силиконовом коврике сделать из него «сосульки». Пока изомальт не застыл, припудрить его сверху мелким снегом из меренги.

### СБОРКА ДЕСЕРТА

Готовый чизкейк разрезать на 12 порций. Выложить одну порцию на тарелку.

В кусок вертикально вставить декор из изомальта.

Брусничный соус выложить в соусник.

Украсить тарелку снегом из меренги и лепестками цветов.

МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ  
«СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ  
ВКУСОМ И АРОМАТОМ» 33120

применяется при производстве  
широкого спектра мучных  
кондитерских изделий, технология  
которых предполагает сбивание  
маргарина с сиропом, сахаром, сахарной  
пудрой и т.д. Отлично связывает  
рецептурную жидкость.



# Вкуснейший черничный пирог

## ОСНОВА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

(выход 610 г)

**Маргарин SolPro 33100** 70 г

Сахар 200 г

Глюкоза 50 г

Яйцо 2 шт.

Мука 280 г

Разрыхлитель 10 г

## ЧЕРНИЧНАЯ НАЧИНКА

Черника 300 г

Пектин 6 г

Сахар 30 г

Джин 30 мл

## КРЕМ (выход 440 г)

Молоко сгущенное 150 г

Крем патисье 300 г

## КРЕМ ПАТИСЬЕР (выход 2220 г)

Яйцо 6 шт.

Сахар 380 г

Ваниль стручковая 3 шт.

Крахмал 90 г

Молоко 750 мл

Сливки 35% 750 мл

**Маргарин SolPro 33840** 150 г

## ВКУСНЕЙШИЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

(выход 1 порция — 150 г)

### Основа

из заварного теста 3 коржа по 50 г

Крем 60 г

Начинка черничная 30 г

Крошка из заварного теста 50 г

### ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС (выход 350 г)

Вода 200 мл

Сок лимона 10 мл

Сахар 40 г

Пектин 8 г

Черника с/м 180 г

### БРУСНИКА В СИРОПЕ (выход 110 г)

Вода 100 мл

Сахар 100 г

Брусника с/м 100 г

### МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ (выход 400 г)

Мука в/с 100 г

Мука миндальная 100 г

Сахар 100 г

**Маргарин SolPro 33130** 150 г

**МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ**
**«СОЛПРО» ДЛЯ КРЕМОВ 33840**

обладает отличной способностью к сбиванию и прекрасно удерживает различные сиропы. Готовый крем легко принимает объемные и рельефные формы, имеет гладкую и блестящую поверхность.


**ГАНАШ ЧЕРНИКА — БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**

(выход 240 г)

**Сливки 33% 40 мл**
**Пюре из черники 25 г**
**Глюкоза 5 г**
**Тримолин 5 г**
**Шоколад белый 50 г**
**Сливки 33% 135 мл**
**ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНИКИ (выход 1100 г)**
**Вода 200 мл**
**Черника с/м 1000 г**
**СБОРКА ДЕСЕРТА**
**Вкуснейший черничный пирог 150 г**
**Соус черничный 20 г**
**Крамбл миндальный 5 г**
**Ганаш черника — белый шоколад 5 г**
**Брусника в сиропе 3 г**
**ОСНОВА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА**

Маргарин, сахар и глюкозу смешать и прогреть до растворения сахара.

Аккуратно, чтобы не заварить, ввести яйца, перемешать до однородного состояния.

Всыпать муку, перемешанную с разрыхлителем. Тесто разместить на противне тонким слоем. Выпекать при 180°С до золотистого цвета.

Из горячего теста круглой вырубкой диаметром 8 см вырезать коржи для порционных пирожных — должно получиться шесть порций.

Остатки теста собрать, измельчить в мелкую крошку и использовать для обсыпки пирожного.

Для одного пирожного: три коржа по 50 г + 50 г крошки.

**ЧЕРНИЧНАЯ НАЧИНКА**

Чернику довести до кипения, всыпать пектин, перемешанный с сахаром. Прокипятить. Остудить и влить джин.

**КРЕМ**

Перемешать сгущенное молоко и крем патисьер до однородной массы.

**КРЕМ ПАТИСЬЕР**

Яйца перетереть с сахаром, ванилью и крахмалом. Молоко довести до кипения, ввести яичную смесь и уварить до густоты. Полученную смесь процедить через сито, добавить сливки, маргарин и перемешать до полного расплавления маргарина. Остудить.

**ВКУСНЕЙШИЙ****ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ**

На дно металлического кольца диаметром 8 см выложить один корж из заварного теста, сверху — слой крема (20 г), затем — слой черничной начинки (15 г). Повторить еще раз.

Накрыть основой из заварного теста и выложить оставшуюся часть крема (20 г). Поставить в холодильник.

Снять кольцо и обсыпать пирожное крошкой из заварного теста.

**ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС**

Воду с соком лимона довести до кипения, ввести сахар, смешанный с пектином, прокипятить.

Добавить ягоды черники, довести до кипения и быстро охладить на льду.

**БРУСНИКА В СИРОПЕ**

Воду с сахаром прокипятить, добавить бруснику и прокипятить еще раз.

**МИНДАЛЬНЫЙ КРАМБЛ**

Все ингредиенты перемешать. Убрать в холодильник на 1 час. Выпекать при 165°С 10–12 минут до золотистого цвета.

**ГАНАШ ЧЕРНИКА —****БЕЛЫЙ ШОКОЛАД**

Сливки, пюре из черники, глюкозу и тримолин довести до кипения.

Вылить на шоколад и в три подхода пробить блендером. Затем ввести холодные сливки. Оставить на 12 часов для кристаллизации. Взбить в миксере до пиков.

**ПЮРЕ ИЗ ЧЕРНИКИ**

Воду с черникой вскипятить и пробить в блендере.

**СБОРКА ДЕСЕРТА**

Порцию пирога выложить на тарелку, сделать несколько мазков черничным соусом, положить крамбл, отсадить несколько пиков взбитого черничного ганаша. Каждый пик украсить ягодкой брусники.

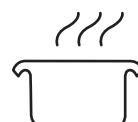




*Секреты  
Елены Ануриной*



## Продукт



## Технология



## Подача

Набор продуктов у кондитера стандартный — это сахар, яйца, сливки, сливочное масло, мука, фрукты и ягоды. Они используются практически в любом десерте. Я люблю работать с натуральными сливками и ягодами, такими как малина, клубника, голубика. Это сочетание сливок и ягод малины присутствует в нашем десерте «Меренговый рулет». И хотя я не любитель меренги, десерт мне нравится своей легкостью и воздушностью. Еще я люблю работать с натуральной ванилью, мне нравятся ее вкус и аромат. При работе с шоколадом предпираю сочетать его с крепким алкоголем — темным ромом, коньяком и различными ликерами. Именно такие ингредиенты мы используем для приготовления нашей линейки конфет. Несмотря на то, что я шеф-кондитер, мне не нравятся излишне сладкие и приторные десерты, хочется создавать что-то легкое, не слишком сладкое, например, муссы — они имеют воздушную текстуру и облегчают десерт.

Мы используем технологии молекулярной кухни только в качестве элементов, так как молекулярная кухня — это все-таки интересное шоу. Для меня в создании десерта, во-первых, главное — его вкус, а во-вторых, его красота и своя «изюминка». Только добившись идеального вкуса, можно начинать играть с внешним видом, потому что для гостя, наоборот, важно сначала визуальное восприятие, а затем вкусовое. И если удается сделать из десерта гастрономическое шоу, это всегда радует гостя. Например, в десерте «Развалины Афимолла» мы играем в молекулярную кухню. Сочетание трех разных текстур и температур — холодного темного пористого шоколада, легкой и воздушной шоколадной эспумы и горячего шоколадного соуса, которым десерт поливается, создает весьма оригинальный эффект.

Подача десерта может быть простой, но при этом эффектной. Взять, к примеру, мороженое — обычно оно выглядит скучно и уныло в креманке. Мы решили подавать мороженое с сухим льдом. В одну емкость насыпаем сухой лед, на нее ставим креманку с мороженым. При подаче официант наливает немного горячей воды на лед — весь стол покрывается клубами белого стекающегося пара, дети визжат от восторга, и взрослым нравится. Это просто, но это работает, и таким образом можно дать людям положительные эмоции — иногда надо просто подумать.

*Ананас  
со специями*





### Ольга Шрамко

кондитер-преподаватель  
Академии кулинарного искусства  
«Эксклюзив», Москва

**Ананас большой 1 шт.**  
**Банан спелый 2 шт.**  
**Вода 1 л**  
**Сахар 250 г**  
**Масло сливочное 100 г**  
**Цедра апельсина 1 шт.**  
**Цедра лимона 1 шт.**  
**Стручок ванили 2 шт.**  
**Палочка корицы 1 шт.**  
**Звездочка аниса 1 шт.**  
**Перец черный горошком 6 шт.**  
**Имбирь свежий 8 г**  
**Ром 2 ст. л.**

### БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

**Сахар 100 г**  
**Сливки HelenPro 200 мл**  
**Имбирь 50 г**  
**Сок лимона 1 шт.**  
**Цедра лимона 1 шт.**  
**Банан 2 шт.**

Ананас нарезать кольцами, бананы — дисками. Фрукты выложить слоями в глубокую емкость для того, чтобы в дальнейшем запечь в сиропе.

Воду, сахар, сливочное масло, цедру апельсина, цедру лимона, стручок ванили, корицу, анис, черный перец, свежий имбирь довести до кипения. Затем вылить на фрукты. Запекать при 170°С 50 минут. Перед подачей фламбировать ромом.

### БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Сахар довести до состояния сухой карамели, ввести теплые сливки, тертый имбирь, сок лимона, цедру лимона и бананы, нарезанные дисками. Массу заморозить. Пропустить через Rowzer, сформовать шарик, покрыть его сусальным золотом и выложить на горячие фламбированные фрукты. Оформить десерт чипсом из ананаса.

# Хрустящий мильфей с земляникой и фисташками

## ТЮИЛЬ

Масло сливочное 110 мл  
 Сахар 200 г  
 Пюре из земляники б/к 100 г  
 Мука 70 г

**МУСС ИЗ КРЕМ ЧИЗА С ФИСТАШКАМИ**  
 Сливки HelenPro 190 мл  
 Паста фисташковая 40 г  
 Желток 30 г  
 Сахар 70 г  
 Желатин 7 г  
 Крем чиз 220 г

**СОУС ВИНЕГРЕТ С ВАНИЛЬЮ**  
 Стручок ванили 1 шт.  
 Масло оливковое 100 мл  
 Пудра сахарная 30 г  
 Уксус яблочный 10 мл

**ВИНЕГРЕТ ЗЕМЛЯНИЧНО-ФИСТАШКОВЫЙ**  
 Пюре из земляники 100 г  
 Масло фисташковое 50 г  
 Пудра сахарная 20 г  
 Уксус яблочный 10 мл

## ТЮИЛЬ

Сливочное масло взбить, добавить сахар, пюре из земляники и муку. Массу выложить чайной ложкой на силиконовый коврик и отпекать при 180°С 7 минут.

## МУСС ИЗ КРЕМ ЧИЗА С ФИСТАШКАМИ

Сливки и фисташковую пасту довести до 60–70°С, ввести смесь желтков и сахара, снять с огня. Добавить желатин и крем чиз. Выложить мусс в формы и заморозить.

## СОУС ВИНЕГРЕТ С ВАНИЛЬЮ

Семена ванили, оливковое масло, сахарную пудру и яблочный уксус пробить блендером.

## ВИНЕГРЕТ ЗЕМЛЯНИЧНО-ФИСТАШКОВЫЙ

Пюре из земляники, фисташковое масло, сахарную пудру и яблочный уксус пробить блендером.

## СБОРКА ДЕСЕРТА

Мусс из крем чиза с фисташками перед подачей заглазировать и поочередно сложить: тюиль и мусс, заправить все винегретом с ванилью и землянично-фисташковым винегретом.



# Шоколадно- карамельный десерт с грушей



**ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ****Белок 100 г****Сахар 50 г****Пудра сахарная 30 г****Мука 25 г****Мука из грецкого ореха 80 г****ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС****Сахар 100 г****Сливки HelenPro 100 мл****Желток 70 г****Шоколад 70% 180 г****Сливки HelenPro взбитые 375 г****ГРУШИ В МЕДЕ****Мед цветочный 100 г****Масло сливочное 50 г****Груши свежие 500 г****ВАНИЛЬНЫЙ СПУН****Сливки HelenPro 300 мл****Стручок ванили 1 шт.****Желток 70 г****Сахар 30 г****ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ**

Белки взбить с сахаром и сахарной пудрой, добавить муку и муку из грецкого ореха. Выпекать при 175°C 10 минут как рулетный бисквит.

**ШОКОЛАДНО-****КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС**

Сахар довести до состояния сухой карамели, затем ввести горячие сливки, желтки и все вылить на шоколад. Добавить взбитые сливки. Мусс выложить в формы и заморозить.

**ГРУШИ В МЕДЕ**

В сотейнике растопить мед и сливочное масло, обжарить груши и слегка протушить.

**ВАНИЛЬНЫЙ СПУН**

Сливки с ванилью довести до 70°C и ввести смесь желтков и сахара. Сварить заварной крем. Его можно подавать как в теплом, так и в замороженном виде.

**СБОРКА ДЕСЕРТА**

Груши выложить в тарелку, далее уложить тонкий диск орехового бисквита, на него — заглазированный шоколадно-карамельный мусс. Сверху разместить замороженный ванильный спун.

**КАРДАМОННЫЙ СОУС**

Сахар 115 г

Вода горячая 300 мл

Зеленые семена кардамона 4 г

Пектин 10 г

**ЛИМОННО-МИНДАЛЬНЫЙ МУСС**

Сливки HelenPro 200 мл

Паста миндальная 50% 50 г

Желток 80 г

Сахар 30 г

Лимон и цедра 2 шт.

Желатин 3 г

Сливки HelenPro взбитые 200 г

**КРОКАН С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ**

Масло сливочное 200 г

Пудра сахарная 200 г

Сироп глюкозы 150 мл

Лимон 1 шт.

Мука 150 г

Розмарин толченый 10 г

**АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ**

Дольки грейпфрута 200 г

Сок апельсиновый 300 мл

Сахар 150 г

Агар-агар 2 г

**КАРДАМОННЫЙ СОУС**

Сахар (100 г) довести до состояния сухой карамели, ввести горячую воду, семена кардамона. В конце добавить смесь сахара (15 г) и пектина.

**ЛИМОННО-МИНДАЛЬНЫЙ МУСС**

Сливки и миндальную пасту довести до 70°C, добавить смесь желтков и сахара, затем сок и цедру лимонов. Снять с огня, ввести желатин и взбитые сливки. Выложить в формы и заморозить.

**КРОКАН С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ**

Взбить сливочное масло с сахарной пудрой и сиропом глюкозы, добавить сок и цедру лимона, затем ввести муку и толченый розмарин. Чайной ложкой выложить на силиконовый коврик, тонко распределить. Отпекать при 180°C 8 минут.

**АПЕЛЬСИНОВОЕ ЖЕЛЕ**

Грейпфрут очистить, нарезать вдоль пластинами или вырезать сегменты. Из апельсинового сока, сахара и агар-агара сварить желе и выложить на сегменты грейпфрута.

**СБОРКА ДЕСЕРТА**

Мусс выложить на апельсиновое желе, поставить крокан и все заправить кардамоновым соусом.

*Ривьера*

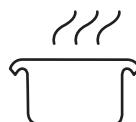




Секреты  
Ольги Шрамко



## Продукт



## Технология



## Подача

Шоколад — продукт, с помощью которого можно слепить абсолютно все. Как черный, так и белый люблю одинаково. Но есть еще и такой продукт, с которым в России сейчас работают не многие кондитеры, — карамель. Я считаю, что это материал безграничных возможностей для оформления и изготовления уникальных композиций. Работать с ней безусловно трудно и опасно, необходимы лампы, без которых не обойтись, так как карамель в работе должна всегда оставаться горячей. Но в небольшом распространении этого продукта заключается его преимущество. Умение работать с редким материалом — вот секрет успеха!

В деле кондитера, безусловно, самый важный и главный инструмент — собственные руки. Но, к счастью, сейчас существует много современного полезного оборудования, которое очень облегчает работу, без него процесс создания кондитерских шедевров был бы очень трудоемким. Я уже не представляю своей работы без миксера, без пароконвектоматов, шкафа шоковой заморозки, тестораскаточной машины. Но, конечно, у меня есть маленькая мечта — темперирующая машина, с помощью которой я смогу быстрее воплотить свои шоколадные идеи в жизнь.

Как преподаватель, могу сказать, что нужно не просто успевать за современными тенденциями в кондитерском деле, нужно еще предчувствовать и опережать. Необходимо постоянно развиваться, двигаться вперед, придумывать новые техники. Мы можем использовать известные и знакомые ингредиенты, но по-новому — тем и удивлять! Вот, например, недавно я сделала черный круассан. Этот цвет, как ни странно, уверенно вошел на кондитерский рынок. Сейчас очень популярны бургеры с черными булочками, есть и черное мороженое. А вот черных круассанов в России еще не делали. Когда у вас есть свой секрет, своя фишка, это здорово. Вы всегда найдете своего клиента.

*Robot Coupe помогает в разнообразных технологических процессах: пока вы занимаетесь основной деятельностью, машина сварит мармелад идеальной консистенции из замороженных ягод и фруктов, что дает еще и существенную экономию. При помощи Robot Coupe возможно сварить идеальный заварной крем любой плотности и консистенции, основу для мороженого и сорбета.*



По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»  
обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.  
Тел.: (495) 921-3625, [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru), e-mail: [podpiska@restoved.ru](mailto:podpiska@restoved.ru)

# СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КОНДИТЕРОВ

*рецепты, продукты, технологии, подача*

**Генеральный директор:** Дмитрий Одинцов

**Составитель:** Елена Аносова

**Редакторы:** Ольга Родионова, Ксения Суворова

**Обложка и дизайн-макет:** Екатерина Кравцова

**Дизайн и верстка:** Виорел Стришка

**Фотографы:** Анна Гофман, Мария Ионова-Грибова, Юрий Лукин

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

Подписано в печать 12.02.2018. Формат 60 × 90 ¼. Бумага мелованная.

Гарнитура Charter. Печать плоская офсетная.

Усл.-печ. л. 20. Тираж 5000 экз. Заказ № .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»

115093, Москва, ул. Дубининская, 90

Тел.: (495) 921-3625

E-mail: [info@restoved.ru](mailto:info@restoved.ru)

на правах рекламы

