



**МЫ НЕ ТОЛЬКО ПРЕВОСХОДНО ПЕЧЕМ ХЛЕБ И МАСТЕРСКИ ДЕЛАЕМ ТОРТЫ И КОНФОТЫ, НО ЕЩЕ И ВКУСНО ИХ ЕДИМ**

# Кондитерский РАЙ

Когда произносят словосочетание «кондитерский цех», ассоциативно возникает чувство легкости и нежности. Ощущение мягкого теста, сравнимого с только что набитой пуховой периной. Люди в идеально белых костюмах в полной тишине колдуют над своими шедеврами и чарующий, ни с чем несравнимый, возвращающий в детство — запах сдобы.

**К**ондитерский рай Кондитеров можно сравнить с ювелирами, только их изделия не так долговечны, а радости, наверное, приносят больше. Красота праздничного торта, процесс разрезания его на порции (немного грустное зрелище) и, наконец, Вы ощущаете нежность и прекрасный вкус кондитерского изделия, вряд ли описанные мною действия оставляли кого-то равнодушным. Кондитеры — это добрые волшебники, которые приносят людям радость. А как бы Вы еще называли людей, которые каждый день сталкиваются с таким таинством, как выпекание хлеба? Самый древний продукт, без которого немислима

ни одна трапеза в мире, будь то домашнее застолье или богатый банкет в фешенебельном ресторане. А утренние хрустящие булочки или круассаны к чашке ароматного кофе... Сложно представить себе комфортное существование без всех этих маленьких, но очень приятных радостей.

Так как нам очень нравится радовать наших гостей, мы решили сделать еще один шаг на встречу Вам и собрали самых добрых волшебников, которые производят на свет сладкие жизненные радости с разными вкусами хитростями и хотим этим поделиться с Вами.

«Уже не важно, где вы находитесь и что Вас окружает, — из воды и муки Вы непременно сотворите чудо». Ришар Бертини

## О хлебе

Давайте поговорим о хлебе, о деревенском хлебе. Хлеб — объект для современного горожанина сказочный. Где-то глубоко в памяти живет образ теплой, живой, с толстой сладковатой коркой и ноздреватым мякишем ковриги. Пытаешься вспомнить, но тут в телевизоре возникает бабуля в ленноновских очках из очередной потемкинской деревни, рекламирующая заводской продукт, и образ стирается.

Для того чтобы печь хлеб, не нужно никаких хитроумных приспособлений, достаточно самой обычной духовки, муки, воды и соли. Вместо свежих дрожжей, которые до сих пор трудно достать не только в России, но и во многих других странах, для деревенского хлеба можно выводить свою собствен-

Один из наших любимых рецептов приготовления, все просто, натурально, а главное – вкусно!

Картофель - 300 г  
Смесь прованских трав (сухая) - 1 ст. ложка  
Оливковое масло - 1 ст. ложка  
Мука - 400 г  
Дрожжи (свежие) - 10 г  
Соль - 2 ч. ложки

## Картофельный ХЛЕБ с прованскими травами

Картофель отварить, отвар слить в посуду и приготовить пюре. Залить 250 мл картофельного отвара травы и оливковое масло, добавить дрожжи, половину муки и оставить под полотенцем на 30 минут. После чего добавить в миску картофельное

пюре и оставшуюся муку. Все тщательно вымесить, присыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить тесто в тёплое место на 1 час. Затем обмять тесто, переложить его в форму, снова присыпать мукой и оставить

в форме на 1-1,5 часа. С формой нужно обращаться очень аккуратно, так как в случае ее резкого передвижения тесто может осесть. Выпекать хлеб в предварительно разогретой до температуры 220 градусов духовке в течение 25-30 минут.

**НИКАКОЙ ДРУГОЙ ЗЛАК, КРОМЕ РЖИ, НЕ ДАЕТ ВЫПЕЧКЕ ТАКУЮ ГЛУБИНУ ВКУСА**



Цены действительны на момент публикации.

ную хлебную закваску. В русских деревнях дежу — деревянную емкость, в которой замешивали хлеб, — никогда не мыли. Остатки теста, в которых от предыдущего замеса жили дикие дрожжи, служили началом нового хлеба и поднимали новую порцию теста. Этот «дикий» способ хлебопечения сейчас стал самым модным; рецептами выведения закваски полон интернет.

## Варианты заквасок

Вот хотелось бы рассказать о самом простом варианте закваски: смешайте теплую воду с хлебопекарной мукой хорошего качества и оставьте эту смесь в теплом месте на 36 часов, пока она не начнет бродить. Можете добавить в нее йогурт или, например, мед и фрукты. Эти добавки послужат кормом для диких дрожжей, усилят брожение и сделают вкус готового хлеба еще ярче. Еще один важный момент — перед началом работы не стоит обрабатывать поверхности на кухне моющими антибактериальными средствами. Конечно, соблюдать правила гигиены необходимо; но не забывайте, что, замешивая закваску, вы рассчитываете на действие дрожжей, которыми пропитан воздух. И наконец, помните, чтобы сделать хлеб на закваске в первый раз, нужно много времени. Зато, когда вы сделаете первую порцию закваски, Вы сможете печь постоянно!



Ценность закваски еще и в том, что без нее невозможно испечь полноценный ржаной хлеб. Ведь когда дети в школьных сочинениях писали, что в России — самый лучший хлеб в мире, речь шла именно о ржаном. Никакой другой злак не дает выпечке такую глубину вкуса.

## Ирландский хлеб

А теперь поговорим об Ирландском содовом хлебе (Irish Soda Bread). Его мы тоже с удовольствием выпекаем. Делать ирландский хлеб на соде получается намного быстрее, чем дрожжевой. Впрямь заготавливать хлеб на соде не стоит. Лучше сразу есть его горячим, растопив сливочное масло на его теплой сытной мягкости. Ирландцы готовят содовый хлеб к Paig из баранины или другому вкусному обеду или ужину с мясом, отмечая День Святого Патрика, Пасху или другие праздники, когда за столом собирается вся семья.

В классическом рецепте ирландского хлеба на соде есть только мука, пищевая сода, соль и пахта. Пахта — это обезжиренные сливки, которые остаются как водичка после взбивания сливочного масла. В ирландских рецеп-



тах используется сквашенная пахта, то есть — кисломолочный напиток, похожий на натуральный йогурт. Кислая среда молочного продукта необходима для того, чтобы при соединении с содой началась реакция с выделением двуокси углерода. То есть, пузырьки углекислого газа, которые получаются при смешивании кислой основы и соды, начинают разрыхлять тесто и выпечка растет и поднимается. Именно поэтому простое нежирное молоко или обезжиренные сливки для хлеба

на соде никак не подойдут, только кисломолочные напитки.

Конечно, мы не упускаем из внимания — Картофельный хлеб. Этот хлеб обладает едва уловимым приятным запахом печеной картошки, аппетитной хрустящей корочкой и просто изумительным вкусом. Приготавливают его традиционно из смеси пшеничной и ржаной муки с добавлением картофельного пюре.

Один из наших любимых рецептов приготовления, все просто, натурально, а главное — вкусно!

История и Культура хлеба очень обширна и интересна, так не будем нарушать традиции ведь ценность хлеба очень велика, так как появляется он благодаря нелегкому труду!

Хлеб из супермаркета напичкан искусственными добавками и от того усваивается плохо, а многие люди думают, что это у них аллергия на пшеницу). Давайте правильно выбирать и покупать, а лучше, печь самим. Хороший хлеб полезен, а плохой не очень — вот, собственно, и все. Это касается любой еды: свежий бургер из качественного мяса — отличная штука, а дешевый с добавками и наполнителями — нет!



ШОКОЛАДНАЯ  
СОНАТА

**А** теперь о самом сладком и немного калорийном. Шоколад — удивительный продукт, наделенный массой достоинств: во-первых, высока его энергетическая ценность, объясняемая большим содер-

жанием калия, магния и витамина А, а также теобромину, который является безопасным антидепрессантом и может чудесным образом развеять печаль. Для достижения вкусового баланса при производстве шоколада требуется строгое соблюдение технологии и поддержание дисциплины. Мы считаем, что без преданности и страсти в своем

деле невозможно сотворить прекрасное или совершить великое. Создание этого удивительного лакомства — дело непростое.

Конфеты имеют разную технологию приготовления. Как же мы творим эти вкусности:

**Корпусные конфеты.** Темперированный шоколад, выливается в специаль-

Немного про Багеты на опаре. Опара — это другой, жидкий вид закваски, в ее основе лежат заводские, а не дикие дрожжи. Франция узнала о ней благодаря польским пекарям. Опара делает хлеб воздушнее, вкус его слаще, и придает красивый оттенок корочке.

## Наш РЕЦЕПТ приготовления ОПАРЫ:

### Вам потребуется

- 5г. свежих дрожжей
- 350г. воды
- 300г. пшеничной хлебопекарной муки
- 50г. обойной ржаной муки

### Приготовление:

Размешайте в миске дрожжи с водой. Добавьте всю муку и перемешайте хорошенько с помощью скребка. Накройте миску большим пакетом для заморозки продуктов, закрепите резинкой. Поставьте на ночь в холодильник или оставьте на 4-5 часов при комнатной температуре, чтобы тесто подошло (мы предпочитаем оставлять в холодильнике — чем медленнее тесто подходит, тем вкуснее будет хлеб, с характерным мякишем и корочкой)



## РЕЦЕПТ от Алексея Багина

УПРАВЛЯЮЩИЙ IRISH PUB RESTAURANT O'HARA

Как Вы думаете, что вкуснее - есть мороженное и запивать его пивом, или пить пиво и заедать его мороженым...? Многих наверняка возмутил мой вопрос - «Пиво и мороженное вообще не сочетаемые продукты»- скажете Вы и будете...неправы. Мороженное, в сочетании со старым, добрым «Guinness» даёт великолепный десерт, под одноименным названием. У нас в «O'Hara», даже несочетаемые продукты превращаются в шедевры кулинарии. Мороженное приготавливаем в специальной фрезерке для мороженого, затем при интенсивном помешивании добавляем ледяной Guinness и лед, фундук и вафельную крошку. Оставляем для замораживания. Подаётся в креманке с двумя кусочками меда в сотах.



### Мороженное «Guinness»

#### Состав на 5порций:

Мороженное бельгийское ванильное — 750 гр.  
Орех фундук (дроблённый, карамелизированный) — 100гр.  
Крошка вафельная — 50 гр.  
Стаут «Guinness» - 100 мл  
Мёд — 50 гр.





## РЕЦЕПТ ОТ Юлии Александровой

АДМИНИСТРАТОР РЕСТОРАНА MILANO RICCI

рискнула провести этот эксперимент, были в восторге. Мороженное, изготовленное своими руками, да ещё и по итальянскому рецепту, превзошло все ожидания. Если Вам интересно, я поделюсь с Вами. Пробуйте, у Вас обязательно получится!

### Итак, к делу! Вам понадобится:

540 мл сливок 33-35%, 6 яиц, 140 г сахара. Для приготовления крокоте: сахар 80 г Орехи (микс) 120 г

### Приготовление крокоте:

сахар плавим на сковороде до карамельного цвета, выливаем на силиконовый коврик и охлаждаем, затем измельчаем в блендере в мелкую пыль.

Орехи (микс) измельчаем в блендере в мелкую крошку. Смешиваем ингредиенты. Яйца взбиваем с сахаром 15-20 минут на максимальной скорости, после ставим охлаждаться.

Охлаждённые сливки взбиваем. Взбитые яйца соединяем со сливками. Форму для десерта выстилаем фольгой. Выкладываем в форму половину полученной массы, кладем и равномерно распределяем крокоте и покрываем оставшейся массой. Накрываем фольмой и ставим в морозилку на 6-8 часов. Перед подачей на стол украшаем любыми свежими ягодами, мне нравится клубничка. Приятного аппетита!!!

Огромное количество видов мороженого представлено сегодня на суд покупателей. Я думала, что удивить меня будет ох как сложно. Но как-то раз я подглядела за работой нашего Шеф-повара, который готовил итальянское мороженное "Семифредо". Дома я восстановила по памяти все действия Александра и...не пожалела об этом, и друзья мои, для которых я

новую форму, затем выбивается. Это делают для того чтобы образовался корпус будущей конфеты. Затем в каждую конфету добавляем разнообразные начинки, и сверху выкладываем слой шоколада, закрывая при этом начинку. (таким образом, мы делаем дно будущей конфеты). Как только шоколад застынет — выбиваем конфеты из формы.

**Конфеты на основе замешанной массы.** Существуют виды типа Трюфель (классический, белый, ореховый). Так же есть обливные конфеты, которые обливаются различными видами шоколада, как классическими, так и ароматизированными (клубничный, медовый, лимонный, апельсиновый).  
**Темперирование шоколада.** Данный процесс подразумевает нагревание его до температуры 50 г. В результате происходит разрушение кристаллической решетки молекул масла какао. При последующем охлаждении до 30 градусов структура связей восстанавливается, а при новом слабом нагревании кристаллы создают идеальные цепочки. Температура нагревания зависит от типа шоколада, но главное — придать продукту завершённый вид и вкус, а значит, он должен легко формироваться, иметь ровный блеск.



Уютное городское кафе «У Бильбо» - это мир сказки, а в сказках бывает все, даже самое невероятное. Предлагаю Вашему вниманию «Бруан-буан» - классический французский десерт. Изюминка этого лакомства - горячий шоколад в середине бисквитного кекса. Представьте, что у Вас на тарелке находится маленький макет земного шара. Надавлив на поверхность кекса десертной ложкой, горячая шоколадная «лава» вытекает на поверхность, освобождая недра. Путешествие к центру Земли успешно состоялось ...

### Приготовление:

Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане. Желтки взбить в крепкую пену с сахаром. Добавить муку в три приема, перемешать. Ввести растопленный шоколад и сливочное масло. Формочки (лучше силиконовые) смазать изнутри сливочным маслом. Наполнить их на две трети, разогреть духовку на 170 градусов, поставить в духовку и выпекать 8 минут, чтобы шоколад внутри остался жидкий. Подаем с шариком ванильного мороженого и клюквенным соусом!!! Запиваем ароматным чаем, например, «Говори мне о любви»! Наслаждаемся...)

## РЕЦЕПТ ОТ Наталии Миндияровой

УПРАВЛЯЮЩЕЙ КАФЕ «У БИЛЬБО»



### Как же получить такой эффект:

Рецепт на 10 порций:  
сахар 100гр  
мука 100гр  
сливочное масло 200гр  
яйцо (желток) 10 шт  
горький шоколад – 300гр.



## СОВЕТ ОТ Ольги Савельевой

ШЕФ-КОНДИТЕР

Я надеюсь, у нас получилось заинтересовать Вас путешествием по чарующему миру кондитерского искусства. Вы почерпнули для себя много интересного, и если возникнет желание доверить нам свой праздник, попробуйте торты нашего изготовления. Профессиональное изготовление тортов - это огромная ответственность и мы это ясно осознаем.

Свадьба или юбилей, день рождения или праздник Вашего ребенка, все свои знания и волшебство мы применим, чтобы Ваш праздник остался у вас в памяти надолго. Мы любим то, что мы делаем, и частичка этой любви перейдет к Вам, вместе с нашим кулинарным шедевром. Пробуйте и наслаждайтесь, мы рады стараться для Вас!!!

Итальянский ресторан-пizzeria Milano Ricci  
Московский прспект, 109А  
тел.: 246-90-32, 247-78-88 www.milanoricci.ru  
www.restoran-on-line.ru

O'HARA IRISH PUB  
RESTAURANT HOTEL  
ул. Хользунова, 121г  
www.oharapub.com

Уютное городское кафе «У Бильбо»  
ул. Генерала Лизюкова, 46А  
тел.: 241-75-44, 241-88-00  
www.bilbo.ru www.bilboshop.ru