

# кондитерская школа Лилии Завадской



подборка рецептов

## К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

# ТАРТАЛЕТКИ СО СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ И СЕЛЬДЮ

*Если вам слегка надоела привычная селедка под шубой, разнообразьте подачу!*

*Шикарные тарталетки со свекольным муссом и кусочками сельди - это не только эффектно, но и рыбу не надо чистить!*

*Просто купите хорошую селедку кусочками в масле!*



**На 12-15 мини-тарталетов диаметром 3-4 см**

130-150 отварной свеклы

1 ст л сметаны 20%

1 ст л майонеза

50 г моцареллы или любого другого сыра

2 средних зубчика чеснока

Соль, перец по вкусу

\*\*\*

Я взяла покупные тарталетки, можно приготовить самостоятельно. Отварную или запечённую свеклу нарезаем кусочками и пробиваем в блендере до однородного состояния.

Если свекла сильно водянистая, лучше слегка отжать, иначе потом мусс быстро пропитает тарталетки и они размокнут.

Смешать со сметаной и майонезом, выдавить сюда же чеснок, натёртый на мелкой тёрке сыр.

Посолить и поперчить по вкусу. Все хорошо перемешать до однородной массы.

Переложить в кондитерский мешок, чтобы было удобнее наполнять тарталетки. Или можете сделать это ложкой.

Наполнить свекольным муссом тарталетки, сверху положить кусочек солёной вкусной селедочки.

**ПОДПИШИСЬ НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ШКОЛЫ С РЕЦЕПТАМИ**

**нажимай, чтобы подписаться**

# ЗАКУСОЧНЫЙ ГРИБНОЙ РУЛЕТ

*Грибной рулет с начинкой из двух видов сыра - сочный, вкусный, настоящее крашение любого праздничного стола!*

Так что обязательно попробуйте, он удивит вас и ваших гостей!



## **Рулет:**

110 г шампиньонов (в готовом виде, сырых надо взять примерно 200-250 г)  
25 г муки пшеничной  
110 г молока  
2 яйца кат.С1

## **Крем**

100 г сливочного творожного сыра  
30 г сметаны 20%  
50 г твёрдого сыра (натереть)

Шампиньоны обжарить до румяности. Присолить, присыпать любимыми травами, поперчить.

Чуть остудить, добавить к грибам муку, хорошо размешать, влить молоко, тоже хорошо размешать и на среднем огне, постоянно помешивая, довести до кипения и проварить минуту. Снять с огня, остудить.

Взбить в пышную белую пену с мягкими пиками яйца с щепоткой соли. Добавить к этой массе 1/3 часть грибной массы, перемешать до однородности. Затем объединить с оставшейся яичной массой и уже перемешивать аккуратно. Присолить при необходимости.

Разрывать на силиконовом коврик пласт теста примерно 15\*25 см. Выпекать при 160-180 около 15 мин. горячий пласт бисквита прямо на коврик завернуть в рулет и оставить остывать.

Для крема соединить сметану и сливочный сыр, натёртый сыр. Бисквит развернуть, нанести на него крем, снова завернуть в рулет. Завернуть плотно в пищевую плёнку и дать стабилизироваться в холодильнике 1-2 часа. Затем нарезать и подавать!

**ПОДПИШИСЬ НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ШКОЛЫ С РЕЦЕПТАМИ**

**нажимай, чтобы подписаться**

## ТЕРРИН ИЗ КУРИЦЫ С ФИСТАШКАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Террин - это блюдо из мяса или овощей, чаще всего оно запекается в духовке и представляет собой что-то среднее между паштетом и запеканкой.

Не такое однородное, как паштет, но нежнее, чем запеканка.

Террин готовится практически без вашего участия- надо только смешать ингредиенты, уложить в форму и запечь!  
В общем, приготовить как нечего делать!



150 г куриного фарша (или индейки)  
100 г фарша из говядины или свинины  
1 луковица  
1 зубчик чеснока  
2 желтка  
50 г фисташек  
40 г чернослива  
Соль, перец, пряные травы по вкусу

Духовку разогреть до 160С.

Лук мелко нарезать и обжарить до прозрачности.

Чернослив нарезать на мелкие кусочки, фисташки обжарить до аромата.

Подготовить форму для террина - я пекла в кексовой 11\*20 см.

Форму простелить промасленным пергаментом.

Смешать оба вида фарша (можно использовать только куриный), вмешать желтки, мелко порезанный чеснок, обжаренный лук и хорошо объединить.

В последнюю очередь ввести фисташки и чернослив и распределить их по мясной массе.

Распределить по форме, разровнять поверхность.

Поставить форму с террином на противень на средний уровень духовки.

Верх формы прикрыть фольгой или пергаментом.

Снизу поставить ещё один противень, куда вылить стакан воды.

Выпекать на водяной бане около 1.5 часов.

Вынуть из духовки, сверху положить небольшой груз, убрать остывать на 8-10 часов или убрать в холод.

**ПОДПИШИСЬ НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ШКОЛЫ С РЕЦЕПТАМИ**

**нажимай, чтобы подписаться**

## ПТИЦА В СОЛЕНАДЕ

*Вымачивание в солёном растворе – соленаде - помогает сохранить мясо при дальнейшем приготовлении сочным и нежным.*

*Раствор проникает глубоко в мясо, позволяя равномерно и до самых костей пропитаться солью, а это особенно актуально для жирных гуся и утки.*

*Также раствор позволяет мясу удерживать жидкость внутри во время запекания, а значит, оно получается более сочным.*



В соленаде можно приготовить любую птицу, свинину или рыбу. Соль растворяем в холодной воде и в полученный раствор погружаем птицу целиком и полностью.

**Как правило, на 1 л воды берётся 6-10 соли.**

Я делала так: брала 7 г соли на 1 л воды, курица была весом 1.8 кг. 100 г воды от общего количества нагрела и ввела соль, чтобы ускорить процесс растворения.

Затем смешала эту воду с остальной холодной водой.

Для жирного гуся или утки надо увеличить количество соли на литр воды. Оставить птицу в соленаде на 8-12 часов.

Вымоченную птицу обмыть водой, хорошо обсушить.

Если готовите курицу, то под кожу в области грудки ввести нарезанное тонкими ломтиками сливочное масло. Затем птицу можно натереть травами, перцем, а вот солить уже не надо.

Можно нафаршировать яблоками, апельсинами, мандаринами, лимоном, черносливом. Я добавляю как в брюшко, так и обкладываю птицу.

Укрыть фольгой, запекать в духовке при 90 около 2-3 часов в зависимости от веса птицы.

Я готовила при 150С около 1,5 часов.

Птица готова, когда температура внутри мяса составляет 75С. Это можно проверить термометром с щупом.

За 15 мин до конца приготовления убрать фольгу, увеличить нагрев до 250С, чтобы корочка подрумянилась.

**ПОДПИШИСЬ НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ШКОЛЫ С РЕЦЕПТАМИ**

**нажимай, чтобы подписаться**

*Десять мин на подготовку, полчаса в духовке, и вот уже вы наслаждаетесь сочной рыбкой в хрустящей оболочке!*

*Все, как мы любим - так чего же мы ждём, давайте готовить!*

*Такая рыбка в шубке отлично подойдёт на праздничный стол в качестве горячего блюда!*



## Рецепт

Упаковка слоеного дрожжевого теста

Кусок охлаждённого лосося весом ~400-600 г

2 упаковки свежего шпината (200-250 г)

3-4 ст л сливочного сыра (Креметте, Альметте, Хохланд и тд)

Шпинат притушите на сковороде пару минут, он уменьшится в объёме в 2 раза.

Из упаковки замороженного слоеного теста понадобится 1 пласт.

Разморозьте и раскатайте по размеру вашего куска лосося - по высоте больше рыбы на 1-2 см, а по ширине - в 2 раза больше, чтобы можно было завернуть.

Мысленно определите, куда поместите кусок лосося. Смажьте эту часть теста щедро сливочным сыром. Сыр можно чуть подогреть в микроволновке, чтобы легче намазывался.

На сыр шпинат, присолите.

Сверху положите рыбу, очищенную от кожи. Присолите и поперчите. Заверните рыбу в тесто.

Края смажьте желтком или молоком и вилкой или руками защипайте их.

Острым ножом сделайте красивые надрезы на поверхности теста. Смажьте тесто желтком или молоком, смешанным с желтком.

Выпекать при 160-170С около 30-40 мин, рыба должна оставаться сочной внутри, а тесто - подрумяниться, краешки станут хрустящими.

Достаньте из духовки, дайте отдохнуть 10 мин. И - наслаждайтесь!

*Шоколадная карамель готовится проще некуда, а смотрится потрясающе!*

*Разлейте ее в красивые баночки, обвяжите красивой лентой с биркой – и сладкий подарок готов!*



## Рецепт на объём ~180-200 г

100 г сахара

110 г сливок 33%

20 г горького шоколада 70% или 30 г тёмного шоколада 54,5%

30 г сливочного масла 82.5%

В сотейнике с толстым дном (это важно) растопить сахар до янтарного состояния.

Параллельно нагреть сливки до первых признаков кипения, но не кипятить, чтобы не испарялась лишняя жидкость.

Деглазировать карамель горячими сливками в 3 приема, каждый раз хорошо перемешивая массу.

Варить на среднем огне, постоянно помешивая, до 103С.

Параллельно высыпать шоколад в высокий пластиковый стакан. Вылить сверху на него готовую горячую карамель.

Дать постоять 1 мин, затем пробить блендером.

Добавить нарезанное кусочками сливочное масло, снова пробить блендером до гладкой эмульсии.

На этом этапе, если хотите, можете добавить щепотку соли. Разлить по баночкам или стаканчикам, украсить.



*Брауни- это идеальный вариант чего-то быстрого, шоколадного и потрясающе вкусного!*

*Мак даст приятную хрустинку и текстуру, поэтому очень рекомендую попробовать с ним!*



140 г молочного (от 33%) шоколада  
140 г качественного сливочного масла 82,5%  
110 г сахара  
2 яйца кат С1  
50 г пшеничной муки  
20 г качественного несладкого какао-порошка  
20 г мака

Шоколад и нарезанное кусочками масло аккуратно растопить в свч или сотейнике с толстым дном, импульсами и постоянно перемешивая, чтобы не перегреть шоколад.

В горячую массу добавить сахар, размешать венчиком и оставить на 3-5 мин, чтобы сахар слегка растворился.  
Сахар лучше взять мелкий.

В тёплую массу добавить яйца, перемешать венчиком до однородности. Ввести муку, какао, перемешать до однородности, ввести мак, перемешать. Не вымешиваем долго, все это занимает буквально секунды.

Вылить в разъёмную форму или рамку 18 см.

Выпекать при 180С около 20-25 мин, в серединке брауни останется чуть мягким, поверхность будет слегка проминаться под пальцем.

Не передержите, но и не оставляйте его сырым.



# ТОРТ ЧАРОДЕЙКА

*Был в Советском союзе такой торт -  
Чародейка.*

*Тот самый случай, когда в торте собрали  
все мое самое любимое!  
Поэтому я не удержалась и приготовила  
его дома.*

*Я взяла проверенный бисквит и свой  
любимый рецепт заварного крема,  
а вместо глазури - шоколадный ганаш.*



## **Бисквит**

4 яйца С1  
120 г сахара  
120 г муки

Взбить сахар с яйцами до пышной белой массы. Частями подсыпать муку, вымешивать на низкой скорости, стараясь не потерять объём. Выпечь в кольцо 18 см до сухой палочки. Остудить. Разрезать на 2 коржа.

## **Заварной крем с шоколадом**

500 г молока 3.2%  
90 г желтков  
90 г сахара  
45 г кукурузного крахмала  
5 г желатина (180-200 блюд)+30 г воды  
150 г белого шоколада 30-34%

Смешать желтки с сахаром, крахмалом. Молоко довести до кипения, 1/3 часть влить в желтковую смесь, интенсивно размешивая. Эту смесь влить обратно к горячему молоку, все время мешая.

Варить до 102С на самом слабом огне, постоянно мешая.

Снять с огня, добавить набухший желатин, размешать и вылить на шоколад. Подождать 1 мин и пробить блендером до однородности.

Перелить в широкую плоскую посуду, накрыть плёнкой в контакт и быстро остудить.

## **Ганаш**

100 тёмного шоколада  
100 г сливок 33%

Горячие сливки вылить на шоколад, пробить блендером до однородности. Слегка остудить перед использованием.

**ПОДПИШИСЬ НА ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ ШКОЛЫ С РЕЦЕПТАМИ**

**нажимай, чтобы подписаться**