



Кулинарный мастер-класс №1

Программа мастер-класса:
19:00 – 20:30

Настоящий Английский Новый Год:

1. Говядина Веллингтон и печеный картофель с травами
2. Шоколадный кекс



2 ПОРЦИИ

НОЖ, ДОСКА, ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ, СКАЛКА,
ПРОТИВЕНЬ, ПЕРГАМЕНТ, КРЕМАНКИ, ВЕНЧИК,
КОВШИК, ЛОПАТКА СИЛИКОНОВАЯ,
ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ,
СКОВОРОДА, ДУХОВКА, МИСКИ



Говядина Веллингтон



Ингредиенты:

Говяжья вырезка – 200 г
Шампиньоны – 50 г
Грецкий орех – 40 г
Тесто звездное слоеное б/д – 250 г
Корнишон маринованный – 30 г

Лук репчатый – 40 г
Горчица – 100 г
Бекон – 70 г
Сливки 33% – 30 г
Сухари панко – 40 г

Приготовление:

- ❄ Говядину поперчить, посолить и обжарить со всех сторон до получения корочки и обмазать горчицей (после этого отправить отдыхать).
- ❄ Обжариваем лук, нарезанный мелким кубиком.
- ❄ Грибы и корнишоны также мелко режем и поочередно обжариваем с луком.
- ❄ Тесто раскатываем в квадрат, посыпаем дно теста сухарями.
- ❄ Выкладываем сверху бекон и начинку из грибов, лука и корнишонов.
- ❄ Сверху посыпаем измельченными орехами.
- ❄ Выкладываем говядину и плотно закрываем тесто, чтобы тесто облегло начинку.
- ❄ Кладем швом вниз.
- ❄ Смазываем яйцом и отправляем в духовку, нагретую до 180 градусов, на 15-20 минут.



Печеный Картофель с травами

Ингредиенты:

Картофель – 200 г
Розмарин – 5 г
Чеснок – 5 г
Паприка копченая – 2 г
Соль, перец – 2 г
Масло оливковое – 50 мл

Приготовление:

- ❄ Картофель промыть и нарезать дольками.
- ❄ Чеснок и иголки розмарина мелко порубить.
- ❄ Смешать картофель, розмарин, чеснок, паприку, соль и перец, добавить масло.
- ❄ Отправить запекаться в духовку при 200 градусах на 15–20 минут.

Шоколадный Кекс

Ингредиенты:

Сливочное масло - 110 г	Молоко - 120 мл	(2-4 порции)
Мука - 280 г	Грецкий орех - 60 г	
Разрыхлитель - 10 г	Шоколад - 60 г	
Соль - 0,5 г	Какао - 50 г	
Сахар - 180 г	Груша - 150 г	
Яйца - 2 шт		

Приготовление:

- ❄ Венчиком смешать муку, соль, разрыхлитель. Миксером взбить сливочное масло с сахаром.
- ❄ Затем по одному добавлять яйца.
- ❄ Затем постепенно вносить всю муку и какао до однородного состояния.
- ❄ Разложить тесто для кекса.
- ❄ Вдавить в тесто разрезанную грушу.
- ❄ Поставить будущие кексы в разогретую до 190 градусов духовку на 30 минут.