



Кулинарный мастер-класс №2

Программа мастер-класса:
20:30 – 22:00

Рождественский обед

1. Утиная грудка
2. Меренговый рулет с малиной



2 ПОРЦИИ

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



Утиная грудка с пьяной грушей в вине



Ингредиенты:

Груша конференц - 150 г (1 шт.)
Красное сухое вино - 200 мл
Виноградный сок - 300 мл
Мед - 50 г
Сахар - 250 г
Апельсин - 250 г (1 шт.)
Палочка корицы - 1 шт.
Гвоздика - 2 шт.


Звездочка бадьяна - 4 шт.
Утиная грудка с кожей - 250 г (1 шт.)
Соль - 5 г
Перец - 5 г
Чеснок - 10 г
Тимьян - 0,2 г
Физалис - 30 г (на украшение)

Для соуса:

Клюква мороженая - 70 г
Красное вино - 60 г
Сахар - 30 г

Приготовление:

- ❄ Грушу помыть и аккуратно удалить с них кожицу, сохранив плодоножку.
- ❄ В сотейник влить красное вино, виноградный сок, мед, сок апельсина и цедру, сахар, корицу, гвоздику и бадьян. Переставить на плиту и подогреть, постоянно перемешивая, пока не растворится сахар.
- ❄ Грушу добавить в сотейник и варить на слабом огне 20 мину, иногда надо переворачивать.



❄️ Подготовить утиную грудку, сделать ромбовидные надрезы на коже, натереть солью, перцем и оливковым маслом, добавить немножко цедры апельсина. На хорошо прогретую сковороду выложить грудку кожей вниз, затем через 1,5 минуты перевернуть и поливать жиром, вытекающим из утки. Готовить ещё две минуты и довести в духовом шкафу (190 градусов) до требуемой степени прожарки.

❄️ Клюкву всыпать в сотейник, засыпать сахаром и прогреть до тех пор, пока не начнет выходить сок, затем влить вино и выжать апельсиновый сок, добавить веточку тимьяна. Уварить жидкость в 1,5 раза и пюрировать блендером, затем пропустить через мелкое сито.

❄️ Меренговый Будет ❄️ с малиной



Меренга:

190 г белка (6 яиц)
300 г сахара
30 г крахмала

Крем:

150 г сливочного сыра
100 г сливок 33% жирности
20 г сахарной пудры

Ягодная начинка:

50 г лепестков миндаля
100 г малины (свежемороженой)
10 г крахмала
10 г сахара

Взвешиваем все необходимые ингредиенты. Белки комнатной температуры помещаем в емкость для миксера.


❄️ Ставим взбиваться белки. Сначала на медленных оборотах миксера, затем увеличиваем скорость. Когда пузырьки в белках станут одного размера, можно всыпать сахар. Добавляем сахар понемногу. Лучше использовать мелкий сахар.

Взбиваем меренгу до готовности. Она должна быть довольно плотная. Как только меренга приготовится, всыпаем кукурузный крахмал и даем ему хорошо размешаться на средних оборотах.

Выкладываем меренгу на пергамент, разравниваем. Из этого количества ингредиентов на противень размером 30x40 получается слой 1–1,5 см. Сверху посыпает миндальными лепестками или любыми измельченными орехами. Затем ставим противень с меренгой в разогретую до 150°C духовку (режим «верх-низ») на 25–30 минут.

Готовая меренга немного подрумянится и покроется тонкой сахарной корочкой.

❄️ Переворачиваем еще горячий меренговый корж на другой лист пергамента или на силиконовый коврик. Снимаем пергамент, на котором он выпекался. Оставляем остывать.





Начинка:

В сотейник складываем малину. Здесь можно использовать любую ягоду, но лучше, если она будет с кислинкой.

Добавляем сахар и ставим на медленный огонь.

Доводим ягоду до кипения. Отдельно растворяем крахмал в столовой ложке воды. Выливаем в малину и провариваем до загустения, непрерывно мешая.

Готовую начинку охладить.

Крем:

Кремчиз, холодные сливки и просеянную сахарную пудру помещаем в емкость для миксера.

Взбиваем на средних оборотах миксера до консистенции густой сметаны.

Сборка:

Крем выкладываем на меренговый корж, разравниваем, оставляя с одного края расстояние 1,5 см без крема.

Выкладываем охлажденную начинку и распределяем.

Сворачиваем рулет, начиная с края, который покрыт кремом полностью.

Очень острым ножом отрезаем края рулета. И переносим на сервировочное блюдо.