

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





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:

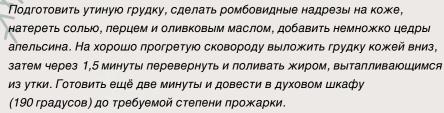
Клюква мороженая -70 г

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.



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.



Меренга:

Крем:

Ягодная начинка:

190 г белка (6 яиц)

150 г сливочного сыра

---- 1

300 г сахара

100 г сливок 33% жирности

100 г малины (свежемороженой)

50 г лепестков миндаля

30 г крахмала

20 г сахарной пудры

10 г крахмала10 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 30х40 получается слой 1–1,5 см. Сверху посыпаем миндальными лепестками или любыми измельченными орехами. Затем ставим противень с меренгой в разогретую до 150°С 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.

