

Paris



*В гостях у французьких
кулінарів*



Французька меренга

Безе (*baiser*) в перекладі з французької означає «поцілунок». Багато інших романтичних імен носить цей ніжний десерт - «іспанський вітер», «французькі меренги», «безе кохання». Історія виникнення переносить нас в кінець XVII століття, коли вперше цю повітряний десерт було відмічено в кулінарній книзі Франсуа Массіало. Швидкість і простота приготування десертної страви зробили його фаворитом високої кухні багатьох країн. Меренги спочатку подавалися лише до королівських столів. Через простоту приготування та доступності інгредієнтів згодом безе стало окрасою меню багатьох ресторанів і кафе, отримавши широке поширення в світі.

Нам знадобиться:

- Білок - 100 г
- Цукор - 200 г

Спосіб приготування:

Білок переливаємо в чашу міксера і починаємо збивати. Іноді для стабілізації білка (щоб він краще збивався) додають щіпку лимонної кислоти, винний оцет і тому подібне. Також допомагає температура білків (при кімнатній вони збиваються швидше). Але при потужності сучасних міксерів, навіть ручних, у нас немає потреби в цьому. Навіть холодний білок дасть вам правильну текстуру і консистенцію.

Далі збиваємо білок, підвищуючи швидкість поступово. Нам потрібен стан піни, коли сирий прозорий білок вже не видно. Швидкість міксера тут приблизно середня. Далі всипаємо цукор, поступово. Готова меренга тоді, коли вона стає гладкою і дуже глянцевою. Це говорить про те, що цукор повністю з'єднався з білком, бульбашки повітря стали маленькими і меренга готова до вживання.



Тістечко "Павлова" з ягодами

Цей легкий повітряний десерт на основі меренги і збитих вершків, за легендою, був уперше приготовлений в Новій Зеландії французьким поваром для балерини Анни Павлової, яка виступала в цій країні з гастролями. Власне, її прізвище і стало назвою торта.

Нам знадобиться:

- для меренги білки 4 шт
- дрібний цукор 220 грам
- крохмаль (картопляний або кукурудзяний) 2 ч.л.
- лимонний сік 1 ч.л.

Для крема та прикрас

- жирні вершки (від 33% і жирніше) 400 мл.
- цукрова пудра 3 ст.л.
- різні сезонні ягоди 500 грам

Спосіб приготування :

Цукор змішуємо з крохмалем. Білки кладемо в чашу міксера і починаємо збивати на високій швидкості. Поступово, по 1 ст.л. додаємо цукрово-крохмальну суміш. Коли весь цукор доданий, збиваємо ще пару хвилин, щоб суміш стала гладенькою. Вливаємо лимонний сік і ще раз збиваємо. Якщо ви набрали меренгу в ложку і перевернули, доведена до готовності маса не повинна падати. Укладаємо меренгу на застелений пергаментом деко у вигляді 9 невеликих гнізд з невеликим поглибленням в центрі.

Духовку попередньо розігрівасмо до 180 градусів. Ставимо в неї деко і відразу зменшуємо до 110-120 градусів. Сушимо меренги до сухої скоринки, близько 1-1,5 годин. Охолоджуємо. Готуємо крем. Для цього на високій швидкості збиваємо холодні вершки з цукровою пудрою. На кожна меренгу кладемо збиті вершки, прикрашасмо ягодами.



Macarons - історія чарівного десерту

Спочатку ледь чутний хрускіт, потім цукровий вибух, уламки якого осідають в куточках губ, в той час як солодкий смак начинки вже розтікається у роті.

Мигдальне печиво «макаронів» - частина небесної насолоди, вміщується між вказівним і великим пальцем, - найсучасніше з класичних творів французьких кондитерів. Маленькі круглі тістечка з кремовою начинкою, різнокольорові конфетті з оригінальними смаками стали улюбленими ласощами в усьому світі!

Історія свідчить, що незважаючи на неймовірну популярність у французів, тістечко було вперше створено приблизно в 1533 році в Італії шеф-кухарем Катерини Медичі, що славилася великою ласункою. Пізніше, ставши дружиною французького короля, вона перевезла свою маленьку італійську «слабкість» до Франції.

Незалежно від того, хто першим винайшов це печиво, у Франції воно почало поширюватися до кінця 18 століття завдяки двом бенедиктинським монахиням, які випікали та продавали їх виключно з метою заробітку на власний прожиток. Скориставшись зростаючим попитом на макароні, слідом за монахинями їх почали масово продавати і вуличні паризькі торговці.

Сучасний же вигляд макарони придбали тільки на початку 20-го століття, коли П'єра Дефонтейна, онука засновника відомої кондитерської Ladurée, відвідала кулінарна муза, і він поєднав два печива в одне за допомогою крему ганаш. Печиво трансформувалося в тістечко, яке отримало назву 'le macaron parisien' - паризький макарон.



В даний час існує величезний вибір мигдалевого печива: таюча у роті ваніль, нагадуючий про дитинство шоколад, божественні фісташки, солонувата вершкова карамель, хвилююча малина і багато інших ... Рекомендуємо один з рецептів приготування макаронів!



Класичний рецепт макаронів

Виготовлення macarons - справжнє мистецтво, яке підкоряється суворим правилам. Отже, нам знадобиться:

- Мигдальне борошно 45 г
- Цукор 10 г
- Яєчний білок 1 шт.
- Харчовий барвник 0,5 ч.л.

Спосіб приготування:

Мигдальний порошок змішуємо з цукровою пудрою і просіюємо 2-3 рази, щоб пішли великі грудочки. Для білкової основи беремо велике яйце кімнатної температури. Відокремлюємо білок і збиваємо з цукром до стійкої, але не занадто щільної піни. В кінці додаємо барвник $\frac{1}{2}$ чайної ложки для насиченого кольору. Додаємо мигдально-цукрову суміш у збитий білок порціями, акуратно вимішуємо. Краще це робити лопаткою зверху вниз, щоб не пошкодити бульбашки білка. Тісто закладаємо в кондитерський мішок.

Деко застилаємо пекарським папером. Видавлюємо суміш з мішка кружечками по 2-3 сантиметри діаметром, залишаючи між ними відстань не менш 3-4 см. Після цього даємо приблизно 15 хвилин підсохнути. При легкому торканні пальцем верхівка не повинна прилипати. Інакше не отримаємо хрусткої скоринки. Ставимо макарон на 10 хв в духовку, розігріту до 140-150 ° C. Відкривати духовку не можна. Коли наші заготовки для тістечок готові, дістаємо їх з духовки.

Половинки беремо за боки, щоб не зламати, і перевертаємо капелюшками вниз, так з центру випариться зайва волога. Поки у нас підсихають заготовки, робимо крем (або ганаш). Розігрівасмо вершки, додаємо до них шматочки шоколаду. Чекаємо утворення густої однорідної маси і вимикаємо плиту. Охолоджуємо. Змащуємо готові половинки кремом, з'єднуємо і ставимо в холодильник на годину.



bon appetit!

