



Тартар из форели с пальчиковым лаймом

Тартар из форели с пальчиковым лаймом

Закуска на 4 порции

250 г форели
сок трёх выжатых пальчиковых лаймов
1 лиметта: сок и рапс
15 г лиметтового масла (не синтетического)
15 г оливкового масла
соль и чёрный перец по вкусу

Почистить форель и удалить из неё кости. Порубить рыбу острым ножом, не слишком её измельчая. Добавить пальчиковые лаймы, лиметту, лиметтовое и оливковое масло. Должен получиться мягкий, но не кремообразный тартар. Приправы могут слегка варьироваться в зависимости от рыбы и сорта масел. Важно с самого начала хорошо приправить блюдо. Тартар быстро теряет остроту, поскольку добавки впитываются рыбой. По желанию, тартар можно завернуть в тонко нарезанные, слегка отваренные кружочки цуккини. Для красоты под тартар можно положить карпаччо из тунца. Для этого тонко порежьте филе тунца, отбейте и замаринуйте с небольшим количеством оливкового масла, соли и лиметты.



Перепелиные яйца в кляре

перепелиные яйца (1 шт. на порцию)
мука, яйца и мелкие панировочные сухари
ледяная вода
масло (арахисовое или подсолнечное)

Перепелиные яйца варить ровно 2 минуты и сразу же опустить в ледяную воду. Оставить в воде примерно на час. Очень осторожно почистить и запанировать (мука, яйцо, сухари). Незадолго до подачи к столу обжарить яйца при температуре 180° в раскалённом масле (полностью погружая в масло). Белок должен быть хрустящим, а желток оставаться жидким; тогда получится действительно превосходный эффект.



PUR

Трипл-сек с гренадином, ананасовый мусс и миндальное печенье



Миндальное печенье с ганашем

Примерно на 50 штук печенья

350 г яичного белка
450 г сахара
370 г миндальной муки
375 г сахарной пудры
75 г миндальной муки

Яичный белок взбить с сахаром, добавить миндальную муку (370 г), смешанную с сахарной пудрой. Оставить на короткое время. Затем аккуратно подмешать оставшуюся миндальную муку (75 г). Полученную массу выложить с помощью шприцевального мешочка на пергаментную бумагу в форме шариков диаметром около 3 см и дать постоять 15 минут.

Выпекать около 14 минут при 140° в режиме конвекции или при 210° для верхнего нагревателя и 190° — для нижнего. Печенье не должно стать коричневым, однако оно должно легко сниматься с пергаментной бумаги.

Дать миндальному печенью остыть.

Ганаш с добавлением абрикосового бренди:

200 мл сливок
400 г тёмной шоколадной глазури
30-40 мл абрикосового бренди

Вскипятить сливки, добавить шоколадную глазурь. Выдержать некоторое время, затем перемешать до получения однородной массы. В заключение добавить абрикосовый бренди. Остудить массу до комнатной температуры и с её помощью склеить по два печенья между собой.

Трипл-сек с гренадином, ананасовый мусс и миндальное печенье



Трипл-сек с гренадином

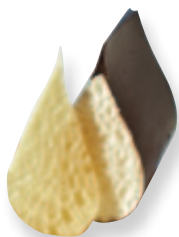
(На 4 порции)

60 г сахара

210 г воды

15 г ликёра трипл-сек

Вскипятить воду с сахаром, смешать с остальными ингредиентами.
Заморозить в плоской посуде, перемешивая время от времени.



Ананасовый мусс с ромом

(На 4 порции)

200 г ананасового пюре

50 г итальянского безе

6 г желатина

200 г сливок

10 мл рома (40 %)

Ананасовое пюре

Почистить ананас, извлечь сердцевину. Мякоть нарезать кубиками и сделать пюре.
Развести желатин в холодной воде и хорошо размешать. Смешать ананасовое пюре с разведённым желатином (совет: чтобы избежать образования комочков, нагреть небольшое количество пюре и растворить в нём разведённый желатин, затем добавить желатин в основную массу пюре).

Итальянское безе

Нагреть 150 г сахара и 50 г воды до 121°. Взбить миксером 125 г яичного белка до загустения, тонкой струйкой влить в белковую массу горячий сахарный сироп, продолжая взбивать белковую массу, пока она не остынет до комнатной температуры.

Взбить сливки до загустения.

Добавить в пюре сначала белковую массу, затем сливки и в последнюю очередь ром.

Трипл-сек с гренадином, ананасовый мусс и миндальное печенье



Ананасовые рулетики с начинкой из миндального мороженого

(На 4 порции)

1 г ксантана (можно приобрести в специализированных магазинах)
50 г сахара
250 г ананасового пюре

Для ананасового пюре: почистить ананас, извлечь сердцевину. Мякоть нарезать кубиками и приготовить пюре.

Смешать все ингредиенты и выложить тонким слоем на силиконовый коврик. Дать подсохнуть в термошкафу или духовке при температуре около 60°. Когда полученная масса будет сниматься с силиконового коврика как бумага, сформировать рулетики.

Затем заполнить рулетики миндальным мороженым.

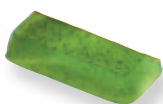
На 4 порции миндального мороженого:

40 г миндаля (свежеобжаренного и измельченного)
200 мл молока
40 г яичного желтка
60 г сахара

Вскипятить молоко с сахаром, взбить с яичным желтком*.

Затем добавить миндаль. Дать массе остыть, после чего заморозить в морозилке.

С помощью шприцевального мешочка быстро начинить ананасовые рулетики мороженым.



Лимонное желе

(На 4 порции)

80 г воды
40 мл лимонного сока
20 г сахара
4 г агар-агара (или желатина)

Все ингредиенты довести до кипения, перемешать и залить в формы для охлаждения.

Для приготовления желе можно использовать также желатин, при этом получается другая консистенция. Желатин не нужно кипятить с остальными продуктами, он разводится в холодной воде и затем добавляется в горячую жидкость.

* Взбивать с яичным желтком, постоянно помешивая на слабом огне или на водяной бане.