



РОЗЫ И МОРОЗЫ

КАКОЙ НОВЫЙ ГОД БЕЗ ПОДАРКОВ? ЭММАНУЭЛЬ
РИОН, ШЕФ-КОНДИТЕР РЕСТОРАНОВ «ТУРАНДОТ»
И «ПУШКИНЬ», ПРЕПОДНЕС НАМ СПЕЦИАЛЬНО
ПРИДУМАННЫЙ ИМ ПРАЗДНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ,
А ЗАОДНО РАССКАЗАЛ, ЧЕМ ФРАНЦУЗСКИЕ ДЕСЕРТЫ
ОТЛИЧАЮТСЯ ОТ РУССКИХ

ТЕКСТ **АНАСТАСИЯ ЗАВОЗОВА**
ФОТО **ТИМУР АРТАМОНОВ**

В кондитерской «Пушкинь» негромко играет классическая музыка, и где, как не тут, в старинном интерьере, поговорить об истории кулинарии. С небольшого экскурса в историю и начинается рассказ Эммануэля Риона о французских десертах. «В XIX веке в Россию приехал знаменитый французский повар и кондитер Мари-Антуан Карем, который полностью изменил кондитерское дело в России. Множество привычных ныне рецептов вроде эклера или шарлотки остались тут как раз от Карема».

Действительно, Карем, прозванный еще при жизни «королем поваров и поваром королей», фактически реформировал русскую кухню и внес изменения почти во все — от введения точной дозировки в рецептах до способа подачи блюд к столу. Получается, что о типично русских десертах тогда и говорить невозможно? «Отчего же, — смеется Эммануэль, — в рус-

ской кухне довольно много интересных находок для кондитера, те же пряники, например. Но если отмечать различия между французским и русским кондитерским делом, то у меня сложилось впечатление, что русские десерты более уютные, домашние, в то время как французские – всегда очень сложные и непременно изысканно украшенные».

Впрочем, оказывается, что наша кухня способна послужить источником вдохновения даже для такого утонченного французского повара, как Эммануэль Рион: «Один из моих недавних десертов навеян русскими мотивами. Это десерт из карамельного крема и желе на основе... кваса. Я уже четыре года живу в России и знаю, что русские едят блюда из кваса летом, в жару, но мне захотелось попробовать сделать зимний, и более того, сладкий вариант подобного блюда». По опыту Эммануэля, типично русские десерты нечасто встретишь и в рус-

изнутри!» Аккуратными точными движениями Эммануэль вырезает серединку дакуаза и кладет туда малину. «В десерте обязательно должна быть свежая нотка, – комментирует он, – и для эффекта неожиданности стоит ее припрятать».

Украшение десерта занимает едва ли не больше времени, чем приготовление. Исполняя свое обещание подарить читательницам не только новогодний подарок, но и цветок, кондитер с виртуозной ловкостью оформляет готовое блюдо нежными стеблями берграса. «Берграсс – одно из моих самых любимых украшений. Он такой тоненький и изящный, что сразу придает десерту воздушность».

Последний праздничный штрих – Эммануэль легкими мазками кладет на блюдо настоящее золото. «Во Франции это сейчас безумно модно, – улыбается наш шеф. – К тому же его можно съесть – очень полезно для организма». **50**



ских ресторанах – чаще это хорошо выполненные, но все же иностранные тирамису и чизкейки. «В России вообще не-сконечно иное отношение к кондитерской продукции, чем во Франции. Тут мало собственно кондитерских, куда приходят выпить чашку кофе и съесть десерт, в то время как только в одном Париже их более двухсот», – говорит он. Возможно, дело в нашей погоде, которая, особенно зимой, требует более плотной еды, а быть может, в том, что во Франции кондитерское дело более развито. Существуют специальные школы кондитеров, и, например, чтобы стать специалистом уровня Риона, необходимо учиться и одновременно работать не менее десяти лет.

Тем временем на кухне все уже готово и Эммануэль приступает к приготовлению своего особого десерта. «Когда я думал, что бы такое сделать, то понял, что это должен быть и новогодний десерт, и одновременно подарок читательницам ELLE DELUXE. Поэтому мой десерт похож на нарядную елочную игрушку и вдобавок украшен лепестками роз».

Сначала Эммануэль выпекает дакуаз – нежный бисквит из ореховой пасты, белков и фруктов. Поясняет, что фрукты для дакуаза можно брать любые – яблоки или вот мандарины, как у него сейчас. «Я сразу решил, что десерт будет еще и фруктовым. Странно, но наши посетители едят гораздо больше фруктовых десертов зимой. Во Франции все наоборот: там зимой предпочитают десерты из шоколада и карамели».

Готовые полукруглые бисквиты разрезаются на половинки. Из холодильной камеры Эммануэль достает застывшее желе и один кусочек тоже разрезает – показать нам, как желе выглядит внутри. «Видите, слои идут наискосок. Желе нужно специально ставить замораживаться под наклоном, чтобы у десерта получился неповторимый, оригинальный вид даже

ДЕСЕРТ «ЕЛОЧНЫЙ ШАР»

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 20 ШТУК)

Для бисквита дакуаз: 350 г белка, 120 г сахара, 300 г ореховой пудры, 80 г муки, 25 г цедры мандарина, 50 г сливочного масла. В миксере взбить белки, протертые с сахарным песком. Просеять сахарную пудру, ореховую пудру и муку. Смешать белки с просеянной смесью и цедрой мандарина и все как следует взбить. Добавить растопленное масло. Тесто поместить в флексипановые или силиконовые формы. Выпекать при 180°C 20 минут.

Для розового желе: 100 мл воды, 50 г пюре личи, ½ стручка ванили, 20 г малинового пюре, 3 г желатина, 6 мл розовой воды. Замочить листовой желатин в холодной воде. Вскипятить воду со стручком ванили. Добавить желатин, пюре малины, пюре личи и розовую воду.

Для миндального крема: 65 мл молока, 65 мл сливок, ½ стручка ванили, 25 г желтков, 30 г сахара, 3 г листового желатина, 17 мл ликера амаретто, 170 мл взбитых сливок, 25 г миндальной пасты. Замочить желатин в холодной воде на полчаса. В кастрюле довести до кипения молоко, сливки, ваниль, миндальную пасту, добавить растертые с сахаром жел-

тки. Получившуюся смесь сначала нагреть до 85°C, затем быстро охладить до 4°C и ввести туда разогретый до 40°C желатин. Затем добавить амаретто и в два-три приема ввести взбитые сливки.

Для желе из личи: 300 г пюре личи, 12 г крахмала, 6 г листового желатина. Замочить желатин в холодной воде. В кастрюле нагреть пюре личи до 40°C, добавить желатин.

Для покрытия: 800 г сахара, 600 мл воды, 32 г желатина. В кастрюле вскипятить воду с сахаром, добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин.

В флексипановые формы диаметром 6 см налить слоями розовое желе, миндальный крем и желе из личи. Поставить формы в морозилку не ровно, а немного под наклоном, чтобы слои застыли чуть наискосок. Застывшее желе вынуть и смазать покрытием. В бисквите дакуаз сделать небольшую ямку и положить туда свежую малину. Накрыть фруктовым желе и украсить десерт белым шоколадом, малиновым соусом, лепестками роз и золотом.