

# Классик жанра

СТАРИННЫЙ  
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

НЕСЛУЧАЙНО ВСЕ ЧЕТЫРЕ ДЕСЕРТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЭММАНУЭЛЕМ РИОНОМ, ПРИПОРОШЕНЫ ХЛОПЬЯМИ ЗОЛОТОГО СНЕГА. РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫМИ ДЕЛИТСЯ ЛЕГЕНДАРНЫЙ КОНДИТЕР, НА ВЕС ЗОЛОТА. ЭТО НАСТОЯЩИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ HAUTE COUTURE.



Эммануэль Рион с 2005 года работает в Москве. Возглавляет единственную в Москве кондитерскую лабораторию, работающую для ресторанных домов Андрея Деллоса. Шеф кондитерской "Пушкинъ". В 2000 году Рион стал победителем конкурса *Meilleur ouvrier de France* ("Лучший работник Франции") - это самый престижный конкурс во Франции и во всем мире.

ФОТО: Алексей Петрушкевич

### БЕНЬЕ МИНДАЛЬ-АНАНАС





### ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ

1. Налейте в небольшую кастрюлю молока, положите в него стручок ванили и доведите до кипения. 2. Затем добавьте сливки и кокосовое пюре. 3. Полученную массу охладите до 10 °С в холодильнике. 4. Шесть яичных желтков и сахарный песок смешать и добавить в молочно-кокосовую массу. 5. Поставить в холодильник на сутки. 6. Разлить в керамические формы. 7. Выпекать при температуре 90 °С в течение 35 мин. 8. Подавать с шербетом или мороженым. Для образования румяной корочки вам необходимо обсыпать крем-брюле натертым тростниковым сахаром и потом слегка обжечь его.

#### НА 4 ПОРЦИИ

**ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- 250 г кокосового пюре\*
- 125 мл молока ● 125 г сливок 35%-ной жирности ● 40 г сахарного песка ● 1 стручок ванили ● 6 яичных желтков



### СТАРИННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

**ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ:** 1. В кастрюле вскипятите сливки со стручком ванили. 2. Взбейте с сахарным песком четыре желтка и добавьте в сливки. 3. Подогрейте, не доводя до кипения. 4. Добавьте тертый белый шоколад. Перемешайте и поставьте в холодильник.

**ШОКОЛАДНЫЙ МУСС:** 1. Взбейте три желтка с сахарным песком. 2. Добавьте растопленный на водяной бане молочный и горький шоколад. 3. Взбейте белки и добавьте их вместе с сахарным песком в смесь. 4. В прозрачный бокал выложите слоями ванильный крем и шоколадный мусс. Можно украсить сверху шоколадными стружками. Для этого растопите шоколад на водяной бане, вылейте содержимое на гладкую поверхность (идеально подходит мраморная доска), дайте застыть и после этого аккуратно срезайте ножом тонкие пластинки шоколада, которые сами собой буду закручиваться в трубочки.

#### НА 2 ПОРЦИИ

**ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:**

- ДЛЯ КРЕМА: ● 175 г сливок 35%-ной жирности ● 4 желтка ● 1 ст. л. сахарного песка ● 1 стручок ванили ● 30 г белого шоколада
- ДЛЯ МУССА: ● 3 желтка ● 45 г сахарного песка ● 5 белков ● 100 г молочного шоколада ● 30 г горького шоколада



### БЕНЬЕ МИНДАЛЬ-АНАНАС

**1.** Смешайте миндальную пасту с экстрактом ванили, горьким миндалем и семенами ванили, извлеченными из стручка. **2.** Добавьте шесть яиц и взбивайте миксером в течение 5 мин на средней скорости. **3.** Добавьте муку и размягченное сливочное масло. **4.** Наполните формочки "Флексипан" для бенье, предварительно смазав их маслом. **5.** Выпекайте при температуре 170 °C в течение 7–8 мин. **6.** Выньте из духовки и поставьте в прохладное место. **7.** Украсьте сверху маком и треугольничками свежего ананаса.

НА 4 ПОРЦИИ

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 250 г миндальной пасты (50%-ной)\*
- 3 г экстракта ванили\*
- 3 г горького миндаля\*
- 1 стручок ванили
- 6 яиц
- 25 г муки
- 60 г сливочного масла



НА 2 КЕКСА

ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

- 250 г сливочного масла
- 150 г сахарного песка
- 10 г экстракта ванили
- 5 желтков
- 65 г тростникового сахарного песка Cassonade
- 6 белков
- 2 ст. л. сахарного песка
- 250 г муки
- 2,5 г разрыхлителя
- 50 г фисташковой пасты\*

### ВАНИЛЬНО-ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС С ВИШНЕЙ

**1.** Растопите сливочное масло. **2.** Добавьте в него щепотку соли и сахарный песок. **3.** Масло и экстракт жидкой ванили хорошо взбейте миксером. **4.** Перемешайте пять желтков с тростниковым сахаром. **5.** Взбейте шесть белков с 2 ст. л. сахарного песка. **6.** Соедините масло, желтки и белки, добавьте просеянную муку и разрыхлитель. **7.** Получившуюся массу разделите на две части. **8.** В одну часть добавьте 50 г фисташковой пасты. **9.** Наполните формы для кекса на 3/4 высоты, чередуя два вида теста и добавляя внутрь несколько вишнен, порезанных пополам. **10.** Выпекать в духовке, разогретой до 160 °C, в течение 50 мин. **11.** Вынуть из формы и охладить. Рецепт рассчитан на приготовление в двух формах, длина которых 14 см.

\* Все эти товары вы можете приобрести в крупных супермаркетах