

Сладкий пирог Маркиза де Бешамеля

- 1 Молоко 1,5–1,8% жирности (0,5 л)
- 2 Сливки Creme Fleurette (250 мл)
- 3 Стручок ванили (1 шт.)
- 4 Масло сливочное (40 г)
- 5 Мука (30 г)
- 6 Сахарная пудра (60 г + 20 г)
- 7 Яичные желтки (3 шт.)
- 8 Яичные белки (3 шт.)
- 9 Карамель, приготовленная из 40 г сахара и 50 мл воды

В кастрюлю влить молоко, сливки и положить нарезанный стручок ванили. Довести до кипения и выпарить половину смеси.

В это время растопить сливочное масло в другой кастрюле, добавить муку и варить на слабом огне в течение пяти минут, помешивая венчиком.

В кастрюлю с маслом и мукой добавить оставшуюся после выпаривания смесь молока и сливок. Получившийся бешамель кипятить в течение семи минут. Затем добавить 60 г сахарной пудры. Охладить. Вмешать в бешамель венчиком три яичных желтка.

Карамелизовать 40 г сахара с 2 мл воды до тех пор, пока не получится карамель янтарного цвета. Добавить оставшуюся воду и поставить в холод.

Взбить три яичных белка до густой пены с 20 г сахарной пудры. Аккуратно вмешать в бешамель и залить смесь в шесть форм 5 см в диаметре, дно которых предварительно покрыть карамелью.

Формы на водяной бане выпекать при 200 °C в течение 15 минут. Охладить.

Выложить каждый пирог на тарелку и сверху полить карамелью. Подавать с мороженым из ревеня.

Мороженое из ревеня

- 1 Свежий ревень (800 г)
- 2 Сахарная пудра (190 г)
- 3 Стручок ванили (1 шт.)
- 4 Сотерна или другое полусладкое вино (100 г)
- 5 Масло сливочное (125 г)
- 6 Яичные желтки (3 шт.)

Ревень микировать и отжать через ситечко. Вскипятить полученный сок со стручком ванили, 100 г сахарной пудры и вином.

В смесь добавить желтки, которые до этого нужно взбить с оставшимися 90 г сахарной пудры.

В кастрюлю добавить нарезанное кусочками сливочное масло и полностью растопить. Довести до кипения. Полученную смесь поместить в мороженицу.

и красных бобов. Хотя до японцев, делающих мороженое из осьминогов и даже конины, ему пока далеко.

Мороженое собственного изобретения часто используют в разных блюдах — от закусок до десертов — лучшие повара мира. Баскский шеф Энеко Атча в ресторане Azurmendi добавляет его в тарталетки со шпинатом и помидорами черри. Он делает мороженое из овечьего сыра, оно напоминает крошечные шарики моцареллы. Перуанец Верхилио Мартинес (его ресторан Central находится на четвертом месте в мировом рейтинге) во время недавних московских гастролей сделал ярко-желтое мороженое частью палитры в блюде из морского окуня «Цвета Амазонки».

Перспективный, хотя пока еще и не столь титулованный, шеф-повар питерского ресторана русской кухни «Кококо» Игорь Гришечкин делает мороженое из черной редьки, на которой настаивает мед. Причем этот

десерт напоминает скорее не редьку, а кокосовый орех, наполненный сладким кремом и украшенный кружочками «ананаса», который тоже делается из овоща — репы.

Но самое чудесное блюдо с мороженым в моей жизни было приготовлено не из сыра с плесенью, корнеплодов или, не дай бог, рыбы, а из традиционных ингредиентов — яиц и сливок. Этот десерт с восхитительно длинным и мелодичным названием Le Gateau Mollet du Marquis de Bechamel et la Glace Fondue a la Rhubarbe я пробовала в ресторане величайшего французского шефа Мишеля Гера в местечке Эжени-ле-Бен. Герар соединил горячий сладкий бешамель, взбитый с яичными белками в густую, напоминающую свежевывающий снег пену, с ледяным мороженым из сока ревеня. Это блюдо с легкостью могло бы заменить целый ужин. Или обед. И уж тем более завтрак. Потому что для хорошего мороженого никогда не бывает ни слишком рано, ни слишком поздно.

