



**Рождественская
пассионата**
Кокосовый дакуаз
600 граммов
миндальной пудры
150 граммов обжаренной
кокосовой стружки
210 граммов сахарного песка
45 граммов муки
225 граммов яичных белков
75 граммов коричневого сахара
15 граммов кокосовой
стружки

Манго
3 манго
Очистить, порезать на очень малень-
кие кусочки

Соус из маракуйи
225 граммов мякоти маракуйи
225 граммов мякоти абрикоса
145 граммов сахарной пудры
30 граммов крахмала
9 граммов желатина

Мусс крем-брюле
450 граммов жирных сливок
75 граммов молока
6 стручков ванили
120 граммов яичных желтков
50 граммов сахарной пудры
600 граммов карамелизированного
крем-брюле
12 граммов желатина
500 граммов взбитых сливок

СЛИВКИ, ВАНИЛЬ И ПУДРА РОЖДЕСТВЕНСКУЮ ВЫПЕЧКУ

заготовил шеф Le Bristol Эрик Фрешон

В моей семье Рождество всегда было самым важным праздником, семья собиралась за столом. Всегда ели свежие устрицы, будан и, конечно же, была индейка. Позже на стол попал и лосось. На десерт, как и во всех французских семьях, мы ели la buche de Noel (рождественский рулет). Теперь я не готовлю дома рождественский ужин. Такова уж судьба поваров. Мы отмечаем все праздники с клиентами. Так что не могу сказать, что сейчас у меня есть рождественская традиция дома. Для меня и моих домашних праздничная трапеза сместилась на 25 декабря. Мы едим устрицы и fois gras. Я всегда сам выбираю фуа-гра, заранее заказываю у знакомых производителей. А вот когда-то я готовил сам весь рождественский ужин. Это было, когда мне было лет 15 и я только начал учиться в Школе гостиничного бизнеса. Тогда я стал отмечать именно дома Рождество. И случилась революция. Во-первых, я начал запекать устрицы. До этого мы, как и все, ели только сырые устрицы. Я хорошо помню, как я впервые предложил родителям и родственникам запеченные устрицы, приготовленные со сладким перцем и устричным соусом. Во-вторых, я ввел на рождественский стол рыбу как горячее блюдо. Это родственники восприняли легче, чем запеченные устрицы. А что касается рождественского рулета, то моя мама не готовила его сама. Говорила, что не хотела, но думаю, что не умела. Я

же, конечно, решил, что все надо готовить самому. К тому времени меня в гостиничной школе как раз уже научили готовить la buche de Noel. Я готовил его вначале классическим способом. С годами я стал пытаться избегать жирных и тяжелых блюд, в том числе и десертов. И придумал, как сделать рождественское полено более легким. Секрет прост: надо долго взбивать белки, они должны стать легкими и воздушными. А вот уже в Le Bristol я создал фруктовую la buche de Noel. Смешиваем миндальную пудру, поджаренную кокосовую стружку, сахарный песок и пудру. Взбиваем белки с коричневым сахаром. Аккуратно соединяем взбитые белки с мукой и прочими ингредиентами. Выкладываем полученную массу в форму и посыпаем кокосовой стружкой. Выпекаем примерно 15 минут при температуре 180 градусов. К этому главному

герою еще можно добавить вкусовости. Например, манго. Потом берем три манго, чистим, режем на маленькие кусочки. Теперь пришел черед соуса из маракуйи. Подогреваем мякоть фруктов до 40 градусов, добавляем смесь сахара и крахмала, доводим до кипения. Через минуту добавляем замоченный крахмал. После этого разливаем по формочкам и ставим на холод. Еще могу предложить мусс крем-брюле. Подогреваем, но не доводим до кипения молоко. Крошим стручки ванили, даем им настояться на молоке, потом взбиваем. Полученную смесь оставляем остывать. Добавляем сливки. Смешиваем желтки с сахаром и ванильным молоком. Заливаем смесь в форму. Готовим при температуре 100 градусов (вентилируемый режим) 50 минут. Карамелизируем крем с помощью коричневого сахара. И штрих — мусс баваруаз на базе крем-брюле.

Эрик Фрешон, три звезды «Мишлен»

Эрик Фрешон, шеф парижского гранда Le Bristol, стал заниматься гастрономией из-за любви к велоспорту. Дело в том, что в 13 лет он очень хотел велосипед, но родители отказались спонсировать покупку. И Фрешон заработал сам: он целое лето мыл устриц в маленьком нормандском бистро. «Воспоминания родом из детства остаются с нами на всю жизнь. Этот воскресный яблочный пирог, который готовила мама. Его вкус и аромат я чувствую и сегодня», — говорит Эрик Фрешон. Выпечка до сих пор остается сильной позицией во всех меню шефа.

