

# Вся соль в соли

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

Я не фанат десертов. Даже в очень хорошем ресторане, когда обед подходит к концу и официант приносит десертное меню, я смущенно отвожу глаза. Потому что почти наверняка знаю, что там: разные фруктовые торты, теплый яблочный пирог с ванильным кремом, паннакотта с ягодной кулиской, какие-нибудь фруктовые салаты, фламбированные бананы и клубника, мороженые или мильфеи — это в лучшем случае. Я могу оценить нежность фактуры, мне нравится хруст орешков в карамели и аромат ванили, но десерт почти всегда разочаровывает. Потому что само по себе сладкое кажется мне однозначным. Чего-то всегда не хватает — наверное, объема и глубины вкуса. Если выбирать, я предпочту острый томатный тарт с медовой горчицей любому торту. С хамом или перцем, мне кажется, все становится вкуснее, даже шоколад. Однажды я так и отредактировала рецепт классического французского шоколадного мусса: вместо привычной в нем апельсиновой цедры добавила немного острого копченого испанского перца. Еще интереснее получается, если шоколадно-карамельный крем, которым обмазываешь брауни или какой-нибудь черный влажный торт, слегка присыпать кристаллами крупной соли, особенно той, которую французы называют fleur de sel. Непревзойденным мастером такого рода десертов всегда был француз Оливье Ролинже, хозя-

Я НЕ ЗНАЮ, КАК ВЫГЛЯДЕЛИ  
ЛЕГЕНДАРНЫЕ СЕСТРЫ ТАТЕН,  
НО ОЧЕНЬ ИХ ЛЮБЛЮ — ОНИ  
РИСКНУЛИ ПЕРЕВЕРНУТЬ  
ВСЕ С НОГ НА ГОЛОВУ

ин трехзвездного, но, увы, закрывшегося 2 года назад Maisons de Bricourt в городишке Канкаль, что в Нормандии. Именно там я попробовала впервые восхитившие меня десерты: с тимьяном вместо корицы, с розмарином, с черным и белым перцем и с поразительной соленой карамелью в сочетании с ванилью. Я до сих пор храню банку с необыкновенной fleur de sel, купленной в лавке специй Оливье Ролинже, и верю в ее магическую силу: она уже не раз помогала мне превратить добротный, но вполне обычный десерт в нечто совершенно особенное. Сегодня будем готовить перевернутый яблочный пирог, известный под именем «татен». Перевернутые пироги, кстати, еще одна из тех вещей, которые примиряют меня с десертами. Вот что может быть обычнее милого домашнего яблочного тарта? Я даже не знаю, как выглядели эти легендарные сестры Татен, но очень их люблю — они рискнули перевернуть все с ног на голову. Правда, я не схожу с ума: попробуйте сами приготовить хотя бы классический яблочный татен — только с соленой карамелью. При всей, казалось бы, незамысловатости рецепта, яблочный татен у многих не выходит. То карамель подгорит, то яблоки не пропекутся, то корж при кульбите переверота искрошится или сломается. Со мной тоже раньше такое случалось, и я перебрала кучу технологий — и лучший базовый рецепт обнаружила, разумеется, у старика Бокюза (ну почему же он всегда прав!). Он делает маленькую хитрость: яблоки, карамель и корж готовит по отдельности, а потом все соединяет — в результате процесс на всех стадиях можно контролировать, и получается просто превосходно. Только вникните в детали. Вначале тесто — оно простое. В теплое растопленное масло добавляем щепотку соли и всыпаем чуть меньше полстакана сахара. Когда растворится, постепенно вмешиваем вдвое большее по весу количество муки. Добавляем разрыхлитель и чуть взбитое яйцо. Тесто легко формируется — только его не в шар нужно скатывать, а сделать приплюснутую лепешку, которую потом будет очень легко раскатать. Заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на часок. Для дальнейшего нужна правильная кастрюля — именно кастрюля, а не, скажем, форма или сковородка. Идеально глубокий и тяжелый сотейник с противопригарным покрытием, с прямыми стенками, с диаметром дна где-то 25 сантиметров и с крышкой. Только боже вас упаси взять вместо этого разъемную форму, полагая, что из нее



татен вынуть проще всего — во-первых, все и так будет просто, а во-вторых, карамель непременно найдет в ней щелочки, вытечет, сторит, и остаток дня, проклиная все на свете, вы проведете за чисткой духовки.

Многие вообще считают, что карамель — дело муторное. Вот неправда! Высыпаете сахар ровным слоем на дно сотейника, сбрызгиваете лимоном, и на довольно сильном огне все это за 3–5 минут превращается в золотую лаву. Бросаете в нее нарезанное кусочками соленое масло, хорошенько вымешиваете и снимаете с огня. Ведь не трудно? А теперь расщепите ванильный стручок и уложите на дно буквой V — нужно быть уверенными в победе! Чистим яблоки — их потребуется на удивление много, потому что при томлении с карамелью они имеют обыкновение довольно сильно сжиматься — где-то килограмма полтора точно уходит. И вот еще что. Яблоки лучше купить очень крупные — либо сорта «Гренни Смит», либо «Гольден». Их нужно разрезать пополам, вычистить косточки и разрезать еще раз пополам — и тогда их плоским срезом очень удобно разместить самыми плотными концентрическими рядами по дну сотейника с карамелью, а во все щели напихать сколько влезет маленьких яблочных кусочков. Ставим в нижнюю треть негорячей духовки (примерно 160 градусов) на час или чуть больше. Вот что здесь гениально: готовность и степень карамелизованности легко проверить — и, например, поддержать еще 10 минут. Как только яблоки уже можно вытаскивать, увеличиваем температуру в духовке до 200 градусов, раскатываем корж ровно-прервно и накрываем крышку от сотейника — обрезаем ножом по внутреннему кольцу. Выкладываем на пекарскую бумагу и отправляем в духовку на 12–15 минут. Непременно даем коржу остынуть, а потом только накрываем им яблоки. Чуть-чуть прижимаем и оставляем на час или даже выносим на холод, чтобы все соединилось. Потом немного прогреваем кастрюлю на плите, накрываем тарелкой — и переворачиваем. Увидите, как это легко! А если какой-то кусочек и прикипел ко дну — просто отлепите его и, как пазл, верните на место, замазав щель еще пластичной карамелью — и никто не заметит. У вас получилась идеально гладкая поверхность с буквой V! А теперь, чтобы торжествовать победу, все это нужно немного посолить хорошей fleur de sel.

<http://vkusitsvet.ru>

## Яблочный татен с соленой карамелью

- 1 яблоки (1,5 кг)
- 2 сахар (200 г)
- 3 лимон (1/4)
- 4 соленое масло (80 г)
- 5 ваниль (1 стручок)
- 6 кристаллы fleur de sel (1/2 ч. л.)
- 7 мука (220 г)
- 8 сливочное масло (100 г)
- 9 сахар (50 г)
- 10 яйцо (1 шт.)
- 11 разрыхлитель (1/2 ч. л.)
- 12 соль (1 щепотка)