

«Мильфей – это игра со вкусами»

О ЗНАМЕНИТОМ ДЕСЕРТЕ

шеф-повар воронежского ресторана «Платонов»

Марина Мартыцына

– Из чего состоит классический мильфей?

– Лакомство стало таким популярным благодаря простому, как все гениальное, рецепту. В его основе – сыр маскарпоне, слоеное тесто и ягоды. Но, как и в случае с «Наполеоном», разновидностей мильфея много. О популярности блюда говорит тот факт, что в некоторых странах (например, в Австралии) проводятся ежегодные гастрономические конкурсы-фестивали на звание лучшего мастера мильфея. Я постоянно экспериментирую с этим десертом. Есть у нас и классический вариант, и шоколадный. Но по нашим наблюдениям, посетителям больше нравится мой рецепт с меренгами.

– Поделитесь?

– Десерт готовится с меренгами, лимонами, сыром маскарпоне и лесными ягодами. Меренги в традиционном понимании – это безе. Тонкие хрустящие колечки прослаиваются кремом на основе маскарпоне и свежими лесными ягодами – малиной, ежевикой, клубникой и голубикой. Эта игра на вкусовом контрасте – сочетание мягкого крема и хрустящих меренг, кислых ягод и сладкой прослойки – дает потрясающий эффект.

– Мильфей считают французским десертом, но его основу составляет итальянский сыр. Десерт на самом деле пришел из Италии?

– В истории кулинарии есть сведения, что это блюдо придумали в Неаполе, только вместо ягод и крема начинку составлял шпинат, сыр и соус песто.

– А кто придумал слоеное тесто, тоже итальянцы?

– Его происхождение туманно. Есть версия, что изобрели такое тесто ассирийцы. Не представляю, как им это удалось без холодильника! Ведь чтобы приготовить слоеное тесто сегодня, надо тонко раскатать массу, смазать ее маслом, посыпать мукой, сложить в конверт, положить в холод – и так несколько раз! Наверно, у ассирийцев была несколько другая технология. В любом случае, изобретение гениальное, слоеное тесто составляет основу огромного количества блюд, в том числе, и восточных. К примеру, любимая многими пахлава – тот же видоизмененный мильфей! В настоящей султанской пахлаве для султана должно быть не меньше 40 слоев – по числу любимых жен из гарема. Каждая жена должна была по одному разу раскатать тесто, положить на него начинку из орехов и пряностей, а уже султан мог все это пробовать и выбирать: чей слой вкуснее, та и есть любимая жена.

– Сложно ли приготовить мильфей в домашних условиях?

– Все зависит от желания и навыков. Слоеное тесто сейчас можно купить. Режем его на квадраты и выпекаем 10-15 минут

при температуре 180 С. Для приготовления крема заливаем сахар тремя столовыми ложками воды и кипятим на медленном огне. Желтки взбиваем до пышной однородной пены. Затем, продолжая взбивать желтки, тонкой струйкой вводим горячий сироп и взбиваем пока масса не остынет. В желатин добавляем столовую ложку рома и прогреваем, пока он не рас-

творится. Взбиваем сливки до средних пиков, смешиваем с маскарпоне, желатином и желтковой массой. Убираем крем в холодильник на 20 минут. Тесто разделяем на слои и обильно промазываем кремом. Сверху посыпаем сахарной пудрой и украшаем ягодами.

Беседовала Виктория Шевченко



ИГРА НА ВКУСОВОМ КОНТРАСТЕ – СОЧЕТАНИЕ МЯГКОГО КРЕМА И ХРУСТЯЩИХ МЕРЕНГ, КИСЛЫХ ЯГОД И СЛАДКОЙ ПРОСЛОЙКИ – ДАЕТ ПОТРЯСАЮЩИЙ ЭФФЕКТ