

# Малиновый сезон

## МАЛИНА В ДЕСЕРТАХ ПЕРМСКИХ РЕСТОРАНОВ

Наталья Михайлова

**КРАСНЫЕ**, желтые, белые, черные — вне зависимости от цвета ягоды малины вкусны, ароматны, целебны — и незаменимы в десертах.

В меню Rio Churrasko изобилие лесных ягод, но малине шеф-повар Дмитрий Гутаров отводит особое место. Здесь готовят горячий шоколадно-малиновый суп, в который погружают профитроли с ванильным мороженым (от 250 руб.). Свежую малину можно отыскать в прослойке мильфея — классического французского десерта (от 250 руб.). Малина добавляется и в крем-брюле (200 руб.). Десерт состоит из заварного крема, приготовленного из сыра маскарпоне и сливок. Главная его ценность — карамельная корочка. Достаточно широк выбор муссов: из свежей малины, земляники со сливками и тимьяном, маракуйи (от 150 руб.). Муссы используют и в качестве прослойки пирога, приготовленного на основе миндального или классического бисквита, и как самостоятельный десерт, который подается с лесными ягодами и шоколадной крошкой. И только в грушевом semifredo, традиционном итальянском десерте, малины нет. Но оно от этого ничуть не проигрывает.

Домашнее итальянское мороженое в Rio Churrasko подают в виде тортика с чипсами из груши вильямс и имбирным печеньем. В кафе «Модные люди» предлагают отведать маковый торт с малиной (150 руб.). Следуя украинскому рецепту, мед взбивают с маком и яйцом до образования белой массы, затем запекают в форме без добавления муки. Поверх коржа выкладывается рубленая, слегка желированная малина. Подается маковый торт как горячим с шариком мороженого, так и холодным. С малиной готовят панакоту (150 руб.), швейцарские тарталетки (50 руб.). В десерте Cento Per Cento ни ягод, ни фруктов нет и, тем не менее, это блюдо — стопроцентное попадание во вкус. Прослойка миндального бисквита, пропитанного итальянским ликером мараскино, который изготавливается из вишен сорта мараска, служит основой для суфле, нежность которого объясняется присутствием в ингредиентах сыра маскарпоне. Перед подачей пирог щедро посыпается какао-пудрой (200 руб.). Ближе к концу лета здесь будут угощать сливочными пирогами со штрейзельной крошкой.

В кафе-кондитерской Mon Patisserie из малины и творога готовят крем для малинового парфе (150 руб.). Малиновый сироп уваривается, взбивается со сливками и творогом, переме-



**ЯГОДЫ МАЛИНЫ ВКУСНЫ, АРОМАТНЫ, ЦЕЛЕБНЫ — И НЕЗАМЕНИМЫ В ДЕСЕРТАХ**

шивается с малиновым пюре и цельными ягодами, выкладывается в форму на бисквит и замораживается. Для миндально-клубничного пая шеф-кондитер Наталья Зеленкина клубнику нарезает пластинками и выкладывает поверх бисквита, приготовленного на основе миндальной муки и творожного крема (200 руб. — порция). На основе миндальной муки здесь готовят и тесто для орехового торта, добавляют дробленый фундук и выпекают коржи. Крем используют белково-масляный с фундучным пралине. Внутри торта вафельно-шоколадная хрустящая прослойка. Торт глазируется белым шоколадом и оформляется цветными макаронами (150 руб. — порция). В ресторане Park Hotel подают классическое пирожное «Наполеон» с лесными ягодами: клубникой, ежевикой, голубикой, красной смородиной, малиной. Его готовят из бездрожжевого слоеного теста. Каждый из многочисленных слоев пропитывается заварным кремом с добавлением ванили. Десерт посыпается крошкой, придающей ему характерную «хрустинку», и декорируется веточкой мяты (150 руб.).



ОТЕЛЬ РЕСТОРАН КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

Пермь Кировоградская 106

+7 342 25 290 25

www.parkhotel.perm.ru

