АНГЛИЙСКИЕ РЕЦЕПТЫ

В ЗАСЛУЖЕННЫХ «МИШЛЕНОВСКИХ» РЕСТОРАНАХ ДЛЯ УДОБСТВА ПОСЕТИТЕЛЕЙ ОБЕДЫ И УЖИНЫ ИНОГДА ПОДАЮТСЯ СЕТАМИ. КАЖДОЙ ПЕРЕМЕНЕ БЛЮД СООТВЕТСТВУЕТ СВОЙ РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СОРТ ВИНА. ПРИ ПЕРВОМ ПОСЕЩЕНИИ РЕСТОРАНА ЭТО ЗАМЕТНО УПРОЩАЕТ ЖИЗНЬ ПОСЕТИТЕЛЯМ: НЕ НАДО РЕШАТЬ, ПОДОЙДЕТ ЛИ ВЫБРАННЫЙ ИМИ НАПИТОК, НАПРИМЕР, К УЖИНУ, ПРИГОТОВЛЕННОМУ ИЗ ЗАМЫСЛОВАТЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ТАКИЕ ЖЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ЧАЯ РАЗРАБОТАЛ И ТИТЕСТЕР КОМПАНИИ AHMAD TEA LTD УИЛЬЯМ МЭННИНГ, В ЧЕМ ЕМУ ПОМОГ ОБЛАДАТЕЛЬ ОДНОЙ ЗВЕЗДЫ «МИШЛЕН» ШЕФ-ПОВАР ЗНАМЕНИТОГО БРИТАНСКОГО ПАБА THE PONY & TRAP ДЖОШ ЭГГЛТОН.

ЗАВАРНОЙ ТОРТ

Английский домашний торт с заварным кремом
Температура приготовления: 120 градусов
Время приготовления: 35–50 минут

Ингредиенты
Для теста:
400 г просеянной муки
200 г охлажденного сливочного масла (нарезанного кубиками)
80 г сахарной пудры
1 стручок ванили
2 сырых яйца
Немного сливочного масла и муки для замасливания формы
1 сырое яйцо для глазирования

Для заварного крема:
500 мл жирных сливок 48%
75 г сахара
8 яиц
1 стручок ванили
1 тертый мускатный орех

Способ приготовления
Комментарий шеф-повара:
Сложность этого рецепта — в балансе базы торта (которая должна безупречно пропечься) и заварного крема (который должен лишь слегка затвердеть снаружи и не растекаться при разрезании).
Перед тем как подать домашний торт гостям, я щедро посыпаю его мускатным орехом.

Шаг 1. Готовим тесто
Просейте муку в чашу блендера.
Добавьте в блендер сливочное масло и начните перемешивать на низкой скорости; продолжайте до тех пор, пока не образуется тесто с комочками.
Разрежьте продольно стручок ванили и добавьте семена в блендер.
Затем разбейте в чашу блендера яйца, всыпьте сахарную пудру и все перемешайте до однородной массы. После выложите тесто на пищевую пленку, запакуйте и положите в холодильник на 1 час.

Шаг 2. Выпекаем основу
Тем временем разогрейте духовку до 180 градусов.
Замаслите и присыпьте мукой форму для торта диаметром 20 см.
Возьмите противень, щедро смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой. Поместите форму для торта по центру противня.
Возьмите деревянную доску и присыпьте мукой. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его в лепешку толщиной не более 3 мм.
Затем аккуратно накройте получившейся лепешкой форму для торта, слегка придавите тесто руками и расправьте по стенкам формы — позвольте остаткам теста выходить за края. Поместите получившуюся основу для торта в холодильник на 10 минут.

ПАВЕЛ РУММЕ

После выньте из холодильника, проложите основу из теста пищевой бумагой и насыпьте внутрь немного риса. Поставьте в духовку на 15 минут. Затем извлеките форму, уберите бумагу и рис (осторожно — они будут очень горячими) и вилкой проткните основу торта в нескольких местах. Снова поставьте в духовку и оставьте выпекаться еще на 5–10 минут — до полной готовности.
Выньте из духовки, смажьте основу торта сырым яйцом и дайте остыть до комнатной температуры.

Шаг 3. Готовим заварной крем
Остудите духовку до 120 г.
В большой миске взбейте яйцо и сахарную пудру.
Возьмите сотейник, разогрейте в нем сливки и добавьте семена ванили, разрезав стручок. Когда сливки закипят, вылейте смесь в миску с яйцом и сахарной пудрой, не забывая постоянно помешивать.
Заварной крем готов.

Шаг 4. Выпекаем торт
Разместите основу торта на противне, заполните ее заварным кремом и щедро посыпьте сверху мускатным орехом.
Выпекайте 35 минут, а затем проверьте, насколько хорошо торт пропекся.
Выньте готовый домашний торт из духовки и остудите до комнатной температуры.
Подавайте торт на стол разрезанным и с горстью свежей малины.

Рекомендация титестера
Торт с заварным кремом сервируйте с традиционным чаем English breakfast от Ahmad Tea. Идеальный купаж из верхних листочков лучших чайных кустов с плантаций Цейлона и Индии при правильном заваривании дает терракотовый настой с богатым ароматом и выдержанным вкусом. При желании можно добавить дольку лимона.

ЛИМОННЫЙ ПОССЕТ

Лимонный поссет
Количество порций: 4
Температура в духовке: неприменимо
Время готовки: 10 минут

Ингредиенты
3 лимона
500 мл жирных сливок (48% жирности)
75 г сахарной пудры

Способ приготовления
Снимите с лимонов цедру и выжмите сок.
В небольшой кастрюльке смешайте цедру, сливки и сахарную пудру.
Держите на среднем огне и следите за тем, чтобы пудра полностью растворилась, затем доведите содержимое кастрюли до кипения.
После снимите кастрюлю с огня, вмешайте венчиком в получившуюся массу сок лимона. Процедите смесь через мелкое сито в чистую посудину.
Разлейте поссет по стеклянным вазочкам, дайте слегка остыть и поместите в холодильник, чтобы десерт окончательно схватился.
Подавайте лимонный поссет в стеклянной вазочке на блюдце, проложив салфеткой, сложенной вдвое.
Затем украсьте вымоченным в чае черносливом или консервированными фруктами. Подавайте с песочным печеньем.

Рекомендация титестера
Такой нежный и деликатный десерт гармонично раскроет все оттенки вкуса в сочетании с утонченными улунами. Попробуйте к этому десерту чай Milk Oolong из серебристой коллекции Ahmad tea contemporary. Сливочный вкус улуна — хороший аккомпанемент нежной текстуре лимонного поссета.

ПАВЕЛ РУММЕ