ЛЕГКАЯ «ДИАНА ВИШНЕВА»

Новый десерт, посвященный приме-балерине Мариинского театра,— создание шеф-кондитера отеля «Астория» Юлии Ивановой. Десерт можно попробовать в гостиной «Ротонда» и в ресторане отеля.

Отель «Астория» многие годы сотрудничает с лучшими театрами Петербурга, поддерживает фестивали. Гости могут смотреть спектакли из личной ложи отеля, в декоре люксов использованы принты с фотографиями сцен из знаменитых спектаклей; есть в интерьере и сценические портреты Дианы Вишневой. Балерина отмечала здесь многие значимые события, и в отеле решили сделать для примы нечто особенное. Так появилось особое лакомство на основе любимых вкусов Дианы: печеного яблока, вареной сгущенки и клюквы в сахаре.

Балерина рассказывает, что они вместе с кондитером Юлией Ивановой долгое время подбирали ингредиенты, пробовали разное сочетание вкусов. «Мы отталкивались и от моих детских воспоминаний. Например, я часто ходила с дедушкой в лес за ягодами. А среди моих любимых сладостей была клюква в сахаре и монпансье в коробочке. Так в десерте одним из главных компонентов стала именно клюква,— говорит Диана Вишнева.— Десерт балерины, наверное, тема особая. Ведь считается, что мы питаемся воздухом или постоянно сидим на диете. Все это достаточно далеко от истины. На деле же у нас просто иное отношение к сладкому. Например, шоколад для артиста не является лакомством в его привычном понимании. Это скорее легкий перекус и возможность поддерживать силы перед выходом на сцену. Для меня десерт — это то, чем можно себя побаловать, нечто исключительное. Именно поэтому я довольно избирательна, в очень редких случаях заказываю сладкое в кафе или ресторанах».

«Все перечисленные Дианой вкусы сочетаются между собой, и я просто придала им форму и текстуру,— рассказывает Юлия Иванова.— Получилось очень хорошее сочетание — от нежного мусса до хрустящего яблока, слоеного теста и меренги. Поскольку мы сразу договорились не использовать никаких ассоциаций с балетной пачкой или пуантами, я просто постаралась создать гармоничный, красивый и женственный десерт, с балансом сладкого и кислого».

В составе нового лакомства — печеное яблоко с корицей, карамелизованное слоеное тесто, клюква в сахаре, шарики из йогуртового мусса с клюквенной начинкой и шарики из клюквенного мусса с начинкой из вареной сгущенки. Все это украшено меренгами и уложено в круглую коробочку из белого шоколада, напоминающую шкатулку с драгоценностями.

ЗИМНЕЕ ТЕПЛО В EMERALD

Теплый салат
из лосося
с картофелем
стоун и рукколой

В Grand Hotel Emerald обновили меню. Шеф-повар отеля Денис Мельников подобрал вкусовые сочетания для холодного времени года: сливочный суп с лисичками, луком пореем и трюфельным маслом, свиные ребрышки с запеченным картофелем и пряной сметаной и другие интересные блюда. Ключевой позицией стал теплый салат из лосося с картофелем стоун и рукколой. Для салата используется лосось премиум-класса с Фарерских островов. Благодаря высокому качеству продукта и правильной технике приготовления жареные кубики лосося приобретают нежную текстуру, но при этом не теряют насыщенный вкус. Блюдо подается с популярным в Юго-Восточной Азии устричным соусом, который представляет собой вязкую темную консистенцию, приготовленную из сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала.

ВЕЛНЕС-ЛАНЧ В DOM BOUTIQUE HOTEL

С ноября в Dom Boutique Hotel запустили велнес-меню. Среди блюд — салат из камчатской семги горячего копчения и свежей йогуртовой заправкой, крем-суп из молодого батата с кокосовым молоком и запеченными фермерскими овощами, куриное филе сувид с ароматизированным киноа и соусом из молодого пастернака. Метод сувид заключается в том, что курица приготавливается в вакууме на паровой бане при низкой температуре, не превышающей 70 градусов, что сохраняет полезные свойства продукта, его вкус и сочность.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ СТРАНИЦЫ ОТПЕЧАТАНЫ В ООО «ТИПОГРАФСКИЙ КОМПЛЕКС «ДЕВИЗ» » 195027, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ЭКОРНАЯ, Д. 10, КОРПУС 2, ЛИТЕР А, ПОМЕЩЕНИЕ 44. ЗАКАЗ № ТД-6901