

«ОДИН РАЗ ПОПРОБУЕШЬ — НЕПРЕМЕННО ВЕРНЕШЬСЯ»

Шеф-кондитер Ribs Ксения Логинова о летних десертах



ФИСТАШКОВЫЙ СУП СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ И МАЛИНОВОЙ ЭСПУМОЙ



ЯПОНСКИЙ БИСКВИТ С МАСКАРПОНЕ И КЛУБНИКОЙ

ФИСТАШКОВЫЙ СУП

подадим на легчайшем японском бисквите с малиновой эспумой

МОРОЖЕНОЕ — без преувеличения, главный летний десерт. Ванильная классика, шоколадное трио, аромат фруктов и ягод — кажется, удивить им уже почти невозможно. Но шефу-кондитеру ресторана Ribs Ксении Логиновой это удалось. Своими новыми идеями она поделилась со «Стилем».

— Какое мороженое будет в меню ресторана этим летом?

— Ribs — ресторан трех кухонь мира, в нашем меню русская, паназиатская и средиземноморская кухня. Десерты тоже разные: например, моченая груша с кремом из кедрового ореха — в русской кухне, сандеш с кокосовым крамблом — в паназиатской, торты «Опера» и «Супершоколад» — в средиземноморской.

В каждом из разделов будет и свое мороженое, как классическое, так и необычное. Например, из шоколада нового сорта Ruby. Его открыли совсем недавно: это розовый шоколад со свежими, цветочными нотами и фруктовой кислоткой. В нем нет ни красителей, ни ароматизаторов: цвет и аромат обеспечивают особые базовые вещества, обнаруженные в какао-бобах. Еще у нас будет мороженое с интересными сочетаниями вкусов: базилик и фисташка, синяя матча и кокос, бородинский хлеб и квас.

— В сорбетах тоже будут новые вкусы?

— Да, например, из щавеля и яблока, смородины и апельсина, кофе и апельсина,

из крыжовника. В паназиатском разделе будут сорбеты из экзотических фруктов: манго, кокоса, лайма, а также из каламондина — это такой маленький, но очень ароматный гибрид мандаринового дерева и кумквата. Как и другие цитрусовые, каламондины часто подают, чтобы подчеркнуть вкус горячих блюд или разнообразить маринады, но и в приготовлении десертов эти фрукты очень хороши.

— В чем преимущества своего мороженого?

— Мы можем экспериментировать со вкусами, удивлять гостей: кроме классических видов мороженого и сорбетов каждую неделю планируем представлять один-два необычных. А собственное оборудование и продукты от надежных поставщиков позволяют быть уверенными в качестве.

— Кстати, о продуктах. Каким должен быть состав идеального мороженого и сорбета?

— Мороженое — только на натуральном качественном молоке и жирных сливках. Эмульгатор для создания структуры я тоже использую натуральный — желток, а для стабилизации — глюкозный сироп. Такой состав не может долго храниться, поэтому мороженое будем готовить небольшими порциями.

Главный компонент сорбетов — только натуральные фруктовые и ягодные пюре. Здесь я отдаю предпочтение гото-

вому, фабричному продукту от наших поставщиков — это залог хорошего вкуса и одинаковой консистенции, которой не добиться, если нет специального оборудования.

— Какие еще освежающие десерты вы рекомендуете попробовать в Ribs этим летом?

— Попробуйте холодные супы — клубничный и фисташковый. Клубничный будем подавать с кремом, овсяным печеньем, воздушной меренгой и свежими ягодами. При этом мятный соус к супу официант будет добавлять прямо при госте, дополнительно охлаждая его жидким азотом. В теплом помещении он испаряется холодным паром — будет очень эффективно и охлаждающе. Фисташковый суп подадим на легчайшем японском бисквите с малиновой эспумой — невесомой ароматной пеной, которую официант также будет добавлять с помощью азота.

— Описание ваших десертов звучат очень легко с точки зрения калорийности. Или это иллюзия?

— Я не стремлюсь сделать десерты малокалорийными. Меренги, бисквиты, орехи — все это калорийно, к тому же у нас нет специализированных сахаров и обезжиренного молока. Я считаю, если уж баловать себя, то это должно быть вкусно. И судя по нашим постоянным гостям, если попробуешь один раз — непременно вернешься.

Нижний Новгород, ул. Белинского, 61

+7(831)410-11-10

Режим работы: 12.00 — 00.00

@ribsnn

@chef_ksenialoginova



СОРБЕТ МАНГО-МАРКУЙЯ С ОСТРЫМ КАРРИ