

НОВЫЕ ДЕСЕРТЫ В MINERALS

В коллекции десертов ресторана Minerals к новогодним праздникам появились новые произведения шеф-кондитера Андрея Баглая.

Зоя Пашиковская |

ЛИДЕРОМ «великолепной четверки», обитающей на витрине кафе, глядящего своими огромными окнами на снежно-бурлящий Невский, можно назвать «Красное яблоко / миндаль / карамель». Это темно-розовый куб-подарок, в котором скрыта затейливая комбинация миндального бисквита, ванильного песочного теста, миндального пралине, компота из красных яблок с ванилью и гвоздикой, а также мусса с маскарпоне, ванилью и карамельным шоколадом.

Другое праздничное откровение — «Кофе / апельсин / ром / корица». Оно состоит из шоколадного бисквита, шоколадного песочного теста, начинки из апельсина, мусса с кофе, ромом и корицей, зеленого и белого гласажа, шоколадного декора и шариков из воздушного риса. А вот третьей по счету новинкой можно украсить новогоднюю елку — де-

серт «Банан-маракуйя / фундук / бобы тонка» выполнен в форме елочной игрушки — яркого золотисто-оранжевого шара. Формула такая: шоколадный бисквит, плюс основа из шоколадного крамбла, плюс шоколадный крем с фундучной пастой, плюс кремю «банан-маракуйя», плюс мусс на молочном шоколаде с бобами тонка.

Ну и, наконец, «Темный лес» — загадочные ели, утопающие в «сугробах». Для создания этого лакомства Андрею Баглаю потребовались шоколадный бисквит, взбитый ванильный ганаш, конфы с вишней, шоколадный крамбл и шоколадный декор.

Кроме этого квартета десертов, шеф-кондитер подготовил несколько спецпредложений на заказ: рождественский штоллен (праздничный кекс с орехами и сухофруктами, замоченными в коньяке), шоколадную скульптуру в виде рождественской елки, а также имбирный пряник «Улыбающийся тигр».



АНДРЕЙ БАГЛАЙ



АНДРЕЙ БАГЛАЙ

«Вино&вода» приглашают на чай&танцы

В ресторане VINO&VODA предлагают начать празднование Рождества с чаепития (уже сейчас), а закончить — кино и танцами (в новогоднюю ночь). Фотосессии на крыше и у елок приветствуются. Елок в пятизвездном отеле Hotel Indigo St. Petersburg Tchaikovsky, где находится ресторан, целых семь. Самая высокая — пятиметровая — в итальянском дворике отеля. Самая «инстаграмная» — в стиле Back to the USSR — в фойе. Ее венчает пятиконечная звезда и украшают фарфоровые игрушки из советского детства: космическая ракета с Белкой и Стрелкой, первый искусственный спутник Земли, фигурки

космонавтов и пограничников, модели старинных автомобилей. Фотосессии (по предварительной записи) можно проводить также на зимней террасе VINO&VODA, запасаясь горячим глинтвейном.

Весь декабрь в отеле проходят рождественские чаепития. Наливают не только чай, но и игристое, и подают закуски от су-шефа VINO&VODA Марины Жуковой и шеф-кондитера Марины Соловьевой. В первом списке — мини-сэндвичи с ростбифом, блинчики с лососем и икрой, а также шарики из голубого сыра с грушей в миндале. Во втором — медовик, розаны, ванильный зефир, яблочная смква с ткемали, домашний мармелад из черной смородины и шоколадные конфеты с чайной начинкой.

В ночь с 31 декабря на 1 января гостей ждет «Культовый Новый год» — тематическая вечеринка по мотивам популярных кинофильмов. Вести ее будут профессиональные танцоры Дмитрий и Екатерина Олейниковы — полуфиналисты шоу «Танцы на ТНТ». Так что в развлекательной программе заявлены и танцевальные шоу-номера, и мастер-классы, и флэшмобы, и просто танцы. В перерывах можно закусывать — ужин пройдет в формате «шведского стола». В меню наравне с новогодней классикой (оливье, шубой, мясной и рыбной нарезкой) — панкейки с красной икрой, разнообразные канапе, буррата с печеными овощами, салат с авокадо и томатами черри. На горячее — стейк из вырезки скерта, мурманская треска на гриле и утиная ножка с хрустящей корочкой. А на десерт — брауни со швейцарской меренгой и лаймом, чернично-лавандовая панна котта и новогодний шар «Графские развалины».

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА



HOTEL INDIGO