

Профессиональный шеф





# Професси

 **БОМБОРА**  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
Москва 2022



# Ональный шеф

ДЕВЯТОЕ ИЗДАНИЕ

Кулинарный Институт Америки



THE WORLD'S PREMIER  
CULINARY COLLEGE



# Содержание



Указатель блюд viii

Благодарности xvi

Предисловие xviii

## ЧАСТЬ 1

### Профессионал на кухне

- глава 1 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ 3
- глава 2 МЕНЮ И РЕЦЕПТЫ 13
- глава 3 ОСНОВЫ НАУКИ О ПИТАНИИ И ПИТАТЕЛЬНОСТИ 23
- глава 4 БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩИ И КУХНИ 31

## ЧАСТЬ 2

### Чем и с чем работают на профессиональной кухне

- глава 5 ЗНАЙТЕ СВОЙ ИНСТРУМЕНТАРИЙ 43
- глава 6 КАК РАЗОБРАТЬСЯ В МЯСЕ, ПТИЦЕ И ДИЧИ 69
- глава 7 КАК РАЗОБРАТЬСЯ В РЫБЕ И МОЛЛЮСКАХ 99
- глава 8 КАК РАЗОБРАТЬСЯ В ОВОЩАХ, ФРУКТАХ И ЗЕЛЕНИ 127
- глава 9 КАК РАЗОБРАТЬСЯ В ЯЙЦАХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ 181
- глава 10 ПРИПАСЫ 199

### ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

## Бульоны, соусы и супы

глава 11 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И СЕРВИРОВКА БУЛЬОНОВ, СОУСОВ И СУПОВ 239

глава 12 БУЛЬОНЫ-ОСНОВЫ 253

глава 13 СОУСЫ 267

глава 14 СУПЫ 301

### ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ

## Мясо, птица, рыба и ракообразные

глава 15 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 361

глава 16 РАЗДЕЛКА МЯСА, ПТИЦЫ И РЫБЫ 375

глава 17 ЖАРЕНЬЕ НА ГРИЛЕ И В САЛАМАНДРЕ, ЗАПЕКАНИЕ 423

глава 18 СОТИРОВАНИЕ, ЖАРЕНЬЕ НА СКОВОРОДЕ И ВО ФРИТЮРЕ 487

глава 19 ОТВАРИВАНИЕ И ВАРКА НА ПАРУ 531

глава 20 ТУШЕНИЕ 571

### ЧАСТЬ ПЯТАЯ

## Овощи, картофель, крупы и бобовые, паста и изделия из теста

глава 21 ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ 617

глава 22 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ 647

глава 23 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЯ 713

глава 24 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУП И БОБОВЫХ 751

глава 25 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ И КЛЕЦЕК 807

## ЧАСТЬ ШЕСТАЯ

# Завтрак и холодные закуски

- глава 26 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ 847
- глава 27 САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ И САЛАТЫ 879
- глава 28 БУТЕРБРОДЫ И СЭНДВИЧИ 931
- глава 29 ЗАКУСКИ И HORS D'OEUVRE 945
- глава 30 МЯСНЫЕ БЛЮДА ХОЛОДНОГО ЦЕХА 985

## ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ

# Выпечка и кондитерские изделия

- глава 31 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПЕЧКИ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ 1015
- глава 32 ДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ 1025
- глава 33 СДОБНОЕ И ЖИДКОЕ ТЕСТО 1047
- глава 34 КАСТАРДЫ, СЛИВОЧНЫЕ КРЕМЫ И МУССЫ 1091
- глава 35 НАЧИНКИ, ГЛАЗУРИ И ДЕСЕРТНЫЕ СОУСЫ 1107
- глава 36 ДЕСЕРТЫ НА ТАРЕЛКЕ 1131

Приложения 1161

Глоссарий 1167

Источники 1185

Указатель рецептов 1191

Алфавитно-предметный указатель 1202



# Указатель блюд

## Глава 12 Бульоны-основы

### Куриный бульон 263

БЕЛЫЙ ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН 263

БЕЛЫЙ ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН 263

### Коричневый телячий бульон 263

КОРИЧНЕВЫЙ БУЛЬОН ИЗ ДИЧИ (*JUS DE GIBIER*) 264

ЭСТУФАД 264

КОРИЧНЕВЫЙ БАРАНИЙ БУЛЬОН 264

КОРИЧНЕВЫЙ СВИНОЙ БУЛЬОН 264

КОРИЧНЕВЫЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН 264

КОРИЧНЕВЫЙ УТИНЫЙ БУЛЬОН: 264

### Рыбный фюме 264

БУЛЬОН ИЗ РАКООБРАЗНЫХ 264

### Овощной бульон 265

БУЛЬОН ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ 265

### Курт-бульон 265

### Бульон из домашней птицы и мяса (бродо) 266

### Бульон даси 266

## Глава 13 Соусы

### Телячий жу-лье (*Jus de Veau Lié*) 293

JUS DE VOLAILLE LIÉ 293

JUS DE CANARD LIÉ 293

JUS D'AGNEAU LIÉ: 293

JUS DE GIBIER LIÉ 293

### Демиглас 293

### Соус эспаньоль 294

### Куриный велюте 294

СОУС СУПРЕМ 294

ТРАДИЦИОННЫЙ ВЕЛЮТЕ 294

РЫБНЫЙ ВЕЛЮТЕ 294

КРЕВЕТОЧНЫЙ ВЕЛЮТЕ 294

ОВОЩНОЙ ВЕЛЮТЕ 294

### Соус бешамель 295

СОУС ЧЕДДЕРЕ 295

СОУС МОРНЭ 295

СЛИВОЧНЫЙ СОУС 295

### Томатный соус 295

### Болонский мясной соус/Болоньезе (*ragu по-болонски*) 296

### Томатный кули 296

### Беарнский соус (беарньез) 297

СОУС МЯТНЫЙ (ПАЛУАЗ) 297

СОУС ШОРОН 297

### Голландский соус 298

СОУС МУСЛИН 298

СОУС МАЛЬТЕЗ 298

### Бер блан (голландез) 298

### Соус кули скрасным перцем 299

### Песто 299

### Сливочное масло «Метрдетель» 300

МАСЛО С ЭСТРАГОНОМ 300

МАСЛО С ИСПАНСКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ 300

МАСЛО С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ 300

МАСЛО С УКРОПОМ 300

МАСЛО С ВЫСУШЕННЫМИ НА СОЛНЦЕ ПОМИДОРАМИ И ОРЕГАНО 300

МАСЛО С БАЗИЛИКОМ 300

## Глава 14 Супы

### Говяжье консоме 333

КУРИНОЕ КОНСОМЕ «РОЯЛЬ» 333

### Кастард «Рояль» 333

### Куриный бульон 334

БУЛЬОН С КУРИЦЕЙ И КУКУРУЗОЙ 334

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН: 334

ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН 334

БУЛЬОН ИЗ ОКОРОКА ИЛИ КОПЧЕНОЙ СВИНИНЫ 334

БАРАНИЙ БУЛЬОН 334

БУЛЬОН ИЗ ИНДЕЙКИ, ДРУГОЙ ПТИЦЫ ИЛИ ПЕРНАТО ДИЧИ 334

РЫБНЫЙ БУЛЬОН 334

БУЛЬОН ИЗ РАКООБРАЗНЫХ 334

### Луковый суп 334

БЕЛЫЙ ЛУКОВЫЙ СУП 335

ЛУКОВЫЙ СУП ГРАТИНИ 335

### Суп с тортильей 335

### Куриный рисовый суп (канджа) 336

### Томатный крем-суп 339

ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП С РИСОМ 339

### Крем-суп из брокколи 339

КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ 339

КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 339

### Висконсинский суп из чеддера и пива 340

### Клем-чаудер в новоанглийском стиле 340

### Чаудер из морского моллюска конк 341

### Кукурузный чаудер 341

### Чаудер с тихоокеанскими морепродуктами 342

### Манхэттенский чаудер из клемов 344

### Суп-пюре из чечевицы 344

### Суп-пюре гороховый 345

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЖЕЛТОГО ЛУЩЕНОГО ГОРОХА 345

### Суп-пюре из черной фасоли по-карибски 345

### Фасолевый суп «Сенат» 346

### Потаж гарбур 346

### Вишисуаз 347

### Креветочный биск 347

### Биск из лобстеров 348

### Гамбо из курицы и морепродуктов 348

### Андалузское гаспачо 349

### Суп из рульки и листовой капусты 350

### Китайский острый и кислый суп 350

### Пикантный суп из говядины (Юккедян) 351

### Мисо-суп 353

### Тайский куриный суп с кокосовым молоком и калганом 353

### Тайский острый и кислый суп (том ям) 354

### Суп-вонтон 354

### Тосканский суп с белой фасолью и салатом эскарюль 355

### Овощной суп «Эмилия-Романья» (министроне по-эмильянски) 357

### Министроне 357

## Глава 15 Приготовление мяса, птицы и рыбы

### Гарам масала 368

### Китайская смесь «Пять специй» 368

### Смесь для бврбекю 368

### Смесь чили 368

### Смесь карри 369

### Смесь четырех специй 369

### Смесь «Тонкие травы» 369

### Красная паста карри 370

### Зеленая паста карри 370

### Желтая паста карри 371

### Пряная смесь для запекания мяса и птицы на вертеле 371

Маринад по-азиатски 372  
Маринад для барбекю 372  
Маринад для рыбы 372  
Маринад для дичи с красным вином 372  
Маринад для баранины 373  
Латиноамериканский цитрусовый маринад (мойо) 373  
Маринад для гриля с красным вином 374  
Маринад для терияки 374

**Глава 17 Жаренье на гриле и в саламандре, запекание**

Стейк из вырезки, приготовленной в гриле или под бройлером, с грибным соусом 440  
СТЕЙК С МАСЛОМ «МЕТРДОТЕЛЬ» 440  
ГРИБНОЙ СОУС 440

Жаренная на гриле или в бройлере вырезка с соусом маршан де вин 441  
СОУС МАРШАН ДЕ ВИН 441

Сейтан с арахисовым соусом 442  
Говядина терияки 445  
Стейк-барбекю с хрустящей корочкой из зелени 445  
Говядина на шпажках с зеленым луком 446  
Стейки рибай 446  
Ражничи (шашлык по-македонски) 447  
КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С АРОМАТИЗИРОВАННЫМ МАСЛОМ НА ОСНОВЕ ПЕРЦА ПИМЕНТО 447  
УКРОПНЫЙ СОУС 447

Копченые на гриле свиные отбивные «Айова» 448  
СОУС НА ОСНОВЕ ЯБЛОЧНОГО СИДРА 448  
КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ ЯБЛОКИ 449

Свиные отбивные, жаренные на гриле или в бройлере, с хересно-уксусным соусом 450  
ХЕРЕСНО-УКСУСНЫЙ СОУС 450

Бараньи отбивные с розмарином, жареными артишоками и луком чиполини 451  
Баранина на гриле с манговым чатни по-индийски 453  
СВЕЖЕЕ МАНГОВОЕ ЧАТНИ 453

Бараньи котлеты по-пакистански 454  
Куриные грудки с ароматизированным маслом 454  
Куриные грудки гриль с соте из фенхеля 455

Куриные котлеты (пайярд на гриле) со сливочным маслом с эстрагоном 455  
Мясной микс на гриле по-бразильски 457  
ОСТРЫЙ СОУС ИЗ ПЕРЦА (MOLHO APIMENTADO) 457  
Куриные грудки барбекю с соусом из черной фасоли 458  
СОУС ИЗ ЧЕРНОЙ ФАСОЛИ 458  
Вяленое мясо куропаток 459  
Филе махи-махи с ананасовой сальсой с джикамой 459  
АНАНАСОВАЯ САЛЬСА С ДЖИКАМОЙ 459  
Фаршированный лобстер 461  
Луфарь по-английски со сливочным маслом «Метрдотель» 461  
Рыбные кебабы 462  
МЯТНО-ЙОГУРТОВЫЙ ЧАТНИ 462  
Говядина «Веллингтон» 463  
СОУС МАДЕРА 463  
СОУС МАРСАЛА 463

Ростбиф из края под винным соусом 464  
Запеченная телячья лопатка 464  
Жаркое из свинины с соусом жю-лье 465  
Запеченные свиные отбивные с начинкой 465  
Свинина по-кантонски Ча Шао (Char Siu) 466  
Свиные ребрышки, глазурированные гуавой 467  
СОУС БАРБЕКЮ С ГУАВОЙ 467

Барбекю «Каролина» 469  
СОУС БАРБЕКЮ В СТИЛЕ ПЬЕМОНТА СЕВЕРНОЙ КАРОЛИНЫ 469  
СОУС БАРБЕКЮ В СТИЛЕ ЗАПАДНОЙ ЧАСТИ СЕВЕРНОЙ КАРОЛИНЫ 469  
ГОРЧИЧНЫЙ СОС БАРБЕКЮ (СОУС ЮГО-ВОСТОЧНОЙ ЧАСТИ СЕВЕРНОЙ КАРОЛИНЫ) 469

Свиная лопатка с салатом из шинкованной капусты 470  
Копченая грудка со сладкими маринованными огурцами 472  
СОУС В ЮГО-ЗАПАДНОМ СТИЛЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА КЛАРКА 473

Свиная корейка Сент-Луис 475  
СОУС БАРБЕКЮ 475

Свиные ребрышки с «ликером» (Kao Paigu) 476  
Жареная баранья нога «Буланжер» 476  
Запеченное баранье седло под соусом персилад 477

СОУС ПЕРСИЛАД 477  
Запеченная баранья лопатка (мешуи) с кускусом 478  
Жареная баранья нога с белой фасолью (по-бретонски) 480  
Запеченная баранья нога с мятным соусом 481  
СОЛЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ 481  
Запеченный цыпленок с подливой 482  
Куриные ножки с начинкой дюксель 482  
Копченые куриные грудки 483  
Грудки корнуоллских диких курочек с грибной начинкой 483  
ГРИБНОЙ ФАРШ 484  
Запеченные утята с соусом бигарад 484  
Запеченная индейка с подливой и каштановой начинкой 485  
КАШТАНОВАЯ НАЧИНКА 486  
Филе лосося в панировке из копченого лосося и хрена 486

**Глава 18 Сотирование, жаренье на сковороде и во фритюре**

Куриное соте с соусом «Тонкие травы» 500  
СОУС «ТОНКИЕ ТРАВЫ» 500  
Курица с соусом провансаль 501  
ТУРНЕДО ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ 501

Эминсе из телятины по-швейцарски 503  
Скалоппине из телятины с соусом марсала 503  
СКАЛОППИНЕ ИЗ СВИНИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 503  
СОУС МАРСАЛА 504

Нуазеты из свинины с зеленым перцем горошком и ананасом 504  
Свиные медальоны с соусом из зимних фруктов 505  
СОУС ИЗ ЗИМНИХ ФРУКТОВ 505

Свиные медальоны с теплым капустным салатом 506  
СВИНЫЕ НУАЗЕТЫ С КРАСНЫМ ЛУКОМ КОНФИ 506  
ТЕПЛЫЙ КАПУСНЫЙ САЛАТ 506

Свиные котлеты с соусом робер 508  
СОУС РОБЕР 508  
СОУС ШАРКУТЬЕ 508

Луциан с грейпфрутовой сальсой 509  
Форель амандин 509

Лосось с корочкой, приправленный чили анчо, с соусом из желтого перца 511

СОУС ИЗ ЖЕЛТОГО ПЕРЦА 511

Ватапа 512

Соте из форели меньше 513

Креветки Ticin-Xic 513

Бибимбап 514

Кальмар стир-фрай с тайским базиликом 514

Куриные грудки с начинкой дюксель и соусом супрем 515

Жареная курица, вымоченная в пахте 515

ПОДЛИВА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 516

Телячьи (отбивные) котлеты в сухарях 516

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ 516

ЖАРЕНАЯ СВИНАЯ(ОТБИВНАЯ) КОТЛЕТА В СУХАРЯХ 516

Телятина кордон блю 518

Телятина пикката с миланским соусом 518

МИЛАНСКИЙ СОУС 519

Платтер рыбака (ассорти из морепродуктов) 519

СОУС РЕМУЛАД 520

Пирожки из соленой трески в старом стиле 520

Жареная форель с беконом 521

Камбала по-орлеански 522

ПИВНОЙ КЛЯР 522

Креветки темпура 522

МАКАТЕЛЬНЫЙ СОУС ДЛЯ ТЕМПУРЫ 523

Хрустящая курица, приправленная мандариновыми корочками 524

СЛАДКИЙ ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС 524

Мапо тофу (острый соевый творог) 527

Жареная рыба по-ханойски с укропом 527

Пирог с жареной рыбой 528

Поблано чили, фаршированный острой говядиной 528

Тинга поблано 530

## Глава 19 Отваривание и варка на пару

Морской окунь с гребешками в конверте 553

Припущенный морской окунь с клемами, беконом и перцем 555

Припущенная форель с муссом из шафрана 555

ПРИПУЩЕННЫЙ МОРСКОЙ ЯЗЫК 556

МУСЛИН ИЗ ФОРЕЛИ

С ШАФРАНОМ 556

МУСЛИН ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА 556

МУСЛИН ИЗ ЛОСОСЯ 556

Припущенные рулеты из форели с соусом вэн-блан 556

Припущенные рулетки «Вероник» из морского языка 557

КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ 558

Припущенная камбала с овощами и соусом вэн-блан 558

Филе луциана в конверте 559

Трапеза в новоанглийском стиле 561

Бостонская треска со сливками, каперсами и помидорами 562

Пескадо по-веракузски 562

Томатный суп из морепродуктов 563

КРУТОНЫ, АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ЧЕСНОКОМ 563

Припущенные куриные грудки с соусом из эстрагона 564

Курица по-крестьянски со светлым бисквитом 564

Цыпленок в горшочке (Цыпленок с овощами) 565

Лапша из пшеничной муки (удон) в котелке 566

Говяжья солонина с зимними овощами 566

Вьетнамский суп Фо Бо 569

Отварная говядина с картофелем и швабскими клецками шпецце (гайсбургер-марш) 570

Припущенные морепродукты в шафрановом бульоне с фенхелем 570

## Глава 20 Тушение

Тушеные бычьи хвосты 581

ЛУК ВО ФРИТЮРЕ 581

Корейское барбекю из ребрышек (кальби) 582

Тушеные короткие ребра 584

Говяжьих рулады (сочные рулеты) в бургундском соусе 584

НАЧИНКА ДЛЯ РУЛАДЫ 585

Говядина в стиле янки 586

Зауэрбратен 587

Моле негро 588

Тушеная говядина 589

Тушеные свиные рулетки и колбаски в мясном соусе с ригатони 590

Шукрут 593

ДОМАШНЯЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА ДЛЯ ШУКРУТА 593

Кассоле 594

УТИНЫЕ ОКОРОЧКА КОНФИ 595

Тушеное мясо по-мексикански в новом стиле 595

Свинина вандалу 596

Свинина в соусе с зеленым карри 596

Сегединский гуляш с квашеной капустой (гуляш сейкей) 597

Телячий бланкет 597

Тушеная телячья грудинка с грибным фаршем 598

ГРИБНОЙ ФАРШ 599

Гуляш из свинины 599

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ 599

Оссобуко по-милански 601

ГРЕМОЛАТА 601

Голубцы по-польски 602

Тушеные бараньи голяшки 604

Фаршированная баранья нога по-португальски 605

НАЧИНКА ИЗ ФАРША С ЗЕЛЕНЬЮ 605

Наварин из баранины 606

Корма из баранины 607

Козлятина под соусом карри с сальсой из зеленой папайи 608

Ирландское рагу 608

Кускус с бараньим и куриным рагу 609

Куриное мясо, тушенное в тажине 611

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЛИМОНЫ 611

Куриное фрикасе 612

ТЕЛЯЧЬЕ ФРИКАСЕ 612

Рагу из курицы и креветок 612

## Глава 22 Приготовление овощей

Вареная морковь 681

Вареные зеленые соевые бобы эдамаме 681

Паравая брокколи 681

БРОККОЛИ С ПОДЖАРЕННЫМ ЧЕСНОКОМ 681

Глазурованная свекла 683

Кукуруза в сливках 683

Паренная в кастрюле морковь 684

ПАРЕННАЯ В КАСТРЮЛЕ ЗЕЛЕНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ 684

МОРКОВЬ С ОРЕХАМИ ПЕКАН 684

Стручковый горошек и желтые кабачки с имбирем 684

Спаржевая фасоль с грецкими орехами 685

Глазурованная морковь 685

Овощи гриль в провансальском  
стиле 686  
МАРИНАД ДЛЯ ОВОЩЕЙ ГРИЛЬ 686  
Приготовленные на гриле  
грибы шиитаке в соево-  
кунжутной глазури 686  
Оладьи из цуккини с соусом  
дзадзики 688  
Спаржа с лимонным соусом  
голандез 688  
Запеченный желудевый сквош  
с клюквенно-апельсиновым  
компотом 689  
КЛЮКВЕННО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ  
КОМПОТ 689  
Тыква спагетти 691  
Пюре из тыквы Баттернат 691  
Цветная капуста, запеченная  
в карри 692  
Печеные помидоры 692  
Печеные перцы под  
маринадом 695  
Печеная морковь 695  
Мексиканские огурцы (чайоты),  
фаршированные креветками 696  
Баклажаны с пармезаном 696  
Перцы поблано  
фаршированные 699  
САЛЬСА ИЗ КАБАЧКА 699  
Кесадилья с грибами и  
двумя сальсами 700  
Тарталетки с сезонными  
овощами 701  
Соте из руколы 702  
Капуста пак-чой, жаренная во  
фритюре по-шанхайски 702  
Кабачковая лапша 704  
Бельгийский эндивий  
а-ля меньше 704  
Брокколи рааб с чесноком и острым  
дробленным перцем 705  
Жардиньер овощной 705  
Овощной жульен 706  
Македонский салат 706  
Оладьи из шпината 706  
Цуккини в кляре 707  
Кукурузные фриттеры 707  
Овощи темпура 708  
Банановые чипсы 708  
ТОСТОНЕС 708  
Рататуй 708  
Тушеная листовая капуста 710  
Тушеный фенхель  
в сливочном масле 710  
Тушеная краснокочанная  
капуста 711

Тушеный салат Романо 711  
Тушеный шукрут (тушеная  
квашеная капуста) 712  
Горошек по-французски 712

### Глава 23 Приготовление картофеля

Взбитый картофель 735  
Картофель «Дюшес» 735  
Отварной картофель  
с петрушкой 737  
Печеный картофель с луком,  
жаренным во фритюре 737  
Жареный картофель по-  
тоскански 738  
Глазурованный сладкий  
картофель 738  
Пюре из сладкого картофеля  
с имбирем 738  
Картофель гратен (*гратен*  
«Дофинуа») 739  
Картофель по-лионски 739  
Картофель «Шато» 740  
Картофель «Делмонико» 740  
Картофельный хашбраун 740  
Картофельные оладьи 743  
Картофельные латкес 743  
Картофель «Анна» 744  
Картофель макер 744  
Рёшти 744  
Картофель, поджаренный  
по-французски 747  
Чипсы из сладкого картофеля 747  
Картофель «Берни» 747  
Картофельное суфле 748  
Картофельные крокеты 748  
Картофель «Лорет» 748  
Немецкий картофельный салат 749  
Салат из сладкого картофеля  
с карри 749  
Тортилья из картофеля 750

### Глава 24 Приготовление круп и бобовых

Каша из черной фасоли 768  
Черная фасоль с перцами  
и чоризо 768  
Вегетарианские блинчики с  
черной фасолью 771  
Фасоль по-мексикански 771  
Фасоль по-тоскански 772  
Фасоль пинто в виде крема 772  
Фрихолес чаррос 773  
Фасоль с беконом 773  
Нут по-средневозточному 774

Фасоль лима по-римски 774  
Тушеная фасоль в юго-  
западном стиле 775  
Тушеная черная фасоль 775  
Фалафель 776  
Рис с фасолью 776  
Красная фасоль  
и вареный рис 777  
Вареная белая фасоль 777  
Вегетарианское чили 778  
Рисовый плов 780  
ПЛОВ ИЗ ДРОБЛЕНОГО БЕЛОГО  
РИСА 780  
ПЛОВ ИЗ ПРОПАРЕННОГО БЕЛОГО  
РИСА 780  
ПЛОВ ИЗ ДИКОГО РИСА 780  
ПЛОВ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЦЫ 780  
ПЛОВ ИЗ ПЕРЛОВКИ 780  
Плов из коричневого риса с  
пеканом и зеленым луком 780  
ПЛОВ ИЗ КОРОТКОЗЕРНОГО  
(КРУГЛОЗЕРНОГО) КОРИЧНЕВОГО  
РИСА 781  
Рис аннатто 781  
Белый рис 781  
Рис по-мексикански 782  
Рис по-бразильски 782  
Рис с кокосовым молоком 782  
Ризотто 783  
РИЗОТТО С ПАРМЕЗАНОМ 783  
РИЗОТТО С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ 783  
РИЗОТТО ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ 783  
РИЗОТТО СО СПАРЖЕЙ 783  
Ризотто по-милански 783  
Вегетарианское ризотто 784  
Ризотто с мидиями 784  
Стандартный вареный рис 785  
Рис для суси 785  
Жареный рис с китайской  
колбасой 787  
Тайский сладкий рис с манго 787  
Паэлья по-валенсийски 788  
Рис с шафраном 788  
Жареная овощная  
джамбалайя 791  
НАБОР СПЕЦИЙ ДЛЯ БАРБЕКЮ 791  
Рисовые крокеты 792  
Простейшая полента 792  
ПОЛЕНТА С ПАРМЕЗАНОМ 792  
Каша из грубо помолотой кукурузной  
крупы с мамальгой 795  
Курица в рисовом отваре 795

Пюре из пшена и цветной  
капусты 796  
Плов из разных круп 796  
Плов из булгура с зеленым  
луком 796  
Гречневая каша с пеканом,  
кленовым сиропом  
и пряностями 799  
Салат из пшеничной крупы  
с апельсином, вишней  
и пеканом 799  
Салат из перловой крупы  
с огурцом и мятой 800  
Сладко-острый салат  
с булгуром 800  
Салат из помидоров и крупы из  
нешелушенной пшеницы 803  
Блинчики из амаранта 803  
Блинчики по-сайгонски 804  
Фриттеры с ризотто и фонтинной 804  
Кейки из ризотто с кукурузой  
и сыром азиаго 805  
Лепешки из дикого риса 806

## Глава 25 Приготовление пасты и клецек

Свежая яичная паста 819  
ПАСТА ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ 819  
ПАСТА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ 819  
ПАСТА С ШПИНАТОМ 819  
ПАСТА С ШАФРАНОМ 819  
ПАСТА С ЦИТРУСОВЫМИ 819  
ПАСТА С КАРРИ 819  
ПАСТА С ЗЕЛЕНЬЮ 819  
ПАСТА С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ 819  
ПАСТА С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ 819  
ПАСТА С ПОМИДОРАМИ 819  
ПАСТА С ТЫКВОЙ, МОРКОВЬЮ ИЛИ  
СВЕКЛОЙ 819  
Варная паста простая 819  
Орекьетте с итальянской колбасой,  
брокколи рааб и пармезаном 821  
Паста карбонара 821  
Жареная «стеклянная»  
лапша (фунчоза) 822  
Жареная рисовая лапша  
(лад-тай) 822  
Лапша с темпе и кешью 825  
Лазанья «Неаполитанский  
карнавал» 825  
Кускус 826  
Классическая лазанья по-  
болонски с рагу и бешамелем  
(лазанья аль форно) 826  
Лазанья со спаржей и  
белой фасолью 829  
Равиоли с соусом берси 830

Печеные ньокки из семолины  
(манной крупы) 831  
Ньокки с рикоттой 831  
Ньокки по-пьемонтски 832  
Клецки по-швабски (шпепеле) 834  
Хлебные клецки 835  
Бисквитные клецки 835  
Кукурузные оладьи 837  
Дим-самы со свиной 837  
ПОТСТИКЕРСЫ 837  
Китайские пельмени шао-май,  
приготовленные на пару 838  
Пельмени, жаренные  
на сковороде 841  
МАКАТЕЛЬНЫЙ СОЕВЫЙ СОУС  
С ИМБИРЕМ 841  
Вареники с начинкой из картофеля  
и сыра, с карамелизованным  
луком и шалфеем 842

## Глава 26 Приготовление яиц

Яйца вкрутую 866  
ОШПАРЕННЫЕ ЯЙЦА 866  
ЯЙЦА ВСМЯТКУ 866  
ЯЙЦА В МЕШОЧЕК 866  
Фаршированные яйца 866  
ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ПОМИДОРАМИ 866  
ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ  
ЗЕЛЕНЬЮ 866  
ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ 866  
Маринованные яйца 868  
КРАСНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА 868  
Яйца пашот 868  
Яйца пашот под соусом морнэ 869  
ЯЙЦА ПАШОТ ПО-ФЕРМЕРСКИ 869  
ЯЙЦА ПАШОТ С ГРИБАМИ 869  
ЯЙЦА ПАШОТ НА РУБЛЕННЫХ  
КОТЛЕТАХ 869  
Яйца пашот с говяжьим  
фаршем 869  
Яйца «Бенедикт» 871  
ЯЙЦА ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ 871  
ЯЙЦА ПАШОТ ПО-АМЕРИКАНСКИ 871  
ЯЙЦА ПАШОТ С КУРИНОЙ  
ПЕЧЕНЬЮ 871  
ЯЙЦА ПАШОТ С КОПЧЕНОЙ  
ЛОСОСИНОЙ 871  
Яичница глазунья 871  
ПЕРЕВЕРНУТАЯ ЯИЧНИЦА (МЯГКАЯ,  
СРЕДНЯЯ ИЛИ ТВЕРДАЯ) 871  
Яичница болтунья 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ ИЗ БЕЛКОВ 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ С СЫРОМ 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ ПО-ШВЕДСКИ 872

ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ  
ПО-ОХОТНИЧЬИ 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ С ЖАРЕНОЙ  
КОЛБАСОЙ 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ ГРАТЕН 872  
ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ ПО-ГРЕЧЕСКИ 872  
Простой скатанный омлет 872  
ПРОСТОЙ СКАТАННЫЙ ОМЛЕТ ИЗ  
ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ 873  
ОМЛЕТ С СЫРОМ 873  
ОМЛЕТ С СЫРОМ И ОВОЩАМИ 873  
ОМЛЕТ С МЯСОМ И СЫРОМ 873  
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ 873  
ОМЛЕТ С ТОМАТАМИ 873  
ОМЛЕТ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ 873  
ОМЛЕТ ПО-МАРСЕЛЬСКИ 873  
ОМЛЕТ OPERA 873  
ОМЛЕТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 873  
ОМЛЕТ С МОЛЛЮСКАМИ 873  
ОМЛЕТ ВЕСТЕРН 873  
ОМЛЕТ ПО-ИСПАНСКИ 873  
ОМЛЕТ СЛАДКИЙ 873  
Омлет по-деревенски 873  
Омлет-суфле с чеддером 874  
Суфле со шпинатом 874  
СЫТНОЕ СУФЛЕ С СЫРОМ 874  
Суфле с артишоками 875  
Теплый заварной крем (кастард)  
из козьего сыра 875  
Киш по-лотарингски 876  
ШПИНАТНЫЙ КИШ 876  
КИШ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ  
И ПОМИДОРАМИ 876  
КИШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ  
ЛУКОМ 876  
КИШ С КОПЧЕНОЙ ЛОСОСИНОЙ  
И УКРОПОМ 876  
КИШ С БРОККОЛИ И СЫРОМ  
ЧЕДДЕР 876  
Французские гренки 878  
Глава 27 Салатные заправки  
и салаты  
Винегретная заправка с красным  
винным уксусом 896  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С БЕЛЫМ  
ВИННЫМ УКСУСОМ 896  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С ГОРЧИЦЕЙ  
И ЗЕЛЕНЬЮ 896  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С ЖАРЕНЫМ  
ЧЕСНОКОМ И ГОРЧИЦЕЙ 896  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С ЛИМОНОМ  
И ЧЕСНОКОМ 896  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С ЛИМОНОМ  
И ПЕТРУШКОЙ 896

Винегретная заправка с хересным уксусом и перцем чипотле 896  
Винегретная заправка с миндалем и инжиром 897  
Винегретная заправка с яблочным сидром 897  
Винегретная заправка с бальзамическим уксусом 897  
Винегретная заправка с карри 898  
Заправка цитрусовая с медом и маком 898  
Винегретная заправка с обожженными на огне томатами 899  
Винегретная заправка с гуавой и карри 899  
Винегретная заправка с трюфелем 900  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА С ТРЮФЕЛЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ 900  
Салатная заправка из арахисового масла и солодового уксуса 900  
Винегретная заправка с песто 901  
Винегретная заправка «Гурман» 901  
ВИНЕГРЕТНАЯ ЗАПРАВКА ИЗ КРАСНОГО ВИННОГО УКСУСА И МАСЛА ГРЕЦКОГО ОРЕХА 901  
Заправка «Зеленая богиня» 901  
Французская заправка «Каталина» 902  
Заправка с арахисовым маслом 902  
Заправка «Цезарь» 902  
Огуречная заправка 903  
Майонез 903  
МАЙОНЕЗ С АНЧОУСАМИ И КАПЕРСАМИ 903  
СОУС ТАРТАР 903  
ЗЕЛЕНЫЙ МАЙОНЕЗ 903  
Соус айоли 904  
Заправка с голубым сыром 904  
Густая заправка с черным перцем 904  
Японская салатная заправка 905  
Заправка по-фермерски 905  
Заправка «Тысяча островов» 906  
Базиликовое масло 906  
Апельсиновое масло 907  
Масло, ароматизированное зеленым луком 907  
Масло с паприкой 907  
Смешанный зеленый салат 907  
Тайский столовый салат 908  
Салат с копченым тофу и сельдереем 908  
Салат «Цезарь» 908

Салат айсберг с заправкой «Тысяча островов» 909  
Салат шеф-повара 909  
Греческий салат 910  
Салат эндивий с сыром рокфор и грецкими орехами 910  
Салат «Кобб» 913  
Салат тако 913  
СОУС ТАКО 914  
Салат из шпината с теплой заправкой 914  
Грибы, свекла и молодая зелень с сыром робиола и грецкими орехами 917  
Салат из яблок и водяного кресса 917  
Салат из молодого шпината, авокадо и грейпфрута 918  
Салат «Уолдорф» 918  
Салат из сельдерея и кислых яблок 918  
Салат из чайота с апельсинами 919  
Летний дынный салат с прошутто 919  
Салат из лука и огурцов 919  
Классический польский салат с огурцами 920  
Салат «Коул-Сло» 920  
Марокканский морковный салат 920  
Салат из кукурузы и хикамы 921  
Салат из хикамы 921  
Салат с зеленой папайей 921  
Суномоно (салат с огурцом и водорослями вакаме) 922  
Салат с дайконом 922  
Огуречный салат 922  
Огуречно-йогуртовый салат 923  
Салат с курицей 923  
Салат с курицей в стиле Хью 924  
ХРУСТЯЩИЙ ЛУК-ШАЛОТ 924  
Салат из тунца 924  
Салат из яиц 925  
Салат из ветчины 925  
Креветочный салат 925  
Салат из пасты с винегретной заправкой с песто 925  
Картофельный салат в европейском стиле 926  
Картофельный салат 926  
Салат с жареным хлебом в стиле Восточного Средиземноморья 926  
Хлебный салат с помидорами (панцанелла) 927

Салат из помидоров с моцареллой 928  
Жареные перцы 928  
Салат из зеленой чечевицы 928  
ВАРИАНТ 928  
Салат из бобовых 929  
Теплый салат из коровьего гороха 929  
Рисовый салат с карри 930  
Морепродукты в соусе равиготе 930

## Глава 28 Бутерброды и сэндвичи

Клубный сэндвич CIA (Американского кулинарного института) 934  
Филадельфийский сэндвич из целой булки 934  
Куриный гамбургер 936  
Сэндвич с говядиной барбекю 936  
Открытый бутерброд с индейкой и луком в кисло-сладком соусе 937  
Горячий сэндвич с сыром и ветчиной (Крок-месье) 937  
Сэндвич с баклажаном и прошутто 939  
НАЧИНКА ИЗ МАРИНОВАННЫХ БАКЛАЖАНОВ 939  
Сэндвич с жареными овощами и сыром манчего 940  
Сэндвич «Три сыра» 940  
Сэндвич «Рубен» 942  
Темпе «Рубен» 942  
Сэндвич с огурцом, сливочным сыром и зеленью 943  
Сэндвич с водяным крессом и зеленью 943  
Яблочный сэндвич с карри 943  
Сэндвич с грушами и горгонзолой 944  
Сэндвич с помидорами и сметаной с орегано 944

## Глава 29 Закуски и hors d'oeuvre

Мусс из копченой семги 953  
Мусс из голубого сыра 953  
МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА 953  
Пико-де-гальо («Клюв петуха») 953  
Сальса верде асада 954  
Сальса верде круда 954  
Красная сальса (сальса роха) 954  
Сальса из папайи и черной фасоли 955  
Сальса из грейпфрута 955  
Соус «Камберленд» 955  
Азиатский макательный соус 956

Соевый соус с кинзой и лаймом 956  
Вьетнамский макательный соус 956  
Макательный соус для спринг-роллов 957  
Огуречно-йогуртовый соус 957  
Гуакамоле 958  
Хумус с тахини 958  
Бабагануш 958  
Харисса 959  
Тапенад 959  
Зоуг (пряная паста из Йемена) 960  
Острая горчица 960  
Васаби 960  
Конфитюр из жареного красного перца 961  
Клюквенная приправа 961  
Манговое чатни 961  
Луковая приправа с карри 962  
Маринованный имбирь 962  
Маринованный красный лук 962  
Чипсы из тортильи 962  
Севиче из гребешков 963  
Севиче в стиле «Акапулько» 963  
Тарелка с копченой семгой 965  
Карпаччо из тунца 965  
Креветки с кокосом, орехами макадамия и имбирным соевым соусом 966  
Клемы «Казино» 966  
Крабовые лепешки по-чесапикски 969  
Жареные креветки с чесноком 969  
Фаршированные креветки 970  
Самоса 970  
Кейки с тофу, грибами портобелло и кетчупом с манго 971  
Пескадо фрито (жареная рыба) 972  
Мидии с белым вином и луком-шалотом (*а-ля мариньер*) 975  
Салат из тунца с фасолью 975  
Молодые кальмары в соусе с чернильной жидкостью 976  
Осьминог по-галлисийски 976  
Жареная креветочная паста с сахарным тростником 977  
Штрудель с лесными грибами, козьим сыром и соусом мадера 978  
Лепешки из черной фасоли 979  
Омлет с картофелем (*Испанская тортилья*) 979  
Блинчики весенние (спринг-ролл) 980

Калифорнийские роллы (блинчики) 981  
Блинчики по-вьетнамски с салатом 981  
Карпаччо из говядины 982  
Сатай из говядины с арахисовым соусом 982  
Телятина с тунцом 983  
Салат из лобстеров со свеклой, манго, авокадо и апельсиновым маслом 983  
Пирог со свиной с перцем по-галлисийски 984

### Глава 30 Мясные блюда холодного цеха

Террин из лосося и морепродуктов 993  
МУСЛИН ИЗ КАМБАЛЫ 993  
«Бабушкин паштет» 994  
Заливное 995  
Террин из курицы и раков 996  
РАКОВАЯ ЭССЕНЦИЯ 996  
Паштет по-деревенски 998  
Рулет из свиной вырезки 999  
мясной РАССОЛ 999  
Куриный галантин 1000  
Террин из фуа-гра 1001  
РУЛЕТ ИЗ ФУА-ГРА 1001  
Террин из оленины 1002  
Утиный террин с фисташками и сушеной черешней 1002  
Паштет из куриной печени 1004  
Террин из утятин и копченой ветчины 1004  
Паштетное тесто 1006  
ПАШТЕТНОЕ ТЕСТО, АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ШАФРАНОМ 1006  
Паштет из морепродуктов в тесте 1008  
Овощной террин с козьим сыром 1010  
Паштетные специи 1011  
Гравлакс 1011

### Глава 31 Организация выпечки на рабочем месте

Яичная болтушка 1023  
Простой сироп 1023  
ПРОСТОЙ КОФЕЙНЫЙ СИРОП 1023  
ПРОСТОЙ СИРОП, АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЛИКЕРОМ 1023  
Крем шантйи (взбитые сливки для гарнирования) 1023

Меренга обыкновенная 1024  
Швейцарская меренга 1024  
Итальянская меренга 1024

### Глава 32 Дрожжевой хлеб

Базовый рецепт несдобного теста 1033  
Багеты 1033  
Круглые булки 1034  
Фокачча 1034  
Большие круглые булочки 1036  
Чиабатта 1036  
Пита 1037  
Основа для пиццы из муки семолина 1037  
ПИЦЦА «МАРГАРИТА» 1037  
ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ 1037  
Индийские лепешки наан 1039  
Булочки с мягким сыром и укропом 1039  
Бриоши 1040  
БРИОШЬ А-ТЕТ 1040  
Хлеб с изюмом и коричной завитушкой 1043  
Хала из трех косичек 1044  
Мягкие мини-булочки 1045  
Сладкое тесто 1045  
Булочки с корицей 1046

### Глава 33 Сдобное и жидкое тесто

Базовый рецепт теста («3-2-1») 1070  
Бисквиты на пахте 1070  
Лепешки на сливках 1072  
СЛИВОЧНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ИЗЮМОМ 1072  
ВЕТЧИННО-СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ НА СЛИВКАХ 1072  
Ирландский содовый хлеб 1072  
Блины на пахте 1073  
КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ 1073  
БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ 1073  
ОЛАДЬИ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ 1073  
ОЛАДЬИ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ ЧЕРНИЧНЫЕ БЛИНЫ 1073  
ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ 1073  
Жареный хлеб (пури) 1074  
Джонни-кейк (сладкие оладьи из кукурузной муки) 1074  
Креп-сюзетт 1075  
ДЕСЕРТНЫЕ КРЕПЫ 1076  
Слоеное тесто 1076  
Слоеное тесто быстрого приготовления 1077

Классические маффины (маленькие порционные кексы) 1078  
КЛЮКВЕННО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ МАФФИНЫ 1078  
ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ 1078  
Маффины с отрубями 1078  
Кукурузные маффины 1079  
КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ 1079  
Банановый хлеб с орехами 1079  
Тыквенный хлеб 1081  
Фунтовый кекс 1081  
«Дьявольский» (темный) бисквит 1082  
«Ангельский» (светлый) бисквит 1082  
Ванильный бисквит 1083  
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ 1083  
Шоколадный бисквит XS 1083  
Чизкейк 1084  
ПОДЛОЖКА ИЗ КРЕКЕРОВ 1084  
Заварное тесто 1084  
ГУЖЕРЫ (ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С СЫРОМ ГРЮЙЕР) 1085  
Эклеры 1085  
ШОКОЛАДНЫЕ ЭКЛЕРЫ 1085  
Профитроли 1085  
ПРОФИТРОЛИ С МОРОЖЕНЫМ 1085  
Тесто для печенья («1-2-3») 1086  
Миндальные бискотти с анисовым экстрактом 1086  
Печенье-ромбики с орехами пекан 1088  
Печенье с шоколадной крошкой 1088  
ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕВО-ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ 1088  
Печенье мадслайд 1089  
Овсяное печенье с изюмом 1089  
Ореховое печенье 1090  
Шоколадные брауни 1090

### Глава 34 Кастарды, сливочные кремы и муссы

Ванильный соус 1098  
Заварной крем 1098  
ШОКОЛАДНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ 1098  
Крем для суфле 1099  
Крем-брюле 1099  
Крем-карамель 1100  
Ванильное мороженое 1103  
ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ 1103  
КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ 1103  
МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ 1103

Крем «Дипломат»  
Шоколадный мусс 1104  
Малиновый мусс 1104  
Шоколадное суфле 1106  
Пудинг из хлеба и масла 1106

### Глава 35 Начинки, глазури и десертные соусы

Итальянский сливочный крем 1125  
Яблочный пирог 1125  
Вишневый пирог 1126  
Пирог с пеканом 1126  
КЛЮКВЕННЫЙ ПИРОГ С ПЕКАНОМ 1126  
Пирог с лимонным безе 1127  
Тыквенный пирог 1127  
Миндальный крем для начинки 1128  
Тарталетки с грушей и миндальным кремом 1128  
ГРУШИ ПАШОТ 1128  
Густой ганаш 1128  
Шоколадный соус 1129  
Сабайон 1129  
ЗАБАЙОНЕ 1129  
Классический карамельный соус 1129  
Малиновый кули 1129  
Абрикосовая глазурь 1130  
Соус из сушеных вишен 1130  
Яблочный джем 1130  
Фруктовая сальса 1130

### Глава 36 Десерты на тарелке

Теплый финиковый пикантный кейк с соусом баттерскотч и мороженым с корицей 1135  
МОРОЖЕНОЕ С КОРИЦЕЙ 1135  
ЯБЛОЧНЫЕ ЧИПСЫ 1136  
ПАЛОЧКИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА С КОРИЦЕЙ 1136  
Финиковый пикантный кейк 1137  
ТРУБОЧКИ ИЗ ТЕСТА ФИЛО 1137  
СОУС БАТТЕРСКОТЧ 1137  
КРЕМ ШАНТИИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ВКУСОМ 1138  
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ 1138  
Припущенные в портвейне груши и ежевика с кремом рикотта и печеньем «Сабле» 1139  
ПРИПУЩЕННЫЕ В ПОРТВЕЙНЕ ГРУШИ И ЕЖЕВИКА 1139

ПЕЧЕНЬЕ «САБЛЕ» 1140  
КРЕМ РИКОТТА 1140  
Лимонное пирожное-суфле с базиликовым мороженым и компотом из голубики 1143  
БАЗИЛИКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ 1143  
ТАРТАЛЕТКИ «РАКУШКИ» 1144  
ПЕЧЕНЬЕ ТЮИЛЬ 1144  
БАЗИЛИКОВЫЙ СОУС 1145  
ЛИМОННЫЙ КУРД (СОУС) 1145  
КОМПОТ ИЗ ГОЛУБИКИ 1145  
Лаймовый пирог с кремом шантйи 1146  
КРЕМ ШАНТИИ 1146  
ЗАГОТОВКА ДЛЯ ЛАЙМОВОГО ПИРОГА 1146  
ОСНОВА ДЛЯ ЛАЙМОВОГО ПИРОГА ИЗ КРЕКЕРА ГРЕХЭМА 1146  
ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ПЮРЕ 1146  
Ананас, припущенный в пюре из манго и маракуйи с кокосовым фланом и сорбетом из кинзы 1149  
АНАНАС, ПРИПУЩЕННЫЙ В ПЮРЕ ИЗ МАНГО И МАРАКУЙИ 1149  
СОРБЕТ ИЗ КИНЗЫ 1149  
КОКОСОВЫЕ ЧИПСЫ 1150  
КОКОСОВЫЕ ФЛАНЫ 1150  
Сморы 1151  
МОРОЖЕНОЕ С КРОШКАМИ ИЗ КРЕКЕРА ГРЕХЭМА 1151  
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР ИЗ КРОШЕК КРЕКЕРА ГРЕХЭМА 1152  
ОСНОВА ИЗ КРОШЕК КРЕКЕРА ГРЕХЭМА ДЛЯ СМОРОВ 1152  
МАРШМЕЛЛОУ 1152  
ШОКОЛАДНЫЕ ТРЮФЕЛЬНЫЕ КАПСУЛЫ 1153  
КЛАССИЧЕСКИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС 1153  
БЕЛЫЙ СОУС 1154  
ТЕСТО ДЛЯ ШОКОЛАДНЫХ ПОНЧИКОВ 1154  
Профитроли 1157  
ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ 1157  
КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ 1158  
МОРОЖЕНОЕ ДУЛЬСЕ ДЕ ЛЕЧЕ (DULCE DE LECHE) 1158  
КРАНЧ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ 1159  
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС 1159  
ВАНИЛЬНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС 1159  
ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ ПЕТИШУ 1160  
ШОКОЛАДНАЯ СОЛОМКА 1160