

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Frenchconnection2020

[@patisseriemg](#)

[@ emanuele_martelli](#)

[@jordangasco](#)

[@boutayebihassen](#)

[@cha.rib](#)



Дорогие подписчики

Вы получили этот сборник рецептов в подарок от нашей команды Frenchconnection2020.

Вам очень хочется сразу начать? И мы вас прекрасно понимаем.

Но сперва просьба внимательно прочесть важную информацию здесь ниже, чтобы избежать всевозможных затруднений.

Все рецепты рабочие и проверенные, поэтому большая просьба соблюдать все досконально от количества / пропорций ингредиентов до указанных температур.

По сборнику рецептов мы не даем прямую обратную связь , поэтому убедительная просьба личные сообщения в директ не высылать.

Где вы сможете найти полезную информацию и ответы на ваши вопросы?

С нашей командой, мы организовываем прямые эфиры, анонсы о которых, я буду регулярно выставлять в ленте @patisseriemg

Следите внимательно и участвуйте пожалуйста.

А так же не забывайте выставлять фото ваших произведений и помечать шефов авторов рецептов, нам будет очень приятно.

Всем хорошего настроения и счастья

Эльзаский бретцель от @cha.rib



- Мука 500 г
- Молоко 280 г
- Сливочное масло 30 г
- Соль 10 г
- Сухие дрожжи 7 г
- Вода 2 л
- Чайная сода 75 г
- Крупная соль

Развести сухие дрожжи в теплом молоке составить приблизительно на 10 минут.

В чаше миксера с насадкой крючок смешать мягкое масло, муку, молоко с дрожжами, и соль.

Замешиваем тесто насадкой крючок приблизительно в течение 10 минут.

Тесто не должно быть липким.

Сформируйте из теста шар, накройте его влажным полотенцем и поставьте тесто в теплое место на расстойку в течение полтора-двух часов.

Тесто должно увеличиться в объеме в два раза

После чего, обминаем слегка тесто, чтобы из него вышел воздух (дэгазэ как говорят французы - выпускаем газ).

Делим тесто на 10 частей.

И делаем из него 10 полосок, типа сосисок длиной 50 см (смотрим на фото)





Формируем из теста бретцель и выкладываем на противень застеленный бумагой швом вниз .

Оставляем ещё раз в тёплом месте на расстойку приблизительно 1 час

Включаем печь на 200 градусов.

Кипятим воду и всыпаем, чайную соду.

Опускаем бретцель в воду буквально на 30 секунд, не забываем перевернуть, чтобы он был одинаковым с 2 сторон.

Вынимаем и снова снова выкладываем на противень застеленный бумагой.



Перед тем как выпекать бретцели в печи, надрезать слегка снизу (на фото, где бретцель в печи видно очень хорошо надрез)

Посыпаем крупной солью, маком, сыром, семечками...



Выпекаем приблизительно 15 минут в печи с вентилятором, а вообще как обычно ориентируйтесь по цвету.

Готовые бретцели хранятся 2-3 дня, их можно подогреть в печи

Можно так же заморозить сложив в полиэтиленовый мешок, а еще лучше в герметическую коробку.

Солёный закусочный кекс от @patisseriemg

- Мука пшеничная (слабая типа Т55) - 200 г
- Разрыхлитель - 20г
- Нарезанная на кубики ветчина -200 г
- Тертый сыр (типа груер , эменталь, голандский) -100 г
- Сливочное масло - 120 г
- Яйца - 6 штук
- Горчица - 50 г
- Петрушка - 25 г
- Соль -8 г
- Перец - 2 г



С помощью венчика смешать яйца, горчицу, мелко нарезанную петрушку, соль и перец.

Добавить масло поммаду (сливочное масло очень мягкое по консистенции, почти на грани с топленным). Перемешать.

Добавить просеянную с разрыхлителем муку. Перемешать.

Потом сыр и ветчину. Перемешать.

Выложить в формы

Выпекать при 170°C 8 - 20 минут (время выпечки зависит от размера форм, проверяйте зубочисткой, она должна выходить из теста сухой).

Тыква фаршированная яйцом и грибами от @cha.rib

Для этого рецепта вам нужны маленькие тыковки, размером чуть больше яблока.

Срезать у тыквы шапочку, очистить её внутри.

Смазать её внутри небольшим количеством неострой горчицы

Аккуратно разбить внутрь яйцо, так чтобы желток и белок оставались целыми на как на яичницу глазунью



Запекать в духовке при 180 градусах приблизительно 20 минут

Пока тыква запекается поджарить на сковороде крупно нарезанные белые грибы.

Выложить грибы в запечённую тыкву и посыпать свежей зеленью

Суфле с сыром от @cha.rib



- Сливочное масло 35г
- Мука 35 г
- Яйца 3 штуки
- Молоко 200г
- Сыр 70 г эмменталь голландский
- Перец соль мускатный орех

Подогреть печь на 180 градусов с вентилятором.

Вскипятить молоко вместе с маслом, с порезанным на кусочки сыром, солью перцем и мускатным орехом
тделить белки от желтков

Смешать желтки с мукой.

Вылить на них горячую смесь молока масла сыра, как следует перемешать венчиком.

Взбить белки до устойчивой пены, и аккуратно ввести их смесь желтков и молока.

Подогреть как следует сковородку положить на неё кусочек сливочного масла.
Когда масло растопится вылить на сковородку смесь для суфле.
Поджарить на на плите 2-3 минуты.

И положить сковородку в духовку в течение 30 минут.

Финансье с фундуком от @emanuele_martelli

Финансье – это небольшие французские кексики. Кекс приобретает особый, очень приятный аромат, если добавленное не просто топленое масло, а бёр-нуазет

- Сахарный песок 165 г
- Мука фундука 60 грамм
- Мёд 15г
- Белки 150 г
- Масло нуазет 90г (чтобы сделать масло нуазет вам понадобится приблизительно 120 г сливочного масла)
- Разрыхлитель 2г
- Мука пшеничная 65 г
- Ваниль (можно молотую)



Масло нузет (полуфабрикат)

Положить масло в сотейник и на медленном огне дать ему сначала растопиться, а затем прокипеть до такого состояния, когда оно станет коричневатым.

Выпадающие при этом молочные белки начинают «поджариваться», полностью оседая на дне кастрюльки и масло приобретает легкий запах лесного орешка (нуазет).

Снять кастрюльку с маслом с огня.

На дно осядут коричневые частицы. Процеживать ничего не нужно, просто слить потом масло и оставить осадок на дне кастрюли

Топленое таким образом масло называется *beurre noisette* (бёр-нуазет, ореховое масло) и именно оно является отличительной чертой для всех рецептов финансье.

Можно просто растопить масло, но нуазет дает финансье приятный привкус.

Кекс

Смешать венчиком вручную сахарную пудру, муку и муку фундука.

Добавить в сухие ингредиенты белки комнатной температуры, и продолжать взбивать венчиком в ручную.

В последнюю очередь добавить охлажденное масло нуазет, ваниль и мёд, перемешать.

Выложить в формы, украсить малиной (можно использовать любые другие фрукты или рубленый миндаль).

Выпекать при температуре 170 градусов верх-низ и вентилятор.

Время выпечки зависит от размера (15 минут для маленьких финансье, 22 приблизительно для большого)

Кексы должны быть уверенного золотого цвета

Фундучный финансье с мандариновым конфи

БОНУС от @patisseriemg



Кекс Финансье

- 280 г сахарной пудры
- 150 г фундучной муки
- 120 г муки
- 50 г меда
- 10 г разрыхлителя
- 180 г масла нуазет (приблизительно 220 г сливочного масла)
- 3 г соли
- 200 г белков
- 35 г крошки фундука

Смешать в миксере с насадкой весло все сухие ингредиенты.

Растопить масло, всыпать в него соль (3 г соли) и сделать масло нуазет.

Влить еще горячее масло в сухие ингредиенты, перемешать.

Подождать 10 минут (пока смесь остынет) и влить в неё белки (не взбиваем), снова перемешать.

Заполнить формы на 3/4 и оставить в холодильнике на 6 часов.

Выпекать при 180 градусах в печи с вентилятором примерно 12-15 минут (до коричневатого цвета).

Заморозить чтобы было легче вынимать из форм.

Для блеска можно покрыть холодным нейтральным гелем или абрикосовым джемом.

Можно обваливать в фундучной муке смешанной с фундучной крошкой.

Мандариновый Конфи

250 г пюре мандарина

50 г пюре юзу (или лайма или лимона)

50 г инвертного сахара

50 г сахарного песка

8 г пектина NH

2 г желатина 200 bloom

Подогреть пюре до 40 градусов вместе с инвертным сахаром.

Всыпать пектин смешанный с сахарным песком.

Довести до кипения и проварить на медленном огне 2 минуты

Снять с огня и добавить набухший в воде и отжатый желатин

Залить в формы и заморозить

Вынуть из форм и украсить финансье

Тирамису в банках

от @@boutayebihassen



Бисквит

- 140 г желтков
- 210 г белков
- 185 г сахарного песка
- 185 г слабой муки

Крем

- 750 г маскарпоне
- 300 г сливок
- 8 яиц
- 180 г сахарного песка

Бисквит (на 2 противня 30 на 40 см)

Взбить белки до мягких пиков с половиной сахарного песка, переложить их в миску.

Взбить желтки со второй половиной сахарного песка до светлой воздушной массы. Вмешать по частям белки в желтки, оставить 1/2-1/3 белков.

Вмешать муку по частям в белково -желтковую массу и в последнюю очередь добавить оставшиеся белки.

Распределите тесто равномерно по противню, застеленному пекарской бумагой. Перед выпечкой тесто можно слегка присыпать сахарной пудрой.

Выпекать при 180 градусах до уверенного золотого цвета, готовый бисквит должен «пружинить»

Крем

В деже миксера с помощью насадки весло, или вручную с помощью силиконовой лопаточки размягчить маскарпоне, влить в него сливки и перемешать до однородной массы

В этом рецепте в отличие от других мы взбиваем сразу яйца, а не белки и желтки отдельно

Начать взбивать яйца на медленной скорости, постепенно перейти на среднюю скорость, ввести постепенно сахарный песок.

Взбивать яйца до устойчивой пены

Положить в миску половину яиц взбитых с сахаром и аккуратно вручную помощью венчика ввести туда Маскарпоне. Потом добавить вторую половину яиц и снова аккуратно перемешать

С этим кремом Вы можете сделать несколько типов тирамису

Классические

Нарезать бисквит на круги того же диаметра как у ваших банок. Пропитать его кофе, положить на дно банки.

Заполнить банку до половины кремом, положить второй кружочек бисквита и заполнить кремом до конца.

Сверху можно посыпать какао, крошками шоколадного печенья или шоколадной крошкой.



Вместо бисквита Вы можете использовать крошку.

Порубить печенье в крупную крошку и выложить на дно банки выложить крем до середины банки, снова крошку печенья заполнить кремом банку до края и снова подсыпать печеньем

Вы можете сделать **клубничный или малиновый тирамису**.

Использовать тот же бисквит только вместо кофе пропитать его лёгким сиропом смешанным с ягодным ликером или ягодным пюре.

На дно банки и в середину можно положить свежие ягоды

Можно сделать также **шоколадный тирамису**

Аккуратно смешать нутеллу с кремом из маскарпоне (20 г нутеллы + 200 г крема), и чередовать в банке слои бисквит (крошки печенья) белый крем и шоколадный крем.

Банки с тирамису ставить в холодильнике на ночь.

Татэн из айвы на тарелке



- Айва 10 штук
- Вода 40 мл
- Сахарный песок 400 г
- Лимонный сок 120 г

Из воды сахара сварить темную карамель. Добавить лимонный сок и вылить в посуду в которой вы будете запекать айву в печи.



С помощью мандолины или овощечистки нарезать очищенную айву на очень тонкие ломтики.

Выложить её в форму, где вы будете её запекать.

Важно: форма НЕ разъемная!

Выложить 7 слоёв в высоту добавить немного растопленного масла и присыпать небольшим количеством сахара. снова выложить 7 слоёв и смазать маслом и присыпать сахаром

Поскольку вас очень тоненькие ломтики, почти прозрачные вам надо будет повторить это операцию несколько раз чтобы получить нужную высоту приблизительно 4- 4,5 см

Накрыть фольгой и запекать айву в печи Без вентилятора при 130 градусах приблизительно 4-5 часов.

Вынуть из формы .

Охлаждённую айву нарезать на полоски 3 см шириной и 6 см длиной.

Сок, который остался на дне формы не выбрасывать, когда будете подавать айву, полить её слегка соком.

Перед подачей айву лучше подогреть.



Слоенное тесто

- Мука : 500 гр
- вода: 225 гр
- соль: 10 гр
- Масло (растопленное): 50 гр
- Масло для слоения: 375 гр

Растопить масло (50 гр) до жидкого состояния, влить в него холодную воду и вылить эту смесь в муку.

Замесить тесто до однородного состояния .Тесто должно быть суховатым, не липким, средней плотности.

Положить в холодильник минимум на 30 минут.

375 грамм сливочного масла из холодильника побить слегка скалкой чтобы немного размягчить.

Положить масло в пекарскую бумагу или в кухонную плёнку и раскатать его скалкой , придав ему квадратную форму размером 20 см на 20 см .

Убрать масло в бумаге в холодильник.

Выложить тесто на посыпанный мукой стол и раскатать его . размером в 2 раза больше раскатанного масла.

Положить прямоугольник масла в центр теста и сложить тесто чтобы полностью скрыть масло . Спаять швы , у вас должен получиться квадрат 20 см на 20 см .

Послоить тесто схеме:

1 Простой слой + 1 двойной слой

20 минут в холодильнике

1 Двойной слой + 1 Простой слой

После чего слоенное тесто , завернуть в пленку и положить в холодильник на ночь .

Достать тесто из холодильника.

Раскатать его в пласт высотой 1,5 см и 25 см длиной и нарезать на полоски .

Обернуть полоски вокруг трубочки из нержавейки и выпекать 15 минут при 180°C.

Снять с трубочек, охладить. Перед подачей наполнить взбитыми сливками