



ИСКУССТВО  
НА DECEPT

*by Giselle*

# СОДЕРЖАНИЕ

Введение ..... 6

## ВЕСНА

«Stories spritz». Десерт-мороженое .....11  
Буррата с маринованными черри  
и базиликовым мороженым .....15  
Choco tobacco .....21  
Ванильная панна котта с газированной  
голубикой и с мороженым из маракуйи..... 27

Bergamot & GinTonic.....33  
Мильфей шоколадный с пралине  
и мятным мороженым .....39  
Мильфей с кедровым жмыхом,  
пралине и грушевым мороженым..... 43  
«Графские развалины» с темным  
ромом и черносливом.....49

## ЛЕТО

Bellini .....55  
Яблоко–щавель.....59  
Chocolate cupcake.....63  
Baby banana.....67  
A.Pavlova .....71

Капрезе.....77  
Крем-брюле.....83  
Яблочная тарталетка .....87  
Бриошь dolce vita .....91

## ОСЕНЬ

Крошка-картошка.....97  
Золото Маккены .....101  
Черничный чизкейк .....105  
Медовик .....109

Груша-тимут .....113  
Тирамису 2.0 .....117  
Shizza.....121  
Морковный десерт .....127

## ЗИМА

Оливка .....	133	Кофейная бомба .....	153
Трюфель черный .....	137	Домашние соленья .....	157
Фонарик .....	141	Coconut bounty .....	163
Лавандовое облачко .....	145	Шоколадный фондант с sake-юдзу и мороженым из черного кунжута .....	167
Mini «rum-baba» .....	149		

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Мороженое из маракуйи .....	172	Сорбет «Яблоко-бузина» .....	176
Сорбет «Джин-тоник» .....	172	Мороженое ванильное .....	176
Мороженое «Йогурт-базилик» .....	172	Мороженое грибное .....	176
Мороженое мятное .....	173	Мороженое из топленого молока .....	177
Сорбет «Апероль Шпритц» .....	173	Мороженое сырное .....	177
Мороженое грушевое .....	173	Мороженое «Лаванда» .....	177
Мороженое «Ром-чернослив» .....	174	Мороженое с «Бейлиз» .....	178
Сорбет «Яблоко-щавель» .....	174	Мороженое с корицей .....	178
Мороженое шоколадное .....	174	Мороженое с черным кунжутом .....	178
Мороженое кокосовое .....	175	Мороженое с сыром камамбер .....	179
Мороженое фисташковое .....	175	Сорбет лимонный с шисо .....	179
Сорбет «Юзу-комбу» .....	175		

## БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто песочное «Сабле» .....	182	Шоколадный бисквит без муки .....	185
Миндальный крамбл .....	182	Пралине миндальное .....	186
Вафли «Тюиль» шоколадные .....	183	Пралине .....	186
Соус шоколадный .....	183	Крамбл шоколадный .....	186
Разноцветные шары из изомальта .....	184	Заварной бисквит .....	187
Цукаты из citrusовых .....	184	Сироп сахарный (1:1) .....	187
Ганаш шоколадный .....	185	Съедобный пепел .....	187
Вафли «Тюиль» .....	185	Мятное масло .....	187
Инструментарий .....	188	Указатель .....	191
Благодарности .....	190		



# ВВЕДЕНИЕ

Bonjour! Меня зовут Гузель Магдиева, в кулинарном мире я больше известна как Жизель. Я – шеф-кондитер московского гастрономического ресторана Stories. В прошлом преподаватель курса кондитерского искусства в школе Chefshows by Novikov. Пройдя обучение в парижских школах Ecole Bellouet Conseil и Ecole L'enotre, а также у известных шефов Европы, могу смело сказать, что выработала свой стиль, которым хочу поделиться с вами. Средством диалога между нами выступит эта книга. Моя первая книга об искусстве десерта и его подачи.

По образованию я – инженер-технолог пищевой отрасли. Мой путь кондитера начался не сразу. Изначально я проработала пять лет на основной кухне заводского производства, там я добилась определенных высот, но чувствовала, что не получаю удовлетворения и радости от того, что делаю. Первое желание работать с десертами появилось в результате совместной работы на кухне ресторана при отеле с шефами Gianni Molti и Marco Rossini. Вдохновленная европейским подходом и техниками, я начала ездить обучаться по различным странам, посещая мастер-классы и короткие стажировки.

Вдохновение может прийти откуда угодно и это прекрасно. Его можно найти в природе, в путешествиях, в новых знакомствах. Оно может прятаться в витринах магазинов, в местах, где никогда раньше не бывал, список можно продолжать бесконечно. Все мои рецепты – это творческая импровизация, помноженная на определенные техники и знания.

Очень надеюсь, что моя книга станет для вас источником вдохновения и настоящим помощником на кухне.

Это мой первый опыт передачи своих знаний через книгу. У меня были лекции, статьи, интервью, но книга – своего рода индивидуальный мастер-класс для каждого из вас. Она не для полки. Она для вашего рабочего стола: открыли, почитали, изучили – и идем практиковаться!

Все рецепты, представленные здесь, проверены, выверены и прошли десятки дегустаций. Их сопровождают пошаговые фотографии и четкое руководство к действию. Следуя подробной инструкции по технике приготовления, подбору ингредиентов, оборудования, вы получите ожидаемый результат и вам покорится любой из представленных десертов, а возможно, и вдохновит вас на создание собственного шедевра кулинарного искусства.

Уверена, вас ждет успех!

Сезон – важное понятие для любого шефа. Все профессионалы гастрономического мира знают, что определенные продукты хороши к столу в определенное время. Парижанам известны дни, когда, например, не стоит брать рыбу, а местные рестораторы готовят из того, что выращено на ближайших фермах, собрано в лесах и выловлено в реках. Та же история и с десертами, я заранее задумываюсь, в какое время года какому десерту быть. Когда ты думаешь в процессе основной работы, ты можешь чего-то не успеть, опоздать. Мы, профессиональные шефы, должны предугадывать настроение нашей публики и уже в мае планировать, что придется по вкусу поздней осенью.

Создавая эту книгу, я хотела передать вам секреты искусства создания десерта, оригинальной подачи, ориентируясь на сезонность ингредиентов и мой опыт работы, который помогает определить то самое сладкое блюдо, которое закажет каждый мой гость этой зимой или летом и обязательно выложит в свои социальные сети с пометкой #stories #mustvisit #done.

Своими десертами я воспеваю оду каждому времени года, когда тарелки превращаются в настоящие живописные полотна, на которых запечатлена вся палитра природных красок. Попробуйте приготовить один из них, и вы сможете передать громовые раскаты, шелест листья, буйство снежных вихрей и еще множество самых разных природных явлений только при помощи шоколада, конфитюра или безе. Такое возможно? Еще как!

BECHA

Первая часть моего  
сладкого календаря,  
как у знаменитого маэстро  
А. Вивальди, открывается  
необычайно радостным мотивом,  
вызванным приходом весны, –  
«Весна грядет!». То самое время, когда  
окружающий мир начинает просыпаться  
и в воздухе появляются нотки душистого,  
сладкого, ароматного, а за окном уже  
вовсю цветет сирень и вишня покрывается  
лепестками. Земля готова преподнести  
свету все свои зеленые сокровища,  
а кондитеры – свои, сладкие.  
Включите сюиту «Времена года»,  
влюбляйтесь, улыбайтесь  
и начинайте творить.



# «STORIES SPRITZ»

## Десерт-мороженое

Моя остроумная вариация на одноименный коктейль: сорбет со вкусом «Апероль шпритц», заварной крем, песочное тесто и капельки апельсиновых цукатов. Любимый напиток всех девочек ярко ворвется на главный весенний праздник и сможет удивить даже самую капризную барышню.

### ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ «САБЛЕ»

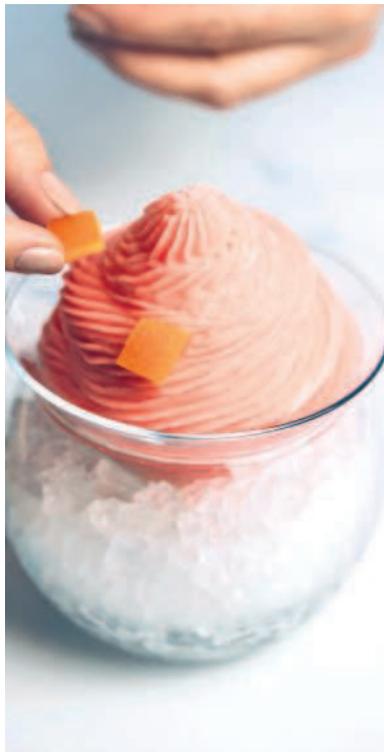
(смотреть рецепт на стр. 182)

Тесто раскатать толщиной 2–3 мм, вырезать разного диаметра круги и отпечь между сетчатыми ковриками при 160 °С в течение 10–15 минут.

### КРЕМ СЛИВОЧНО-ЗАВАРНОЙ

желток	110 г
сливки	250 г
молоко	250 г
сахар	65 г
масло сливочное	110 г
желатин листовой	10 г

В сотейнике объединить сливки, молоко, масло сливочное и довести до кипения. Отдельно смешать желток с сахаром и влить в него горячую молочную смесь, перемешать и вылить обратно в кастрюлю. Варить до густого состояния, потом ввести размоченный заранее желатин. Остудить, накрыть пищевой пленкой. Хранить в холодильнике.



## СОРБЕТ «АПЕРОЛЬ ШПРИТЦ»

(смотреть рецепт на стр. 173)

## ЦУКАТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНА

(смотреть рецепт на стр. 184)

Цукаты из апельсина нарезать ровными красивыми кубиками. Придерживаться одного размера.

## ОФОРМЛЕНИЕ ДЕСЕРТА

крем сливочно-заварной  
сорбет  
цукаты из апельсина  
печенье «Сабле»  
шоколадный декор

30 г  
70 г  
20 г  
15 г

На дно стакана распределить заварной крем, потом цукаты из апельсина. Сорбет отсадить через кондитерский мешок. Укра- сить печеньем «Сабле», цукатами, шоко- ладной трубочкой.



# БУРРАТА

## с маринованными черри и базиликовым мороженым

Путешествия и еда вне дома вдохновляют меня на новые вкусовые сочетания, которые я также смогла бы использовать для своих блюд в качестве ингредиента. Буррата – это мягкий нежный сыр с молочным свежим вкусом, родом из Италии, но отведать его можно и в России. По форме сыр напоминает мешочек цвета белого фарфора с начинкой кремообразной текстуры.

Попытаемся воссоздать его в одноименном десерте: корпус из белого шоколада, под которым сливочный крем с сыром страчателла, дополним вкус сыра маринованными помидорками черри и базиликовым мороженым.

Один десерт, а удовольствия полная гамма.