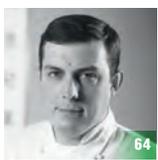
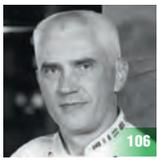
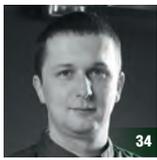




Ренат АГЗАМОВ  
266, 268Роберт АЛЕН  
154Фредерик АНДРИЁ  
270Винченцо АНКОНА  
94Алексей АРБУЗОВ  
64Руслан АРИФУЛОВ  
66, 68Валерий АРСЕЕВ  
96Отто БАЙЕР  
22Сальваторе  
БАРБАРА  
156, 158, 160, 272Юрий БАШМАКОВ  
65, 70Фабио БЕЛЛАНДИ  
162Алексей БЕРЗИН  
98Тома БЛЮИ  
72Поль БОКЮЗ  
58Патрик БРУЙО  
74, 132, 274Даниэль БУМАНН  
24, 76, 276Пьер ВЕЛЛЕР  
100, 166, 168Антуан  
ВЕСТЕРМАНН  
134Ян ГИЦЕЛЬТЕР  
26, 78Хорхе ГОНСАЛЕС  
136Нино ГРАЦИАНО  
170, 242Карло ГРЕКУ  
6Жан-Франсуа  
ДЕГИНЭ  
278Мишель  
ДЕЛЬ БЮРГО  
164Нико ДЖОВАНОЛИ  
80Мирко ДЗАГО  
28, 30, 82Артём  
ДОБРОВОЛЬСКИЙ  
32Ален ДЮКАСС  
172, 244Ирма ДЮЧ  
102, 104, 174, 286Константин  
ЖБАКОВ  
106Тарас ЖЕМЕЛКО  
34Константин ИВЛЕВ  
108Юрий КАЗАНЦЕВ  
138Никола КАНУТИ  
36, 176Сави КЕНДЕЛ  
8Джонатан КЕРТИС  
178Адриан КЕТГЛАС  
180, 182, 288Филипп КЛЕРГ  
60, 184, 186, 188, 190Джан Никола  
КОЛУЧЧИ  
38, 192Севастьян  
КОРОЛЬ  
40Паскаль КОШЕ  
290Буэсси КУНШЕФ  
246Бруно ЛЕ ДЕРФ  
280, 282, 284Эрик ЛЕ ПРОВО  
254Фредерик ЛЕЗОРД  
84, 194, 196Жан-Ив  
ЛЕРАНГЬЕР  
110Фредерик ЛЕСОР  
198, 248, 250Элвин ЛЕУНГ  
200Кристер  
ЛИНГСТРЁМ  
42Юлия  
ЛИТВИНЕНКО  
44МАМУ  
112Люк МАНГАН  
292Бруно МАРИНО  
252Серж МАРКОВИЧ  
202, 294Нобуоки  
МАТСУХИСА  
10, 204, 206Андрей МАХОВ  
140Масахару  
МОРИМОТО  
114, 208, 210, 296Владимир МУХИН  
12, 62, 212, 298, 300Такеши ОМАЕ  
46, 86, 116Денис ПЕРЕВОЗ  
142, 214Паскаль  
ДЕ ПОРТЕМОН  
48, 88, 118Винсент ПУЖО  
120Франк ПУПАР  
216, 256, 302Дмитрий  
РЕШЕТНИКОВ  
258Жером РИОН  
50, 52, 54, 122Юрий РОЖКОВ  
56, 124Андрей  
РЫДЗЕВСКИЙ  
218, 220, 260-264, 304Сергей СВИРИДОВ  
90Хорхе СЕВИЛЬЯ  
14, 222Кристиан  
СИНИРОПИ  
306Пранит СУВАНТА  
16Эрик ТЕРОН  
144, 224Патрик ТЕРРИН  
126, 226Марк ТИВЭ  
228, 308Джузеппе  
ТОДИСКО  
146, 230Лилиан ТЬЕРИОН  
247Доменико УНГАРИ  
310, 312Саид ФАДЛИ  
18Фабрицио ФАТУЧЧИ  
20, 148, 232Массимо ФЕРРАРИ  
92Жан-Мишель  
ХАРДУИН-АТЛАН  
234Филипп ХОВАРД  
236Роланд ХОЛЬЦЕР  
314Леонард ЧЕРНКО  
150, 316Франц ШИНАГЛ  
128, 152, 238, 318Адирек  
ШРИБУБХА  
130Марк ЭДВАРДС  
240

**САЛАТЫ**

- Салат с лисичками и чипсами из хамона ..... **6**  
 Летний салат с тунцом ..... **8**  
 Сашими-салат с тунца татаки с заправкой Matsuhisa ..... **10**  
 Салат из запеченной тыквы с пармской ветчиной и пошехонским сыром ..... **12**  
 Салат с обжаренной утиной грудкой и дуэтом соусов Vinagre... **14**  
 Пряный тайский салат из говядины ..... **16**  
 Салат из белой спаржи с йогурто-трюфельным соусом... **18**  
 Маринованные гребешки с соусом из имбиря, перца чили, с салатом из рукоты и тартаром из манго ..... **20**

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

- Дуэт из двух тартаров ..... **22**  
 Маринованный судак с томатно-баклажанной заправкой ..... **24**  
 Мини-свекла, фаршированная салатом табулах с тартаром из серого групера ..... **26**  
 Тартар из морского гребешка с дыней, зеленой спаржей и «икрой» из «Лимончелло» ..... **28**  
 Тартар из шотландского лосося с укропом, салатом из свежих огурцов и лука-сибулета ..... **30**  
 Тайский ролл с королевским гребешком и тунцом Блю-Фин на салате кайсо с ореховым соусом... **32**  
 Карпаччо из осьминога с трюфелем и миксом из кресс-салатов ..... **34**  
 Каннелони с рикоттой и шпинатом ..... **36**  
 Карпаччо из морского черта с цитрусами, салатом рокет и горчице-цитрусовой заправкой ..... **38**  
 Закуска из сала ..... **40**  
 Карпаччо из белых грибов ..... **41**  
 Слабосоленый палтус с огурцами и лимонно-ванильной заправкой ..... **42**  
 Тирадито из морского гребешка с заправкой «Лече де тигра» ..... **44**  
 Спринг роллы ..... **46**  
 Копченый палтус с дольками красного грейпфрута, с имбирными чипсами заправкой Champagne .. **48**  
 Тонкий пирог с маринованным тунцом ..... **50**  
 Террин из фуа-гра с апельсиновым мармеладом ..... **52**  
 Королевский краб с соусом тартар ..... **54**  
 Татаки из австралийской мраморной говядины ..... **56**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

- Яйца в винном соусе ..... **58**  
 Крабовые шарики в свежей панировке, с соусом из лайма и йогурта.. **60**  
 Палтус на пару с лечо из патиссонов ..... **62**

**СУПЫ**

- Тайский кокосовый суп с креветками и свежим кориандром... **64**  
 Похлебка с куропаткой ..... **65**  
 Овощной гаспачо по-андалузски... **66**  
 Зеленый гаспачо ..... **68**  
 Зеленый гаспачо с куриным бульоном ..... **69**  
 Уха по-рыбацки с копченой миногой ..... **70**  
 Крем-суп из топинамбура с фуа-гра ..... **72**  
 Крем-суп из жареных каштанов с гребешками ..... **73**  
 Суп «Песто» с обжаренными лангустинами... **74**  
 Энгадинский рыбный суп ..... **76**  
 Крем-суп из баклажанов ..... **78**  
 Суп из лука Видалия с сыром пармезан ..... **80**  
 Холодный суп гаспачо с панцанеллой и тартаром из овощей ..... **82**  
 Андалузский гаспачо ..... **84**  
 Гаспачо из зеленых томатов ..... **86**  
 Крем-суп из сельдерея с ароматом масла белого трюфеля ..... **88**  
 Крем-суп из спаржи с белыми грибами и яйцом пашот ..... **90**  
 Министра из лука-порей и картофеля с перепелиным яйцом и черным трюфелем ..... **92**  
 Риболита ..... **93**

**МЯСО**

- Каре ягненка с фисташками и фаршированными помидорами Сорантино ..... **94**  
 Нежные телячьи ребрышки с перечно-мятным соусом ..... **96**  
 Вырезка из говядины с эспумой из белых грибов, оливковым муссом и пеной из чоризо ..... **98**  
 Телятина с сырокопченой ветчиной, полентой и черными помидорами ..... **100**  
 Каннелони с телятиной и белыми грибами ..... **102**  
 Филе оленины со специями, брюссельской и краснокочанной капустой, полентой с какао и соусом из красного вина ..... **104**  
 Рибай-стейк ..... **106**  
 Жареная телячья печень ..... **108**  
 Печень молочного теленка на зеленой спарже в средиземноморском стиле ..... **109**

- Мясное ассорти с королевским бульоном ..... **110**  
 Говядина BBQ с кокосом ..... **112**  
 Конжи с японской мраморной говядиной Wagyu (вагю) ..... **114**  
 Какши из свинины ..... **116**  
 Шатобриан с фуа-гра и свежими лесными ягодами ..... **118**  
 Филе телятины, запеченное в говядине, с молодым картофелем под соусом Petigourdine из черных трюфелей ..... **120**  
 Нежная телятина с чоризо и французским горошком ..... **122**  
 Ризотто с олениной и лисичками ..... **124**  
 Жареный рибай из телятины, приготовленный с использованием щупа, с гарниром из овощей ..... **126**  
 Пельмени из говядины, жаренные со сливовым соусом и приготовленные на пару с кокосовой стружкой ..... **128**  
 Говядина-гриль с перцем чили, луком и лаймово-чесночной заправкой ..... **130**

**ПТИЦА**

- Филе утки с медом, конфи с красной капустой и белыми грибами ..... **132**  
 Кассероль из цыпленка black feet с гарниром из овощей и с ароматом черного трюфеля ..... **134**  
 Куриный рулет, фаршированный лангустинами, с пастой папарделли ..... **136**  
 Рулет из сырокопченой утиной грудки с листьями салатов ..... **138**  
 Котлета по-киевски ..... **140**  
 Рулет из утиного филе с фуа-гра в листьях шпината ..... **142**  
 Перепелка ..... **144**  
 Равиоли с артишоком и фуа-гра ..... **146**  
 Ризотто с цикорием и перепелкой ..... **148**  
 Обжаренная грудка голубя с муссом из куриного филе ..... **150**  
 Цыпленок на шпажках, маринованный в тайском кокосовом маринаде, с сальсой из ананаса и личи ..... **152**

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

- Хрустящие азиатские кальмары с острым соусом айоли и маринованными овощами ..... **154**  
 Рыбный кускус «Трапани» ..... **156**  
 Филе морского окуня с икрой из баклажанов и соусом с корицей ..... **158**  
 Тунец в кунжуте с молодым шпинатом и хрустящими овощами под бальзамическим уксусом 25-летней выдержки ..... **160**

Дорада в хрустящем тесте со шпинатом.....	162
Королевские креветки, обжаренные с солью и перцем, овощи темпура, соус беарнез....	164
Устрицы с тартаром из свежей и копченой утки и яблочным соусом.....	166
Судак с запеченной спаржей и хреном, с хрустящей вермишелью, яйцом пашот и кислым соусом..	168
Лазанья с мясом краба и поре из брокколи.....	170
Мальтальяте с кальмаром, нутом и соусом из нута.....	171
Обжаренные гребешки, белая и зеленая листовая свекла, соус пондзу.....	172
Крабовое мясо, карпаччо из свеклы, айва и заправка из яблочного уксуса.....	174
Равиоли с гребешками и соусом песто.....	176
Котлета из сибаса.....	178
Охлажденная гречневая лапша..	179
Маринованные сардины с консоме из печеных помидоров и замороженного попкорна из оливкового масла.....	180
Треска конфи в оливковом масле и легкое пюре из черных оливок и сухих листиков осенних трав с хрустящими рисовыми лентами..	182
Капучино из лука-порей и лагустингов.....	184
Тунец в баскском стиле.....	186
Рыбное карри по-тайски.....	188
Моллюски à la page.....	190
Ризотто из креветок с миндальным кремом, черным перцем и молодым шпинатом..	192
Рисовый плав с жареными кальмарами и пряным шафрановым соусом.....	194
Треска, приготовленная при низкой температуре, артишоки роигате и чоризо, соус из хересного уксуса.....	196
Желе гаспачо, джем из помидоров и королевские креветки.....	198
Гребешки, сахарный горошек, сычуаньский соус из маринованных огурчиков и гарнир Woba..	200
Сибас с брынзой и беконом....	202
Жареная черная треска с Saikyo мисо в стиле Nobu.....	204
Тирадито из гребешка в стиле Nobu.....	206
Черная треска митсуки.....	208
Вонголе с мисо и грибами инокки..	210
Морские гребешки с муссом из свеклы.....	212
Тартар из тунца с нежной пенкой из помидоров.....	214

Обжаренный тунец с сырно-травяным криспом, гарниром «Овощная радуга» и соусом из трав....	216
Морские гребешки с пюре из зеленого горошка и мяты и с запеченным перцем.....	218
Дорада с печеными томатами и кремом из фенхеля с аперитивом «Черно».....	220
Эскарече.....	222
Спагетти с креветками и салатом ракет.....	224
Филе морского волака и овощи, приготовленные в вакууме, с кули из трав.....	226
Цветки цукини, начиненные муссом из морского ерша, и сморчки, начиненные муссом из лосося.....	228
Скорфана, фаршированная мидиями.....	230
Милефолье из скумбрии и тыквы.....	231
Запеченный баклажан с рыбой-меч.....	232
Ролл из камчатского краба, авокадо, грибов шиитаке, листьев салата шизо в тесте с острым соусом пондзу.....	234
Шашлычки из лосося (говядины, курицы) с соусом терияки.....	235
Равиоли из мяса лобстера и лардо di Colonnata со сладкой дыней и соусом из моллюсков..	236
Слабообжаренный тунец с картофельным пюре с васаб и соусом чимичурри.....	238
Чилийский морской окунь в соусе «Мисо с халапеньо».....	240

## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Баклажаны с соусами из пармезана и помидоров.....	242
Сырые и приготовленные осенние овощи с соусом из водяного кресса.....	244
Рис с беби-морковью.....	246
Овощи по-весеннему.....	247
Сахарные помидоры Риз конфи, зеленый томатный чатни и томатное сорбе.....	248
Песочное печенье из пармезана и граните из помидоров.....	250
Запеканка с рисом и артишоком..	252
Овощное ассорти и жареные грибы со шпинатом с соусом из зеленого горошка с эстрагоном..	254
Равиоли с рикоттой, базиликом и сморчками, зеленая пена и салат из трав....	256
Брюссельская капуста на нежном карпаччо из молодой свеклы, с пармской ветчиной, руколой и кремом из белого сыра.....	258

## ТЕХНОЛОГИЯ

Сырное суфле с ветчиной в бумажном «воротнике».....	260
Буженина, томленная в кулинарной бумаге.....	262
Треска с апельсиновым соусом и помидорами.....	264

## ДЕСЕРТЫ

Конфеты с фисташками.....	266
Конфеты с лесным орехом.....	267
Конфеты с миндалем.....	268
Десерт «Фразьер».....	270
Сицилийская панакота с миндальным соусом и свежими ягодами..	272
Мини-кексы с ромовой пропиткой и минestrone из свежих фруктов и перечника..	274
Крем из сыра маскарпоне с шафраном, яблоками и мороженым.....	276
Восхитительный фисташковый шоколад.....	278
«Арабика» (рождественское полено из кофе и фундука).....	280
«Сладкий Млечный Путь» (легкий десерт на основе молочного шоколада и ванильного крема)..	282
«Цвет слоновой кости» (десерт из белого шоколада и красных ягод).....	284
Конфи из личи и ананаса с ромом и фисташковым мороженым....	286
Замороженные шоколадные «камни» с шафрановым кремом и капсулой с оливковым маслом «Арбекина».....	288
Суп из клубники.....	290
Малиновый чизкейк.....	292
Груша с мороженым.....	294
Ореховый мусс.....	296
Пудинг из каштанов «Нессельроде».....	298
Капучино из клубники со штрайзелем.....	300
Десерт с ароматом тимьяна и лимона.....	302
Семифредо с легким грушевым конфиитюром.....	304
Ананасовое сорбе с корицей, миндальным крэмблом и кокосовыми сливками.....	306
Клубника и черная смородина с кокосовым молочным рисом в соусе из красного вина.....	308
Грансоле.....	310
«В ожидании соблазна».....	312
Штрудель с творогом, малиновым рагу и йогуртовым мороженым.....	314
Десерт из шоколада и кофе.....	316
Кубинское пирожное с орехами на шоколадной помадке с мороженым.....	318



**Карло ГРЕКУ**  
ресторан BEEFBAR

## Салат с лисичками и чипсами из хамона

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Рукола	20
Масло оливковое	10
Уксус бальзамический выпаренный	15
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Чеснок	3
Грибы лисички	50
Лист бамбука	3
Помидоры датерино	20
Чипсы из хамона	20
Чипсы из пряного хлеба	10
Кунжут белый	2

#### Чипсы из хамона

Хамон	200
-------	-----

#### Чипсы из пряного хлеба

Хлеб пряный	100
-------------	-----

Выход готового блюда:

50/50/30 г (на одну порцию)

*Хамон в салате уместнее всего в виде чипсов. Так его сильный, солоноватый вкус проявляется четче и рельефнее. Нейтральные по своей сути грибы идеально дополняют это сочетание, а помидоры выступают освежающей составляющей, которая очищает рецепторы.*



## ТЕХНОЛОГИЯ

### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Руколу заправить оливковым маслом (5 г), выпаренным уксусом (10 г), солью и черным молотым перцем. Выложить в рокс, поставив его на сервировочную тарелку.
- На оливковом масле (5 г) с мелко нарубленным чесноком обжарить лисички до хрустящей консистенции. Посолить, поперчить. Перенести на тарелку на лист бамбука вместе с помидорами и чипсами из хамона и пряного хлеба. Украсить блюдо веточкой помидоров, выпаренным уксусом (5 г). Посыпать белым кунжутом.

#### Чипсы из хамона

- Окорок тонко нарезать, положить на лоток с пергаментной бумагой и запечь в конвектомате при температуре 220 °С в течение 5 минут.

#### Чипсы из пряного хлеба

- Нарезать хлеб и запечь в конвектомате при температуре 180 °С в течение 10 минут.



**Отто БАЙЕР**

отель LIFE MEDICINE RESORT  
DAS KURHAUS (Бад-Глайхенберг, Австрия)

## Дуэт из двух тартаров

**ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл**

На 4 порции

**Тартар из радужной форели**

Форель радужная (филе)	250
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	по вкусу
Лук-шалот бланшированный	1 ч. л.
Укроп свежий	1 ч. л.
Сок лимонный	из 1/2 шт.
Масло оливковое	по вкусу

**Тартар из вареной свеклы**

Свекла среднего размера	2 шт.
Соль	по вкусу
Лист лавровый	1 шт.
Тмин (цельные семена)	по вкусу
Хрен тертый	1–2 ч. л.
Масло из виноградных косточек	3 ч. л.
Перец черный молотый	по вкусу
Уксус Gölles XA	по вкусу

**Сервировка**

Тартар из радужной форели	70
Тартар из вареной свеклы	70
Уксус бальзамический выпаренный	5
Укроп (веточка)	1 шт.

Выход готового блюда:

70/70/5 г (на одну порцию)

**ТЕХНОЛОГИЯ****ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА****Тартар из радужной форели**

- Филе радужной форели нарезать, приправить солью и белым молотым перцем.
- Добавить для придания аромата бланшированный лук-шалот, мелко рубленный свежий укроп, лимонный сок и оливковое масло.
- Тщательно перемешать.

**Тартар из вареной свеклы**

- Свеклу сварить с добавлением соли, лаврового листа и тмина, пока она не станет мягкой. Очистить от кожицы.
- Свеклу нарезать, приправить тертым хреном, маслом из виноградных косточек, солью и черным молотым перцем.
- Перед подачей свекольный тартар приправить несколькими каплями уксуса Gölles XA.

**Сервировка**

- На тарелку выложить тартар из радужной форели в виде кнели и с помощью сервировочного кольца тартар из вареной свеклы.
- Декорировать блюдо выпаренным бальзамическим уксусом и веточкой укропа.





**Алексей АРБУЗОВ**  
ресторан «ЖЕЛТОЕ МОРЕ»



### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Креветки	3 шт.
Масло оливковое	30
Чеснок	3
Корень имбиря	10
Перец чили свежий	5
Цедра лайма	10
Бульон куриный	300
Молоко кокосовое	100
Шампиньоны	20
Баклажаны	30
Соус соевый	30
Соус табаско	1
Лайм	1 шт.
Соль	1
Кориандр свежий	1
Масло кунжутное	1

*Выход готового блюда:*  
**300 г** (на одну порцию)

## Тайский кокосовый суп с креветками и свежим кориандром

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Креветок очистить. В воке разогреть оливковое масло, положить панцири и головы креветок. Жарить до красного цвета, в процессе жарки добавить чеснок, корень имбиря, стручок перца чили и цедру лайма, предварительно мелко порубленные. Обжаривать до появления сильного запаха специй. Креветочные головы вынуть и отложить для украшения блюда. Масло процедить, вылить обратно в вок и вернуть на огонь. В полученное ароматное масло влить куриный бульон и кокосовое молоко. Добавить шампиньоны, разрезанные на четверти, и кружки баклажанов, нарезанные пополам. Положить очищенных креветок, добавить соевый соус и соус табаско.
- Варить суп до тех пор, пока баклажаны не станут темного цвета.
- Снять с огня, добавить сок лайма, посолить. Наить суп в тарелку, украсить головами креветок, кориандром и каплями кунжутного масла.



**Юрий БАШМАКОВ**  
ресторан «ОБЛОМОВ»

## Похлебка с куропаткой

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Похлебка на куропатке	250
Куропатка отварная	1/4 птицы
Укроп свежий	5

### Похлебка на куропатке

Куропатка	1 шт.
Вода	1400
Грибы белые сушеные	5
Картофель	150
Морковь	45
Сельдерей (стебель)	30
Лук репчатый	45
Укроп сухой (зонтик)	1 шт.
Лист лавровый	1 шт.
Перец черный молотый	2
Соль	3

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Налить в тарелку порцию похлебки, в центр поместить кусок куропатки. Украсить блюдо свежим мелкорубленным укропом.

### Похлебка на куропатке

- Куропатку ощипать и опалить, удалить внутренности. Разрубить на четыре части. Ополоснуть в холодной воде. Воду (1200 г) довести до кипения, опустить в нее куски куропатки. Варить на медленном огне 1,5 часа, периодически снимая пену и жир. Процедить.
- Грибы замочить в холодной воде (200 г) на 2 часа, затем вынуть и нарезать средними кубиками, а воду процедить через марлю, чтобы удалить песок. Полученный настой добавить к уже готовому бульону на куропатке. Туда же положить очищенный картофель, морковь, сельдерей, лук, нарезанные средними кубиками. Добавить грибы и варить 30 минут. Положить укроп, лавровый лист, перец и посолить. Накрыть крышкой, снять с огня. Дать настояться 30 минут.

Выход готового блюда:  
350 г (на одну порцию)





**Руслан АРИФУЛОВ**  
ресторан «PRESNJA КАФЕ»

## Овощной гаспачо по-андалузски

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Хлеб белый черствый	200
Помидоры	1300
Уксус хересный	50
Чеснок свежий	20
Фенхель	50
Перец красный стручковый сладкий	100
Перец зеленый стручковый сладкий	100
Огурец свежий	200
Лук репчатый красный	70
Масло оливковое	100
Вода	100
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Сельдерей	2
Бasilik зеленый	1
Салат-микс	5
Редис рубленый	5
Огурцы резаные	5
Гренки	3
Соус «Бальзамик»	3

Выход готового блюда:  
150/40/30 г (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Замочить хлеб, чтобы он хорошо размяк.
- Все ингредиенты пробить в блендере, добавить соль и перец.
- Сервировать в прозрачном стакане. Украсить блюдо сельдереем, зеленым базиликом, салатом-микс, рубленым редисом и нарезанными огурцами.
- Гренки подать в отдельном стаканчике. Тарелку декорировать соусом «Бальзамик».





### Мишель ДЕЛЬ БЮРГО

рестораны MANON (Москва)  
и L'ORANGERIE (Париж, Франция)

## Королевские креветки, обжаренные с солью и перцем, овощи темпура, соус бешамель

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Мука для темпуры	40
Вода	20
Перец сладкий болгарский	25
Цукини	25
Морковь	25
Спаржа молодая	25
Лук зеленый	25
Масло для фритюра	150
Креветки королевские	300
Перец свежемолотый черный	2
Соль	2
Масло оливковое	5
Соус бешамель	50

### Соус бешамель

Уксус винный белый	45
Вино белое сухое	45
Лук-шалот, мелко нарезанный	10
Перец свежемолотый черный	5
Яйцо (желток)	45
Масло сливочное	150
Перец кайенский	2
Эстрагон	2 веточки

Выход готового блюда:  
520 г (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Муку для темпуры постепенно разбавить водой и приготовить тесто, по консистенции схожее с тестом для оладий.
- Сладкий перец, цукини, морковь нарезать крупной соломкой. Окунуть их вместе со спаржей и луком в тесто темпура (тесто должно быть достаточно густым, чтобы не капало с овощей), обжарить в масле, предварительно разогретом до 180 °С, до легкого золотистого цвета.
- Сырых креветок разрезать вдоль, удалить кишечник. Поперчить, посолить, сбрызнуть оливковым маслом. Обжарить на гриле, либо на планше, либо под саламандрой.
- Выложить креветок на тарелку, в центр поместить овощи темпура и соус в соуснике.

#### Соус бешамель

- В кастрюлю с толстым дном влить уксус, вино, добавить лук-шалот и черный молотый перец. Поставить на огонь и медленно выпарить больше чем на 1/3. Охладить. Добавить желтки и взбить.
- Вернуть кастрюлю на плиту и разогреть на медленном огне, постоянно и энергично мешая. Когда содержимое начнет напоминать пену и поднимется, как мусс, добавить 30 г сливочного масла и сдвинуть кастрюлю с конфорки. Не переставая энергично мешать массу, постепенно по кусочкам добавить оставшееся сливочное масло.
- В конце добавить кайенский перец и эстрагон. Перемешать.



**Пьер ВЕЛЛЕР**

SPA-отель LA SOURCE DES SENS (Франция)

## Устрицы с тартаром из свежей и копченой утки и яблочным соусом

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

#### Устрицы обжаренные

Устрица царская	24 шт.
Сок лимонный	1/2 ст. л.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Масло сливочное	10

#### Соус яблочный

Бульон из телятины концентрированный	200
Уксус яблочный	50
Масло сливочное	40
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

#### Тартар из свежей и копченой утиной грудки

Утиная грудка свежая	300
Утиная грудка копченая	100
Лук-шалот	40
Лук-резанец	100
Масло оливковое	230
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

#### Сервировка

Тартар из свежей и копченой утиной грудки	180
Устрицы обжаренные	3 шт.
Соус яблочный	100
Перец черный молотый	по вкусу

Выход готового блюда:

320 г (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

#### Устрицы обжаренные

- Устриц раскрыть, вынуть мякоть, поместить мякоть в сок устриц. Заправить лимонным соком, солью и черным молотым перцем.
- Выложить устриц на бумажную салфетку, быстро обжарить в сливочном масле с одной стороны до образования румяной корочки.

#### Соус яблочный

- Концентрированный бульон из телятины довести до кипения, добавить яблочный уксус, перемешать и снять с огня.
- Вбить венчиком в соус сливочное масло. Приправить солью, черным молотым перцем и оставить в теплом месте.

#### Тартар из свежей и копченой утиной грудки

- Со свежего филе утиной грудки срезать жир. Филе мелко порубить вместе с копченой утиной грудкой.
- Добавить нарезанные лук-шалот и лук-резанец, перемешать, заправить оливковым маслом, солью и черным молотым перцем.

#### Сервировка

- Выложить на тарелку тартар из свежей и копченой утиной грудки, слегка приправить устричным соком и выложить сверху обжаренных устриц. Украсить тарелку яблочным соусом и черным молотым перцем.

*Средиземноморская кухня подразумевает использование всевозможных морепродуктов. В этом блюде я предлагаю попробовать устриц. Правда, вопреки традициям я подаю их не в сыром виде, а слегка поджариваю. От этого устрицы не только не теряют во вкусе, а, наоборот, выигрывают. В паре с тартаром из свежей и копченой утиной грудки создается и вовсе непредсказуемый гастрономический дуэт. Это блюдо заслуживает особого внимания.*





**Владимир МУХИН**  
кафе «БУЛОШНАЯ», «ЖИТНАЯ, 10»

## Капучино из клубники со штрайзелем

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

#### Капучино из клубники

Клубника	500
Пудра сахарная	200
Базилик зеленый	5
Сливки «Касель»	100

#### Штрайзель

Масло сливочное	250
Сахар	300
Мука	350
Фундук	200
Крахмал	150

#### Сервировка

Капучино из клубники	200
Штрайзель	40
Мята свежая	10
Спагетти	3 шт.

Выход готового блюда:  
250 г (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

#### Капучино из клубники

- Клубнику помыть, очистить от плодоножек и взбить в куттере с сахарной пудрой и зеленым базиликом. /1 /2
- Взбить сливки «Касель».

#### Штрайзель

- Взбить в куттере сливочное масло с сахаром. Соединить с мукой, жареным фундуком и крахмалом.
  - Получившуюся массу заморозить, затем раскатать и выпекать 20 минут в комби-печи при температуре 165 °С.
  - Готовый штрафзель раскрошить. /3
- Примечание.* Штрайзель можно приготовить с какао, заменив им муку.

#### Сервировка

- Капучино из клубники и взбитые сливки залить в рокс. /4 /5
- Сверху насыпать штрафзель. Украсить листиками мяты и спагетти. /6







**Доменико УНГАРИ**  
ресторан PINOCCHIO

## «В ожидании соблазна»

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

Изомальт	50
Соус «Соблазн»	55
Шоколад темперированный	40
Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом	67
<b>Соус «Соблазн»</b>	
Вода	250
Сахар	350
Сливки 33%	150
Какао	100
Шоколад	
Valrhona Manjari 64%	300

Пюре из очищенных бананов	50
Ром темный	80

### Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом

Меренга итальянская	150
Пюре кокосовое	50
Паста кокосовая	25
Сливки 33%	275
Бисквит кокосовый (круги)	55

### Бисквит кокосовый

Мука	150
База для кокосового бисквита	550
Яйцо	375

Масло сливочное	75
Яйцо (белок)	405
Сахар	60

### База для кокосового бисквита

Стружка кокосовая	350
Миндаль очищенный	150
Сахар	500

*Выход готового блюда:*  
**350 г** (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

- Изомальт нагреть до 180 °С, изготовить полый сосуд для соуса, охладить его в холодильном шкафу, чтобы сосуд держал форму. Заполнить его соусом.
- Темперированным шоколадом (30 г) заполнить полусферическую форму, оставшийся шоколад (10 г) распределить ровным слоем на силиконовом коврик. Дать шоколаду затвердеть. Извлечь из формы шоколадную полусферу.
- Из того шоколада, что был на коврике, вырезать ровный круг. Шоколадную полусферу поставить на тарелку, на нее поместить шоколадный круг, сверху установить пирамидку из семифредо.
- Рядом с семифредо поставить сосуд с соусом. Украсить десерт кристаллами изомальта, засахаренной фиалкой, икринками из манго.

#### Соус «Соблазн»

- Влить в сотейник воду и всыпать сахар, довести до кипения, помешивая. Добавить сливки и какао. Размешать, снова довести до кипения, добавить шоколад и пюре из очищен-

ных бананов. Снять с огня, дать остыть и только тогда влить ром. Поместить в блендер, смешать до однородного состояния. Пропустить через мелкое сито.

#### Семифредо кокосовый с кокосовым бисквитом

- Поместить в одну емкость меренгу, кокосовое пюре и кокосовую пасту, все перемешать. Аккуратно ввести взбитые сливки и снова перемешать. Заполнить массой силиконовые формочки-пирамидки (по 60 г на порцию).
- Из кокосового бисквита вырезать восемь кружков (диаметр кружка должен быть чуть меньше диаметра основания пирамидки), положить их на каждую порцию семифредо. Поставить формочки в камеру шоковой заморозки при -20°С. Когда масса застынет, формочки аккуратно перевернуть и снять. В итоге получится восемь пирамидок семифредо, и у каждой в основании — круг бисквита.

#### Бисквит кокосовый

- Муку соединить с базой для кокосового бисквита, добавить яйца. Смешать все в блендере, добавив масло, предварительно растопленное в микроволновой печи.

- Отдельно взбить белки с сахаром до устойчивой пены. Добавить 1/3 взбитых белков к основной массе, перемешать. Добавить оставшиеся белки и снова перемешать.
- Полученное тесто вылить очень тонким слоем на противень с силиконовым коврик. Выпекать в кондитерской печи 8 минут при 200°C с закрытой задвижкой.

#### База для кокосового бисквита

- Кокосовую стружку, миндаль и сахар смешать и измельчить в кофемолке до состояния порошка.



**Роланд ХОЛЬЦЕР**

отель «КЕМПИНСКИ КОРВИНУС БУДАПЕШТ» (Венгрия)

## Штрудель с творогом, малиновым рагу и йогуртовым мороженым

### ИНГРЕДИЕНТЫ, г, мл

На 10 порций

#### Штрудель с творогом

Яйцо (отдельно желток и белок)	12 шт.
Сахар ванильный	30
Цедра одного лимона (тертая)	8
Сахар	420
Творог (предварительно размятченный)	1500
Сметана	510
Масло сливочное растопленное	250
Изюм	200
Вермишель отварная	200
Тесто штрудель	30 листов
Масло сливочное растопленное на смазку	30

#### Рагу малиновое

Малина замороженная	200
Малина свежая	10 ягод
Сахар	100
Вода	100

#### Сервировка

Штрудель с творогом (мешочки)	5 шт.
Рагу малиновое	40
Мороженое йогуртовое	50
Ягоды ежевики	3 шт.
Мята свежая (листик)	1
Пудра сахарная	2

Выход готового блюда:

5 шт./40/50 г (на одну порцию)

### ТЕХНОЛОГИЯ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА

#### Штрудель с творогом

- Смешать яичные желтки с ванильным сахаром, цедрой лимона и половиной сахара до образования пены.
- Добавить предварительно размятченный и смешанный со сметаной творог, половину растопленного сливочного масла и изюм.
- Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром и добавить в творог.
- Добавить приготовленную вермишель.
- Смазать второй частью растопленного сливочного масла листы теста и в середину каждого поместить творог.
- Закрыть тесто в виде мешочка, смазать маслом.
- Готовить в жарочной печи при 180 °С в течение 20–25 минут.

#### Рагу малиновое

- Из замороженной и свежей малины, сахара и воды сделать ягодное рагу.

#### Сервировка

- На тарелку выложить мешочки штруделя с творогом.
- Рядом поместить малиновое рагу и йогуртовое мороженое.
- Украсить десерт свежими ягодами ежевики, листиком мяты и сахарной пудрой.

*Десерт создан по старовенгерскому рецепту. Его современная вариация появилась в меню нашего ресторана весной прошлого года.*

