

МОЛЕКУЛЯРНЫЕ СЕКРЕТЫ

*от 33 топ-поваров
России*

12+

Владимир Нимченко
Лилия Ганоченко

+300%
ТВОРЧЕСКОГО РОСТА



Владимир Нимченко

Молекулярные секреты

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Нимченко В. В.

Молекулярные секреты / В. В. Нимченко — «ЛитРес: Самиздат»,
2019

Книга состоит из двух основных частей: первая часть содержит в себе рецепты поваров, работающих в России и использующих техники инновационной или молекулярной кухни, вторая часть - это перечень основных текстур и рецептов с ними. Книга раскрывает путь становления Топовых Шеф поваров России к текущему результату. Рассказывает о мечтах героев. Во второй части книги содержатся многочисленные рецепты. Данная книга станет настольной у каждого повара, который стремится к расширению своих навыков. Книга с рецептами по молекулярной кухне также будет отличным подарком к любому празднику.

Содержание

Рецензии на книгу	5
Введение	7
Часть 1	10
Багреев Алексей Николаевич	11
Куриная грудка гриль со шпинатом и маринованным перцем, эспумой из пармезана, сухой гремолатой и маслом из трав	12
Белей Виктор Григорьевич	15
Блины с икрой и сметаной	16
Белянкин Георгий Леонидович	17
«Конфеты»: 4 вида паштетов в разных оболочках	18
Богачев Дмитрий Васильевич	22
Фундучное молоко	23
Васильев Павел Валерьевич	26
Камамбер в миндальной крошке под гранатовой пеной с тархуновым гелем и малиновыми спагетти	27
Власов Андрей Викторович	31
Баранина «sous-vide» с картофелем, начиненным грибами в сливочном соусе, тыквой с пюре из жареной тыквы и бараниной конфи в листьях, кускусом и стеблем петрушки	32
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Рецензии на книгу

«Компания “Molecularmeal” знает, как никто другой, что стоит соединить несколько ингредиентов, с первого взгляда ничем не примечательных, и перед нами разворачивается настоящее чудо! Привычный стол превращается в скатерть-самобранку, на которой необычные формы и текстуры имеют привычный вкус и аромат. Это поражает воображение с первого раза, и уже невозможно остановиться – идешь вперед к новому уровню мастерства и новым пределам совершенства.

Книга, которую вы держите в руках, вобрала в себя опыт и знания настоящих профессионалов своего дела, которые простым языком постарались раскрыть секреты молекулярной кухни, чтобы каждый, кто откроет ее, смог испытать свои силы в этом загадочном для многих мире. Все авторы, которые делятся опытом на страницах данной книги, проведут вас по пути от простого к сложному, расскажут вам все тонкости и техники, и вам покажется, что проще ничего и быть не может. И только пройдя этот путь до конца и приготовив своими руками блюда, которые вы найдете на страницах этой книги, вы сможете считать себя настоящим мастером молекулярной кулинарии».

*Член правления Национальной Ассоциации Кулинаров,
судья международного класса WACS,
шеф-консультант и совладелец консалтинговой компании «Рецепт успеха»
Денис Александрович Перевоз*

«Очень много интересных, неизбитых рецептов. Не так часто удается применить навыки молекулярной кухни в повседневном меню, но из рецептов можно почерпнуть интересные техники по элементам декора. Также представлены обширные вариации замены желатина на другие желефикаторы, что можно использовать в меню во время поста или для вегетарианцев.

Интересны применения текстур молекулярной кухни для приготовления различных видов соусов. Это, наверное, наиболее полный сборник рецептов с блюдами молекулярной кухни на русском языке».

*Шеф-повар ресторана «Чехов», г. Москва,
Никита Андреевич Мартынов*

«Ключевой человек ресторана – это шеф-повар. В книге представлен опыт очень талантливых шеф-поваров, в описании прослеживаются их характеры. Я думаю, что поварам и рестораторам всегда будет полезно прочитать о пути становления шефом. Хорошо, что появилась эта книга, так как только сейчас профессия повара получает должное признание, а ведь это нелегкий труд. То, с какими чувствами и желанием повара относятся к своей профессии, всегда вызывало мое уважение.

Данную книгу можно охарактеризовать не только как сборник кулинарных рецептов, а еще и как сборник историй о современных шефах».

*Владелец московского ресторана «Accent»,
Игорь Владимирович Шурупов*

«Наука всегда уделяла много внимания пищевой отрасли, но недостаточно – домашней кулинарии. В книге глубоко проработана

информация по физико-химическим связям в ингредиентах. Ряд рецептов были разработаны моими коллегами еще в 60-е годы прошлого века. Конечно, тогда перед учеными были другие задачи. Книга заслуживает внимания как кулинаров, так и пищевых химиков».

Доктор химических наук,

ведущий научный сотрудник Института детского питания

Ефим Семенович Вайнерман

Введение

Данная книга состоит из двух основных частей: первая часть содержит рецепты поваров, работающих в России и использующих техники инновационной или молекулярной кухни, вторая часть – это перечень основных текстур (специальных пищевых ингредиентов или гидроколлоидов) и рецептов с ними.

Эта книга появилась неслучайно. Компания Molecularmeal провела более 300 кулинарных мастер-классов, участниками которых становились как наши коллеги-повара, так и гости, которые любят попробовать что-то новое, а также пытливые умы, увлеченные изучением оригинальных кулинарных техник. На каждом занятии мы видим неподдельный интерес к молекулярной кухне и тенденциям, влияющим сегодня на кулинарию в России.

Убедившись в стабильном интересе и спросе на новые знания, мы поняли необходимость выпуска специализированной книги о молекулярной кухне. Книга, которая с одной стороны позволит читателям получить практические рецепты для приготовления блюд, а с другой – познакомит их с талантливыми и признанными шеф-поварами современного русского гастрономического мира.

Мы также наблюдаем рост интереса к молекулярной гастрономии по запросам в нашем интернет-магазине: расширяется география присутствия поваров с техниками молекулярной кухни, увеличивается количество ресторанов с инновационной подачей блюд. Частично этот интерес вызван тем, что посетители ресторанов становятся более информированными, более избалованными.

Перед шефами возникает задача не только накормить посетителей, но и вовлечь их в индивидуальную атмосферу ресторана за счет оригинальной подачи и особенностей эстетики блюд.

Поэтому первая часть книги погружает читателя в мир героев современного ресторанного бизнеса России, рассказывает интересные нюансы биографии каждого шефа и дарит один из его коронных рецептов.

Число шефов выбрано неслучайно: 33 – это отсылка к богатырям, героям русских былин и сказаний, совершающим подвиги. Профессия шеф-повара – это всегда нелегкий путь. Чтобы достичь до высокого уровня, необходимо развить в себе поистине богатырские навыки и железный характер. Когда я собирал материал от шефов, впервые познакомился с типично поварским термином «запара». Впоследствии это слово не раз звучало в наших интервью. Материал в книге покажет читателю: чтобы стать шефом, нужно не только вкусно готовить, но и нечто большее.

Мы благодарны каждому нашему герою, каждому шефу за открытость к читателям и готовность делиться своими секретами ради развития кулинарии в России.

Вторая часть книги рассказывает про гидроколлоид – вещество, которое формирует гель при контакте с водой. Такие вещества включают в себя полисахариды и белки, способные инициировать затвердевание и желеобразование водных растворов, стабилизирующих пенки, эмульсий и дисперсий, а также предотвращение кристаллизации насыщенных вод или растворов сахара.

Сегодня молекулярная гастрономия получает свое развитие за счет новых текстур в молекулярной кухне. Например, такие гидроколлоиды как геллан и ксантан являются результатом сравнительно недавних исследований. А тот же агар долгое время был неизвестен в западной кулинарии, хотя при этом уже сотни лет использовался в Азии. Сейчас агар появляется в арсенале и у европейских поваров.

Причиной повышения интереса к молекулярной гастрономии стало и то, что гидроколлоиды, прежде используемые только в профессиональной пищевой индустрии, стали доступ-

ными и для поваров-любителей (в небольшом количестве и по разумной цене). Также вышло несколько фильмов, популяризирующих инновационное направление в кулинарии.

С другой стороны, многие сегодня трактуют молекулярную гастрономию исключительно как использование гидроколлоидов для подготовки пенок и сфер. Мы же предпочитаем более широкое определение. Мы хотим показать, что молекулярная кухня – это творчество с применением знаний о физико-химических процессах в кулинарии. Поэтому демонстрируем рецепты с нетрадиционной подачей.

Вместе со всплеском интереса к гидроколлоидам, изменяющим текстуру, растет также и скептическое отношение к использованию «химикатов» в кухне. Многие считают гидроколлоиды ненатуральным, а то и вовсе вредным для здоровья ингредиентом. В связи с этим хотим сделать особый акцент на том, что все гидроколлоиды, описанные в данной книге, полностью натуральны. Все очищены, некоторые обработаны, но, тем не менее, все используемые материалы имеют морское, растительное, животное или микробиологическое происхождение.

Более того, гидроколлоиды могут принести значительную пользу обществу, поскольку они позволяют сократить содержание жиров и/или сахаров без потери желаемого вкуса блюда. Сами по себе гидроколлоиды имеют малое содержание калорий и, в большинстве случаев, используются в малых концентрациях.

Одной из задач, которую мы ставили перед собой при составлении книги, было создание рабочего инструмента для поваров, особенно поваров-любителей. Ведь поиск оригинальных рецептов с использованием «новых» гидроколлоидов для многих становится настоящей проблемой. И даже сам производитель гидроколлоидов при продаже, как правило, прилагает к ним всего пару рецептов.

Поэтому мы собрали в этой книге множество рецептов, которые позволяют использовать гидроколлоиды в диапазоне от агара до ксантана. А также включили сюда несколько оригинальных блюд с лецитином и пенками, технически не являющимися гидроколлоидами. Некоторые рецепты с кукурузным крахмалом были также включены для демонстрации его свойств в различных концентрациях. Не охвачены только идеи таких блюд, где мука – единственный гидроколлоид, поскольку они более чем достаточно представлены в других книгах по кулинарии.

Все рецепты были нами модифицированы под единицы измерения системы СИ, которая считается предпочтительной обществом ученых и обязательна для использования в России согласно ГОСТ 8.417–2002. Обратите внимание, что при такой замене всегда имеет место небольшая неточность, связанная с переводом объема в вес. Особенно это касается порошков. Также, насколько это было возможно, брендовые названия мы заменили более общими – для облегчения поиска ингредиентов.

Рецепты были собраны с разнообразных печатных и цифровых ресурсов. Практически все были отредактированы, некоторые значительно сокращены, исправлены очевидные ошибки. Как выяснилось, часть инструкций не оптимизирована под необходимую дисперсность и водность гидроколлоидов, что опять-таки может повлиять на количество используемых специальных пищевых ингредиентов. Поэтому мы рекомендуем всегда просматривать другие схожие рецепты или сверяться с таблицами свойств гидроколлоидов.

Поскольку рецепты не могут быть запатентованы или защищены авторским правом, любой читатель вправе свободно скачивать, печатать, использовать, редактировать и далее развивать рецепты, содержащиеся в данном сборнике.

Ссылки и благодарности

Благодарим за помощь в анализе и проверке рецептов шеф-повара Александра Николаевича Кожокару. За помощь в редактировании материала благодарим Надежду Владимировну Антонову и Марину Игоревну Грамович.

Часть 1

Секреты топ-поваров России



Багреев Алексей Николаевич

Шеф-повар кафе «Гараж» в Парке Горького, г. Москва, в Музее Современного Искусства «Гараж»



В профессии с 18 лет, сейчас мне 38.

Что меня вдохновляет? – В нашей профессии можно и нужно быть специалистом. Но ведь нельзя знать все – профессия очень многогранна. Невозможно просто работать, нужно жить ею. И это очень вдохновляет и придает сил.

Появляются новые техники и технологии обработки и приготовления продуктов. И чем дальше, тем более щадящие, сохраняющие и усиливающие вкус продукта, а также (что очень важно в современном мире) его полезные свойства.

Применяя новые технологии, мы готовим с минимальными потерями, позволяющими использовать продукт по максимуму: «от кончика носа до кончика хвоста». Это касается и растительной пищи. Мы снижаем издержки, сокращаем время отдачи блюд и увеличиваем сроки хранения полуфабрикатов.

Времена меняются. Если 10 лет назад мы неосознанно обращались с продуктами, к примеру, выбрасывая жмых, обрезки овощей и фруктов и т. п., то сейчас, применяя технологии и оборудование для молекулярной гастрономии, мы делаем из всего этого бульоны, пудры, различные варианты декора и т. д.

Население Земли растет. И если мы не будем бережно относиться к тому, что дает нам природа, осознанно готовить и питаться, то, возможно, нашим потомкам придется голодать.

Работа по поиску локальных продуктов хорошего качества ведется всегда. Когда мы видим качественный новый продукт, это очень вдохновляет. Смотришь и представляешь, как лучше его приготовить. Ведь на кухне продукт – это все. Я считаю, что от него все идет, и не важно, какие технологии или текстуры ты будешь применять. Если продукт в исходном варианте на «3» балла, блюдо не может получиться на «5».

Также меня вдохновляют путешествия. Все равно куда, не только по гастрономическим местам, но и просто ради того, чтобы сменить обстановку, погулять по лесу или возле моря. Это очень помогает.

Почему я выбираю современную подачу? – В наше время большинство людей все лучше разбираются и в еде, и в вине. Я считаю, что блюда, которые мы подаем, должны быть визуально привлекательными, аппетитными и, конечно, вкусными.

Важно при этом не «переигрывать», не делать блюдо слишком радикальным (если этого не подразумевает концепция заведения). Люди всегда тянутся к простой и вкусной еде, а какие технологии и текстуры скрываются за этим – уже дело повара. Я считаю, есть основной продукт, а все остальное должно подчеркнуть его вкус и внешний вид.

Моя профессиональная мечта, как у любого повара, – открыть свой ресторан. Но есть несколько уточнений... Родом я из Ялты, потому хочется открыть его на берегу моря. Бережно относиться к природе, использовать продукты по максимуму, ничего не выбрасывать и быть для других примером в этом. Нести людям радость, удовольствие и незабываемые впечатления от еды.

Куриная грудка гриль со шпинатом и маринованным перцем, эспумой из пармезана, сухой гремолатой и маслом из трав

I. КУРИНАЯ ГРУДКА

Ингредиенты:

- Курица (2 кг, из нее получится 2 филе грудки) – 1 шт. или
- Филе куриной грудки с кожей – 180 г
- Вода – 1 л
- Соль морская – 6 г
- Тимьян свежий – 3 г
- Перец душистый – 1 г

Способ приготовления:

1. Вырезать куриное филе с кожей и первой фалангой. Вымочить 1 час в растворе соли 6 % и приправ.

2. Закатать в вакуумном упаковщике. Готовить 45 минут с использованием технологии «sous-vide» в водяном термостате при температуре 65 °С.
3. Охладить в воде со льдом не менее 30 минут.
4. Открыть пакет, обжарить грудку на гриле.
5. Нарезать и выложить в тарелку.

II. ЭСПУМА ИЗ ПАРМЕЗАНА

Ингредиенты:

- Сливки 33 % – 1 л
- Пармезан – 200 г
- Ксантан – 1 г
- Соль – 1 г

Способ приготовления:

1. Соединить блендером 1 л сливок 33 %, 200 г натертого качественного сыра пармезан, 1 г текстуры ксантан.
2. Нагреть почти до кипения, до растворения сыра.
3. Перелить через сито в литровый кремлер, добавить два баллона закиси азота и хранить в мармите при температуре 65 °С.
4. Отсадить в тарелку через насадку 30 г эспумы.

III. ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО ИЗ ТРАВ

Обладает приятным запахом и красивым цветом, прибавляет яркости на тарелке.

Ингредиенты:

- Укроп – 200 г
- Петрушка – 200 г
- Масло растительное – 350 г

Способ приготовления:

1. Пробить 200 г укропа, 200 г петрушки, 350 г растительного масла в термомиксере в течение 5 минут при температуре 70 °С.
2. Процедить через марлю естественным путем без надавливания, хранить в холодильнике.
3. Наносить на тарелку при помощи пипетки несколько мазков (капель).

IV. ГРЕМОЛАТА СУХАЯ

Усиливает вкус, добавляет хрустящую текстуру в блюдо.

Ингредиенты:

- Хлеб черствый (бриошь, багет, чиабатта и т. д.) – 200 г
- Масло сливочное – 50 г
- Тимьян – 2 г
- Пармезан, тертый – 30 г
- Масло трюфельное – 5 г

- Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Пробить 200 г старого хлеба в термомиксере до состояния крошки.
2. Обжарить с добавлением 50 г сливочного масла на сковороде. Также добавить соль, 1 г листьев тимьяна, 30 г тертого пармезана.
3. Разложить на силиконовый коврик и поставить сушиться в дегидратор на 2 часа при температуре 57 °С.
4. Взять 10 г гремолаты и посыпать курицу.

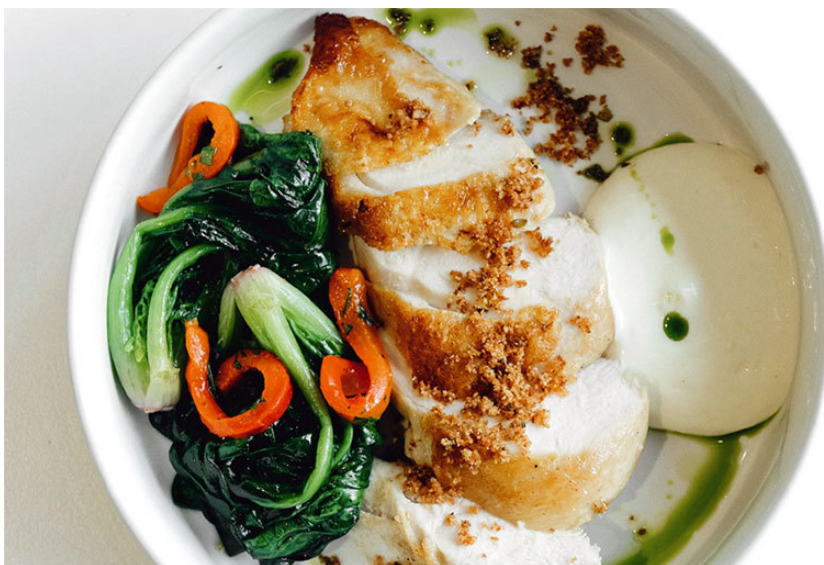
V. ШПИНАТ

Ингредиенты:

- Шпинат свежий – 100 г
- Перец болгарский, маринованный – 20 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Взять 20 г сливочного масла, быстро обжарить на нем 100 г шпината, добавить соль, перец.
2. Выложить на тарелку, сверху положить маринованный красный болгарский перец.



Белей Виктор Григорьевич

Ресторан «Ухват», г. Москва



С 17 лет работаю поваром. Меня можно назвать продолжателем семейного дела (отец – шеф-повар, все три брата работают поварами).

Получил военное образование, после армии учился на повара. На стажировку поехал в Эстонию. Затем неделю стажировался в Испании, в ресторане «Три тексо», и потом – в Дании.

На выбор профессии в первую очередь повлиял отец, а также знакомые ребята из Киева (среди них Вячеслав Савенко и его брат). Сказали, что я смогу, есть потенциал.

Что вдохновляет в профессии? – Я делаю то, что нравится, что люблю. Плюс, профессия повара востребована всегда. Нравится, что мы несем посыл для остальных людей. Раньше все хотели готовить, а сейчас надо готовить из тех продуктов, которые есть, но еще и с минимум отходов.

Я люблю искусство, общаюсь с другими шефами. Я раньше думал, что не смогу так свободно творить, но сейчас оно само собой так происходит. Я делаю так, как считаю нужным, и получается красиво. Я не люблю следовать стандартам. Мне нравится, чтобы все было вверх ногами.

А моя профессиональная мечта – выиграть конкурс «Bocuse d'Or».

Блины с икрой и сметаной (классические черные блины со сметаной в виде снега, красной икрой, зеленым маслом, зеленым луком и укропом)

Ингредиенты:

- Блины черные п/ф – 180 г
- Икра красная – 30 г
- Сметана – 70 г
- Укроп п/ф – 2 г
- Лук зеленый п/ф – 3 г
- Масло зеленое п/ф – 7 г
- Соль черная – 1 г
- Чернила каракатицы – 1 г
- Уксус – 3 мл

Выход: 310 г

Способ приготовления:

1. Замесить тесто по рецепту с добавлением чернил каракатицы.
2. Испечь блины на сковороде с одной стороны, чтобы они стали более черными.
3. Перемешать сметану с добавлением уксуса, соли и жидкого азота. Растолочь замороженную сметану и подать к блинам.
4. Блины выложить на тарелку теплыми, украсить красной икрой, зеленью.
5. Тонко нарезать лук, предварительно промыв его в воде со льдом, чтобы не было запаха.
6. Отдельно в стакане подать сметану с жидким азотом.



Белянкин Георгий Леонидович

Шеф-повар в ресторане «Puppenhaus», г. Новосибирск



С 17 лет в кулинарии.

Поступил учиться в колледж питания в Томской области, на лето предложили возглавить одну из столовых в области. Не побоялся, поехал. Под моим руководством столовую удалось поднять, это стало для меня хорошей школой.

В 1997–1998 годах профессия повара была самая низкооплачиваемая, приходилось работать официантом. Потом устроился в небольшое кафе, а впоследствии пришел в ресторан к Владимиру Бурковскому.

Чтобы не стоять на месте, надо заниматься любимым делом. Мне повезло с ресторатором: он за то, чтобы я продолжал учиться, инвестирует в этот процесс средства.

У меня год от года происходят интересные мероприятия с подачей, с посудой, с меню. В последние 2–3 года очень много информации удалось почерпнуть в интернете.

Чтобы удержать посетителей в региональном ресторане необходимо иметь широкое и интересное меню. У нас, к примеру, представлено очень много дичи.

Также у нас есть уникальная возможность 3–4 раза в год проводить мероприятия на 50 человек, где мы можем развернуться. Это очень мотивирует, дает пищу для ума. От этого хочется жить дальше, развиваться.

Моя профессиональная мечта? – Наверное, каждый шеф мечтает о своем ресторане! У меня мечта открыть небольшой ресторанчик в Европе.

«Конфеты»: 4 вида паштетов в разных оболочках

Первый паштет из тетерева в бруснично-портвейновой оболочке с растительным желатином.

Второй паштет из печени марала с фисташкой.

Третий паштет из зайца с трюфельным кремом.

Четвертый паштет из губы лося с миндалем и шафраном.



I. ПАШТЕТ ИЗ ТЕТЕРЕВА В БРУСНИЧНО-ПОРТВЕЙНОВОЙ ОБОЛОЧКЕ С РАСТИТЕЛЬНОМ ЖЕЛАТИНОМ

Ингредиенты:

- Филе тетерева – 1 кг
- Лук репчатый – 0.3 кг
- Морковь – 0.1 кг
- Чеснок – 30 г

- Корень сельдерея – 80 г
- Перец черный – 2 г
- Ягоды можжевельника – 2 г
- Сливки – 300 мл
- Портвейн – 100 мл

Ингредиенты для глазури:

- Портвейн – 300 мл
- Брусника – 500 г
- Бадьян – 5 г
- Гвоздика – 2 г
- Соль – 1 г
- Сахар – 20 г
- Желатин растительный – 25 г

Способ приготовления:

1. Обжарить филе тетерева с овощами.
2. Добавить портвейн, выпарить, добавить на 1/2 соль, перец, можжевельниковые ягоды и сливки.
3. Пробить блендером и протереть.
4. Выложить в форму в виде полусферы и заморозить.
5. После заморозки скрепить 2 половинки и снова в морозилку.
6. Приготовить глазурь: проварить портвейн и бруснику, добавить бадьян, гвоздику, черный перец, соль и сахар. Пробить блендером, протереть через сито и добавить растительный желатин. Паштет в виде сферы погрузить сначала в азот, а затем в глазурь. Оформить.

II. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ МАРАЛА С ФИСТАШКАМИ

Ингредиенты:

- Печень марала – 1 кг
- Масло растительное – 50 мл
- Сливки – 300 мл
- Масло сливочное – 300 мл
- Чеснок – 80 г
- Лук репчатый – 200 г
- Коньяк – 70 мл
- Фисташки – 150 г

Способ приготовления:

1. Обжарить печень на масле.
2. Добавить овощи, соль и перец, затем сливки.
3. Пробить блендером и остудить.
4. Взбить сливочное масло до белого цвета и ввести в паштет.
5. Придать форму шариков и запанировать в фисташках.

III. ПАШТЕТ ИЗ ЗАЙЦА С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Заяц готовится так же, как и тетерев, только вместо фисташек добавляется трюфельное масло или крем.

Ингредиенты для глазури:

- Молоко – 300 мл
- Молоко миндальное – 200 мл
- Крем трюфельный – 5 г
- Желатин растительный – 25 г
- Соль – 3 г

IV. ДЛЯ ПАШТЕТА ИЗ ГУБЫ ЛОСЯ С МИНДАЛЕМ И ШАФРАНОМ

Ингредиенты:

- Губа лося – 2 кг
- Лук репчатый – 400 г
- Сельдерей – 150 г
- Вино красное, сухое – 400 мл
- Сыр сливочный – 400 г

Ингредиенты для глазури:

- Молоко – 300 мл
- Шафран – 1 г
- Бульон – 200 мл
- Желатин растительный – 25 г

Способ приготовления:

1. Тщательно опалить губу лося.
2. Замочить на сутки в холодной воде, затем зачистить.
3. Варить со специями и овощами 3–4 часа.
4. Нарезать губу небольшими кусочками и обжарить.
5. Добавить репчатый лук, корень сельдерея, красное вино и тушить.
6. Пробить блендером, протереть и смешать со сливочным сыром.
7. Придать форму шариков и охладить.

Богачев Дмитрий Васильевич

Шеф-повар в ресторане «Mr. Во», г. Санкт-Петербург



Работать я начал рано, еще со второго курса учебы в лицее.

Первое самостоятельное место работы в качестве повара – кафе «Девятка» в поселке Металлострой.

Спустя полгода я пришел в ресторан «Голливуд» при клубе «Голливудские ночи» на Невском проспекте. Он принадлежал легендарной в те времена личности – Владимиру Кумарину.

Именно в этом ресторане я впервые попробовал «карбонару на сливках». Это перевернуло мой мир, так как ничего вкуснее в своей жизни я не ел.

В 2004 году в ресторане «Один» я познакомился с лучшим шефом и моим наставником Игорем Зориным. На тот момент он вернулся из Англии, где работал су-шефом в ресторане «One-O-One» с двумя звездами Мишлена.

Позже я сделал дегустацию для Лапина Вадима Валентиновича и меня оставили в Петербурге на позиции шефа ресторана «Мансарда». Там я познакомился со своим нынешним партнером по ресторану «Mr. Во». «Mr. Во» открыл свои двери 01 июня 2018 года. В нашем ресторане представлены блюда с азиатским уклоном, азиатским акцентом. Это не классическая Азия, а наши авторские блюда.

Кулинария – это творчество, где нет границ. У меня большая библиотека, книги меня вдохновляют. Читаешь, находишь что-то интересное, хочешь это попробовать.

Всегда хочется удивить гостя. Хочется выглядеть в глазах профессионала таким же профессионалом, как и он. Если ты удивляешь не просто гостя, а повара, то это прямо круто. Это самореализация.

Моя профессиональная мечта – работать с балансом. Баланс для меня – это когда твой ресторан работает как часы, всегда полон гостей, но при этом нет никакой запары, есть время на саморазвитие и обучение команды, на кулинарные путешествия, на новое меню и общение с гостями. Это действительно важно, когда все идет по плану, который ты нарисовал на бумаге! Фактически, от этого зависит качество обслуживания, еды, комфорт гостей, лояльность команды. Одним словом, мечта – чтобы все получалось и получалось вовремя!



Фундучное молоко

I. ОРЕХОВОЕ МОЛОКО

Ингредиенты:

- Соевая сгущенка п/ф – 300 г
- Мусс соевый п/ф – 180 г
- Пюре из груши п/ф – 1000 г
- Молоко ореховое п/ф – 1000 г
- Чиабата п/ф – 1530 г
- Корзинка для орехового молока п/ф – 250 г
- Специи в ассортименте – 1 г

II. СОЕВАЯ СГУЩЕНКА П/Ф

Ингредиенты:

- Молоко соевое, постное – 1000 мл

- Сахар – 100 г
- Сироп глюкозы – 100 г

Способ приготовления:

1. Смешать соевое молоко, сахар, сироп глюкозы.
2. Выпаривать до состояния сгущенного молока весом примерно 300 г.

III. ОРЕХОВОЕ МОЛОКО П/Ф

Ингредиенты:

- Орех фундук – 1100 г
- Вода – 1000 мл

Способ приготовления:

1. Смешать орехи с водой, разбить блендером.
2. Оставить в емкости на сутки.
3. Отжать через ванильное полотенце.

IV. КОРЗИНКА НА ОРЕХОВОМ МОЛОКЕ

Ингредиенты:

- Молоко ореховое – 250 г
- Сахар – 30 г
- Соль – 2 г
- Желатин листовой – 5 г
- Чиабата п/ф – 120 г

Способ приготовления:

1. Смешать отжатое молоко с чиабата, сахаром, солью.
2. Измельчить смесь блендером.
3. Нагреть до температуры 40 °С и ввести замоченный желатин.
4. Процедить через сито.

V. ПЮРЕ ИЗ ГРУШИ П/Ф

Ингредиенты:

- Груша свежая – 2500 г

Способ приготовления:

1. Запечь грушу.
2. Очистить и нарезать на кусочки по 1.5 см.

VI. МУСС СОЕВЫЙ П/Ф

Ингредиенты:

- Соевая сгущенка п/ф – 100 г
- Молоко соевое, постное – 100 г

Способ приготовления:

1. Разбавить соевую сгущенку ореховым молоком 2:1 соответственно.
2. Налить в кремер, заполнить азотом.

VII. ЧИАБАТА П/Ф

Ингредиенты:

- Мука в ассортименте (пшеничная, ржаная, и др.) – 1000 г
- Вода – 800 мл
- Соль – 20 г
- Дрожжи прессованные – 20 г
- Закваска ржаная п/ф – 30 г

СБОРКА:

1. Охладить поварешку в жидком азоте.
2. Опустить в массу для корзинки на ореховом молоке, снять корзинку.
3. Заполнить корзинку грушей, кремом из кремера и сверху бобами тонка.

Васильев Павел Валерьевич

Шеф-повар в гастрономическом баре «STAFF ONLY», г. Москва



В кулинарной сфере начал работать с 16 лет. Общий стаж работы в кулинарии – 22 года, из них 12 лет в должности шеф-повара.

В профессии шеф-повара главными моими двигателями являются желание расти, развиваться, быть востребованным и актуальным, никогда не стоять на месте и постоянно искать новые вкусы, идеи.

А вдохновляет больше всего результат, желание и возможность удивлять, возможность воплощать творческие идеи в работе. Ну и, конечно, новые продукты, новые техники и технологии.

Вкус блюда во многом зависит от его цвета, формы, текстуры. Поэтому любые способы необычной подачи с использованием различных технологий, в том числе и молекулярных, поз-

воляют даже в традиционном или классическом блюде раскрыть новые вкусы, вызвать новый интерес, удивить, создать яркое впечатление.

О моей профессиональной мечте? – Наверное, любому профессиональному шеф-повару хотелось бы создать какое-то свое именное блюдо, которое прославило бы его имя на века, как когда-то запечатали себя в истории герцог Бульон, граф Строганов, Сэндвич, Бенедикт, Оливье и Цезарь. Ну а если серьезно подходить к реальной мечте, хотелось бы за свою жизнь успеть попробовать все кухни мира, традиционные блюда каждой страны, присутствующей на географической карте.

Камамбер в миндальной крошке под гранатовой пеной с тархуновым гелем и малиновыми спагетти

I. КАМАМБЕР В МИНДАЛЬНОЙ ПАНИРОВКЕ, 70 Г

Ингредиенты:

- Камамбер – 47 г
- Мука миндальная – 15 г
- Льезон – 10 г
- Мука – 3 г
- Масло растительное – 20 г

Способ приготовления:

1. Нарезать камамбер на дольки, обваливать в муке и по очередности два раза в льезоне и миндальной муке.
2. Обжарить на растительном масле.



II. ГРАНАТОВАЯ ПЕНА, 20 г

Ингредиенты:

- Сок гранатовый – 20 г
- Лецитин – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Добавить в гранатовый сок лецитин.
2. Взбить блендером до образования пены.

III. ТАРХУНОВЫЙ ГЕЛЬ, 30 г

Ингредиенты:

- Тархун свежий – 10 г
- Сахар – 5 г
- Сок лимона – 5 г

- Геллан – 0.2 г
- Сок яблочный – 20 г
- Краска пищевая, зеленая – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты.
2. Пробить блендером, довести до кипения.
3. Процедить через марлю, остудить.
4. Пробить в куттере, процедить через сито.

IV. МАЛИНОВЫЕ СПАГЕТТИ, 20 г

Ингредиенты:

- Пюре малиновое – 20 г
- Агар-агар – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Замешать агар-агар в оттаявшее пюре, довести до кипения.
2. Поместить горячее пюре в трубочку при помощи специального шприца.
3. Поместить трубочку в холодную воду.
4. Удалить при помощи шприца застывшее пюре из трубочки.

V. ЯГОДНЫЙ БАЛЬЗАМИК, 15 г

Ингредиенты:

- Ягоды микс с/м – 15 г
- Уксус бальзамический – 15 г
- Сахар – 15 г

Способ приготовления:

1. Пробить ягоды блендером вместе с бальзамиком, немного проварить.
2. Процедить через сито.
3. В получившуюся жидкость добавить сахар и выпаривать до нужной густоты (после остывания соус становится немного гуще).

ПОДАЧА

Все компоненты уложить, как на фото. Декорировать свежей малиной, микрозеленью и цветочной пылью.



Власов Андрей Викторович

Шеф-повар в ресторане «Русская рюмочная № 1», г. Санкт-Петербург



С 15 лет в кулинарии: пошел учиться на повара – и затянуло. Моей целью стало стать шеф-поваром. Я все для этого сделал и добился своего.

Работал и общался с разными поварами. Брал отовсюду по чуть-чуть. Работал в итальянском ресторане «Волна», там стал су-шефом. Учился у Вадима Степанова.

Шеф Вадим Степанов создал хорошую школу, без компромиссов. Хороший человек, не самодур. Из школы я решил выйти только шефом.

Я считаю, что нельзя стоять на месте, нужно развиваться, читать, ходить по ресторанам, ездить по миру, общаться.

Что меня вдохновляет? – Хорошее настроение гостей, которые пришли вкусно покушать и остались довольны. Мы работаем там, где другие отдыхают. Мы доставляем людям гастрономическую радость.

Моя подача простая и четко выверенная, классическая. Но это тщательно продуманные ингредиенты и рецептура. Очень много москвичей приходят ко мне в гости.

Постоянно что-то экспериментируем: делаем языки в течение двух суток, томим поросят. Продукты без добавления воды – вкус в квадрате. Получается очень круто, поросенка можно разделять тарелкой. Для меня главное – вкус и ингредиенты. Если это соленые огурцы, то для нас их солят специальные люди, с селедкой – та же история.

О чем мечтаю? – Не знаю... Объехать весь мир и побывать в наиболее значимых ресторанах в качестве гостя, посмотреть, попробовать, пообщаться с шефами.

Баранина «sous-vide» с картофелем, начиненным грибами в сливочном соусе, тыквой с пюре из жареной тыквы и бараниной конфи в листьях, кускусом и стеблем петрушки

I. БАРАНИНА «SOUS-VIDE»

Ингредиенты:

- Каре ягненка – 700–800 г
- Горчица дижонская – 25 г
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Разделить каре ягненка, удалив мясо от костей, основное филе очистить от жил.
2. Замариновать основное филе с горчицей, солью и перцем.
3. Вакуумировать и готовить в течение 50 минут при температуре 62 °С.
4. Оставшиеся куски мяса залить смесью растительного и растопленного сливочного масла с добавлением соли.
5. Готовить в пароконвектомате при температуре 70 °С в течение 40 минут.

II. КАРТОФЕЛЬ, НАЧИНЕННЫЙ ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

- Картофель – 200 г
- Грибы шампиньоны – 50 г
- Сливки 22 % – 30 г
- Сыр пармезан – 10 г
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Сделать в картофеле углубление.
2. Отварить картофель в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут.
3. Смазать его растительным маслом.
4. Придать румяную корочку в пароконвектомате при температуре 195 °С в течение 10 минут.
5. В это время обжарить мелко нарезанные грибы с добавлением сливок и пармезана.

6. Как только картофель будет готов, начинить его грибами.

III. ТЫКВА С ПЮРЕ ИЗ ЖАРЕННОЙ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

- Тыква – 400 г
- Мята свежая – 7 г
- Сливки – 50 г
- Укроп – 15 г
- Масло растительное – 150 мл
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Вырезать тыкву в виде цветка и, при помощи ложки шато, вырезать углубление.
2. Вакуумировать тыкву с мятой, солью и растительным маслом.
3. Готовить на пару в пароконвектомате при температуре 80 °С в течение 15 минут.
4. В это время обжарить на растительном масле мелко нарезанную тыкву, добавить немного сливок.
5. Проверить на готовность и пробить в пюре.
6. Готовить желток конфи, отделив белки от желтков, погрузив их в растительное масло.
7. Готовить в течение 30 минут в пароконвектомате при температуре 70 °С.
8. Собрать «цветок», добавив внутрь пюре, уложив сверху желток конфи и украсив зеленью укропа.

IV. МЯСО КОНФИ В ЛИСТЬЯХ

Ингредиенты:

- Капуста савойская – 3 небольших листа
- Ягнятина конфи – 80 г
- Кускус – 20 г
- Петрушка – 15 г

Способ приготовления:

1. Нарезать мелким кубиком готовое мясо.
2. Заварить кускус, залив кипятком.
3. Добавить в нарезанное мясо нарезанный стебель петрушки и 20 г масла.
4. Готовить мясо.
5. Пробланшировать листья капусты до размягчения, но без потери цвета, и переложить в холодную воду, чтобы остановить приготовление.
6. Завернуть начинку в листья капусты.

V. СОУС ИЗ КОСТЕЙ

Ингредиенты:

- Кости бараньи – 300 г
- Лук репчатый – 150 г
- Вино красное, сухое – 200 мл
- Сливочное масло – 50 мл

Способ приготовления:

1. Обжарить лук при высокой температуре, дополнительно обжигая горелкой для придания копченого оттенка.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.