

ПРИВЕТ ОТ БУДУЩЕГО ШЕФА

Живая кулинария

«Вечерка» возобновляет проект, успешно опробованный в прошлом году, и продолжает знакомить со студентами (уже выпускниками) Могилевского университета продовольствия, которые в будущем, надеемся, составят цвет и гордость ресторанный бизнеса страны и станут нашей национальной кулинарной гордостью. Ну а пока свои рецепты интересных, оригинальных блюд они представляют на суд читателей газеты. Итак, сегодняшняя гостья рубрики — Алла АМЕЛЬКОВИЧ.

Делис «Лёвушка»

Ингредиенты для бисквита: 5 яиц комнатной температуры, 200 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 75 г муки, 40 г крахмала, щепотка соли.

Для персикового слоя: 1 большая банка персиков в сиропе, 2 пакетика персикового желе, 800 мл горячей воды.

Для шоколадного слоя: 120 г темного шоколада, 500 мл сметаны, 2 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. желатина, 1/4 стакана горячей воды.

Для шоколадного соуса: 70 мл молока, 70 г темного шоколада.

Приготовление:

1. Просеять муку в миску. Отделить белки от желтков и взбить их вместе со щепоткой соли до рыхлой пены. Добавить сахар постепенно и взбить до жестких и глянцевых пиков. Затем снизить скорость миксера до средней и добавить по одному желтки.

2. Используя большую ложку, небольшими порциями добавлять просеянную муку и крахмал. Подготовить форму, слегка смазать маслом и застелить пергаментной бумагой.

3. Переложить тесто в форму и поставить в предварительно разогретую до 170 градусов духовку. Выпекать в течение 15-20 минут, до так называемой сухой палочки.

4. Готовый бисквит достать из духовки и перевернуть форму на решетку. Таким образом мы не дадим бисквиту осесть во время остывания. И оставить полностью остывать.

5. Персиковый сироп (1/3 стакана) развести с 3 столовыми ложками воды. Пропитать бисквит по своему усмотрению.

6. Персики достать из сиропа и разрезать на куски, а затем разложить на бисквит.

7. Желе развести в 800 мл горячей воды.

Оставить остывать и затем поставить в холодильник. Слегка загустевшее желе распределить ложкой по бисквиту и персикам.

8. Затем поместить торт в холодильник, чтобы застыл.

9. Растопить шоколад на водяной бане. Для этого заполнить кастрюлю небольшим количеством воды, довести до кипения. Шоколад поместить над кастрюлей с горячей водой так, чтобы дно чаши не касалось воды. Размешивать шоколад, пока он полностью не растворится. Затем снять и дать остыть.

10. Растопить желатин в горячей воде и остудить его.

11. Взбить сметану до жестких пиков, в конце добавить просеянную сахарную пудру, расплавленный шоколад и желатин.

12. Затем разместить полученную массу на слой желе и поместить в холодильник.

13. Молоко нагреть почти до кипения, добавить шоколад, разломанный на куски, и оставить в некоторое время. Перемешать, чтобы получить однородную массу. Вылить равномерно на торт.

14. Поместить в холодильнике, предпочтительно на всю ночь.

Приятного аппетита!

Представляем

Аллу АМЕЛЬКОВИЧ

Алле 21 год. В Могилев учиться, чтобы получить профессию технолога общественного питания, приехала из Слуцка. С самого раннего детства девочку увлекала кухня. Не поверите, но первый свой тортик Алла испекла еще в первом классе. Так хотелось порадовать бабушку! Вообще, в семье у Аллы любят готовить и мама, и папа. И, кстати, самые вкусные и пышные блины (а также и сырники) получают именно у папы. Поэтому неудивителен выбор профессии девушки.

Из всего многообразия гастрономического искусства студентке ближе всего именно выпечка. Стремится к тому, чтобы она получалась не только вкусной, но и красивой — ведь украсить получившееся блюдо — это еще надо уметь. А Алла умеет!

Как сложится жизнь в будущем, девушка пока не загадывает — слишком уж непростое сейчас время. Но есть мечта — открыть свою кофейню, где посетителям можно будет угощать вкусной домашней выпечкой. Будем надеяться, что мечта Аллы воплотится в жизнь.

Татьяна АРХИПОВА.

