



Десертные блюда ЖЕЛЕ. МУССЫ КРЕМЫ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА

АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Десертные блюда
ЖЕЛЕ. МУССЫ.
КРЕМЫ



ЭКМО
МОСКВА
2011



Содержание

Киви в йогуртовом желе	6
Малина с творогом	6
Медовый творог с виноградом	8
Парфе с мандариновым салатом	10
Торт с кефирным кремом и мандаринами	10
Сабайон	12
Лепешки из манной крупы с финиками	12
Желе из розового шампанского с красными ягодами	14
Желе «Ягодное ассорти»	16
Желе из свежих цитрусовых	16
Брусника в желе	18
Нэм по-нормандски	18
Мусс с белым шоколадом	20
Мусс из пассифлоры и яблок	20
Рис «Императрис»	22
Фланы с лавандой	24
Ванильная паннакотта с ягодным желе	26
Клубника в бальзамическом уксусе	26
Замороженный ягодный йогурт	28
Черешневый пирог	28
Вишневое мороженое	30
Баварский крем из черной смородины с печеными яблоками	32
Сливовый крамбл с черноплодной рябиной	32
Крем карамель	34
Абрикосовый крем	36
Крем-брюле с мягким апельсиновым шоколадом	38
Пудинг из ревеня	40
Десерт из фейхоа с мороженым	40
Суфле из лайма	42
Творог с фейхоа	42
Лимонный сорбет	44
Сорбет из киви	46



Киви в йогуртовом желе

200 г киви

2 стакана виноградного сока

50 г желатина

120 г обезжиренного йогурта

- Киви очистить, нарезать дольками и поместить в бокалы. Последние, наклонив на 45°, поместить в посуду со льдом.
- Желатин замочить в 1 стакане виноградного сока.
- Влить в сотейник оставшийся виноградный сок и довести его до кипения. Снять с огня и добавить набухший желатин, помешивать, чтобы он полностью растворился.
- Разлить половину объема виноградного сока по бокалам с киви и оставить остывать.
- Оставшийся сок охладить до полного остывания, смешать с йогуртом. Бокалы поставить ровно и заполнить их йогуртовой смесью. Охладить и украсить края виноградными кисточками.

Малина с творогом

250 г малины

200 мл 33%-ных сливок

130 г обезжиренного творога

150 г сахарной пудры

3 яичных белка

- Ягоды промыть и приготовить из них пюре с сахарной пудрой.
- Творог протереть через сито.
- Взбить по отдельности белки с сахарной пудрой и сливки.
- Все аккуратно перемешать и выложить в креманки.
- Полить ягодным пюре.

