



ФРАНЦУЗСКИЕ
РОЖДЕСТВЕНСКИЕ
РЕЦЕПТЫ



Рождество – один из самых любимых праздников французов. 24 и 25 декабря они собираются семьями, украшают стол и дегустируют самые вкусные блюда французской гастрономии.

В разных регионах на рождественском столе можно найти совершенно разные блюда и вина, региональные специалитеты и местные продукты. Рождественское застолье всегда будет сопровождать шампанское (а на родине напиток королей в Шампани еще и макнут в бокал розовое реймское печенье и загадают желание), бургундские, савойские, прованские вина и, конечно, дижестивы – ликеры, женепи, шартрез.



На столе классического рождественского ужина всегда будут устрицы, фуа-гра, копченый лосось, утиное конфи или рождественская индейка, фаршированная каштанами. На десерт подадут эльзасские имбирные пряники и самый известный праздничный десерт – Рождественское полено.

Через некоторое время после Рождества (6 января) наступит праздник Богоявления. И вновь вся семья собирается вместе, чтобы отведать Королевскую галету или, как ее еще называют, Пирог волхвов – традиционное блюдо из слоеного теста и миндальной пасты. Кому достанется кусочек с фигуркой – надеваем корону и объявляемся королем!

Мы приготовили для вас несколько праздничных французских рецептов, чтобы вы отметили Рождество вместе с нами!

Bon appétit !





Galleries
Lafayette



— ДЕСЕРТ —

ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ ТАТЕН ОТ GALERIES LAFAYETTE И КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ FERRANDI PARIS

Ингредиенты

Песочное тесто:

250 г	муки
125 г	сливочного масла
5 г	соли
1	желток
50 мл	воды

Начинка:

6–8	яблок
100 г	сливочного масла
80 г	сахара

Сливки Шантийи:

150 г	жидких сливок 35%
20 г	сахарной пудры
1	щепотка ванили

Миндаль в карамели:

50 г	миндаля со шкуркой
25 г	сахара
1	чайная ложка нейтрального растительного масла

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Смешать лопаткой муку, сливочное масло и соль. Сделать посередине отверстие и влить желток и воду. Замесить быстро тесто и сделать однородный шарик.

Оставить в холоде.

НАЧИНКА

1. Очистить яблоки от кожуры, порезать на кубики или полумесяцы и вытащить косточки.
2. В сотейник или алюминиевую форму для татена положить половину сахара и нагревать на среднем огне. Как только появится карамельный цвет, добавить оставшийся сахар и аккуратно перемешать. Осторожно выложить розочкой яблоки. Положить между яблоками кусочки масла. Оставить на огне несколько минут и остудить.
3. В небольшой кастрюле смешать сахар и миндаль. Нагреть на среднем огне до карамельного цвета, потом аккуратно перемешать, готовить в течение 10 минут помешивая.

Раскатать песочное тесто толщиной 2мм, вырезать круги чуть больше, чем форма для выпекания. Накрыть тестом остывшие яблоки в карамели. Выпекать при температуре

185°C в течение 35 минут до золотистого цвета, после чего охладить.

СЛИВКИ ШАНТИЙИ

Взбить венчиком сливки до пиков. Добавить сахарную и ванильную пудру и еще раз взбить.

ПОДАЧА

Подогреть в течение нескольких секунд на маленьком огне низ формы с татеном, потом выложить на круглую тарелку. Подавать со взбитыми сливками.





ЗАКУСКА

Сокка

Сокка – традиционный специалитет Ниццы. Жители настолько любят эту лепешку из нутовой муки, что даже на Рождество едят сокку на закуску. Особенно она хороша в канпе с копченым или маринованным лососем.



Ингредиенты

на две сокки диаметром 50 см:

250 г нутовой муки

500 мл воды

4 ст.л. оливкового масла

Соль, молотый перец, оливковое масло для жарки

Сложность ★☆☆☆☆

Время приготовления: 15 минут

1. Налейте в емкость холодную воду, добавьте нутовую муку, оливковое масло и соль. Взбейте все венчиком, чтобы не осталось комочков. Пропустите через сито.
2. Оставьте тесто на 2 часа при комнатной температуре. Тесто должно получить консистенцию жидких сливок или теста для блинов. Если тесто получилось слишком плотное, добавьте воды и снова смешайте.
3. Разогрейте обильно смазанный оливковым маслом противень. Когда он хорошо прогреется, налейте и распределите тесто по противню (около 2-3 мм в толщину). Выпекайте в разогретой на максимуме духовке (минимум 280°C).
4. Когда тесто подрумянится и станет хрустящим, сокка готова. Нарезьте сокку на небольшие кусочки, сразу поперчите и посолите.

Можно подавать!





Для вас мы выбрали два рождественских рецепта из кулинарной книги Пьера-Фредерика Бореля, которому принадлежало имение Гюстава Кайботта с 1824 до 1843 год. Парижский ресторатор принимал у себя дома самых именитых гостей. Его ресторан Le Rocher de Cancale неоднократно упоминал в своих произведениях Бальзак.

Десерт Глазированные каштаны

1 кг	каштанов
1,5 кг	сахара
1,5 л	воды
1	палочка ванили

- Надрезать вдоль скорлупу каштанов, не повредив мякоть. Опустить в емкость с холодной водой.
- Через пять минут вынуть 10 каштанов и положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и держать три минуты. Кожура легко сойдет. То же самое сделать с оставшимися каштанами.
- Опустите очищенные каштаны в кастрюлю с холодной водой, доведите до кипения и держите в кипящей воде 15 минут (внимательно следить, чтобы каштаны не размякли в кашу).
- После этого поместите каштаны в очень холодную воду.
- В скороварку добавьте воду и сахар. Поставьте на средний огонь, когда сахар растворится, усильте огонь.
- Когда сироп закипит, добавьте палочку ванили, разрезанную пополам. Оставьте кипеть на 3 минуты и опустите туда каштаны в корзине скороварки, чтобы уберечь их от резкого перепада температуры.
- Доведите до кипения и держите в течение 1 минуты. Выключить плиту и оставьте охлаждаться на 24 часа.
- На следующий день вскипятите сироп и держите 3-4 минуты, опустите корзину с каштанами и кипятите 3 минуты.
- То же самое повторить на третий и четвертый день.
- На пятый день охлажденные каштаны выложите на фольгу и оставьте при комнатной температуре подсохнуть.
- Оставшийся сироп можно добавлять в творог или йогурты.



Закуска Маринованный Лосось

- Кусочки филе лосося маринуйте в смеси из соли, перца, лаврового листа, базилика, колец лука, мини-луковиц или лука-батуна, петрушки, пять – шесть штук гвоздики, сока двух лимонов в течение двух часов.
- Маринад можно также подогреть, добавить немного сливочного масла, посыпанного мукой, уксус и воду. Маринованные филе промокнуть салфетками, обвалить в муке и обжарить на оливковом или сливочном масле.
- Посыпьте петрушкой и подавайте с тостами или соккой.

Сложность ★☆☆☆☆

Сложность ★★☆☆☆





COMITÉ RÉGIONAL DU TOURISME
CÔTE D'AZUR
FRANCE



— ОСНОВНОЕ БЛЮДО —

МОРСКОЙ ЯЗЫК С ТОПИНАМБУРОМ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ ОТ МАУРО КОЛАГРЕКО ***



Мауро Колагреко, трехзвездный мишленовский шеф ресторана Mirazur при создании своих блюд вдохновляется природой, ее силой, связью неба и земли. Он верит во влияние Луны и планет на растения. Его блюда всегда яркие, красочные, с интересной текстурой.





M

Mirazur

Ингредиенты

на 4 человек

2 шт.	морского языка 300-400 г
500 г	топинамбура
100 мл	жидких сливок
10 гр	лук-шалот
2	крупных шампиньона
20 мл	оливкового масла Extra Virgin
100 г	коричневого сливочного масла
50 г	орехов (лесной орех, фундук)
500 мл	подсолнечного масла
Пудра из шампиньонов (сушеные шампиньоны в миксере)	
Черный трюфель	
Зелень для украшения	
Морская соль	

Желе из лайма

250 мл	сока лайма
3,5 г	агар-агара

Сложность ★★★★★

1. Выпекать топинамбур в фольге в духовке на 180 °С в течение примерно 40 минут.
2. После выпекания снять фольгу, сделать надрез на топинамбура и надавить, чтобы вышла мякоть.
3. Кожицу высушить в духовке при температуре 60 °С.
4. Смешать в миксере мякоть топинамбура со сливками (из расчета 50 мл сливок на 200 г мякоти). Процедить.
5. Заправить сифон газовым баллончиком и поддержать смесь в сифоне на паровой бане при температуре 50°С.
6. Порезать соломкой лук шалот и ножки шампиньонов. Измельчить лук сибует.
7. Обжарить на нагретой сковороде лук-шалот с оливковым маслом, добавить шампиньоны и обжарить до золотистого цвета. Посолить и добавить лук сибует.
8. Два слайса шампиньонов посыпать грибной пуброй, оставить сушиться при компантной температуре
9. Выпекать рыбу при температуре 70 °С в течение 5 минут.
10. В кастрюле поджарить сливочное масло с орешками.
11. Пожарить кожицу топинамбура в подсолнечном масле при температуре 180 °С.

ЖЕЛЕ ИЗ ЛАЙМА

1. Смешать сок лайма с агар-агаром, довести до кипения и взбивать венчиком в течение двух минут.
2. Когда смесь остынет, взбивать до консистенции желе.

ПОДАЧА

Положить на тарелку соте из шампиньонов, сверху выложить рыбу, положить пюре из топинамбура, чипсы из топинамбура, полить ореховым маслом, посыпать орешками, карпаччо из шампиньонов и ломтики черного трюфеля.

Завершить композицию желе из лайма.





— ОСНОВНОЕ БЛЮДО —

КРАСОЧНОЕ ФОНДЮ С ЯЙЦАМИ КОНФИ И ЯРКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ОТ СТЕФАНА БЮРОНА™



Стефан Бюрон – шеф-повар гастрономического мишленовского ресторана в отеле Le Chabichou в Куршевеле. Стефан Бюрон считает, что главное в блюде – это вкус, чистота продуктов. Его кухня инстинктивна, проста и понятна. «Простота – это искусство совершенства».





Le Châliçon

HÔTEL & SPA



Ингредиенты

Для фондю

100 г сыра бофор (или другого сыра, подходящего для фондю)

125 г молока

62,5 г сливок

1 г сахара

1 г крахмала

1 г агар-агара

1 лист желатина

Разные цветы: анютины глазки, бархатцы, ноготки, шалфей, маргаритки...

Яйца конфи

10 яиц

500 г масла виноградной косточки

Крупная морская соль

Молотый белый перец

Сложность ★★★★★

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФОНДЮ:

1. Потрите бофор.
2. Разогрейте в кастрюле молоко, сливки и крахмал. Добавьте сахар и агар-агар.
3. Держите на огне три минуты.
4. Запустите в смесь бофор, постоянно помешивая.
5. Добавьте лист желатина, предварительно подержав его в ледяной воде.
6. Взбейте в миксере и пропустите через сито.
7. Вставьте в сифон два баллончика. Подержите смесь в сифоне на водяной бане при 46°.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ КОНФИ:

1. Отделите желтки от белков.
2. Положите каждый желток в отдельную формочку.
3. Налейте масло виноградной косточки, чтобы оно покрывало желток.
4. Поместите в духовку на кольцевой режим на 70° в течение часа.
5. Промокните салфеткой, посыпьте солью и белым молотым перцем.

ПОДАЧА

Положите в глубокую тарелку желтки конфи, добавьте смесь из сифона, сверху красиво украсьте зеленью и цветами.





— ДЕСЕРТ —

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО ОТ ЖАНИ ГЛЕЙЗА *



Жани Глейз, мишленовский повар, владелец собственного отеля – ресторана La Bonne Etape в Шато-Арну в Провансе. Его вариант Рождественского полена покорила уже много сердец. Этот рецепт он создал вместе со своей дочерью, которая продолжит дело звездного отца.



Ингредиенты

Бисквит:

125 г сахара

4 яйца

150 г муки

Ингредиенты для мусса из каштанов:

110 гр пюре из каштанов

60 г сливок

150 г пасты из каштанов

2 г какао

1,5 г желатина

75 г взбитых сливок

200 мл сироп из каштанов

6 ст л коричневого рома

Несколько каштанов в сиропе

Немного шоколада для украшения

БИСКВИТ

1. Взбить венчиком яйца с сахаром в емкости, установленной на водяной бане (вода 90 ° C)
2. Когда смесь станет пухлятой, снять с водяной бани и взбить для охлаждения миксером на максимальной скорости
3. Когда смесь остынет, добавить просеянную муку.
4. Переложить тесто на противень с бумагой для выпечки, распределить лопаткой тесто по противню.
5. Выпекать 6 минут при 180°C
6. Вынуть из духовки, переложить тесто на бумаге на решетку из духовки и дать остыть.

МУСС ИЗ КАШТАНОВ:

Желатин опустить в холодную воду. Разогреть пюре из каштанов со сливками на плите при 60°C. Добавить желатин (предварительно выжать) и перемешать. Добавить пасту из каштанов и какао. Оставить охлаждаться, потом аккуратно добавить взбитые сливки.

Промазать бисквит сверху смесью сиропа из каштанов и рома. Промазать половиной мусса из каштанов, свернуть в рулет. Оставшийся мусс распределить по «полену». Украсить по вкусу.

С Рождеством!





**АТУ ФРАНС,
НАЦИОНАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО РАЗВИТИЮ ТУРИЗМА
ВО ФРАНЦИИ**

АНАСТАСИЯ КОСТЫЧЕВА,
пресс-атташе
anastasia.kostycheva@atout-france.fr