





НИНА ТАРАСОВА

ИДЕАЛЬНЫЕ

MACARONS



ПОЛНЫЙ ГИД ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗЫСКАННОГО
☞ ФРАНЦУЗСКОГО ПИРОЖНОГО ☞

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2021



От автора.....	7	«Шокорон».....	76
Инвентарь.....	10	Макарон на швейцарской меренге.....	77
Макарон, макарун, макаронс, macarons.....	12	Макарон с пониженным содержанием сахара.....	79
Необъяснимо, но факт.....	18	Макарон веганские на французской меренге.....	80
История.....	22	Макарон веганские на итальянской меренге.....	82
Мифы и легенды.....	28	ВИДЫ НАЧИНОК	
Ждать/не ждать, или «Цигель-цигель, ай-люлю».....	40	Рецепты макарон	
Требования к внешнему виду и качеству макарон.....	48	Макарон с бананами, карамелью и бальзамическим уксусом.....	87
Как хранить?.....	49	Абрикосовый чизкейк.....	88
Лайфхак по утилизации брака.....	50	Макарон «Карамель, мед, виски».....	89
Яичный белок.....	51	Ванильные макарон.....	91
Интересные факты.....	55	Макарон «Брауни с белым шоколадом».....	93
Подача.....	56	Лимонные макарон с бобами тонка.....	95
Самые распространенные проблемы при изготовлении макарон и их причины.....	58	Макарон «Клубничный мохито».....	97
ВИДЫ МЕРЕНГ		Макарон «Мед и клюква».....	99
Французская меренга.....	60	Макарон «Пряности и карамель».....	101
Итальянская меренга.....	61	Макарон с горьким шоколадом, черной смородиной и абрикосовым гелем.....	103
Швейцарская меренга.....	62		
Веганская меренга.....	62		
ВИДЫ МАКАРОН			
Макарон на французской меренге... ..	66		
Макарон на итальянской меренге	69		



Мятные макарон	105	и розовый перец»	138
Макарон «Копченый шоколад-тимьян-апельсин»	107	Макарон «Манговая карамель»	139
Макарон «Бейлис»	109	Малиновые макарон	141
Макарон «Абрикос-курага- базилик»	111	Макарон «Карамель с тыквой и маракуйей»	143
Макарон «Крем-брюле-клюква- малина»	113	Макарон «Клюква-имбирь»	145
Лавандовые макарон	114	Морковные пряные макарон	147
Макарон «Лимон-лайм»	115	Макарон «Пьяная вишня»	149
Макарон «Манго и малина»	117	Макарон как искусство в миниатюре	
Макарон «Манго-абрикос-банан с пармезаном»	119	Макарон-пирожное «Вишня-ваниль-бобы тонка»	151
Макарон «Черная смородина, маракуйя и сухое игристое»	121	Макарон-пирожное «Малиновый бриз»	153
Макарон «Мохито»	122	Макарон-пирожное «Ягодный венок»	155
Макарон «Зимний чай»	123	Макарон с солеными начинками	
Макарон шоколадно-ореховые	125	Макарон «Авокадо-лайм»	157
Макарон «Личи-роза-брусника»	127	Макарон «Дорблю и бородинский хлеб»	159
Макарон «Соленый арахис- молочный шоколад»	128	Макарон «Дзадзики»	161
Фисташковые макарон	129	Макарон «Капрезе»	163
Макарон «Шоколадный глинтвейн с черникой»	131	Макарон с куриным паштетом и конфи из лука	165
«Шокорон»	133	Макарон с прошутто	166
Рецепты макарон с веганскими начинками		Макарон «Филадельфия»	167
Вишневые макарон	135	Макарон «Груша-пармезан»	169
Макарон «Дыня-манго-карри»	136	Макарон с шоколадным ганашем, грибами и запеченным чесноком ..	171
Макарон «Ягодный микс»	137	Послесловие	175
Макарон «Горький шоколад			



Nina Tarasova

THE BAKERY



ОТ АВТОРА

Дорогие друзья!

Перед тем как приступить к описанию любого рецепта, я даю читателю напутствие.

Рецепт — это набор букв и цифр, это математика, немного химии, помноженные на опыт и практику. И этих рецептов огромное количество — масса, море, — и вы можете в них утонуть. Возможно, я даже не открою вам этот чудный, дивный мир, потому что количественно рецептура может изменяться граммом туда, граммом сюда, незначительно, но все же технология одна. Главное — это именно грамотная техника приготовления, чему я и буду вас учить на страницах этой книги. Прислушайтесь ко мне, к моему опыту, зачитайте эту книгу до дыр — потому что это кладезь знаний и реального, практического многолетнего моего опыта, которым я с вами щедро, без утайки делюсь.

Поймите и запомните — даже самое простое печенье из разряда «смешал и выпек» — с первого раза может не получиться. Причинами могут быть:

- неправильный отвес ингредиентов;
- плохое качество продуктов;
- неправильная температура ингредиентов;
- охлаждается тесто перед выпеканием или нет;

- неверно подобранные температура и время выпекания.

Казалось бы, что может быть проще, чем печенье? А по факту у вас иногда получаются подгоревшие расплывшиеся резиновые лепешки. «Кто виноват... кто прав — судить не нам; да только воз и ныне там». Слова этой басни до сих пор актуальны, и не надо искать виноватых и думать, что я что-то могла от вас скрыть, недосказать. Это не так. Я учитель. Я стремлюсь максимально раскрыть для вас тему, поэтому даю много теоретических материалов. Читайте их, изучайте. Это бесценный набор букв и цифр, который складывается в мой личный глубокий опыт, и я готова им делиться с вами.

Помните финальную фразу из кинофильма «В джазе только девушки»? «Nobody's perfect» («Никто не совершенен»). И у меня бывают ошибки — по невнимательности или по незнанию. И у меня бывают взлеты и падения. Но я никогда не сдаюсь, и практически ничто не может остановить меня до тех пор, пока я не добьюсь идеального результата. Никого не обвиняя, не засыпая гневными сообщениями, не виня всех во-



Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая идет из самого сердца.

круг в своих неудачах, я ежедневно работаю над собой. Потому что я «строитель» своей жизни и только я за нее и за все, что я создаю, несу ответственность. Негатив разрушает все, подобно черной дыре. Зачем? Даже тесто это чувствует. Вспомните слова наших бабушек — моя, например, говорила: «Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая идет из самого сердца. Тесто это чувствует, ему передается теплота твоей души, и ты потом этим угощаешь свою семью. Зачем кормить семью негативом? Корми любовью!»

Всему нужно время — чтобы научиться ползать и ходить, говорить и петь, вышивать и вязать, а также, несомненно, готовить. Магии тут нет, мы не рождаемся волшебниками (к сожалению). Мы рождаемся

старателями, которым надо учиться, чтобы стать этими волшебниками. А на это надо время. Не ищите легких путей — мы набиваем много шишек по жизни, и каждая ошибка — наш собственный опыт, дающий нам развитие. Именно поэтому я говорю — никогда не отчаивайтесь, если у вас не получилось что-то с первого раза. Ищите причину неудачи, и вы больше никогда не допустите ошибки. Вдохните и выдохните, отвлекитесь и расправьте плечи, еще один вдох — и снова приступайте к замесу. Ваше стремление, ваш энтузиазм, ваша жажда открытий и познаний ведут вас к победам. У вас все обязательно получится. Верьте и каждый день старайтесь быть лучше себя вчерашнего!

Всегда ваша Нина Тарасова





≡ ИНВЕНТАРЬ ≡

Прежде чем погрузиться в мир итальянских (или французских — мнения расходятся) сладких деликатесов, остановимся ненадолго на инвентаре, который вам понадобится для того, чтобы приготовить ваши macarons.

- **Духовка** — бытовая электрическая или газовая, пароконвектомат, подовая печь для хлеба. Печенье макарон (macarons) можно выпекать в любой. Главное — найти индивидуальный подход... но об этом далее.
- **Весы.** Это предмет первой необходимости, как только вы начинаете готовить, — никаких чашек, ложек, горсток и «на глаз». Не получится, уверяю вас. Даже у самых опытных, знаменитых шефов с многолетним стажем не получится «на глаз». У них все еще сложнее — чем опытнее повар, тем точнее, до сотых долей миллиграмма, он проверяет каждый продукт.
- **Миски** — хорошие, качественные, термостойкие. Обязательно круглые, чтобы удобнее было вымешивать. Если делаете домашний замес, то в идеале должна быть глубокая миска на 3–5 л.
- **Венчик ручной.**
- **Сито** со средним диаметром отверстий.
- Не обязательно, но приветствуется — **стационарный куттер** (универсальный процессор) с ножами.
- **Сотейник** вместимостью от 0,5 до 1,5 л.
- **Спиртовой термометр** — самый надежный ваш друг. Лазерный — ТОЛЬКО для шоколада, ни в коем случае не применяется для горячих изделий, потому что он покажет или температуру на поверхности (не ту, что внутри), или температуру пара. Электронный может быть неточным или конфликтовать с индукцией, а лучше вообще «петелька» — дешево и практично. Об этом подробнее расскажу далее.
- **Миксер с насадкой «венчик»** — ручной или стационарная кухонная машина. Чем больше прутьев будет у венчика и чем они тоньше, тем качественнее и стабильнее у вас получится в итоге меренга. Руками итальянскую меренгу до нужной вам текстуры не взбить. Даже при помощи мужа-качка.
- Большая **силиконовая лопатка**, мягкая.
- **Пластиковый кондитерский скребок**, округлый, большой — размером с ла-

донь. Когда вы его берете в руку, ваши пальцы не должны выходить за него, как лапы волка из «Ну, погоди!», надевшего детские коньки. Рука должна ощущать себя так, как будто на ней хорошая, по размеру «ласта».

- **Кондитерский мешок** большой (минимум 55–60 см). Не работайте с маленькими мешками, вы больше перемажетесь, чем наработаете. Мешок на 60 см вмещает в себя 500 г теста, что очень удобно в работе.
- **Кондитерская насадка** на мешок от 6 до 8 мм.
- **Противень для духовки** — ровный. Это важно.
- **Коврик для выпечки силиконовый.** Можно выпекать и на пергаментной или тефлоновой бумаге. Подробнее об этом расскажу далее.
- **Погружной блендер** — для начинок, для веганских макарон.





МАКАРОН, МАКАРУН, МАКАРОНС, MACARONS

Много лет назад, когда я только начинала свой путь в кулинарный беспредел, меня штормило и бросало из одной крайности в другую: я бралась за любое блюдо. Поначалу даже не могла определить, что мне больше нравится — готовить основную еду или десерты. От запеченных рыбных конвертиков и фрикасе из курицы до домашней лапши и борщей, от сложнейших многоярусных тортов, на приготовление которых уходило до трех суток, до ватрушек, воспроизведенных по запискам, что остались от бабушки. Я кулинар, и ничто кулинарное мне не чуждо! Бралась действительно за все. И чем сложнее был рецепт, чем труднее было достать ингредиенты, тем сильнее азарт подстегивал меня.

Да что говорить! Я была таким маньяком в приготовлении блюд, что, даже когда у меня начались схватки, продолжала готовить телятину со спагетти и овощами, приговаривая: «Пока не доготовлю, не сфотографирую и не съем все, в роддом не поеду!» Скажу сразу, чтобы вы не волновались, я успела все.

Но вот macarons... они меня пугали до мурашек. Те, кто уже решился их пригото-

вить, буквально застращали меня своими отзывами на кулинарных форумах:

- «Если будет хоть грамм перевеса или недовеса, у вас ничего не получится»;
- «Взбивать белки нужно ровно 6 минут и 38 секунд, прокручивая миксер по часовой стрелке, и никак иначе, — в противном случае у вас ничего не получится и десерт будет загублен»;
- «Миндальную муку нужно заморозить, потом просушить, потом три раза просеять без сахарной пудры, потом с сахарной пудрой — в противном случае у вас ничего не получится»;
- «Противнем надо обязательно три раза постучать по столу, а лучше скалкой снизу — в противном случае у вас ничего не получится»;
- «Температура в духовке должна быть 140°C... 150°C... 160°C... 180°C... (тут никто толком не смог определиться) — иначе у вас ничего не получится».

Одним словом, шаг вправо, шаг влево, лишний вдох и прыжок — и вы проигра-



Мой первый курс во Франции по макарон

«Вот это да-а-а-а...
давно на них смотрю,
но все не решаюсь
сделать, мне кажется,
для меня это высший
пилотаж...»

ли в битве за идеальный французский десерт.

Начитавшись всех этих страшилок, я считала себя крайне криворукой и даже боялась смотреть в сторону этих рецептов,

приговаривая «Мне никогда...». Я даже специально нашла свой комментарий на одном из кулинарных форумов от 18 марта 2010 года, где под рецептом macarons написала: «Вот это да-а-а-а... Давно на них смотрю, но все не решаюсь сделать, мне кажется, для меня это высший пилотаж...»

Урок первый: не верьте всему, что пишут в интернете

Вот так. Чтобы преодолеть свой страх, я нашла радикальный способ — поехала в Париж и записалась на трехчасовой курс по приготовлению этих десертов



в школу Alain Ducasse (Алена Дюкасса). Способ был даже не радикальный, а скорее безумный, потому что мое владение французским языком было на нулевом уровне. По-английски я хотя бы могла поздороваться и представиться, а еще помнила, что «London is the capital of Great Britain». Собственно, все. Двоечница. Но это меня не остановило, и я поехала покорять Францию, практически как Джулия Чайлд.

Мне повезло с шефом — это был милый молодой человек, уровень английского языка у которого был примерно как у меня. Но курс проходил на французском. Для меня он иногда что-то пытался переводить «на пальцах». Тем не менее мои первые знания, навыки, понимание этого процесса были получены. Правда, готовили мы только на французской ме-

ренге, но главное — суть процесса. И по приезде домой я первым делом стала собирать ингредиенты.

Но параллельно этому... ух! Я написала письмо директору кулинарной школы в Санкт-Петербурге, озаглавив письмо не более и не менее как «Хочу представлять Францию в России». Суть письма сводилась к тому, что я хочу проводить кулинарные курсы в этой школе по французским десертам. И это после недели, проведенной в Париже, и нескольких коротких мастер-классов там. О, амбиции!

Директор согласился, и мой первый курс был ужасен. Все макарон полопались, потрескались, часть из них подгорела. Я негодовала — как так! Я же дома пару раз сделала, во Франции поучилась (целых три часа длился курс!), а тут вдруг не получается! Почему? Увы, на тот момент у меня ответов не было. Как и опыта.

Урок второй: не говори «гоп», пока не перепрыгнешь, или не задирай нос, сними корону и иди учиться

Только тогда я задумалась: а я ведь, по сути, скачу по верхам. Тут узнала, тут прочитала, там попробовала — вот и весь опыт. А саму суть — виды меренг, скорость взбивания, разница белков, замесы, масштабы и пропорции, температурные режимы, да мало ли какие нюансы, которые и решают успех дела, — не знала. На эти вопросы ответов у меня не было.



Я решила идти дальше и пройти настоящее обучение. Длительное, скрупулезное, основательное. Чтобы не хватать по верхам, а разбираться в нюансах. Мне, правда, вслед был задан вопрос: «Зачем тебе куда-то ехать? Ты же известна и так. К тебе и так приходят люди на мастер-классы, зачем тратить деньги и куда-то ехать?» Затем, что я не могу быть голословной. Затем, что у меня больше вопросов, чем ответов. Затем, что я не хочу краснеть перед студентами, если у меня что-то не получается и я не могу объяснить, по какой причине. Затем, что я не обманщица и свой будущий хлеб должна зарабатывать настоящим трудом, знаниями и упорством.

И вот она, Франция, — манящая, дразнящая. Впереди новые горизонты, покорение новых вершин, знания, возможности и много ярких впечатлений. А пока — первая демонстрация шефа для всех групп, которые у нас набрались. И эта демонстрация посвящена macarons. Мой английский еще не так хорош... Да что там, он отвратителен. И сразу, с места в карьер понять, что говорит австралиец с его специфическим акцентом, — это пытка. Поэтому я старалась уловить хоть несколько знакомых слов и не дыша следила за каждым движением рук шефа.

Первое, что он нам сказал, было: «Это макарон». Не макарУн (макаруны — это традиционное американское кокосовое печенье из белка и кокосовой стружки), не макаронс (потому, что во французском языке «с» на конце не читается). Это мака-



Мои первые в жизни макарон

Мой первый курс был ужасен. Все макарон полопались, потрескались, часть из них подгорела.

рон, и никак иначе. Много ли, мало ли их у вас — это слово не имеет множественного числа, не склоняется и всегда остается неизменным — макарон. И это маленькое круглое печенье, хрустящее снаружи и мягкое внутри, на основе толченого мин-