

Необычное в обычном

Молекулярная кухня



Многие еще не сталкивались с таким понятием как молекулярная кухня. Так что же это такое? Молекулярная кухня — это современный вид гастрономических изысков, который появился совсем недавно. Постепенно привычная для нас еда стала надоедать и люди захотели чего-нибудь совершенно новенького, ни с чем не сравнимого.

Стандартная кухня в заведении, где подают блюда молекулярной кухни превращается в настоящую лабораторию с колбочками и пробирками и неизвестными агрегатами. Сложно поверить, что именно здесь создаются современные шедевры съедобного искусства. Чем же будут угощать туристов новые рестораны?



— жидкий хлеб; — мороженое из рыбы; спагетти из холодца;
— пена из борща; — заливной лобстер с томатным винегретом;
— пельмени из прозрачного теста и многие другие изыски нетрадиционной кухни.

Сначала мы представляем что-то похожее на еду космонавтов, которые питаются специальной едой из тюбиков, однако это не так. Стоит только взглянуть в эти красочные формы на тарелках, которые не уступают самым изысканным оформлениям мировых деликатесов и уже хочется это попробовать. А попробовать подобные блюда действительно может каждый — ведь и в Казахстане уже появились рестораны, готовые показать мастер класс и в этой сфере кулинарного искусства.

Современная история молекулярной кухни

Современная история молекулярной кухни началась в 1992 году, когда профессор-физик из Оксфордского университета Ник Курти и французский химик Харви Тис объединили усилия и создали новый подраздел трофологии: «молекулярную гастрономию». Воспользовавшись своим авторитетом, в 1995 году ученые организовали первый в истории кулинарии международный симпозиум по исследованию кулинарных рецептов, на котором были представлены научные заключения в отношении обычных процессов приготовления еды из различных продуктов. Меню на молекулярном уровне

В ресторанах, первое «молекулярное блюдо» появилось в 1999 году в известном ресторане «Fat Duck», расположенного в окрестностях Лондона. Приготовил деликатес шеф-повар Хестон Блюменталь – один из признанных маэстро Южной Англии. Мусс из шоколада и икры произвел фурор среди самых взыскательных гурманов. Столь потрясающего эффекта было бы невозможно достичь без познаний в молекулярной кулинарии. Просто экспериментируя с различными продуктами, кулинар-исследователь обнаружил, что в икре и белом



шоколаде содержатся схожие органические соединения, которые отлично сочетаются по вкусу и при этом очень легко смешиваются.

В целях привлечения сторонников, за последние пять-десять лет, молекулярная гастрономия несколько раз меняла свое название:

- * Физическая кухня
- * Авангардная
- * Экспериментальная кулинария
- * Провокационная кухня
- * Техно-эмоциональная кулинария



Наши соотечественники и повара ресторанов давно изучали тему использования молекулярных технологий на опыте разработки космической еды еще задолго до появления этого направления в гастрономии. Здесь открываются широкие возможности работы с температурным режимом, сочетанием вкусов, цветов и запахов с различными химическими элементами и реакциями, которые только предстоит изучить в ближайшем будущем путем всевозможных экспериментов.

Безусловно, как и все новое, инновационные технологии кулинарии не сразу примет простой народ, который не понимает суть этих изысков французской кухни.

Однако интерес в большинстве случаев берет верх и люди идут пробовать, какую же новинку предлагают местные рестораны. Нельзя сказать, что такая кухня приходится сразу всем по вкусу. Конечно, не каждый и осмелится попробовать химическую пену на своей тарелке в виде икры или что-то похожее на яичницу с фруктовым ароматом.

Не стоит опасаться подобных блюд из-за их производства с помощью химических реакций, так как в процессе изготовления используются только натуральные вещества, следствием чего блюдо получается сбалансированным и полезным.

Основные приемы и знания молекулярной кухни

Задачи и цели молекулярной кулинарии:

- Улучшение традиционных блюд;
- Изобретение новых продуктов (добавок);
- Изобретение новых блюд на основе обычных ингредиентов;
- Эксперименты с комбинированием вкусов;

Основные приемы молекулярной кухни:

- обработка продуктов жидким азотом;
- эмульсификация (смешение нерастворимых веществ);
- сферификация (создание жидких сфер);
- желирование;
- карбонизация или обогащение углекислотой (газирование);
- вакуумная дистилляция (отделение спирта);



При кратковременной обработке продукта жидким азотом, на его поверхности моментально образуется ледяная корочка, и, таким образом, на вашей тарелке может оказаться блюдо — трансформер. То есть снаружи обжигаете ледяное, а внутри горячее. Так же при добавлении и быстром размешивании азота во фруктовом или овощном соке можно получить сорбет за 15 секунд.

Эмульсификация — получение эмульсии с помощью натурального продукта — соевого лецитина. Он соединяет друг с другом воду и жир, и это дает отличные результаты при приготовлении различных салатных заправок, кремов и других изделий. При взбивании в жидкостях лецитин образует на их поверхности высокую и легкую пену, напоминающую мыльную. Этой пеной можно украсить различные блюда и оригинально оттенить их вкус.

Сферификация представляет собой технику, которая позволяет достичь небывалых результатов как в оригинальности подачи, так и во вкусе блюда, который может открыться вам заново. Суть процесса состоит в том, что в какую-либо жидкую массу (чай, сок, бульон, молоко) добавляют альгинат натрия, перемешивают и затем небольшими порциями вливают в емкость, наполненную холодной водой с растворенным в ней хлоридом кальция. Через 1-2 секунды образуются сферы. Их промывают в обычной воде и подают. Фокус в том, что внутри они жидкие, а снаружи имеют тончайшую пленку, так что, раскусив их, человек, ощущает мини-взрыв вкуса.

Желирование производится при помощи специального порошка агар-агара (получаемого из водорослей). Дело в том, что он настолько хорошо сохраняет свои свойства, что желе даже можно нагревать до 70-80 С и подавать горячим. Применяются реактивы на основе морских водорослей — они позволяют подчеркнуть достоинства некоторых продуктов.

Использование вышеперечисленных технологий позволяет на стадии заготовки улучшать и обогащать вкус продукта, вводить специи, ароматизаторы, доводя его до высоких вкусовых стандартов. Таким образом, можно смело утверждать, что молекулярная кухня является образцом прогресса.

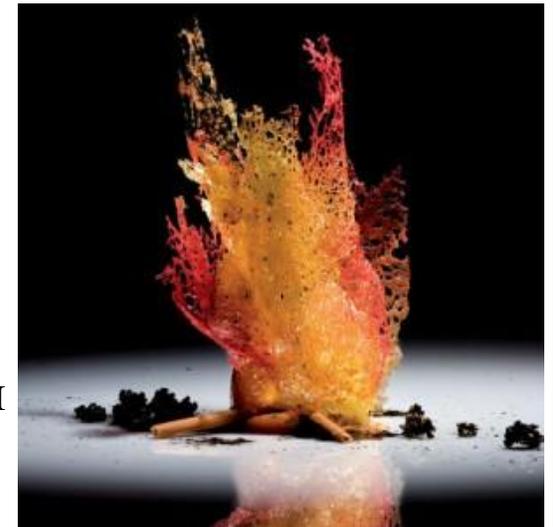


Вакуумизация Для специалистов молекулярной кухни вакуумизация означает тепловую обработку продуктов на водяной бане. Для этого продукты, например, мясо, укладывают в специальные пакеты, и ставят на несколько часов на водяную баню при температуре 60 гр.С.



Загустители и пищевые добавки Помимо привычного для многих хозяек желатина, молекулярная кухня использует загустители из натуральных водорослей: агар-агар и каррагинан, а также ксантановую камедь, альбумин, мальтодекстрин, который превращает жиры в порошок, а также устраивают другие реакции для получения нужного состояния вещества.

Трансглутаминаза - Впервые этот фермент выделили и изучили в Японии в 1959г., а сейчас активно используют в пищевой отрасли, особенно при производстве рыбных и мясных полуфабрикатов. Трансглутаминаза присутствует в организмах животных и людей и принимает участие в процессах жизнедеятельности. Основное свойство этого фермента в способности склеивать белки, получать однородную структуру мясных и рыбных продуктов и создавать из них новые реконструированные продукты. При этом дальнейшее измельчение и другая обработка не влияет на полученную структуру связей белка и никакого вреда данного фермента для человека не выявлено.



Для выполнения этих задач используются особые продукты:

- агар-агар и каррагинан – экстракты водорослей для приготовления желе;
- хлорид кальция и альгинат натрия превращают жидкости в шарики, подобные икре;
- яичный порошок (выпаренный белок) – создает более плотную структуру, чем свежий белок;
- глюкоза – замедляет кристаллизацию и предотвращает потерю жидкости;
- лецитин – соединяет эмульсии и стабилизирует взбитую пену;
- цитрат натрия – не дает частицам жира соединяться;
- тримоллин (инвертированный сироп) – не кристаллизуется;
- ксантан (экстракт сои и кукурузы) – стабилизирует взвеси и эмульсии;

Классическое приготовление и подача блюд по схеме «продукт — гарнир — соус» с каждым годом теряет своих приверженцев. Молекулярная кухня разрушает все традиционные представления о том, как должны выглядеть или подаваться те или иные блюда.

Суп может переместиться в коктейльный бокал, соленая закуска принять форму конфеты, а козье молоко — снега.

Например, в бокал для шампанского наливается сначала горячий мятный суп-пюре, а сверху — осторожно, чтобы не перемешать слои, — холодный гороховый суп. Возникает сразу тройной контрастный эффект: вкусовой, температурный и консистентный.

Технологии приготовления блюд держатся в секрете. Первые успешные блюда молекулярной кулинарии названы в честь известных учёных. Например, Гиббс — яичный белок с сахаром и оливковым маслом в виде геля, Ваклен -фруктовая пена, Бамэ — яйцо, приготовленное в алкоголе.

Именитые повара молекулярной кухни: Ферран Адрия

Ферран Адрия один из тех редких представителей шеф-поваров, которые не имеют какого-либо серьезного образования: он не заканчивал университеты и не имеет за плечами другого диплома, кроме жизненного опыта. Отслужив, в 22 года молодой кулинар устроился поваром в ресторан «El Bulli», где сделал поистине головокружительную карьеру: в 24 года он стал шеф-поваром этого ресторана.

Тяга Феррана Адрия ко всему новому и неизведанному привела его к экспериментам со способами приготовления еды, которые позднее стали классическими в [молекулярной кухне](#). В частности, он создатель той самой «кулинарной пены», без которой сейчас не обходится большинство «молекулярных» блюд.

Сегодня Ферран Адрия является шеф-поваром трехзвездного ресторана «El Bulli», он автор нескольких кулинарных книг. Каждые полгода его ресторан закрывается для публики, и он начинает вести просветительскую деятельность: организует обучение поваров, а также работает над усовершенствованием рецептуры своих блюд, расширяя горизонты кулинарии



Пьер

Ганьер

Начав свою карьеру в [Сент-Этьенне](#), где он получил 3 звезды [Мишлен](#), Ганьер разрушил устои классической [французской кухни](#), замысловато смешав в своих произведениях вкусы, цвета, текстуры и ингредиенты. Рестораны Ганьера специализируются на «современной французской кухне».

Ресторан «Пьер Ганьер» в Париже занимает 3 место в списке лучших ресторанов мира по версии журнала «Restaurant» «The Worlds 50 best restautants» три года подряд (2006—2008).

На своём официальном сайте Ганьер заявляет, его ресторан «обращён в будущее, но уважает прошлое»
В декабре 2009 Ганьер дебютирует в [США](#) со своим рестораном «Twist» в [Лас-Вегасе](#) в гостинице «Mandarin Oriental».

Новый ресторан «Les Menus» открылся в сентябре 2010 г. в [Москве](#) в гостинице «[Lotte Hotel](#)».

В разработке новых молекулярных блюд ему помогает физик и химик Эрве Тис. Дуэт тратит много времени на диковинные изобретения: например, мусс, пахнущий землей и морской пеной. А за необычное блюдо - пирожное с запахом духов Gucci Envy Ганьера называют «кулинарным парфюмером».



Хестон Блюменталь

За свои заслуги и достижения в области кулинарии Хестон неоднократно удостоивался премий и наград. Многие считают английского повара лучшим во всей Британии. Специфический способ готовки и экстравагантные рецепты, придуманные Блюменталем, по сей день приводят в восторг, как ресторанных критиков, так и обычных посетителей.

Известный шеф-повар, владелец многочисленных сетей ресторанов в Великобритании. Повар прославился на весь мир, благодаря невероятно вкусной еде, которая подается в его ресторанах. За свои заслуги и достижения в области кулинарии Хестон неоднократно удостоивался премий и наград. Многие считают английского повара лучшим во всей Британии. Специфический способ готовки и экстравагантные рецепты, придуманные Блюменталем, по сей день приводят в восторг, как ресторанных критиков, так и обычных посетителей. Хестон Блюменталь (Heston Blumenthal) родился 27-ого мая 1966-ого года в городке Багингемшир, в Великобритании. С юных лет будущий повар испытывал интерес к еде и ее приготовлению. В свое время он учился в одной из лондонских школе, в которой изучал самые разные занимательные науки, однако ничто не могло его привлечь больше, чем профессия шеф-повара.



Хосе Андрес

Испанский шеф-повар то и дело попадает в список 100 самых влиятельных людей мира по версии популярного американского журнала TIME. Андрес давно заслужил звание новатора, сочетающего традиции классической гастрономии с авангардными новыми течениями испанской кухни. В 2011 году в США его признали лучшим шеф-поваром по версии престижной премии James Beard Foundation. Кроме того, Андрес читает лекции в Гарварде, занимается благотворительностью и является послом испанского виноделия.



С момента переезда Хосе Андреса в Вашингтон, его деятельность неоднократно отмечалась различными престижными наградами. Еще в 2003 году популярный американский журнал «Food & Wine» после открытия мини-бара в кафе «Atlantico» назвал его «героем испанской революции», который «инициировал возникновение испанского продовольственного бума в США».



Грэнт Акетц

Достигнув 18 лет, Грэнт уехал в нью-йорк постигать азы кулинарного мастерства в culinary institute of america. По окончании института с помощью страстного желания и невероятного упорства молодой повар поступил работать на кухню к самому Томасу Келлеру (по словам самого Грэнта, он писал письма Келлеру с просьбой взять его в свой ресторан каждый день в течение 22 суток).

В 2007 году Грэнт Акетц тяжело заболел – у него обнаружили рак языка в 4-й степени. И по его собственному признанию его спасла только работа. Он не отлучался с кухни, с помощью любимого дела боролся с болезнью, и в итоге безоговорочно победил.

Сегодня Грэнт Акетц шеф-повар и владелец ресторана «alinea» обладатель звания лучшего шеф-повара америки. Передовые идеи и трудности всегда идут рука об руку.



Люди целеустремленные, влюбленные в свое дело и не опускающие руки перед неприятностями всегда добьются в жизни успеха.

Главный секрет знаменитых шеф-поваров – постоянное самосовершенствование и любовь к своему искусству.



Молекулярные яйца

Молекулярные яйца можно приготовить самым необычным образом.

Положить в кастрюлю с водой и поставить не на плиту, а в духовку. В обычной духовке у вас такие авангардные яйца могут и не получиться. Для правильного выполнения этого рецепта нужна определенная температура — 64 градуса. И готовить при такой температуре молекулярные яйца нужно не 3 минуты, и не 10, а целых 2 часа. Зато результат превзойдет все ваши ожидания. А именно, получится совершенно другое блюдо, которое будет отличаться нежностью и вкусом.

После многочисленных экспериментов было выяснено, как ведут себя куриные яйца при различных режимах нагрева. 64 градуса Цельсия — это та самая температура, при которой содержимое яйца принимает консистенцию помадки.

Внешне это не так уж заметно, но свойства, приобретенные яйцом просто уникальны. К примеру, им можно очень нежно загустить соус. И такого эффекта не добиться ни сливками, ни смесью сливок и желтка.

Для того, чтобы получить настоящее молекулярное яйцо в кастрюлю нужно класть от 1 до 3 яиц, но не более. Воды налейте столько, сколько вы обычно наливаете для того, чтобы сварить яйца на плите. Поставьте в разогретую до 64 градусов духовку и держите в ней в течение двух часов.

А еще сырое яйцо можно приготовить, используя метод коагуляции белка алкоголем. Но выдерживать его в спирте или спиртосодержащем напитке придется почти месяц.



Яйцо с сюрпризом

Вам потребуются:

- 3–4 яйца
- пряный соус
- паштет
- молотые сухари
- масло для фритюра

Приготовление:

Отваренные вкрутую яйца очищаем и срезаем у них верхушки. Удаляем желтки. Кладем внутрь каждого немногопряного соуса и паштета.

Накрываем яичными крышечками и ставим в холодильник.

Остывшие яйца обваливаем в муке, обмакиваем во взбитое венчиком сырое яйцо, окунаем в молотые сухари и обжариваем во фритюре.



Свекольный ролл с мягким сыром

Вам потребуются:

- 2 свеклы
- 1 саше агар-агара
- 250 г пряного мягкого сливочного сыра

Приготовление:

Свекольный сок и мякоть свеклы взбиваем в блендере. Процеживаем и добавляем 1 саше агар-агара. Хорошо размешиваем и доводим до кипения.

Слегка загустевший свекольный сок разливаем тонким слоем на поднос с пищевой пленкой. После того как желированный лист остынет, наносим на него толстым слоем пряный мягкий сливочный сыр и скатываем в ролл. Разрезаем получившийся ролл острым ножом.



Апельсиновые спагетти

Вам потребуются:

- 400 мл апельсинового сока
- 25 мл густого апельсинового сиропа
- 75 мл сахарного сиропа
- 25 г желирующего вещества

Приготовление:

Смешиваем все ингредиенты и нагреваем, не допуская кипения. Получившуюся жидкость набираем в шприц. С его помощью заполняем жидкостью гибкую силиконовую трубочку необходимой длины. Можно взять обычные аптечные трубочки для капельниц. Наполненную трубочку на 3 минуты опускаем в холодную воду. Затем соединяем шприц и трубочку и при помощи поступающего из шприца воздуха выдавливаем спагетти.



Бальзамическая икра.

Вам потребуются:

- 100 мл оливкового масла, 60 мл бальзамического уксуса, 30 мл воды
- 1 ст. л. сахара, 1 саше агар-агара

Приготовление:

Заранее охлаждаем миску с оливковым маслом. Смешиваем в кастрюльке уксус, воду, сахар и агар-агар. Доводим смесь до кипения, кипятим на среднем огне в течение 1 минуты. Смесь слегка густеет. Убираем с плиты и несколько минут остужаем.



Набираем смесь в шприц без иглы. Держим шприц горизонтально над емкостью с охлажденным маслом и выдавливаем по капле смесь в масло. Капли не должны попадать одна на другую. На дне емкости икринки будут образовывать идеальные сферы. Процеживаем икринки.

Морковное масло

Вам потребуются:

- 6 средних по размеру морковок
- 500 г сливочного масла

Приготовление:

Выжимаем сок из моркови. Растапливаем 500 г сливочного масла в сотейнике. Заливаем горячее масло и морковный сок в блендер и смешиваем на высокой скорости до однородного состояния. Доводим получившуюся смесь до кипения в сотейнике на медленном огне. Процеживаем от образовавшейся пенки.

Переливаем в форму и ставим ее в миску со льдом. Убираем в холодильник. Как только морковное масло затвердеет, перекладываем его на тарелку. Можно использовать в качестве бутербродного масла, а можно слегка растопить и использовать как соус.



Шоколадный мусс

Вам потребуются:

- 225 г горького шоколада хорошего качества
- 200 мл воды

Приготовление:

Ломаем на кусочки шоколад и высыпаем в кастрюлю с водой. Греем на умеренном огне, помешивая, до полного растворения шоколада. В большую миску наливаем холодной воды и насыпаем колотый лед.

Жидкий шоколад переливаем в небольшую миску и ставим ее в миску со льдом и водой. Взбиваем миксером до состояния взбитых сливок.



Кофейное мясо

Вам потребуются:

- 1,5 кг свиной шейки
- 1 чашка эспрессо
- измельченный кофе
- 50 г кофейного масла
- соль, перец

Приготовление:

Готовим чашечку эспрессо. Готовим пасту из кофейного масла (можно заменить на сливочное), соли, перца и измельченного кофе. При помощи шприца вводим остывший эспрессо в кусок свиной шейки. Натираем кусок мяса получившейся пастой.

Кладем мясо в мешок для запекания, плотно его закрываем. Кипятим в кастрюле воду, помещаем пакет в кастрюлю. На самом небольшом огне томим в течение 2 часов.

Остужаем и режем порционно.



Острые трюфели

Вам потребуются:

- 100 г шоколада
- 75 мл жирных сливок
- 20 г сливочного масла
- щепотка сухого перца чили

Приготовление:

Плитку шоколада ломаем на кусочки, заливаем сливками, добавляем сливочное масло, щепотку сухого перца чили и растапливаем все на медленном огне до шелковистой консистенции.

Охлаждаем и убираем в холодильник на 2 часа. Когда масса застынет и станет по консистенции напоминать пластилин, формируем ложкой сферы и обваливаем их в какао-порошке. Готовые трюфели ставим в холодильник до полного застывания



Желе из томатного супа

Вам потребуются:

- 350 мл легкого куриного бульона
- 1 морковь
- 1/2 стебля лука-порея
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. густой томатной пасты
- 6 помидорок черри
- 15 г петрушки
- 15 г зеленого лука
- соль и перец

Приготовление:

В бульон добавляем нарезанные кружочками морковь, лук-порей, черри и чеснок, томатную пасту, зелень, соль, перец. Ставим кастрюльку на медленный огонь и варим после закипания 20 минут. Пюрируем суп при помощи блендера и процеживаем. Добавляем 1 саше агар-агара, размешиваем и на маленьком огне доводим до кипения. Разливаем в формочки и ставим в холодильник до полного застывания. Выкладываем на порционные тарелки.



Тыквенные сферы

Для тех, кто переходит на следующий уровень сложности

Вам потребуются:

Для пирога:

- 400 г пюре тыквы (детское питание)
- 1 пачка сливочного сыра
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 ст. л. соевого молока
- сироп агавы по вкусу
- гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу

Для желейной основы:

- 3 стакана холодной воды
- 1 ч. л. альгината натрия

Для сферы:

- остатки начинки тыквенного пирога
- 1 ч. л. лактата кальция

Для украшения:

- взбитые сливки (можно соевые)
- измельченные кусочки пирога для посыпки



Приготовление:

Все ингредиенты для пирога смешиваем в блендере до однородной консистенции. Если у вас нет под рукой готового тыквенного пюре, то можно сделать его при помощи блендера из тыквы. Понадобится примерно 450 г мякоти. Смесь перекладываем в форму для духовки и выпекаем около 45 минут.

Наливаем 3 стакана воды в альгинат натрия. При помощи погружного блендера смешиваем на высокой скорости не менее 2 минут. Откладываем на полчаса, чтобы выпустить оставшиеся пузырьки воздуха.

Соединяем лактат кальция и остатки пирога. Перемешиваем вручную до однородности и откладываем.

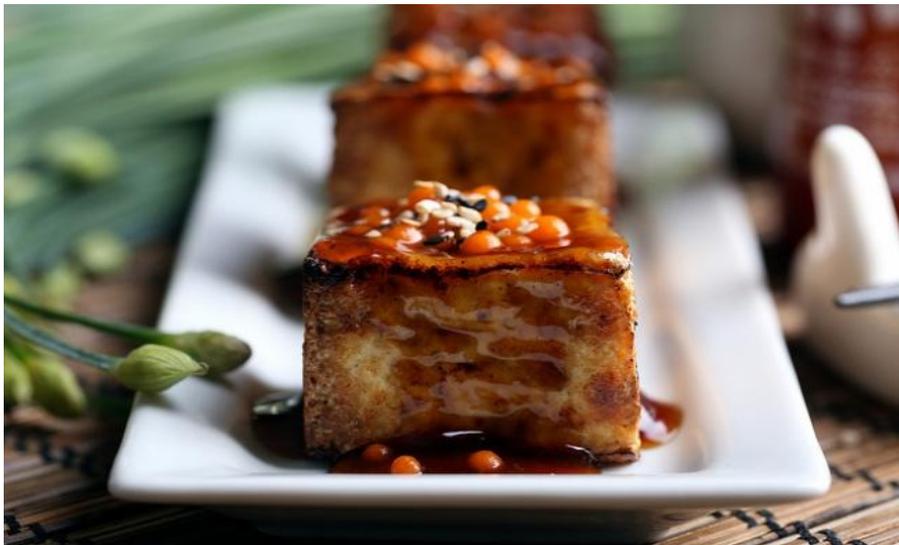
Берем стеклянную посуду не более 10 см в диаметре. Заливаем на дно небольшое количество воды с альгинатом натрия. 2 ложками берем смесь из тыквенной начинки. Кладем ее как можно более аккуратно. Затем наклоняем посуду под углом 45 градусов и медленно вливаем смесь с альгинатом натрия до тех пор, пока она не покроет будущую сферу. Затем стеклянную посуду медленно поднимаем до 90 градусов. Способ похож на то, как наливают в бокал пиво. В течение 30 секунд крутим посуду, чтобы сфера сформировалась. Затем отставляем посуду со сферой на 2 минуты.

После этого прочную сферу перекладываем в холодную воду, пока формируем другие тыквенные сферы.

Перед подачей блюда под сферу кладем немного взбитых сливок, а сверху посыпаем крошками от пирога.

Глазированный тофу с жемчужинами

Еще один более сложный рецепт для тех, кто почувствовал любовь к высокой кухне. Если вы не найдете нужный для жемчужин соус шрирача, можно украсить тофу желейной икрой или готовой посыпкой для украшения тортов.



Вам потребуются:

Для жемчуга:

- 1/8 чашки соуса шрирача
- 1 ч. л. кунжутного масла
- 1/4 чашки овощного бульона
- 1 г агар-агара
- 2 чашки растительного масла (предварительно охладить в течение 1 часа)
- высокий пивной бокал (предварительно охладить в течение 1 часа)

Для глазированного тофу:

- пачка тофу
- 1 ст. л. арахисового масла
- 1 ст. л. кунжутного масла
- 1 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. рисового вина мирин (можно заменить на сладкое белое вино)
- капля рисового уксуса
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. холодной воды с добавлением 1 ч. л. кукурузного крахмала
- черные и белые семена кунжута для украшения

Приготовление:

В сотейнике смешиваем соус шрирача, кунжутное масло, бульон и агар-агар. Ставим на средний огонь. Как только смесь начнет закипать, ждем 45 секунд и снимаем с огня. Остужаем смесь в течение 2 минут. Достаем охлажденные масло и стакан из холодильника. Наливаем масло в стакан так, чтобы до верха осталось не менее 5 сантиметров. При помощи пипетки или шприца набираем смесь и максимально близко к поверхности масла медленно выдавливаем в него смесь. Получившиеся гранулы будут падать на дно бокала. Не делаем сразу много жемчужин, чтобы они не слипались друг с другом. Достаем полученные жемчужины при помощи сита и снова используем масло для приготовления следующей партии. Все получившиеся жемчужины храним в холодной воде, пока готовим тофу.

Разрезаем пласт тофу на 6 кубиков. Нагреваем арахисовое масло в большой сковороде на среднем огне. Опускаем кубики тофу и подрумяниваем их по 4–5 минут с каждой стороны. Если кубики начинают пригорать, то добавляем на сковороду немного масла. Как только все кубики хорошо подрумянились, перекладываем их на тарелку, пока делаем глазурь.

В сотейнике смешиваем кунжутное масло, соевый соус и мирин и на среднем огне доводим до кипения. Хорошо перемешиваем, добавляем уксус и посыпаем коричневым сахаром сверху. Добавляем смесь воды и кукурузного крахмала, размешиваем и снимаем с огня загустевшую глазурь.

Румяные тофу поливаем глазурью, сверху выкладываем жемчужины и посыпаем семенами кунжута.

Шоколадная сфера

Ингредиенты на 1 порцию:

Шоколадные полусферы — 2 шт;

Для начинки: мини-маффины — 3 шт;

флорентийское печенье — 3 шт;

миндаль — 4 зернышка;

белый шоколад — 20 г; карамель;

черника, голубика или любые другие ягоды на ваш вкус.

Соус: белый шоколад, молоко и сливок

(на 50 г белого шоколада около 40 г молока и сливок)

Для полусфер шоколад лучше растопить на водяной бане при невысокой температуре (около 45 градусов). А вот для соуса шоколадные дропсы можно прогреть на открытом огне, постепенно добавляя молоко и сливки

Основа десерта — шоколадные полусферы (специальные формочки обмазываются растопленным темным шоколадом и подмораживаются). Далее: измельчаем все ингредиенты для начинки и заливаем карамелью — чем ее больше, тем вкуснее. Капаем немного карамели на тарелку и «приклеиваем» шоколадную полусферу, выкладываем начинку и накрываем второй частью. Для соуса прогреваем шоколадные дропсы в сотейнике, постепенно добавляя молоко и сливки. Украшаем сферу пищевым золотом и поливаем горячим соусом.



Вот это наверное самые простые рецепты молекулярной кухни, которые не требуют специального оборудования и пищевой химии.

И не пугайтесь слова химия. Молекулярная кухня сильно отличается от молекулярной химии, а используемые в ней химические ингредиенты предназначены для изменения консистенции готового блюда.

И ещё, просто совсем не много о том, как можно использовать молекулярную кухню. Это очень полезное изобретение для желающих похудеть. Представьте себе овсянку со вкусом жареной свинины или полезную морковь со вкусом и ароматом шоколада. В период, когда хочется ах зубы сводит можно себе позволить такие кулинарные шедевры.



