

МОЕЙ ДОРОГОЙ МАЛЕНЬКОЙ ДЖУЛЬЕТТЕ

КАК Я ХОТЕЛА БЫ, ЧТОБЫ МЫ МОГЛИ
ВМЕСТЕ ИСПЕЧЬ ВСЕ ЭТИ ТАРТАЛЕТКИ.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ

6

1. PETIT GÂTEAU

9

2. ДАВАЙТЕ ПЕЧЬ!

19

3. ТЕСТО

25

4. ПРИМЕРЫ

33

5. МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ И КЛАФУТИ

45

6. КРАМБЛ

55

7. ЗАВАРНОЙ КРЕМ

63



8. ВАРЕНЬЕ И ЖЕЛЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАВЕРШАЮЩЕГО ШТРИХА

67

9. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

73

10. ЦИТРУСОВЫЕ

89

11. ШОКОЛАД

101

12. И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ...

137

13. ПРАЗДНИКИ

147

БЛАГОДАРНОСТИ

170

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

172



ПРЕДИСЛОВИЕ

В моем огромном, переполненном книжном шкафу дома есть пара поваренных книг, корешки которых буквально стерты до нитей. Я надеюсь, что та же участь ждет эту книгу в вашем доме. В конце концов, это верный признак хорошей поваренной книги, к которой вы возвращаетесь снова и снова. Я решила поделиться с вами всеми своими секретами в этой книге, потому что хотела бы, чтобы вы получили от них такое же удовольствие, как и я. Секретами всегда идеального теста и приготовления крамблов и кремов всех вкусов на основе только одного адаптируемого рецепта. Например, в этой книге пятнадцать видов ганаша. Я расскажу вам, как сделать собственное пралине и заварное тесто для профитролей. По мере того как вы прокладываете (и выпекаете) свой путь по книге, вы научитесь искусству создания тарталеток. А если вам не хочется снова печь тарталетки, знайте, что здесь описано несколько способов варки, запекания и карамелизации фруктов, последний из которых является отличным способом приготовить яблоки перед добавлением их в тарталетку или блин.

На самом деле у себя дома вы можете добиться гораздо большего, чем мы здесь, в нашей кондитерской. Например, чтобы приготовить самый лучший франжипан (миндальный крем), рекомендуется сначала обжарить миндальную муку в духовке. При этом из муки выходит масло, придавая ей больше аромата. Однако здесь, в кондитерской, когда мы готовим миндальный крем, нам приходится использовать сразу 5 кг муки, а столько не влезает ни в одну печь, даже в нашу. А еще, когда вы готовите вкусный миндальный крем, вы можете покрошить в него печенье амаретти, или даже два, чтобы получилась очень хрустящая тарталетка. Добавление небольшой изюминки — отличный способ сделать домашние тарталетки еще более особенными.

И именно поэтому я люблю делиться своими рецептами со всеми — на моих семинарах, а теперь и в этой книге.

А сейчас мы будем печь! Наслаждайтесь!

Мелле 





PETIT GÂTEAU

ТАРТАЛЕТКИ

Название Petit gâteau на самом деле никогда не означало «тарталетка». Я начала делать тарталетки — ставшие нашей торговой маркой — через несколько недель после того, как открыла свою первую кондитерскую в Париже, и то по чистой случайности. Однажды, когда я была занята ремонтом магазина, я решила зайти в магазин Petit Bateau через дорогу, чтобы купить одежду для моих тогда еще совсем маленьких детей. Пока я стояла на светофоре в ожидании перехода, название Petit Bateau внезапно превратилось в моей голове в Petit gâteau. Вуаля, я только что нашла идеальное название для своей кондитерской!

Когда я открыла магазин, то начала с классической французской выпечки: эклеров, макарон, мадленок, «Оперы» и так далее. Даже у моих тартов были классические вкусы: лимон с меренгой, шоколад, груша. Однажды у меня закончились кольца для выпечки, но, к счастью, в магазине наверху я нашла коробку с тридцатью маленькими кольцами, которые купила некоторое время назад. Когда я закончила выпекать крошечные тарталетки, я поставила их рядом с большими на витрине. Вскоре в магазин вошел джентльмен, желающий купить пирог, и я автоматически

выбрала для него один из самых больших. Non, les miniminis!* — сказал он, прежде чем сообщить, что возьмет все тридцать крошечных тарталеток. И с того дня тарталетки стали известны под названием, которое дал им первый покупатель: мини-мини.

Некоторое время мы выставляли маленькие тарталетки на витрине рядом с большими. Но вскоре почти все стали покупать мини-мини вместо тартов нормального размера, поэтому мы вообще перестали делать большие. А еще мы начали производить мини-мини со все большим количеством вкусов, и слово «мини-мини» быстро стало нарицательным в округе.

В то время моя кондитерская была первой, полностью строившей свой бизнес на продаже «монопродукта». Сегодня в Париже магазины профитролей и эклеров не являются чем-то особенным, но тогда магазин, в котором не продавалось ничего, кроме тарталеток, был чем-то исключительным. И это все еще так. Не в последнюю очередь потому, что мы по-прежнему каждый день все делаем вручную и торгуем лишь свежеспеченной продукцией. И должна признаться, это — тяжелая работа.

* Нет, мини-мини! (*фр.*)

Сами тарталетки действительно очень простые, а начинка часто состоит не более чем из трех компонентов. Хитрость заключается в том, чтобы не запутать вкусовые рецепторы, смешивая слишком много ароматов. Несмотря на свою простоту, тарталетки должны быть очень вкусными! И для этого мы используем только лучшие ингредиенты — например лучший шоколад. Мы получаем многие ингредиенты из Франции, где можно купить лучшую миндальную муку. Ведь если вы будете использовать хорошие продукты, у вас получатся хорошие тарталетки.

В Амстердаме мы выпекаем тарталетки прямо посреди магазина, как раньше в Париже. И делаем все сами. Скажем, если нам нужен яблочный соус, мы закатываем рукава и чистим яблоки вручную. Мы готовим все на собственной кухне, всегда добавляя что-то дополнительное, например бадьян или корицу. Зимой делаем больше шоколадных тарталеток, летом используем больше фруктов. В других случаях мы возвращаемся к сезонным фруктам, таким как инжир и ревень. Однажды я подсчитала все комбинации, которые мы когда-либо составляли: их около 150.

Во Франции мы часто слышали, что наши тарталетки выглядят очень *fait maison**: совершенными, но не слишком. И когда клиенты говорят мне, что тарталетки напоминают им *les tartes de ma grand-mère***, — лучшего комплимента и пожелать нельзя.

ИЗ ПАРИЖА

После окончания средней школы я поехала в Париж работать гувернанткой. Мой годовой перерыв превратился в два года, и в конце концов я решила остаться в Париже и учиться на переводчика. Я сняла *комнатку*

няни — однокомнатную квартиру на самом верху высотного дома. Из нее открывался вид на Эйфелеву башню, а ночью ее свет бил прямо в мое окно — он был такой яркий, что я никогда не включала собственный. Лифта не было, поэтому всякий раз, когда я забывала купить себе багет, мне приходилось раздумывать, стоит ли одолевать спуск и подъем длиной в семь лестничных пролетов, которые вели из моей крошечной квартирки на первый этаж, и я, конечно, решала обойтись без багета. Однако у меня была мини-печь, и иногда я пекла себе эклеры в одиннадцать часов вечера или кекс во время рекламных пауз по телевизору.

К тридцати шести годам я была гордой владелицей бюро переводов, замужней женщиной, матерью троих детей и жила в недавно купленном доме недалеко от Парижа. Однажды утром, когда я ехала в город, я вдруг поняла, что пришло время осуществить давнюю мечту: стать кондитером — шеф-кондитером, о чем я мечтала с детства. В машине сразу обозначила в уме весь план. Небольшая пекарня, открытая кухня, чтобы клиенты могли видеть нас за работой, мастер-классы для детей и взрослых и утварь, которую люди могут купить, чтобы начать печь дома. Все очень идиллически.

Реальность, конечно, оказалась не такой безмятежной. Я позвонила во французскую торговую палату, и мне сказали, что для открытия кондитерской сначала понадобится диплом кондитера, или CAP, как его называют во Франции. Я стала искать школу и нашла ту, в которой еще оставалось место на шестимесячный курс, начинавшийся через четыре недели.

И, ощущая себя сильно за тридцать, я вернулась к школьным учебникам. Узнала все, что только можно представить о муке и шоколаде, многое о химии и о том, как управлять пекарней. Тратила каждый день на

* По-домашнему (*фр.*).

** Тарталетки моей бабушки (*фр.*).



выпечку тарталеток, а также должна была пройти практику. Мне посчастливилось попасть в отмеченный звездой Мишлен ресторан La Grande Cascade в Париже. Это было *magnifique**. Я понравилась кондитерам, и, хотя в ресторане они готовили и подавали только десерты, они научили меня печь круассаны и помогали готовиться к экзаменам. У них была книга с рецептами всех шеф-поваров, когда-либо работавших в кондитерской, и они разрешили мне взять некоторые из них для собственной пекарни. После получения диплома я еще три месяца провела в кондитерской La Grande Cascade. Иногда работала с шести утра до двух ночи — это было тяжело, — но я до сих пор с любовью оглядываюсь назад. Они просили меня остаться, но я уже нашла идеальное место для своего нового магазина.

Следующие шесть лет я управляла кондитерской в Сен-Жермен-ан-Ле, шикарном пригороде Парижа. Я также давала уроки выпечки и обучила в общей сложности более 8000 детей и 5000 взрослых. Однажды Патрис, мой будущий муж, зашел в пекарню. Остальное, как говорится, уже история. Мы объединили усилия и в конце концов открыли магазин на Харлеммерстраат в Амстердаме.

В АМСТЕРДАМ

В 2012 году, во время поездки к сестре в Амстердам, я спросила ее, не думает ли она, что Petit gâteau может стать популярным и там. Во время прогулок по городу я не видела ничего похожего на наш магазин. Моя сестра сразу же пришла в восторг, отчасти потому, что это конечно же означало мое возвращение в Нидерланды. В тот день, когда мы должны были ехать обратно в Париж, Патрис заметил

прекрасный дом на улице моей сестры с табличкой «Продается» в окне. Мы заглянули внутрь через большие витрины и, прижавшись носами к стеклу, широко улыбнулись увиденному. Я позвонила сестре из машины на обратном пути во Францию. Она договорилась о просмотре дома от нашего имени и позже перезвонила мне в состоянии легкой истерики: «Это просто замечательно! Но вам придется сразу же подать заявку, потому что остальные покупатели тоже думают, что это замечательно!» Мы сделали предложение, даже не увидев это место своими глазами и на самом деле раздумывая о покупке нового дома в Париже.

Следующим летом мы переехали в Амстердам, взяв с собой троих моих детей, почти подростков. Они были больше французами, чем голландцами, и не хотели уезжать: «У тебя же еще даже нет магазина!» В сентябре того же года мы нашли место на Харлеммерстраат и сразу же влюбились в него. Однако это место должно было освободиться лишь через полгода. Но мы были полны решимости сразу приступить к делу, поэтому начали печь дома.

Я уже побаловала себя огромной печью Viking Range, к которой вскоре мы добавили большой холодильник, не помещавшийся ни в какое другое место, кроме как посреди гостиной. Дом раньше был магазином, и наше окно стало идеальной витриной. Установив раздвижную дверь между залом и кухней, мы смогли создать своеобразный магазин-кафе. Через дорогу от дома находится школа, и вскоре нас обнаружили местные мамы и папы. Мы начинали печь в 5 утра и открывали магазин в 8:30. Позже, весной, когда стало теплеть, мы начинали работу еще раньше, чтобы раскатать тесто в относительно прохладное ночное время. В этот период вокруг города стало появляться много новых рынков, и по выходным мы ездили на нашем маленьком фургоне,

* Потрясающе (фр.).





полном тарталеток, на рынки NeighbourFood Market, Swan Market и Sunday Market.

В июле 2013 года наконец начались работы над магазином на Харлеммерстраат. Тем летом, пока шел ремонт, мы оба подрабатывали на кухне паба за углом, чтобы сводить концы с концами. Все наши деньги были вложены в дом и магазин. К счастью, Petit gâteau с первого дня имел огромный успех в Амстердаме. Год спустя я услышала о Foodhallen в Амстердаме-Вест, за три недели до его официального открытия. У меня уже была восьмистраничная статья в голландской версии журнала *delicious*. и опубликована книга от имени голландского телесериала о пекарне. Вооружившись книгой, журналом и, естественно, большой коробкой тарталеток, я отправилась на встречу с разработчиками проекта. У них было свободное место, потому что кто-то другой сбежал с корабля в последнюю минуту. Мы стояли там, любуясь двумя нарисованными линиями на полу, которые разграничивали нашу потенциальную территорию. Абсолютно идеально. И в 2014 году мы открыли наш второй

магазин в Амстердаме. Недавно мы наткнулись еще на одно красивое место и открыли наш третий Petit gâteau в торговом центре Magna Plaza, за Королевским дворцом на площади Дам.

Мой средний сын, Лука, недавно окончил ту же школу, что и я, в Париже. Его цель — открыть Petit gâteau в Нью-Йорке: сочетание пекарни и кондитерской.

Теперь вокруг меня собралась потрясающая команда, многие участники которой работают с нами с самого первого дня в магазине на Харлеммерстраат. Несмотря на годы и годы практики, я все еще ненавижу вставать рано, но каждый день, когда иду в магазин в 6 утра, мне не терпится приступить к делу. А потом, позже, когда слышу, как клиенты восхищенно шепчутся о наших тарталетках, я точно знаю, почему делаю то, что делаю.

По вечерам я часто пеку дома для семьи. Просто потому, что нахожу выпечку расслабляющей. И потому, что люблю свою большую духовку. Точно так же, как любила свою первую маленькую духовку, когда все началось в Париже.

Petit gâteau

Petit
gâteau
petitgateau.nl

coffee
shops



