

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8.Достаньте свеклу из пакета и немедленно подавайте.

9.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до пяти дней.



Чтобы восстановиться после холода, разогрейте свеклу в духовке.

Совет от шеф-повара ----

Вместо этого добавьте немного апельсинового сока и апельсиновой цедры.
малинового уксуса.

Яйцо-пашот с трюфелем



1 hr



62°C



Four



Hard

ИНГРЕДИЕНТЫ

Квадрат пищевой пленки 30 см.

4 яйца на свободном выгуле

2 тертых трюфеля

Щепотка морской соли

5 мл масла

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.
2. Положите кусок пищевой пленки на чашку и прижмите ее так, чтобы пленка опустилась в чашку.
3. Положите масло в пищевую пленку и протрите, чтобы покрыть боковые стороны, излишки масла вылейте.
4. Натрите трюфель на пищевой пленке и разбейте туда же яйцо.
5. Потяните вверх четыре угла пищевой пленки и завяжите тугим узлом, касающийся верхушки яйца.

6. Поместите пакет на водяную баню на 1 час.

7. Благодаря этому времени и температуре яичный желток станет мягким, а белок — более твердым.

8. Через час осторожно достаньте яйцо и посолите.

По-настоящему свежее яйцо имеет более твердый сырой яичный белок, в результате чего приготовленное яйцо становится более твердым.

Если яйцо старше, белок не будет поддерживать желток в фиксированном положении. Поэтому лучше свежее яйцо.

Совет от шеф-повара ----

**Вместо трюфеля можно использовать яйцо.
приправленный одним из масел.**

Яйцо свободного выгула Sous Vide



1 hr



62°C



Four



Easy

Яйцо су-вид — это настоящее наслаждение, тертый трюфель придает изысканный вкус и отлично сочетается с нежной спаржей.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 яйца от кур на свободном выгуле — среднего размера

Морская соль

Перец

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.

2. Поместите яйца на водяную баню отдельно, ни с чем, на 1 час.

3. Благодаря этому времени и температуре яичный желток станет мягким, а белок — более твердым.

4. Достаньте яйца, разбейте их в миску и приправьте.

По-настоящему свежее яйцо имеет более твердый сырой яичный белок, в результате чего приготовленное яйцо становится более твердым.

Если яйцо старше, белок не будет поддерживать желток в фиксированном положении. Поэтому лучше свежее яйцо.

Совет от шеф-повара ----

Удалите белок из желтка и используйте желток.
для классического блюда тартар из говядины.

- - - Предложение блюда ---

Яйцо-пашот с трюфелями от свободного выгула и сливочным маслом
Отварная спаржа.



Копченый крем-фреш и яичный желток-пашот



1 hr



62°C



Four



Med

Крем-фреш широко используется для придания кислотности супам, соусам, сладким муссам и парфе. Курение меняет все вместе.

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 мл крем-фреш хорошего качества.

100 г белых грибов или любых лесных грибов

4 яйца

1 черный трюфель — тертый или масло черного трюфеля

Соль

Перец

PolyScience дымящийся пистолет

Курительные щепки Applewood

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.

2. Поместите крем-фреш в небольшую чашку или неглубокий поднос, а затем под стеклянный колпак или в герметичный контейнер.

3. Выкурите один раз и оставьте примерно на 10 минут.

4. Затем перемешайте крем-фреш, убедившись, что верхняя поверхность загнута внутрь.

5. Тем временем поместите яйца на водяную баню на 1 час.

6. Повторите копчение и перемешивание крем-фреш еще 8 раз.

7. Когда крем-фреш будет готов, приправьте его по вкусу, добавьте тертый трюфель или 2 капли трюфельного масла и перемешайте.

8. Покрасьте белые грибы до золотистого цвета на горячей сковороде.

9. Налейте на тарелку хорошую ложку крем-фреш.

10. Снимите яйца с водяной бани, разбейте их и аккуратно удалите белок, чтобы обнажить золотистый желток, и подавайте.

Совет от шеф-повара ----

При установке добавьте 45 мл травильного раствора пашот для придания маринованного/копченого вкуса.

- - - Предложение блюда ---

Крем-фреш с копченым трюфелем, жареные белые грибы и яичный желток-пашот.



Мандарины, клементины,
апельсины, ежевика,
Черника, Клубника, Груша,
Манго, Слива,
Персики, ревень, абрикосы,
яблоко, ананас,
Арбуз и
Крыжовник.

Фрукты

Все фрукты в этом разделе очень полезны, если их запечатать в вакууме вместе с другими вкусами. Это связано с тем, что стенки клеток как мягких, так и твердых фруктов можно проколоть, чтобы позволить естественному аромату выйти наружу и замариноваться в собственном соку. Или, когда клеточные стенки проколоты, другие ароматы могут проникнуть и улучшить вкус фруктов, которые вы хотите приготовить.

Апельсины со специями в шафране — отличный пример этого: поскольку ароматы специй, шафрана и куантро проникают в апельсин, они мягко усиливают его во время приготовления.

Пряные мандарины



3 hrs



68°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 мандаринов

1 палочка корицы

2 звезды аниса

6 листьев шалфея

100 г касторового сахара

50мл виски

75 мл воды

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 68°C.
- 2.Очистите и разрежьте мандарины на сегменты.
- 3.Небольшим ножом очистите всю белую сердцевину.
- 4.В кастрюле растворяем сахар, виски и воду. Добавьте палочку корицы, бадьян и шалфей, чтобы получился настоящий сироп. Оставьте остывать.

5.Поместите дольки мандарина в пакет вместе с охлажденным сиропом и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, либо вакуумируйте его с помощью пакета с застежкой-молнией, либо заморозьте сироп в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет перед вакуумной упаковкой с помощью внешнего вакуумного упаковщика.

6.Поместите пакетик на водяную баню на 3 часа.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8.Достаньте дольки мандарина из мешочка и подавайте.

9.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.

Совет от шеф-повара ----

Для более сладкого варианта можно отварить фрукты в апельсиновый сок и тимьян.

Клементины



30 mins



65°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 клементинов

Цедра 1 апельсина

100 мл свежевыжатого апельсинового сока

1 столовая ложка сахара

50мл Куантро

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.
- 2.Очистите клементины от кожицы и белой сердцевины и разрежьте их на сегменты.
- 3.Поместите сегменты клементина в пакет вместе с остальными ингредиентами и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, либо вакуумируйте его с помощью пакета с застежкой-молнией, либо заморозьте сок в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет перед вакуумной упаковкой с помощью внешнего вакуумного упаковщика.
- 4.Поместите пакетик на водяную баню на 30 минут.
- 5.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6. Достаньте дольки клементина из пакета и подавайте.

7. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.

Совет от шеф-повара ----

Используйте свекольный сок, чтобы придать блюду великолепный вкус и двухцветный цвет. Подавать с уткой по классическому рецепту.

Утка с апельсином.

Пряные апельсины в шафране



30 mins



70°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 апельсина — очистить и нарезать ломтиками

1 щепотка нитей шафрана

6 стручков кардамона — измельченных

2 лавровых листа

1 столовая ложка семян кориандра — поджаренных

50мл Куантро

МЕТОД

1.Предварительно нагрейте водяную баню до 70°C.

2.Поместите кусочки апельсина в пакет вместе с шафраном, специями и куантро и запечатайте вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.

3.Поместите пакетик на водяную баню на 30 минут.

4.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

5.Достаньте апельсины из пакета и подавайте.

6.Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.

Совет от шеф-повара ----

Добавьте кулинарную жидкость в пикантный соус или добавьте еще 100 мл апельсинового сока и залейте желатином при температуре соотношение 100 мл на 1 лист для шафранового желе.

Ежевика



1½ hrs



60°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г ежевики

50 мл красного винного уксуса

60 г касторового сахара

2 чайные ложки цветов гибискуса (по желанию)

¼ чайной ложки морской соли

2 лавровых листа

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 60°C.
2. Поместите в кастрюлю красный винный уксус, касторовый сахар, цветы гибискуса и лавровый лист. Слегка нагрейте, чтобы сахар растворился, затем дайте остыть.
3. Поместите ежевику и морскую соль в пакет вместе с охлажденной жидкостью и запечатайте его вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.
4. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.

5.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6.Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или подавайте сразу.

Совет от шеф-повара ----

Замените красный винный уксус терновым джином или просто красным вином — вместо гибискуса добавьте цедру апельсина.
ЦВЕТЫ.

Глинтвейн из черники



1 hr 10



60°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г или корзинка черники

500мл Тернового глинтвейна — см. *коктейли*

50 г сахара

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 60°C.
2. Поместите все ингредиенты в пакет и вакуумируйте его. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.
3. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 10 минут.
4. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
5. Достаньте чернику из пакета и подавайте.
6. Вы можете поместить пакет в ледяную воду до остывания и хранить в холодильнике до трех дней.

Совет от шеф-повара ----

Приготовьте травильный раствор, вакуумируйте его черника и су-вид одновременно температура и время.

Клубника



40 mins



62°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г клубники

2 столовые ложки клубничного джема

50 г сахарной пудры

200мл Игристого вина

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 62°C.
- 2.Подготовьте клубнику, удалив зеленую ножку (оболочку) и разрезав ее вдоль пополам.
- 3.Посыпьте клубнику сахарной пудрой и положите в пакет.
- 4.В кастрюле приготовьте сироп из игристого вина и варенья. Дайте остыть.
- 5.Добавьте остывший сироп к клубнике и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.
- 6.Поместите пакетик на водяную баню на 40 минут.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8.Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или подавайте сразу.

Совет от шеф-повара ----

**Попробуйте настой из бузины и черного перца.
вместо игристого вина.**

Груша



30 mins



80°C



Four



Easy

Сладко пахнущие груши, голубой сыр и грецкие орехи создают очень приятный вкус и текстуру. Идеальное блюдо, если вы не можете выбрать между десертом и сыром.

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 груши

3 веточки лаванды — свежие или сушеные

50 г сахарной пудры

100 мл свежавыжатого грушевого сока

1 столовая ложка меда

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 80°C.

2. Очистите груши сверху вниз, затем разрежьте на 4 части.

3. Ножом удалите сердцевину, нарежьте груши ломтиками и положите в пакет.

4. В кастрюлю поместите грушевый сок, лаванду, мед и сахар, доведите до кипения и растворите сахар.

5. Как только сахар растворится, дайте жидкости остыть.
6. Поместите сладко пахнущую жидкость в пакет с грушами и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией или заморозьте сок в лотке для кубиков льда и добавьте в пакет перед вакуумной упаковкой с помощью внешнего вакуумного упаковщика.
7. Поместите пакет на водяную баню на 20–30 минут. Это зависит от спелости ваших груш.
8. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.
9. Снимите груши с водяной бани и поставьте в холодильник на срок до пяти дней, пока они не потребуются.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте груши с красным вином, звездчатым анисом и лакричными палочками с добавлением сахара, чтобы получился сироп.

- - - Предложение блюда ---

Лавандовые груши-пашот с голубым сыром,
Пралине из йогурта и грецких орехов.



манго



20 mins



72°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 манго

150 мл кокосового молока

75 г сахара

½ свежего красного перца чили — семена удалить

1 чайная ложка лемонграсса — мелко нарезанного

1 чайная ложка имбиря — мелко нарезанного

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 72°C.

2. Очистите манго и отрежьте четыре щеки от косточки.

3. Поместите все оставшиеся ингредиенты в кастрюлю, доведите до кипения, чтобы получился сироп. Тушить 5 минут.

4. Пропустите жидкость через мелкое сито или сито и дайте остыть.

5. Положите манго вместе с остывшим сиропом в пакет и запечатайте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.

6. Поместите пакетик на водяную баню на 20 минут.

7. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8. Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или подавайте сразу.

Совет от шеф-повара ----

Приготовьте сироп из цедры лайма, сахара и воды.
варить манго.

Сливы с Амаретто и Эстрагоном



35 mins



75°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 сливы — разрезать пополам, удалить косточки

Сахарная пудра просеять

25 г свежего эстрагона

50 г касторового сахара

1 щепотка морской соли

75мл Амаретто

50 мл воды

1 чайная ложка меда

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 75°C.
- 2.Посыпьте открытую сторону слив сахарной пудрой.
- 3.Затем поместите сливы в горячую антипригарную сковороду для карамелизации.
- 4.Дайте сливам остыть, поместите их в пакет вместе с остальными ингредиентами и запечатайте вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуум

Вместо этого используйте вакуумный герметик, используя пакет с застежкой-молнией.

5. Поместите пакет на водяную баню на 25–35 минут. Это зависит от спелости ваших фруктов.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Снимите сливы с водяной бани и поставьте в холодильник до тех пор, пока они не потребуются.

Совет от шеф-повара ----

Вы можете заморозить жидкость, оставшуюся в пакете, и получить граниту из сливы и амаретто.

Персиково-миндальный крем



20 mins



80°C



Four



Med

Поджаренный миндаль придает пикантность этому восхитительному блюду, а кардамон придает элегантную свежесть. Жидкость для панна котты вам понадобится сохранить...

ИНГРЕДИЕНТЫ

5 персиков

400 мл молока

200 г молотого миндаля — поджаренного

150 г сахара

2 стручка кардамона — измельчить

4 листика желатина — замочить в воде

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 80°C.

2. Поджарьте миндаль на сковороде.

3. Добавьте молоко, сахар и стручки кардамона к поджаренному миндалю. Настаиваем жидкость в кастрюле — *но не давайте ему закипеть*. Дайте остыть.

4.Удалите косточки из персиков и поместите в пакет вместе с охлажденной жидкостью и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.

5.Поместите пакетик на водяную баню на 15–20 минут. Это зависит от спелости ваших фруктов.

6.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7.Снимите персики с водяной бани и поставьте в холодильник до необходимости.

8.Оставшуюся жидкость процедить через сито на замоченный желатин. — дать желатину раствориться.

9.Разлейте смесь по формам и поставьте в холодильник на 4 часа до застывания.

10.Из этого у вас получилась панна котта с персиком и миндалем.

Совет от шеф-повара ----

Это блюдо будет так же хорошо сочетаться с абрикосы.

- - - Предложение блюда ---

Персики, отварные в миндале с кардамоном и Молочная Панна Котта.



Ревень, приготовленный с апельсином и шампанским



20 mins



65°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг ревеня

250 г сахара

200 мл розового шампанского

1 звездчатый анис — измельченный в порошок

Цедра 1 апельсина

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 65°C.
2. Очистите и нарежьте ревеня палочками длиной 2 дюйма и шириной ¼ дюйма.
3. Нагрейте шампанское, апельсиновую цедру, бадьян и сахар вместе, давая сахару раствориться. Оставьте остывать.
4. Поместите ревеня в пакет вместе с охлажденной жидкостью и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.

5. Поместите пакетик на водяную баню на 15–20 минут. Это зависит от спелости вашего ревеня.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Снимите ревеня с водяной бани и поставьте в холодильник до тех пор, пока он не понадобится.

Совет от шеф-повара ----

Для желе из шампанского залейте оставшуюся жидкость желатином в соотношении 100мл на 1 лист.

Абрикосы



20 mins



80°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 абрикосов

250мл Мускат

2 столовые ложки меда

1 стручок ванили — разделить

1 веточка розмарина

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 80°C.
2. Разрежьте абрикосы пополам и удалите косточки.
3. Поместите абрикосы в пакет вместе с мускатом, медом, стручком ванили и розмарином и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.
4. Поместите пакет на водяную баню на 18–20 минут. Это зависит от спелости ваших абрикосов.
5. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

6.Снимите абрикосы с водяной бани и поставьте в холодильник на срок до пяти дней, пока они не потребуются.

Совет от шеф-повара ----

**Используйте мармелад вместо меда и тимьяна.
вместо розмарина.**

Маринованное яблоко



90 secs



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 яблоко Гренни Смит — очищенное от кожуры и сердцевины

Травильный раствор см. *маринование*

МЕТОД

- 1.Очистите яблоко, удалите сердцевину и придайте яблоку желаемый размер и форму, чтобы вы могли его подать.
- 2.Поместите в пакет в соотношении 3 части яблок и 1 часть маринованного раствора.
- 3.Вакуумируйте при полном сжатии в течение 90 секунд.
- 4.Храните яблоко в холодильнике на ночь, пока оно еще запечатано в пакете.
- 5.Яблоко может храниться в холодильнике от трех до пяти дней, пока оно не понадобится.

Обратите внимание, что этот метод применим только для камерного вакуумного упаковщика.

Совет от шеф-повара ----

Для маринования таким способом можно использовать любые фрукты.

Засахаренное яблоко-тоффи



5 hrs



70°C



Four



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

100 г мягкого коричневого сахара

50 мл меда

200 мл сухого белого вина

4 яблока Гренни Смит — очищенных от кожуры и сердцевины

ЭТАП 1

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 70°C.
2. Растопите сахар и мед на сковороде до полного растворения карамели. Следите за ним, чтобы он не подгорел.
3. Добавьте белое вино, чтобы карамель не приготовилась.
4. На этом этапе карамель станет твердой и липкой — убавьте огонь, пока карамель не станет однородной, и дайте ей остыть.

ЭТАП 2

5. Очистите яблоки, удалите сердцевину и разрежьте яблоки на 8 сегментов.
6. Поместите яблоки в пакет вместе с остывшей карамелью и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, будьте бдительны, чтобы

карамель не расплзается по пакету в затвор. Если вы видите, что карамель начинает подтягиваться к машине, немедленно прекратите процесс. Если вы сомневаетесь, используйте вместо этого сумку с застежкой-молнией.

7. Поместите пакетик на водяную баню на 5 часов.

8. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

9. Пакетик можно хранить в холодильнике до пяти дней.

Совет от шеф-повара ----

Вы можете засахарить яблоко, используя кленовый сироп или золотой сироп, в зависимости от желаемого вкуса.

Ананас, тушеный с ромом и кардамоном



24 hrs



80°C



Four



Med

Насыщенный, сладкий, липкий... звучит идеально, не правда ли? Темный ром добавляет остроты, поднимая ананас на новую высоту.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ананас — очищенный

150 г мягкого коричневого сахара

1 чайная ложка порошка кардамона

150 мл темного рома

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 80°C.

2. Очистите ананас и с помощью пестика и ступки сделайте порошок из коричневого сахара и кардамона.

3. Натрите этим порошком ананас.

4. Поместите ананас в пакет вместе с темным ромом и запечатайте вакуумным способом. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.

5. Поместите пакет на водяную баню на 24 часа.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Поместите пакетик в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или нарежьте и сразу же подавайте.

Совет от шеф-повара ----

Поджарьте ананас на углях в холодном или теплом виде.
прямо из пакета и подавайте.

- - - Предложение блюда ---

Ананас, тушенный в роме и кардамоне с
Мороженое Fromage Frais.



Арбуз



2 hrs



60°C



Six



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 арбуз

200мл водки

50 г сахарной пудры

¼ чайной ложки морской соли

2 ч.л. Эстрагона — нарезанного

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 60°C.
2. Очистите арбуз и удалите всю белую сердцевину.
3. Нарезьте кубиками размером 1 см, удаляя при этом семена.
4. Посыпьте арбуз сахарной пудрой и приправьте морской солью.
5. Поместите арбуз в пакет с водкой и эстрагоном и вакуумируйте его. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте вместо него пакет с застежкой-молнией.
6. Поместите пакетик на водяную баню на 2 часа.

7.Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

8.Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или подавайте сразу.

Совет от шеф-повара ----

**Соедините арбуз с клубничным соком,
светлый эль или апельсиновый ликер.**

Крыжовник



8 hrs



58°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г крыжовника

150 мл ликера из бузины

250мл Белое вино

250 г сахара

Цедра ½ апельсина

Сок 1 лайма

1 стручок ванили — разделить

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 58°C.

2. Удалите коричневую ножку с верхушки крыжовника.

3. Добавьте в кастрюлю вино, цедру, сок лайма, ваниль, настойку из бузины и сахар и доведите до кипения. Нагревайте, пока сахар не растворится.

4. Поместите крыжовник в пакет вместе с сиропом и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик с использованием

вместо этого используйте сумку с застежкой-молнией.

5. Поместите пакет на водяную баню на 6–8 часов. Это зависит от спелости вашего крыжовника.

6. Продолжайте проверять водяную баню, чтобы убедиться, что вода покрывает пакет.

7. Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и храните в холодильнике до трех дней или подавайте сразу.

Совет от шеф-повара ----

Попробуйте сироп из красного вина, чтобы получить другой цвет и характер.

Заварной крем, тосты, анис,
Грецкий орех, Бальзамик, Кунжут,
Трюфельный мед,
Шоколад, имбирные пряники и
ТИМЬЯН.

Мороженое

Не только для пикантных блюд: точная природа техники су-вид означает, что при небольшом воображении с ее помощью можно приготовить и прекрасные десерты.

Это идеальный способ придать вкус: просто добавив тимьян в основу для мороженого, вы получите по-настоящему свежий вкус.

Заварной крем для мороженого

Заварной крем для мороженого или просто для соуса может оказаться непростой задачей, если у вас нет датчика температуры или сахарного термометра. Здесь на помощь приходит су-вид...



1½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500мл Крем

500 мл молока

12 яичных желтков

200 г сахара

2 стручка ванили — разделить и удалить семена

Этот метод помогает довести заварную смесь до температуры пастеризации, убивая вредные бактерии в яичном желтке (82°C).

Если бы вы готовили заварной крем на сковороде, вам пришлось бы решить, когда его снимать, обычно за 3–6°C до того, как он будет готов, поскольку остаточное тепло может «перемешать» ваш заварной крем. Если у вас нет датчика температуры, то повара-любителю справиться с этой задачей будет непросто.

Таким образом, приготовление заварной основы на водяной бане обеспечивает равномерное приготовление всей смеси и знание того, что пастеризация

было достигнуто. После этого это просто процесс охлаждения и взбалтывания.

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Смешайте яичные желтки с сахаром, перемешайте венчиком, поместите в пакет с молоком, сливками и стручками ванили и вакуумируйте.
- 3.Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
- 4.Во время приготовления снимите пакет и помассируйте или перемешайте заварную смесь 3–4 раза, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- 5.Поместите пакет в ледяную воду на 15 минут и оставьте для взбивания.



Тост с мороженым



2½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

600мл Крем

10 ломтиков хлеба

12 яичных желтков

150 г сахара

150 г мягкого сливочного масла

2 щепотки соли

ЭТАП 1

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
2. Поджарьте хлеб и поместите в пакет с молоком и сливками, вакуумируйте.
3. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час.
4. По истечении этого времени достаньте пакет и пропустите содержимое через сито.

ЭТАП 2

- 5.** Взбейте сахар с желтками, мягким сливочным маслом и солью.
- 6.** Поместите смесь в пакет с просеянной жидкостью и вакуумируйте.
- 7.** Поместите пакет на водяную баню на 1 час 30 минут при температуре 82°C, трижды перемешивая.
- 8.** Вылейте смесь и немедленно сбейте или поставьте в холодильник, чтобы сбить ее позже.

Анисовое мороженое



2½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

600мл Крем

25 Бадьян — измельченный

1 стручок ванили — разделить

12 яичных желтков

150 г сахара

ЭТАП 1

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Измельчите анис и поместите в пакет с молоком и сливками, вакуумируйте.
- 3.Поместите пакетик на водяную баню на 2 часа.
- 4.По истечении этого времени достаньте пакет и пропустите содержимое через сито.

ЭТАП 2

5. Взбейте сахар с желтками и поместите в пакет с процеженной жидкостью и стручком ванили, вакуумируйте.

6. Поместите пакет на водяную баню на 30 минут при температуре 82°C, трижды перемешивая.

7. Вылейте смесь и немедленно сбейте или поставьте в холодильник, чтобы сбить ее позже.

Ореховое мороженое



2 hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

800мл молока

1 литр сливок

500 г грецких орехов — измельченных и слегка поджаренных

20 яичных желтков

300 г сахара

ЭТАП 1

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
2. Поджарьте грецкие орехи и поместите их в пакет с молоком и сливками, вакуумируйте.
3. Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
4. По истечении этого времени достаньте пакет и пропустите содержимое через сито.

ЭТАП 2

5. Взбейте сахар с желтками и поместите в пакет с процеженной жидкостью, вакуумируйте.

6. Поместите пакет на водяную баню на 30 минут при температуре 82°C, трижды перемешивая.

7. Вылейте смесь и немедленно сбейте или поставьте в холодильник, чтобы сбить ее позже.

Вы можете сохранить грецкие орехи и добавить в них взбивающееся мороженое.

Бальзамическое мороженое



1½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

600мл Крем

50 г сиропа глюкозы

140 мл Бальзамик хорошего качества

12 яичных желтков

120 г сахара

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Поместите все ингредиенты, кроме бальзамика, в пакет и запечатайте его.
- 3.Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
- 4.Затем пропустите содержимое пакетика через мелкое сито.
- 5.Медленно добавьте бальзамик и дайте остыть.
- 6.Оставьте до остывания, затем сбейте.

Важно добавлять бальзамик после приготовления заварного крема, потому что, если добавить его в начале, он может расколоть сырое яйцо и сливки.

Кунжутное мороженое



1 hr 55



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

600мл Крем

200 г поджаренных семян кунжута

20 мл кунжутного масла

12 яичных желтков

200 г сахара

100 г легкой пасты тахини

ЭТАП 1

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Поместите семена кунжута и кунжутное масло в пакет с молоком и сливками, вакуумируйте.
- 3.Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
- 4.По истечении этого времени достаньте пакет и пропустите содержимое через сито.

ЭТАП 2

- 5.** Взбейте сахар, желтки и пасту тахини и поместите в пакет с просеянной жидкостью, вакуумируйте.
- 6.** Поместите пакет на водяную баню на 25 минут при температуре 82°C, трижды перемешивая.
- 7.** Вылейте смесь и немедленно сбейте или поставьте в холодильник, чтобы сбить ее позже.

Трюфельно-медовое мороженое



1½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

600мл Двойной крем

100 г меда

50 г трюфельного меда

12 яичных желтков

100 г сахара

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Взбейте сахар с желтками, поместите в пакет вместе с остальными ингредиентами и вакуумируйте.
- 3.Поместите пакет на водяную баню на 1 час 30 минут, трижды перемешивая.
- 4.Поместите пакет в ледяную воду, пока он не остынет, и оставьте его для охлаждения.

Трюфельный мед широко доступен в гастрономах по всей стране или в более дорогих супермаркетах.

Трюфель добавляет декадентский фоновый вкус, не перегружая мороженое, и обеспечивает баланс.

Шоколадное мороженое



1½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

750 мл молока

750мл Двойной крем

450 г Темного шоколада, 100% какао

15 яичных желтков

100 г сахара

МЕТОД

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Взбейте сахар с желтками, добавляя к ним молоко и сливки, продолжая взбивать.
- 3.Поместите в пакет вместе с шоколадом и вакуумируйте.
- 4.Поместите пакет на водяную баню на 1 час 30 минут, трижды перемешивая.
- 5.Вылейте смесь и поставьте в холодильник, чтобы ее можно было сбить позже.

Имбирное мороженое



1½ hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500мл Йогурт

500мл Двойной крем

1 чайная ложка тертого имбиря

½ чайной ложки имбирного порошка

250 г имбирных пряников — раскрошенных

12 яичных желтков

300 г сахара

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
2. Поместите все ингредиенты в большой пакет, кроме пряничной крошки, и запечатайте его вакуумным пакетом.
3. Поместите пакет на водяную баню на 1 час 30 минут, трижды перемешивая.
4. Достаньте из пакета, пропустите через мелкое сито в контейнер и дайте остыть.

5.Когда остынет, добавьте имбирную крошку и взбейте.

Тимьяновое мороженое



2 hrs



82°C



Eight



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 мл молока

500мл Двойной крем

10 веточек тимьяна

12 яичных желтков

190 г сахара

ЭТАП 1

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.
- 2.Добавьте молоко, сливки и тимьян в пакет и вакуумируйте его.
- 3.Поместите пакетик на водяную баню на 1 час 30 минут.
- 4.По истечении этого времени достаньте пакет и пропустите содержимое через сито.

ЭТАП 2

- 5.Взбейте сахар с желтками и поместите в пакет с процеженной жидкостью, вакуумируйте.

6. Поместите пакет на водяную баню на 30 минут при температуре 82°C, трижды перемешивая.

7. Вылейте смесь и поставьте в холодильник, чтобы ее можно было сбить позже.

Беллини, Глинтвейн,
Эгг-ног, снежок, джин Sloe и
коктейль из ежевики, мохито
из маракуйи и чай со льдом
Лонг-Айленда.

Коктейли

Процесс приготовления коктейля заключается в том, что алкоголь извлекает эссенции из всего, с чем он соприкасается, не теряя при этом спирта.

Некоторым коктейлям или алкогольным эссенциям требуются дни или недели, чтобы алкоголь впитал и сохранил аромат того, с чем он вступил в контакт.

Например, бренди с фруктовым вкусом или лимончелло могут храниться несколько недель, если оставить их при комнатной температуре.

Вы можете использовать тепло, чтобы ускорить процесс, но тогда вкус и алкоголь теряются из-за испарения. Здесь на помощь приходит су-вид — можно ускорить процесс впитывания аромата без потери и испарения аромата. Его можно использовать для придания алкогольного вкуса, хранить в пакете в холодильнике и готовить коктейль по вашему желанию.

Беллини



45 mins



90°C



Four



Easy

1 ЭТАП ИНГРЕДИЕНТЫ

5 персиков

50 г касторового сахара

ЭТАП 2 ИНГРЕДИЕНТЫ

2 персика

шампанское

Сахарная пудра

ЭТАП 1

- 1.Предварительно нагрейте водяную баню до 90°C.
- 2.Сожгите кожуру персика паяльной лампой или под грилем, чтобы она почернела.
- 3.Затем протрите кожу полотенцем.
- 4.Разрежьте персики пополам и удалите косточку.
- 5.Поместите персики в пакет и вакуумируйте его. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте пакет с застежкой-молнией.

6.Теперь поместите пакет на водяную баню на 45 минут или пока персики не станут полностью мягкими.

7.Достаньте персики из пакета, измельчите их до состояния пюре и отложите в сторону.

ЭТАП 2

8.Очистите персики, как описано в шаге 1, и разрежьте пополам.

9.Нарезаем персики толщиной $\frac{1}{2}$ см и посыпаем сахарной пудрой.

10.Поместите персики в большой пакет и сжимайте в течение 99 секунд.

11.Оставьте в пакете до тех пор, пока он не понадобится.

12.Переложите пюре в стакан и сверху выложите нарезанные кубиками прессованные персики.

13.Закончите шампанским.

Глинтвейн



2 hrs



85°C



Two



Med

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 л Красного вина

2 палочки корицы

1 столовая ложка гвоздики

1 столовая ложка всех специй

1 кожура апельсина — удалите белую сердцевину

цедра 1 лимона — удалите белую сердцевину

6 столовых ложек коричневого сахара

1 мускатный орех — тертый

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 85°C.

2. Поместите сахар в кастрюлю и начните карамелизировать, добавьте остальные ингредиенты и дайте пузыриться, пока сахар не растворится вместе с вином и специями.

3. Снимите с огня, дайте остыть, затем поместите в пакет и вакуумируйте. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик с использованием

сумка с застежкой-молнией.

4.Теперь поместите пакет на водяную баню на 1-2 часа.

5.Достаньте ликер из пакета и процедите.

6.Подавайте сразу или храните в холодильнике до необходимости.

ЭГГ-НОГ



1 hr



82°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 л молока

6 яиц

50 г касторового сахара

1 стручок ванили — разделить

200мл Бренди — хорошего качества

1 мускатный орех — тертый

МЕТОД

1.Предварительно нагрейте водяную баню до 82°C.

2.Смешайте все ингредиенты в пакете и вакуумируйте при полном сжатии. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте пакет с застежкой-молнией.

3.Поставить на водяную баню на 1 час.

4.В середине приготовления достаньте пакет и помассируйте его руками, чтобы вся жидкость равномерно распределилась. Положите пакет обратно на водяную баню.

5.Повторите этот процесс еще через 15 минут и снова, когда час истечет.

6.Достаньте жидкость из пакета, процедите через сито в стакан и добавьте свеженатёртый мускатный орех.

7.Вы можете хранить в холодильнике до трех дней, пока не понадобится.

Снежный шар

Сделайте снежок, добавив его в рецепт эгг-нога.

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 мл эгг-нога

50 мл сока лайма

Лимонад

МЕТОД

1. Смешайте эгг-ног и сок лайма.

2. Налейте лед в стакан хайбол.

3. Долейте лимонадом или используйте газированную воду, чтобы сделать менее сладкий вариант.

Джин Sloe и коктейль из ежевики



2 hrs



58°C



Two



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 корзинка ежевики

500мл джина Слоу

500 мл ежевичного ликера

½ лимона — сок

6 ягод можжевельника — измельченных

6 ст.л. цветков гибискуса — сушеных (по желанию)

1 гвоздика

4 ст.л. сахарного бульона, см. *маринование*

МЕТОД

1. Предварительно нагрейте водяную баню до 58°C.

2. Поместите все ингредиенты в большой пакет и полностью сожмите. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте пакет с застежкой-молнией.

3. Теперь поставьте мешочек на водяную баню на 2 часа.

Убедитесь, что мешок полностью погружен под уровень воды.

4.Снимите пакет с водяной бани и поместите в ледяную воду на 20 минут.

5.Процедите жидкость через марлю или мелкое сито и отставьте в сторону.

6.При необходимости разлейте коктейль по колотому льду и украсьте ежевикой су-вид.

Маракуйя Мохито



2 hrs



58°C



Four



Easy

ИНГРЕДИЕНТЫ

500мл Темного рома

6 чайных ложек сахара Мусковадо

½ пучка мяты

280 мл пюре из маракуйи

10 листьев лайма

МЕТОД

1.Предварительно нагрейте водяную баню до 58°C.

2.Поместите все ингредиенты в большой пакет и полностью сожмите. Если у вас есть внешний вакуумный упаковщик, используйте пакет с застежкой-молнией.

3.Теперь поставьте мешочек на водяную баню на 2 часа.

Убедитесь, что мешок полностью погружен под уровень воды.

4.Снимите пакет с водяной бани и поместите в ледяную воду на 20 минут.

5.Процедите жидкость через марлю или мелкое сито и отставьте в сторону.

6.Или смешайте с 50 мл газированной воды с небольшим количеством льда и раздавите в коктейльном стакане.

7.Хорошо встряхните и подавайте.



Время + Температура

Целевая температура

МЯСО

Говядина, баранина и свинина.

Редкий: 120°F/49°C *Средняя*

прожарка: 134°F / 56,5°C

Середина: 140°F/60°C *Средняя*

скважина: 150°F/65,5°C *Хорошо:*

160°F / 71°C +

ПТИЦА

Курица и индейка.

Белое мясо (вся птица)

Середина: 60–63°C / 140–146°F

Темное мясо (вся птица)

Середина: 176°F / 80°C

РЫБА

Редкий: 116°F / 47°C *Средняя*

прожарка: 126°F / 52°C

Середина: 140°F/60°C

ОВОЩИ И ФРУКТЫ

183–190 °F / 84–87 °C

Примечание:

Сырые или непастеризованные продукты ни в коем случае нельзя подавать людям с высокой чувствительностью и ослабленным иммунитетом.

Продукты питания не следует хранить при температуре от 41°F/5°C до 130°F/54,5°C более четырех часов.

Время и температура приготовления

Минимальное/максимальное время приготовления указано для продуктов, начиная с температуры холодильника. Измерение толщины относится к толщине вакуумно запечатанного пакета.

МЯСО

Говядина или баранина, нежные куски.

Вырезка, вырезка, стейки рибай или тибон, бараньи отбивные.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
Нежная говядина, баранина	1"/25мм	134°F/56,5°C + 1 час		4 часа
Нежная говядина, баранина	2"/50мм	134°F/56,5°C + 2 часа		4 часа

Говядина или баранина, более жесткие/нежирные куски.

Жаркое, ребрышки, грудинка, стейк, отрубы травяного откорма, баранья нога, дичь.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
Жаркое, баранья нога	Запасные ребрышки	134°F/56,5°C + 10 часов		24-48 часов
2,75 дюйма/70 мм	2 дюйма/50 мм	176°F/80°C	24 часа	48-72 часа
Пашина и грудинка	1 дюйм/25 мм.	134°F/56,5°C + 8-10 часов		24-30 часов
Дичь	1 дюйм/25 мм	134°F/56,5°C + 8-10 часов		12-24 часа

Свинина, нежные куски.

Вырезка, ребрышки спинки.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
Вырезка	1,5 дюйма/38 мм	134°F/56,5°C + 90 минут		6-8 часов
Детские ребра спинки		165°F/74°C + 4-8 часов		12 часов

МЯСО

Свинина, более жесткие куски.

Отбивные, жаркое, ребрышки.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
Свинные отбивные 1 дюйм/25 мм		134°F/56,5°C +	2-4 часа	6-8 часов
Свинные отбивные 2 дюйма/50 мм		176°F/80°C	4-6 часов	8-10 часов
Жаркое из свинины 2,75 дюйма/70 мм		160–176°F/71–80°C	12 часов	30 часов
Запасные ребрышки 2,75 дюйма/70 мм		160–176°F/71–80°C	12 часов	30 часов

ПТИЦА

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС ВРЕМЯ
Куриная грудка, кость В	2 дюйма/50 мм	146°F/63,5°C +	2,5 часа	4-6 часов
Куриная грудка, бескостный	1 дюйм/25 мм	146°F/63,5°C +	1 час	2-4 часа
Куриная ножка/бедро		160°F/71°C	4 часа	6-8 часов
Разделенная дичь-курица	2,75 дюйма/70 мм	160°F/71°C	6 часов	8 часов
Индейка/утиная ножка		176°F/80°C + 8 часов		10 часов
Конфи	2,75 дюйма/70 мм	176°F/80°C + 8 часов		18 часов
Утиная грудка	1 дюйм/25 мм	134°F/56,5°C +	2,5 часа	6-8 часов

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС. ВРЕМЯ
Нежирная рыба	½ дюйма/12,5 мм	Желаемая порция	30-40 минут	*
Нежирная рыба	1 дюйм/25 мм	Желаемая порция	40-50 минут	*
Омар	1 дюйм/25 мм	140°F/60°C	45 минут	*

Гребешки	1 дюйм/25 мм	140°F/60°C	40-60 минут	*
Креветка	Большой/Джамбо	140°F/60°C	30 минут	*

* Более длительное время приготовления может привести к получению слишком мягкой текстуры.

ОВОЩИ

Корнеплоды.

ТОЛЩИНА ПРОДУКТА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС. ВРЕМЯ
Свекла, морковь, сельдерей, пастернак, картофель, репа			
2 дюйма/50 мм	183°F/84°C	1-2 часа	4 часа

Нежные овощи.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС ВРЕМЯ
Спаржа, брокколи, цветная капуста, кукуруза, баклажаны, фенхель, зеленая фасоль, лук, горох, кабачки				
	2 дюйма/50 мм	183°F/84°C	45 минут	1½ часа

ФРУКТЫ

Твердые плоды.

ЕДА	ТОЛЩИНА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС. ВРЕМЯ
Яблоко, груша	2 дюйма/50 мм	183°F/84°C	45 минут	2 часа

Мягкие фрукты.

ТОЛЩИНА ПРОДУКТА	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС. ВРЕМЯ
Персик, абрикос, слива, манго, папайя, нектарин, клубника			
2 дюйма/50 мм	183°F/84°C	30 минут	1 час

ЯЙЦА

Курица, большая (при приготовлении в скорлупе не запаковывать в пакет вакуумом)

ЕДА	КОЛИЧЕСТВО	ТЕМП.	МИН ВРЕМЯ	МАКС ВРЕМЯ
Мягкий, в оболочке — быстрый	1-12	167°F/75°C	15 минут	18 минут
Мягкий, в скорлупе — медленный	1-12	146°F/63,5°C	45 минут	1½ часа
Твердый, в скорлупе	1-12	160°F/71°C	45 минут	1½ часа
зашифрованный	5	167°F/75°C	20 минут	*
Пастеризованное, в скорлупе	1-12	135°F/57°C	1¼ часа	2 часа

* Более длительное время приготовления может привести к получению слишком мягкой текстуры.