

THE BIBLE OF HOMEMADE



ITALIAN LIQUEURS

CARLOTTA MELZI D'ESTE

БИБЛИЯ

ИТАЛЬЯНСКИХ ДОМАШНИХ ЛИКЕРОВ

...И ЛУЧШАЯ ВЫПЕЧКА, К КОТОРОЙ ИХ ПОДАЮТ

Карлотта Мельци д'Эсте



ОГЛАВЛЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ

ЦВЕТОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ

Гвоздика Росолио

Миндальное мороженое со вкусом гвоздики

Жасмин Росолио

Печенье «Цветочные лепестки»

Цветы апельсина Росолио

Рисовое печенье

Цитронелла Росолио

Мороженое с персиками и лемонграссом

Красный мак Росолио

Салями сладкая

Красные розы Росолио

Гвеффус

Самбука (ликер из бузины)

Выпечка с миндальной пастой

Подсолнечник Росолио

Крещендо ди Сполето

Фиолетовый Росолио

Люмиседда

ФРУКТОВЫЕ ЛИКЕРЫ

Ликер Амаретто

Амаретти ди Саронно

Абрикосовая ратафия

Фаршированные абрикосы

Черничная граппа

Омлет с черникой

Вишневая ратафия

Крем «Пьяная черная вишня»

Каштановый ликер

Мистокчин

Сушеный инжир Ратафия

Фаршированный сушеный инжир

Граппа из сушеной сливы

Фаршированные сушеные сливы

Инжирная граппа

Инжир с миндалем и ликером

Ратафия из винограда Fox

Фарината

Виноград Ратафия

Слоеное тесто Жирель (Рулетики)

Лимончелло, Аранчелло и Мандаринетто (лимон,

Апельсиновый и мандариновый ликеры)

[Пудинг из рикотты и мандаринов](#)

[Апельсиново-кофейная граппа](#)

[Апельсиновые и кофейные пралине](#)

[Грушевая граппа](#)

[Миасия](#)

[Персикино \(Персиковый ликер\)](#)

[Pan di Mort \(Хлеб мертвых\)](#)

[Фисташковый ликер](#)

[Рикотта, сыр пармезан и соленые фисташки](#)

[Пралине](#)

[Ратафия из граната](#)

[Сушеный инжир и трюфели с ликером](#)

[Ратафия из опунции](#)

[Финики, фаршированные марципаном](#)

[Ратафия из айвы](#)

[Котогната](#)

[Ратафия с малиной](#)

[Панна Котта со вкусом ликера](#)

[Граппа из шиповника](#)

[Петраменнула](#)

[Saint John Nocino \(ореховый ликер\)](#)

[Фрустинго](#)

[Арбузная ратафия](#)

Арбузный пудинг ..

СПЕЦИИ ЛИКЕРЫ

Ликер Alchermes

Кастаньоле с алкermесом

Ликер с шоколадом и перцем чили

Шоколад с красным перцем чили

Корица Росолио

Жареная рикотта

Ликер Мистра

Оладьи с каштанами

Мята перечная Росолио

Мятные конфеты

Шафран Росолио

Маленькие ракушки из сыра рикотта

Эстрагоновый ликер

Поджаренный хлеб с икрой тунца

Ванильный Росолио

Тыквенный хлеб

СЛИВОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ

Крем из аранцелло, лимончелло и мандаринто

Ликеры

Пирожные с грецкими орехами и мандаринами

Ликер из кофейных зерен

Бианchedдус

Кофейный ликер

Плитки Бисквиты

Свежая сливочная граппа

Пан де Мей

Ликер с лесным орехом и сливками

Печенье «Кантуччини» по-тоскански

Ликер из куриного молока

Печенье Casio e Pere

Медовая Граппа

Сеадас

Дынный крем-ликер

Дыня Гранита

Ликер «Тещино молоко»

Мадлен со вкусом ликера

Пряный шоколадный ликер

Шоколад Cuneesi

Клубничный сливочный ликер

Фондю из белого шоколада с клубникой

Ликер Вов (Zabaglione)

Печенье Савоярди (Печенье Дамские пальчики)

Ликер со сливками и белым шоколадом

Трюфели с белым шоколадом и сыром маскарпоне

Овощные ликеры

Миртовый ликер

Baci di Dama (Поцелуи дамы)

Ликер с розмарином

Кастаньяччо

Граппа из шалфея

Печенье с шалфеем

Базилик Ликер

Базиликовое мороженое (сладкое или соленое)

Морковный ликер

Морковно-грушевый пирог

Грибные ликеры

Граппа с белым трюфелем

Аранчини с белыми грибами

Граппа из сельдерея

Фаршированный сельдерей

Салатный ликер

Жареные артишоки по-итальянски

Оливковая Граппа

Маленькие хлебцы с грецкими орехами, оливками и беконом

ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ ЛИКЕРЫ

Ликер Абсент (Зеленая Фея)

Альпийский ликер

[Ликер «Анжелика» _____](#)

[Анис Росолио _____](#)

[Ликер Centerbe \(ликер на 100 травах\) _____ .](#)

[Ликер с красным перцем чили _____](#)

[Цедра цитрусовых цукатов _____](#)

[Ликерные желе _____](#)

[Ликер «Mou Candies» _____](#)

[Ликер Глазированные листья _____](#)

[Граппа с березой и медом](#)

[Эвкалиптовая граппа . . .](#)

[Генеру \(ликер из полыни\) _____ .](#)

[Граппа из горечавки _____](#)

[Граппа с шишками красной ели _____](#)

[Граппа «Еловые слезы» . . .](#)

[Ликер из солодки _____](#)

[Граппа из крапивы _____](#)

[Ревеневый ликер _____](#)

[Шпинатный ликер _____](#)

[Рю Граппа . . .](#)

[Артишоковый ликер _____](#)

[Чесночный ликер _____](#)

[Луковый ликер _____](#)

[АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА _____](#)

[Вино Ангелов](#)

[Мбриачелли \(винные пончики\)](#)

[Бароло Чинато](#)

[Лесная клубника с бароло чинато сабайоне](#)

[Вино из боярышника](#)

[Ароматный фруктовый салат](#)

[Молоко Марсала](#)

[Этрусское печенье](#)

[Сапа \(вареное вино\)](#)

[Папассину \(хлеб Сапа\)](#)

[Иппокрассо \(средневековое пряное вино\)](#)

[Печенье с лавандой](#)

[ГЛОССАРИЙ](#)

[НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ](#)

[ПРОЦЕДУРЫ](#)

[ОБОРУДОВАНИЕ](#)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Италия славится своим солнцем, своей кухней и своими винами.

Мало кто знает о страсти итальянцев к восхитительным домашним ликерам.

В каждой итальянской семье есть драгоценная старинная кулинарная книга, доставшаяся ей по наследству от мамы, которая унаследовала ее от бабушки, которая унаследовала ее от прабабушки, которая унаследовала ее от...

В конце семейной кулинарной книги есть небольшой раздел о ликерах, росолио, ратафиях и ароматизированных винах.

Итальянские ликеры изготавливаются методом настаивания на основе чистого спирта или граппы.

Ингредиенты могут быть разными: от лепестков цветов до фруктов, специй и трав.

В некоторых ликерах в качестве основных ингредиентов используются овощи; Есть артишок, базилик и даже луковый ликер.

Разные ликеры имеют разное применение.

В приятный женский полдень вы можете подать фиалковый Rosolio с маленькими миндальными пирожными, а летним вечером вы можете отдать предпочтение ратафии из опунции, подаваемой с финиками, фаршированными марципаном.

Цветочные и фруктовые ликеры также используются в качестве ингредиентов для традиционной выпечки; В этой книге полно примеров, таких как пудинг из рикотты и мандаринов, или накатули брунцизи, или гуэффус.

Специи и овощные ликеры часто используются для придания вкуса соленым блюдам, например, поджаренному хлебу с икрой тунца или фаршированным черносливам.

Дайте волю фантазии и смочите жаркое луковым ликером, чтобы придать ризотто с ликером из белых грибов еще больше вкуса.

В эпоху Возрождения, когда французские и бельгийские монахи были
Занимаясь варкой крепкого пива, итальянские монахи разработали
наука о травах

ликеры.

Наряду с более распространенными эвкалиптовыми или ревеневыми ликерами,
Итальянские монастыри производили березу, крапиву или центэрбе
(стотравье)

ликеры.

Итальянцы пьют

эти пищеварительные ликеры в конце плотных обедов, часто подаются
их домашними конфетами, которые на вкус такие же.

В прошлом большинство семей Северной Италии занимались перегонкой собственного виски.

Граппа в
дом.

Эти граппы были такими вкусными и алкогольными (часто 70° или
больше), что пить их было совершенно невозможно, так как они
были.

Они были настолько сильны, что это считалось грубым
женщина, чтобы пить
их,

поэтому вкус граппы был усовершенствован с помощью меда, фруктов,
овощи, зелень.

Эта книга предложит вам несколько рецептов приготовления вкусных, мягких
Граппа, например, Fresh Cream, Fig, Pear или Olive.

Также вина (особенно Марсала) обрабатывались для получения новых
вкусы.

Есть боярышник душистый, а также сапа (сардинский боярышник).
приготовленное вино), используемое для приготовления восхитительного хлеба «Сапа». Или
Бароло Чинато — пьемонтский рецепт, известный во всем мире.

Итальянцы обычно подают что-нибудь закусочное к домашним ликерам.

В этой книге вы найдете множество традиционных рецептов: от печенья и оладий до трюфелей из разных регионов Италии.

Надеюсь, вам понравятся составленные мной сочетания, но вы можете свободно их менять и экспериментировать с различными вкусовыми сочетаниями.

Эта книга также научит вас готовить коктейли по-итальянски.

Большую часть ликеров, по сути, можно использовать для приготовления известных или совершенно новых коктейлей, используя цветы, фрукты, шампанское, лед, крем...

Наслаждайтесь этой книгой, ее вкусом, ее рецептами, но больше всего наслаждайтесь древним и медленным искусством приготовления ликеров.





ЦВЕТОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ



ГВОЗДИКА РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

7 унций лепестков красной гвоздики,

1 щепотка красного пищевого красителя кошенили (или другого алого пищевого красителя),

7 унций сахара (для гвоздики), 14 унций

сахара (для сиропа), ½ литра

воды.

Положите лепестки красной гвоздики и 7 унций сахара в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 4 дня.

Добавьте спирт и пищевой краситель.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из 14 унций сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте в темном сухом месте на 1 месяц.

Положите в бокал для мартини зеленую засахаренную вишню.

Положите в шейкер 1 часть Carnation Rosolio, 1 часть White Rum и 1-2 капли экстракта горького миндаля на каждую порцию, посыпьте жидкость цедрой лимона, встряхните и перелейте в бокал.

Миндальный лед со вкусом гвоздики КРЕМ

Ингредиенты:

$\frac{3}{4}$ литра миндального молока

3 $\frac{1}{2}$ унции сахара

измельченных семян кардамона

Лепестки красной гвоздики,

$\frac{1}{2}$ стакана свежих сливок, 1

щепотка красного кошенильного пищевого красителя (или другого алого пищевого красителя)

Кипятите миндальное молоко с сахаром и измельченными семенами кардамона, пока его объем не уменьшится до полулитра.

Дайте остыть и процедите.

Аккуратно разрежьте небольшую горсть лепестков гвоздики на 2-3 части.

Смешайте миндальное молоко, свежие сливки, измельченные лепестки гвоздики и пищевой краситель.

Поместите в мороженицу на 45 минут (или следуйте инструкциям к вашей мороженице).

Разложите мороженое в десертные формочки и украсьте лепестками красной гвоздики.

ЖАСМИН РОСОЛИО

Ингредиенты:

200 цветков жасмина 1
литр спирта крепостью 95°
3 ½ стакана сахара ¾
литра воды

Положите цветы и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 15 дней.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Через неделю снова профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять еще месяц перед подачей на стол.

Смешайте 2 части Jasmine Rosolio, 1 часть водки и 3 части арбузного сока.

Налейте в большой стакан со льдом.

Оставьте 3–4 цветка жасмина плавать на поверхности.

Печенье «Цветочные лепестки»

Ингредиенты (на 60-80 печений):

1 1/2 стакана

масла, 10 ст. л.

сахара,

2 яйца, 2 1/2

стакана муки,

щепотка соли, 1/2

стакана лепестков роз, 1/2

стакана лепестков жасмина, 1/2

стакана цветков апельсина,

1/2 стакана лепестков фиалки, 2

ч. л. розового розового

розолио, 2 ч. л. жасминового розолио, 2

ч. л. апельсинового розолио, 2 ч. л. фиалкового розолио

Смешайте масло и сахар до образования кремообразной массы.

Добавьте яйца, муку и щепотку соли.

Замесите тесто и разделите его на 4 части.

Добавьте лепестки роз и красные розы Rosolio к 1 и жасмин Rosolio к 2 ^{ул} часть, лепестки жасмина,

лепестки цветков апельсина и

Апельсиновый цвет Rosolio к 3 ^{рд} часть и лепестки фиалки и фиалка

Росолио к 4 ^й часть.

Скатайте из теста четыре шарика и положите их в холодильник на полчаса.

Раскатайте тесто толщиной 1/2 см (0,2 дюйма).

Вырежьте из каждой части 15-20 печений с помощью формочки для печенья в форме цветка.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекайте около 15 минут, пока печенье не станет бледно-золотистого цвета.

Подавать холодным.

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЦВЕТЫ РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 1/2 стакана цветков апельсина 1
литр спирта крепостью 95°
10 ст. л. сахара (для цветков) 3 1/2 стакана
сахара (для сиропа) 1 литр воды

Растолките в ступке цветки апельсина с 10 ст. л. сахара.

Поместите смесь цветов, сахара и спирта в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 15 дней.

Приготовьте сироп из 3 1/2 стаканов сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Через неделю снова профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять еще месяц перед подачей на стол.

Вкус апельсинового цвета широко используется в кухне юга Италии.

Ты можешь

Добавляйте этот Rosolio в печенье, торты, конфеты, шоколад...

Положите 2 столовые ложки апельсинового ликера Rosolio в замороженный бокал и наполните его шампанским.

Украсьте половинкой дольки апельсина.

Налейте в коктейльный бокал 2 части ликера «Пряный шоколад» и 1 часть ликера «Апельсиновый цвет Росолио» и размешайте.

Украсьте двумя цветами апельсина и
какао-порошок.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РИСА

Ингредиенты:

½ стакана масла,

8 ст. л. засахаренной апельсиновой

цедры, 2

яйца, 8 ст. л.

сахара, щепотка

соли, 1 ¾ стакана рисовой

муки, 3 ст. л. сахара Orange Blossom Rosolio (для украшения)

Достаньте масло из холодильника.

Крупно нарежьте цукаты апельсина.

Размягченное масло нарежьте небольшими кубиками.

В большой миске взбейте яйца с сахаром и щепоткой соли.

Добавьте масло, измельченные конфеты, цедру апельсина и ратафию из цветов апельсина и тщательно перемешайте.

Добавьте рисовую муку и месите, пока тесто не станет гладким и однородным.

Разделите тесто на 8 частей.

Сформируйте 8 цилиндров длиной около 10 см (4 дюйма) и диаметром 2 см (0,8 дюйма).

Заверните их в прозрачную пленку и оставьте на час в холодильнике.

Насыпьте на тарелку немного сахара и катайте по нему цилиндрики.

Нарежьте цилиндры ломтиками толщиной 1,5 см (0,6 дюйма).

Выложите ломтики на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекайте печенье 12–15 минут.

Давайте остынем

ЦИТРОНЕЛЛА РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр спирта 95°

7 ст. л. листьев цитронеллы (или лимонной
травы) 1,5 литра воды

5 1/4 стакана сахара

Очистите и вымойте листья цитронеллы.

Положите все листья и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Давайте отдохнем недельку.

Подавайте шарик этого мороженого, используя в качестве чашечки половинку
персика.

Посыпьте мороженое ликером Citronella Rosolio: это вкус лета!

Смешайте 1 часть Citronella Rosolio, 1 часть Persichino (персиковый ликер), 2 части ликера
Amaretto и подавайте в коктейльном бокале.

Украсить

полоска апельсиновой цедры.

Лед из персика и лемонграсса КРЕМ

Ингредиенты:

½ стакана

воды, 11 ст. л.

сахара, сок половины

апельсина, небольшой пучок измельченных листьев

лемонграсса, 3 ст. л. ликера

цитронелла, 6

белых персиков, 1 стакан сыра маскарпоне

Приготовьте сироп из воды, сахара, апельсинового сока и листьев лимонника.

Дайте остыть и добавьте цитронелловый ликер.

Профильтруйте сироп.

Очистите персики и измельчите их в блендере.

Добавьте сироп и сыр маскарпоне и снова перемешайте.

Поместите в мороженицу на 45 минут (или следуйте инструкциям к вашей мороженице).

КРАСНЫЙ МАК РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

3 1/2 ст. л. красных лепестков мака 1

1/2 ст. л. корицы 10 ст. л.

сахара (для лепестков мака) 1 щепотка оранжево-

красного пищевого красителя (по желанию) 3 1/4 стакана сахара

(для сиропа) 1 литр воды

Измельчите красные лепестки мака с 10 ст. л. сахара и корицей в миске. миномет.

Положите смесь лепестков, сахара и спирта в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 15 дней.

Приготовьте сироп из 3 1/4 стакана сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Через неделю снова профильтруйте.

Если цвет не красивый, как у мака, можно добавить несколько капель пищевого красителя.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять еще месяц перед подачей на стол.

Положите 3 кубика льда в высокий стакан, влейте 1 часть апельсинового сока, 1 часть белого рома, 2 части Red Poppy Rosolio и перемешайте.

СЛАДКАЯ САЛЯМИ

Ингредиенты:

7 ст. л. масла, 7
ст. л. сахара, 1
яйцо,
3 1/2 ст. л. несладкого какао-порошка (для салями), 1 щепотка
кофейного порошка, 3 ст. л.
ликера Амаретто или кофейного ликера, 10 ст. л. раскрошенного
печенья, 6 ст. л.
бланшированного миндаля, 3
1/2 ст. л. несладкого какао-порошка (для украшения), 2 ст. л.
сахарной пудры

Взбейте масло, сахар и яйцо до получения кремообразной смеси.

Добавьте 3 1/2 ст. л. какао-порошка, щепотку кофейного порошка и ликер, тщательно размешивая деревянной ложкой.

Миндаль крупно раздавите на 3–4 части.

Добавьте в смесь измельченное печенье и миндаль и тщательно перемешайте.

Сформируйте из теста салями и заверните в полиэтиленовую пленку.

Оставьте на 3 часа в холодильнике.

Достаньте сладкую салями из полиэтиленовой пленки.

Смешайте на разделочной доске 3 1/2 ст. л. какао и сахарную пудру и обваляйте на ней салями.

Подавайте сладкую салями ломтиками, как настоящую салями.

КРАСНЫЕ РОЗЫ РОСОЛИО

Ингредиенты:

2 стакана лепестков красной
розы 1 литр спирта крепостью 95°
10 ст. л. сахара (для роз) 2 ½ стакана
сахара (для сиропа) 1 литр воды

Растолките в ступке лепестки роз с 10 ст. л. сахара.

Поместите смесь роз, сахара и спирта в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 15 дней.

Приготовьте сироп из 2 1/2 стаканов сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Через неделю снова профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять еще месяц перед подачей на стол.

Поместите 1 часть Red Roses Rosolio и 1 часть водки в шейкер.

Насыпьте в шейкер цедру грейпфрута и встряхните.

Положите цветок белой розы в замороженный коктейльный бокал и залейте его водкой со вкусом розы.

Налейте 1 часть Red Roses Rosolio и 4 части шампанского в замороженный бокал.

ГЕФФУС

(Типичный рецепт Сардинии)

Ингредиенты (примерно на 50 гуэффу):

10 ст. л. сахара (для гуэффу) 1/2 стакана

воды 1 1/2 стакана

миндальной муки тертая цедра

1 лимона (только желтая часть)

Красная роза Росолио или Самбука (ликер из бузины) 10 ст. л. сахара (для украшения)

Положите в кастрюлю половину сахара и стакан воды.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая.

Когда сахар загустеет, добавьте миндальную муку и тертую лимонную цедру.

Готовьте, помешивая, пока смесь не загустеет, затем добавьте 2 столовые ложки Red Rose Rosolio, перемешайте и снимите с огня.

Выложите смесь на разделочную доску и дайте ей остыть в течение нескольких минут.

Смочите руки в ликере «Самбука» (или в ликере «Красная роза Росолио») и скатайте около 50 маленьких шариков.

Обвалять шарики в оставшемся сахаре.

Дайте остыть в холодильнике в течение 1 часа.

Заверните гвеффус в цветную папиросную бумагу.

САМБУКА (ЛИКЕР ИЗ ЦВЕТОВ БУЗИНЫ)

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 стакан цветков бузины (около 30-40 головок) 5 1/4

стакана сахара 1 1/4

литра воды

Встряхните цветки бузины, чтобы избавиться от насекомых.

Аккуратно промойте их водой и дайте высохнуть.

Положите цветы бузины и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца перед подачей на стол.

Традиция предписывает подавать Самбуку в коктейльном бокале с кофейным зерном, которое

называется «La Mosca» (муха).

Для подачи смешайте 2 части самбуки, 1 часть кофейного ликера, кофе эспрессо и 1-2 листочка мяты.

Перелейте в замороженный коктейльный бокал и украсьте 3 кофейными зернами и листиком мяты.

ВЫПЕЧКА ИЗ МИНДАЛЬНОЙ ПАСТЫ

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

4 1/2 стакана бланшированного миндаля
3 1/2 стакана сахара 1
стакан засахаренной апельсиновой
цедры 1 чайная ложка ванильного
экстракта 4 капли экстракта горького
миндаля 3 1/2 столовых ложки меда (лучше
акациевого) 2 столовых ложки Red Rose Rosolio или Arancello или
Ликер Амаретто, 1 1/2
стакана яичного белка,
щепотка соли,
засахаренные вишни, миндаль и кофейные зерна для украшения.

Смешайте миндаль и сахар в миксере до состояния муки.

Измельчите засахаренную апельсиновую цедру в ступке до состояния крема.

Положите все ингредиенты в миску и тщательно перемешайте.

Положите тесто в кондитерский мешок и выдавите пирожные на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Диаметр пирожных должен быть около 4–5 см (1,5–2 дюйма).

Сделайте небольшой пучок на вершине каждого пирожка.

Оставьте на 24 часа в холодильнике.

Украсьте каждое пирожное засахаренной вишенкой, миндалем или кофейным зерном.

Разогрейте духовку до 180°C.

Выпекайте пирожные около 10 минут.

Как только они станут бледно-желтыми, немедленно вынимайте.

Выпечка должна остаться мягкой внутри.

Подавать холодным.

Храните выпечку в течение 2-3 недель в жестяной банке.

ПОДСОЛНЕЧНИК РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

20 подсолнухов

12 нитей шафрана (или 2 пакетика шафрана) 4 ½

стакана сахара 1 литр

воды

Аккуратно вымойте и высушите подсолнухи.

Используйте только лепестки.

Положите лепестки подсолнечника, шафран и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Смешайте 2 части ликера «Подсолнух Росолио», 1 часть ликера «Амаретто», щепотку шафрана и вылейте в высокий стакан с кубиками льда.

Налейте 2 части ликера «Sunflower Rosolio», 1 часть сухого джина и 4 части апельсинового сока в большой стакан со льдом и размешайте.

Навершие Сполето

(Типичный умбрийский пирог)

Ингредиенты:

4 яйца,

7 ст. л. сахара, 7

унций раскрошенного печенья Амаретти

4 столовые ложки кукурузной муки (среднего или крупного помола) 7

столовых ложек несладкого какао-порошка 3

стакана молока 1

стакан ликера Alchermes

Взбейте яйца и сахар в большой миске.

Добавьте все остальные ингредиенты и перемешивайте в течение длительного времени, чтобы все хорошо перемешалось.

Выложите тесто в силиконовую форму для выпечки.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекать 30 минут.

ФИОЛЕТОВЫЙ РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

1 стакан цветков фиалки 1

½ литра воды

6 1/2 стакана сахара

Собирайте фиалки ранним утром солнечного дня и используйте их сразу же.

Аккуратно вымойте и высушите цветы.

Используйте только лепестки.

Положите лепестки фиалки и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 1 день.

Фильтруем, сохраняя фиалки.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Положите фиалки в миску и залейте их кипящим сиропом.

Оставьте сироп и лепестки на 1 день и 1 ночь.

Профильтруйте и аккуратно выжмите фиалку в сироп.

Добавьте ароматизированный сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять в течение месяца.

Смочите край бокала для мартини фиолетовым
розолио.

Обмакните ободок
в сахар.

Смешайте 1 часть Violet Rosolio с 2 частями сухого джина.

Перелейте в
стакан.

Оставьте на поверхности плавать 3–4 цветка фиалки и жасмина.

Налейте 1 часть Violet Rosolio и 4 части шампанского в замороженный бокал.

ЛУМИСЕДДА

(Маленькая лампа: Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

Для теста: 1 стакан

муки, 1 яйцо, 1

столовая

ложка сахара, 1 щепотка соли,

чайная ложка

ванильного экстракта, столовая

ложка масла и 1/2

стакана молока.

Для начинки: 1 1/2

стакана сыра рикотта, 3 ст. л. сахара,

тертая цедра 1

лимона (только желтая часть), 3 ст. л. фиолетового или

красного розового Rosolio.

Положите все ингредиенты для теста в большую миску.

Замесите тесто, затем раскатайте его толщиной 5 мм (0,2 дюйма).

Разрежьте тесто на квадраты со стороной 10 см (4 дюйма).

Положите все ингредиенты для начинки в миску и перемешайте вилкой.

Положите 2 столовые ложки начинки в центр каждого квадрата теста.

Намочите руку.

Поднимите края теста и склейте четыре угла, чтобы получились маленькие мешочки.

Разогрейте духовку до 180°C.

Выложите «Люмиседды» на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекайте до тех пор, пока они не станут светло-золотистого цвета.

Подавать теплым или холодным.





ФРУКТОВЫЕ ЛИКЕРЫ



ЛИКЕР АМАРЕТТО

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 литр воды

3 стакана сахара,

1 1/4 стакана сладкого миндаля,

1/2 стакана ядер миндаля (содержащихся в косточках абрикосов или персиков)

Очистите миндаль.

Разотрите их в ступке вместе с ядрами миндаля.

Положите измельченные фрукты и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 3 недели в прохладном, сухом и темном месте.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Саронно — небольшой городок в 30 км от Милана.

Легенда гласит, что самый известный итальянский ликер был изобретен именно здесь в 1525 году в честь художника Бернардино Луини.

Местная семья Рейна начала производить ликер, теперь известный во всем мире как DiSaronno© Original.

У каждой семьи в городе Саронно (и его окрестностях) есть свой собственный рецепт ликера Амаретто.

Это принадлежит моей семье.

Печенье «Амаретто ди Саронно» по вкусу примерно похоже на ликер.

Их подают в чистом виде или используют в качестве ингредиента в других рецептах, как сладких, так и соленых.

Примеры можно найти в рецептах «Фаршированные абрикосы» и «Жирель из слоеного теста».

АМАРЕТТИ ДИ САРОННО

(Типичное ломбардийское печенье)

Ингредиенты:

3 1/4 стакана сахара (для теста) верхушка

чайной ложки пищевой соды 1/2 стакана

неочищенных ядер миндаля (содержащихся в косточках абрикосов или персиков) 1/2
стакана натурального

неочищенного миндаля 3 яичных белка 1 1/4

стакана сахара

(для внешней обсыпки печенья)

Смешайте пищевую соду с 3 1/4 стаканами сахара.

Смешайте в миксере два вида миндаля с сахарной смесью.

У вас должен получиться мелкий порошок.

Положите миндальную пудру и сахарную пудру в миску.

Добавьте яичные белки.

Перемешайте ингредиенты.

Смочите руки водой.

Из теста скатайте небольшие шарики размером с большой грецкий орех.

На разделочную доску высыпьте 1 1/4 стакана сахара.

Катайте по нему шарики.

Выложите амаретти на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекайте амаретти в течение 15 минут.

Дайте остыть в форме для выпечки.

Абрикосовая ратафия

Ингредиенты:

10 абрикосов, 1

кусочек корицы, 1 литр

спирта

6 ½ стаканов сахара 1 ½

литра воды

Не используйте слишком спелые абрикосы.

Вымойте, высушите и разрежьте их на две части.

Положите абрикосы в герметичную банку вместе с 3–4 измельченными косточками.

Добавьте корицу, спирт и оставьте на 2 месяца.

Приготовьте сироп из воды и сахара.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Оставьте на 10 дней.

Приготовьте мороженое из 1 1/2 стакана растопленных абрикосов, 9 столовых ложек коричневого сахара, 1 стакана свежих сливок и 3 столовых ложек ликера Амаретто ди Саронно.

Положите шарик мороженого

в коктейльный бокал и наполните его абрикосовой ратафией.

Подавайте с теплыми фаршированными абрикосами для приятного контраста.

Взболтайте 2 части абрикосового ратафия, 1 часть орехового ликера и 1 часть ликера амаретто.

Pouroverice

инала гг
эглас с.

Вылейте столовую ложку миндального молока
на лицо.

Фаршированные абрикосы

Ингредиенты:

6 крупных
абрикосов, 3 1/2 ст. л. измельченного
темного шоколада, 2 1/2 ст. л. измельченного
печенья Амаретти,
2 ст. л. сахара, 1 ст. л. несладкого какао-
порошка, 1
яичный желток, 1 ч. л. ванильного экстракта
Амаретто Ликерное
масло
белое сухое вино

Абрикосы вымойте и высушите.

Разрежьте их пополам и выньте семена.

В миску положите раскрошенное печенье Амаретти, желток, какао-порошок, ванильный экстракт, сахар, шоколад и столовую ложку ликера Амаретто.

Тщательно перемешайте.

Наполните половинки абрикосов полученной смесью.

Положите абрикосы в смазанную маслом кастрюлю и добавьте на дно 3 столовые ложки белого вина.

Не поливайте абрикосы вином.

Разогрейте духовку до 180°C.

Варите абрикосы в течение 20 минут.

Подавайте абрикосы теплыми или холодными.

ЧЕРНИЧНАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 3
горсти спелой черники, 4 ст. л.
меда, цедра 2
лимонов.

Положите всю чернику, цедру лимона и мед в герметичную банку.

Оставьте банку на солнце на 3 дня.

Добавьте граппу и оставьте на 2 месяца на солнце, ежедневно встряхивая.

Фильтр.

Давайте отдохнем недельку.

Для ароматизации граппы можно также использовать ежевику, малину или клюкву.

Не выбрасывайте ягоды, когда будете фильтровать ликер.

Подавайте их в десертной чашке со взбитыми сливками или ванильным мороженым: они такие вкусные!

Положите чайную ложку черники в бокал для мартини.

Смешайте 1 часть черничной граппы и 3 части ликера «Аранчелло» и полейте фрукты.

Положите чайную ложку ежевики в бокал для
мартини.

Смешайте 1 часть ежевичной граппы, 2 части медовой граппы и немного
апельсинового сока и полейте фрукты.

Положите чайную ложку малины в бокал для
мартини.

Взболтайте 1 часть малиновой граппы и 2 части гранатовой ратафии и полейте
ею фрукты.

Омлет с черникой

(Типичный рецепт Альто-Адидже)

Ингредиенты (на 4 порции):

4 ч. л. масла 5

яиц

щепотка соли 6

ст. л. ежевичной граппы 4 ст. л.

черники 4 ст. л.

черничного (или ежевичного, или малинового) джема сахарная
пудра

Взбейте яйца со щепоткой соли и 2 столовыми ложками ежевичной граппы.

В кастрюле быстро растопите джем с 4 столовыми ложками ежевичной граппы.

Дайте остыть в течение нескольких минут.

Процедура приготовления каждого омлета:

Растопите чайную ложку масла в блинной сковороде диаметром 15–16 см.

Вылейте в сковороду 1/4 взбитых яиц.

Готовьте на среднем огне, пока в центре омлета не останется немного жидкости.

На половину омлета положите столовую ложку джема и столовую ложку черники.

Используя две вилки или большую лопатку, переверните одну сторону омлета на другую.

Подождите полминуты и выложите омлет на тарелку.

Посыпьте сахарной пудрой и сразу подавайте.

ВИШНЕВАЯ РАТАФИЯ

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

4 1/2 стакана черной вишни, 50

капель эссенции горького миндаля, 6 1/2 стакана

коричневого сахара, 1/2 литра

воды

Измельчите черешню и ее косточки в ступке.

Положите в миску, засыпьте сахаром и оставьте на 2 дня в темноте.

Положите в кастрюлю с водой и коричневым сахаром.

Кипятите 3 минуты, помешивая.

Давайте остынем.

Соберите вишню шумовкой и выжмите весь сок.

Добавьте полученный сок в подслащенную воду.

Фильтр.

Поместите эту жидкость, эссенцию горького миндаля и спирт в бутылки.

Оставьте на 3 месяца.

Вишневый ратафия прекрасно подходит для фруктовых салатов или для подачи с ванильным мороженым. сливки.

Положите столовую ложку малины в коктейльный бокал, добавьте часть вишневого ликёра «Ратафья»,

часть ликера «Амаретто ди Саронно», 2 части сухого белого вина и аккуратно перемешайте.

ПЬЯНЫЙ КРЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ ВИШНИ

(Типичный рецепт Ломбардии)

Ингредиенты (на 4 порции):

1 стакан черешни 1/2

литра вишневой ратафии 1/2

литра молока

1 ч. л. ванильного

экстракта,

8 желтков, 10

ст. л. сахара, 3 ½

ст. л. муки, засахаренные вишни и взбитые сливки для украшения.

В кастрюле варите вишню в вишневой ратафии в течение 20 минут.

Выключите огонь, дайте остыть и удалите зерна.

Вскипятите молоко с ванильным экстрактом.

Взбейте яйца с сахаром и мукой.

Медленно влейте горячее молоко в яичную смесь, постоянно помешивая, чтобы избежать образования комков.

Мелко нарежьте черешню.

Положите все ингредиенты в кастрюлю.

Доведите до кипения.

Немедленно снимите с огня.

подавайте коктейль «Пьяная черная вишня» теплым или холодным в 4 десертных чашках.

Украсьте засахаренными вишнями и взбитыми сливками.

КАШТАНОВЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

30 унций каштана

1 лавровый

лист 2 ложки соли 1

1/4 литра воды

5 ¼ стакана сахара

1 стручок ванили

Положите каштаны и лавровый лист в кастрюлю с 2 ложками соли и холодной водой. вода.

Варить около полутора часов.

Очистите каштан и удалите внутреннюю пленку.

Разрежьте их на кусочки.

Положите каштан, стручок ванили и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 1 месяц.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлить по бутылкам и дать постоять 2 месяца.

Мистоккинес — типичное печенье в городе Болонья (регион Эмилия-Романья).

Бедные люди готовили их на плите и продавали в улицы.

В настоящее время мы запекаем их в духовке, чтобы добиться более равномерного приготовления.

Налейте в большой стакан 2 части каштанового ликера, 1 часть рома, 1 часть ликера «Аранчелло» (или «Куантро»), 2 чайные ложки ванильного ликера «Росолио» и размешайте.

Украсьте цедрой апельсина и подавайте с 2 Мистоккинес и глазированный марон.

МИСТОККИН

(Типичное каштановое печенье региона Эмилия-Романья)

Ингредиенты:

7 унций каштановой муки

3 ½ унции белой муки

3 ½ унции сахара

1 небольшой стакан анисового сиропа

щепотка соли

теплая вода

На разделочной доске смешайте два вида муки, сахар, щепотку соли и анисовый сироп Rosolio.

Добавьте достаточно воды, чтобы получилось плотное тесто.

Замесите тесто, скатайте его в шар и оставьте на полчаса.

Раскатайте тесто толщиной около 5 мм.

Вырежьте круглые фигурки с помощью формочки для печенья или стакана.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекать 10 минут.

Подавайте «Мистоккине» теплым или холодным.

СУШЕНЫЙ ИНЖИР РАТАФИЯ

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

3 ½ стакана сушеного

инжира 1 стручок ванили

2 стакана сахара 1 ¼

литра воды

Протрите сушеный инжир влажной тканью.

Хорошо высушите и разрежьте пополам.

Положите сушеный инжир, стручок ванили и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 1 месяц, встряхивая каждый день.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Правильный способ подачи ратафии из сушеного инжира — добавить ее в салат из сухофруктов.

Нарежьте небольшими кусочками сушеный инжир, чернослив, курагу и финики.

Положите 4 столовые ложки фруктов в большой стакан и залейте ратафией из сушеного инжира.

Фаршированный сушеный инжир

(Типичный рецепт Калабрии)

Ингредиенты:

40 крупных сушеных

инжиров, ½ стакана очищенных и бланшированных

грецких орехов, ½ стакана

бланшированного миндаля, 3 ½ ст.

л. смешанных цукатов, 3 ½ ст. л. тертого

темного шоколада, 1 ст. л. несладкого какао-порошка

Ликер Saint John Nocino (или инжирная граппа, или амаретто, или пряный
Шоколадный ликер)

сахар

корица порошок

Разрежьте инжир с одной стороны.

Смешайте грецкие орехи, миндаль и цукаты в блендере.

Смешайте в миске грецкие орехи, миндаль, цукаты, шоколад, какао и 2 столовые ложки
ликера.

Наполните сушеный инжир этой смесью.

Соберите инжир и слегка прижмите его.

Выложите инжир на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 170°C.

Варите инжир в течение 15 минут.

Достаньте фаршированные инжиры из духовки и сразу же полейте их ликером. Дайте остыть.

Посыпьте инжир сахаром и корицей.

Фаршированный инжир можно хранить в жестяной банке в течение 2-3 месяцев.

ГРАППА ИЗ СУШЕНЫХ СЛИВ

Ингредиенты:

1 литр граппы, 25
унций сушеных слив с косточками, полгорсти
изюма.
1 щепотка корицы, чайная
ложка ванильного экстракта, 2 $\frac{1}{4}$
стакана сахара

Нарежьте чернослив небольшими кусочками.

Измельчите изюм.

Положите чернослив (вместе с косточками), изюм, специи и пол-литра граппы в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели, время от времени встряхивая.

Растворите сахар в оставшейся граппе.

Смешайте подслащенную граппу с остальными ингредиентами.

Фильтр и бутылка.

Оставьте на 1 месяц.

Взболтайте 2 части сливово-черничной граппы, 1 часть ликера Амаретто, 1 часть Мандаринто, 3 части свежего мандаринового сока.

Перелейте в высокий стакан и украсьте половиной
долька мандарина.

Фаршированные сушеные сливы

Ингредиенты:

16 сушеных слив без косточек

Ликер из сушеных слив 16

бланшированных миндальных орехов

тертая цедра 1 апельсина (только оранжевая часть) 16 полосок бекона

Замочите чернослив в ликере на 15 минут.

Наполните каждую сливу миндалем и большой щепоткой тертой апельсиновой цедры.

Оберните каждую черносливу полоской бекона и закрепите зубочисткой.

Выложите сливы на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 180°C.

Варите чернослив в течение 10 минут.

Подавать теплым.

ГРАППА ИЗ ФИГА

Ингредиенты:

4 спелых
инжира, цедра 1 лимона (только желтая часть),
4 ст. л. меда, 1
гвоздика.
1 щепотка корицы 1 литр граппы

Вымойте и высушите инжир, разрежьте его на 4 части.

Положите все ингредиенты в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 месяца, время от времени помешивая.

Фильтр и бутылка.

Оставьте на месяц.

Вылейте инжирную граппу на печеные яблоки или на лед со вкусом корицы.
сливки.

Или используйте его для замачивания изюма, чтобы приготовить вкусный осенний пирог.

Налейте в большой стакан 2 части инжирной граппы, 1 часть виноградной ратафии, 2 чайные
ложки коричневого розолио, 1 столовую ложку изюма и перемешайте.

ИНЖИР С МИНДАЛЕМ И ЛИКЕРОМ

(Типичный тосканский рецепт)

Ингредиенты (6 порций):

24 белых или черных свежих

инжира, 4 1/2 ст. л.

масла, 1 стакан нарезанного

миндаля, 3 ст.

л. сахара, 3 ст.

л. меда, 1 стакан инжирной

граппы, 1/2 стакана сухого белого

вина, подслащенные взбитые сливки

Аккуратно очистите инжир от кожуры.

Растопите масло на сковороде.

Положите инжир в кастрюлю, посыпьте сахаром, медом и миндалем.

Добавьте вино и граппу, чтобы получился соус.

Готовьте 5–10 минут, время от времени осторожно переворачивая инжир.

Их очень легко сломать, поэтому будьте осторожны.

Разложите инжир в 6 десертных чашек и залейте соусом «Граппа».

Подавайте со взбитыми сливками.

РАТАФИЯ ВІНОГРАДА ЛИСА

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

2 фунта винограда

сорта «лисица», 1 стакан коричневого сахара (для винограда), 1 палочка корицы.

3 зубчика

1 литр воды

3 1/2 стакана коричневого сахара (для сиропа)

Вымойте и высушите виноград.

Слегка отожмите виноград.

Положите их, специи, 1 стакан коричневого сахара и алкоголь в герметичную банку.

Тщательно встряхните банку, пока сахар не растворится.

Оставьте настаиваться на месяц в темном и холодном месте, время от времени встряхивая.

Процедите, аккуратно выжав виноградный сок в спирт.

Приготовьте сироп из 3 1/2 стаканов коричневого сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 недели.

По всему Средиземноморью существует множество вариантов фаринаты, но этот оригинальный вариант родом из Генуи, что в итальянском регионе Лигурия.

В 1284 году Генуя одержала победу в важном морском сражении с городом Пизой (битва при Мелории).

Согласно легенде, на обратном пути шторм перевернул несколько мешков с нутовой мукой и несколько банок с оливковым маслом.

Моряки дали смеси высохнуть на солнце, и так родилась фарината!

Фарината

(Типичный лигурийский нутовый хлеб)

Ингредиенты:

1 ½ стакана нутовой муки ¾ литра

воды

½ стакана оливкового масла первого отжима

соль

перец 1

измельченная луковица

Положите нутовую муку и воду в большую миску.

Тщательно взбейте венчиком, добавьте соль по вкусу и оставьте на двенадцать часов.

Снимите пену ложкой.

Перемешайте тесто.

Налейте масло в большую неглубокую кастрюлю.

Просейте тесто и выложите в кастрюлю.

Толщина фаринаты должна быть от 5 мм до 1 см.

Перемешайте тесто деревянной ложкой, чтобы оно впитало масло.

Посыпьте перцем и луком.

Разогрейте духовку до 200°C.

Выпекайте фаринату в течение 20 минут или пока она не станет золотистой.

Разрежьте на большие прямоугольники.

Подавать теплым или холодным.

ВИНОГРАД РАТАФИЯ

Ингредиенты:

- 3 ½ фунта винограда
- 1 литр спирта крепостью 95°
- 1/2 литра воды
- 2 1/4 стакана сахара

Вымойте виноград и удалите косточки.

Положите виноград и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 15 дней, встряхивая каждый день.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца перед подачей на стол.

Чтобы быстро приготовить рулетики в виде штруделя, нарежьте яблоко тонкими ломтиками и разрежьте ломтики на небольшие кусочки.

Замочите кусочки яблок в виноградной ратафии или инжирной граппе на 10 минут.

Для начинки рулетов используйте всего лишь столовую ложку замоченного изюма, замоченные кусочки яблок, масло, ликер и корицу.

Действуйте так же, как и в случае с пирожками «Жирель» из слоеного теста.

ЖИРЕЛЬ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА (РУЛЕТКИ)

Ингредиенты:

1 горсть изюма

Сушеные сливы или сушеный инжир или абрикосовая ратафия или фисташковый ликер
или грушевая граппа

2 печенья Амаретти ди Саронно

2 ст. л. масла 1

упаковка слоеного теста

коричневый

сахар корица порошок

Замочите изюм в ликере на полчаса, затем отожмите жидкость.

Мелко нарежьте Амаретти ди Саронно.

Растопите масло.

Раскатайте слоёное тесто толщиной 5 мм (0,2 дюйма) и шириной 10 см (4 дюйма).

По всей поверхности теста выложите изюм, измельченное печенье «Амаретти» и
растопленное масло.

Щедро посыпьте коричневым сахаром, корицей и ликером.

Скатайте из теста рулет, затем нарежьте его на ломтики толщиной 1,5–2 см (0,5–1 дюйм).

Разогрейте духовку до 180°C.

Выложите ломтики на противень, застеленный бумагой для выпечки, и посыпьте коричневым
сахаром.

Выпекайте около 10–15 минут или пока они не станут золотистыми.

ЛИМОНЧЕЛЛО, АРАНЧЕЛЛО И МАНДАРИНЕТО (ЛИМОН, АПЕЛЬСИН И МАНДАРИНОВЫЕ ЛИКЕРЫ)

Ингредиенты:

1 литр спирта 95 °

цедра 12 лимонов (10 мандаринов, 6 апельсинов) 2 1/4 стакана

сахара 1/2 литра воды

16 листьев лимона (по желанию)

Очистите лимоны с помощью терки для цедры или овощечистки, чтобы на цедре не осталось белых следов.

Положите цедру лимона, листья лимона и спирт в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 2 недели в темном месте.

Время от времени встряхивайте.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Если вы предпочитаете менее алкогольный ликер, приготовьте сироп из 3/4 литра воды и 2 1/2 стаканов сахара.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять еще 2 недели.

Подавать охлажденным.

Лимончелло — типичный южноитальянский ликер.

Самые известные из них производятся в Неаполе, Амальфи (красивый город недалеко от Неаполя) и на Сицилии.

Два других известных цитрусовых ликера — это Arancello (ликер из апельсиновой цедры) и Mandarinetto (ликер из мандариновой цедры).

Для приготовления «Аранчелло» используйте цедру 6 апельсинов, а вместо лимонных листьев используйте 2 столовые ложки цветков апельсина.

Для приготовления «Мандаринетто» используйте цедру 6 спелых мандаринов, цедру 6 зеленых мандаринов, а вместо листьев лимона используйте 5 листьев мяты и гвоздику.

Пудинг из рикотты и мандаринов

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты (на 4 порции):

2 ч. л. желатинового порошка,

8 мандаринов, 6

ст. л. меда (лучше акациевого), 1 ½ стакана сыра рикотта.

Ликер «Лимончелло» или «Аранчелло» или «Мандаринетто»

мандариновые листья для украшения

Замочите желатиновый порошок в холодной воде на 10 минут.

Натрите цедру 2 мандаринов.

Выжмите сок из 5 мандаринов.

Положите в кастрюлю мандариновый сок и 2 ложки меда и готовьте на слабом огне, пока мед не растает.

Добавьте отжатый желатин и размешивайте, пока он полностью не растворится.

Дайте остыть и процедите.

Взбейте сыр рикотта с тертой цедрой мандарина до получения крема.

Добавьте мандариновый сок и аккуратно перемешайте.

Смочите ликером 4 десертные чашки и вылейте в них сливки.

Поставьте в холодильник минимум на 4 часа.

Разложите пудинги по 4 небольшим десертным формочкам.

Полейте каждый пудинг столовой ложкой меда и украсьте оставшимися тремя дольками мандарина и мандариновыми листьями.

ГРАППА ИЗ АПЕЛЬСИНА И КОФЕ

Ингредиенты:

1 литр граппы, 3 ст.

л. меда, 1 большой

апельсин, 10

кофейных зерен

Сделайте небольшие отверстия в апельсине и наполните их кофейными зернами.

Вам необходимо разместить кофейные зерна наполовину внутри апельсина, наполовину снаружи.

Замочите апельсин в 1/2 литра граппы на 3 недели в герметичной банке.

Уберите апельсин.

Фильтр для удаления мелких частиц кофейных зерен из граппы.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу и дайте постоять в течение месяца.

Используйте апельсиново-кофейную граппу для приготовления апельсинового ирландского кофе.

Смешайте в кружке 3 части сладкого горячего кофе и 1-2 части апельсиново-кофейной граппы.

Сверху на смесь положите немного взбитых сливок.

Украсьте тертой цедрой апельсина и несладким какао-порошком.

АПЕЛЬСИНОВОЕ И КОФЕЙНОЕ ПРАЛИНЕ

Ингредиенты:

7 унций темного шоколада

1/2 стакана свежих сливок, 2

ст. л. коричневого сахара,

2 ст. л. растворимого кофе,

2 ст. л. апельсиново-кофейной граппы или кофейного ликера, 2 ст. л.

горького апельсинового мармелада, тертая

цедра апельсина (только оранжевая часть), несладкий

какао-порошок

Растопите шоколад и свежие сливки на водяной бане.

В большую миску положите растопленный шоколад, коричневый сахар, растворимый кофе, ликер, тертую апельсиновую цедру и горький апельсиновый мармелад.

Тщательно перемешайте и дайте крему немного застыть в холодильнике.

Положите какао-порошок в тарелку.

Из шоколадного крема сделайте маленькие шарики размером с грецкий орех.

Обваляйте шарики в какао-порошке и храните в холодильнике.

ГРУШЕВАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 1
большая спелая
груша, 1 палочка корицы.
2 ст. л. сахара (по желанию)

Грушу вымойте, нарежьте дольками, удалив косточки.

Положите ломтики груши, корицу, сахар и граппу в герметичную банку.

Оставьте на 2 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Оставьте на месяц.

Подавать охлажденным.

Положите ломтик миаски на тарелку и щедро посыпьте грушевой граппой.

Налейте 2 части грушевой граппы, 1 частьпряного шоколадного ликера и 1 часть свежих сливок в большой стакан со льдом и перемешайте.

МИЯСИЯ

(Типичный ломбардийский пирог)

Ингредиенты:

3 ½ ст. л. изюма 1 яблоко

1 груша

4 раскрошенных печенья амаретти

1 фунт черствого хлеба

½ литра молока

2 яйца,

3 1/2 ст. л. кедровых

орешков, 7 ст. л.

сахара, 1/2 стакана грушевой

граппы, кусочки темного шоколада

Замочите изюм в теплой воде на полчаса, затем отожмите воду.

Нарежьте яблоко и грушу ломтиками, а затем мелкими кубиками.

Нарежьте хлеб ломтиками.

Оставьте его замачиваться в молоке примерно на 2 часа.

Разомните и раскрошите хлеб руками и положите его в большую миску.

Добавьте яйца, изюм, кедровые орехи, яблоки и груши, сахар, амаретти и ликер.

Замесите тесто, смешав все ингредиенты.

Вылейте тесто в круглую силиконовую форму для выпечки (диаметром 26–28 см или 10–11 дюймов).

Украсьте «Миаску» шоколадной крошкой.

Разогрейте духовку до 180°C.

Выпекайте пирог в течение 15 минут, затем убавьте температуру духовки до 160°C и готовьте еще 15 минут.

Перед подачей дайте остыть в форме для выпечки.

ПЕРСИЧИНО (ПЕРСИКОВЫЙ ЛИКЕР)

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

30 персиковых

косточек, щепотка корицы,

2 1/2 стакана сахара, 1/2

литра сухого белого вина

Положите персиковые косточки и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 месяца.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп и вино в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте на 2 месяца в сухом прохладном месте.

Хэллоуин — печальное время в Италии.

У нас нет костюмов и вечеринок на Хэллоуин.

Первое^{ул} ноября мы навестим наших умерших в

кладбище с грустью думает о начале зимы.

Ran di Mort — это традиционное печенье, которое мы едим в этот день.

Почему бы вам не съесть их с ликером «Персикино», чтобы вспомнить солнечные летние дни?

ПАН ДИ МОРТ (ХЛЕБ МЕРТВЫХ)

Ингредиенты (16 порций):

½ стакана изюма ½

стакана миндаля (или кедровых орешков, или фундука)

3 ½ унции печенья Амаретти

1/2 стакана печенья,

10 унций печенья «Савоярди» (дамские

пальчики), 1/2 стакана

сушеного инжира, 3 1/2 ст.

л. какао-порошка, 1 ч. л.

молотой корицы, 1

1/2 стакана

сахара, 1 стакан

муки, щепотка соли, 2 ч. л. разрыхлителя

Мускатный орех в порошке 1 большая

щепотка 6 яичных

белков ½ стакана сладкого белого

вина сахарная пудра

Замочите изюм в теплой воде на полчаса.

Положите миндаль в миксер и измельчите в порошок.

Добавьте амаретти, печенье и савоярди в миндальную пудру и тщательно раскрошите.

Положите все в большую миску.

Измельчите сушеный инжир в миксере, затем добавьте его к измельченному печенью.

Добавьте сахар, муку, соль, разрыхлитель, мускатный орех, корицу, какао-порошок и яичные белки.

Отожмите воду из изюма и добавьте к остальным ингредиентам.

Добавляйте вино понемногу, помешивая, пока все хорошо не перемешается.

Выложите тесто на посыпанную мукой доску и месите, пока оно не станет однородным и гладким.

Разделите тесто на 16 частей и придайте им форму крупных миндальных орехов.

Толщина должна быть около 1 см (0,5 дюйма), длина 12–15 см (5–6 дюймов) и ширина 5–6 см (2–2,5 дюйма).

Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Поставьте в предварительно разогретую до 170°C духовку и запекайте 25–30 минут.

Посыпьте сахарной пудрой и дайте остыть.

Перед подачей дайте постоять 2 дня в жестяной банке.

Фисташковый ликер

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

2 ½ стакана фисташек

Щепотка корицы 1 литр
воды

5 1/2 стакана сахара

Фисташки крупно порубить.

Положите корицу, фисташки и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц в прохладном, сухом и защищенном от света месте.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Итальянцы любят

соленые пралине.

Вы также можете попробовать некоторые замены в этом рецепте, чтобы получить разные виды закусок.

Вместо фисташек можно использовать фундук или миндаль.

Вместо рикотты можно использовать сыр маскарпоне; В этом случае замените сыр Пармизан на сыр Пекорино Романо.

Чтобы получить сладко-соленоватый вкус, замочите изюм в фисташковом ликере и добавьте его в смесь.

Смочите край бокала для мартини ликеро-водочным заводом Red
Roses Rosolio.

Обмакните ободок в
коричневый сахар.

Взболтайте 2 части фисташкового ликера, 1 часть золотого рома и 1 часть красных роз Rosolio.

Перелейте в стакан.

РИКОТТА, СЫР ПАРМЕЗАН И Фисташковые соленые пралине

(Типичный рецепт региона Эмилия-Романья)

Ингредиенты:

5 ½ ст. л. очищенных фисташек (для пралине) 1 стакан сыра

рикотта 3 ½ ст. л. тертого сыра

пармезан 2 ст. л. оливкового масла соль

перец

1-2 столовые ложки молока 7

столовых ложек очищенных фисташек (для украшения)

Измельчите 5 1/2 столовых ложек фисташек в миксере до состояния муки.

Положите рикотту в большую миску и перемешайте столовой ложкой до получения кремообразной массы.

Добавьте фисташковую муку, сыр пармезан, оливковое масло и тщательно перемешайте.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Добавляйте молоко только в том случае, если смесь покажется вам слишком трудно размешиваемой.

Из полученной смеси слепите маленькие шарики размером с грецкий орех.

Оставьте на 30 минут в холодильнике.

Крупно порубите 7 столовых ложек фисташек и положите их в тарелку.

Обваляйте шарики в рубленых фисташках.

ГРАНАТОВАЯ РАТАФИЯ

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

4 ½ стакана гранатовых зерен 1 стакан

сахара (для фруктов) 2 ½ стакана

сахара (для сиропа) 1 литр воды

Очень важно использовать только семена граната.

Осторожно удалите все маленькие кусочки белой мембраны граната: она невероятно горькая!

Положите зерна граната и 1 стакан сахара в герметичную банку.

Оставьте на 3 дня на солнце, ежедневно встряхивая.

Приготовьте сироп из воды и 2 1/2 стаканов сахара.

Давайте остынем.

Добавьте все содержимое банки и кипятите в течение 3 минут.

Дайте остыть и измельчите все в кухонном комбайне.

Тщательно процедите фруктовый сок.

Добавьте гранатовый сироп в алкоголь.

Дайте постоять неделю, затем снова профильтруйте перед разливом по бутылкам.

Брезаола — типичная североитальянская вяленая соленая говядина.

Его производят в долине Вальтеллина в Альпах.

Чтобы приготовить типичную закуску, смешайте столовую ложку свежего козьего сыра с 2 чайными ложками гранатовой ратафии, солью, перцем и половиной столовой ложки

из зерен граната.

Выложите смесь на тонкий ломтик брезаолы и сверните его рулетом.

Наполните хайбол на треть колотым льдом.

Налейте в лед 3 части гранатового ратафия, 3 части грейпфрутового сока, 1 часть водки и перемешайте.

Взболтайте 2 части вишневой ратафии, 1 часть орехового ликера, 1 часть гранатовой ратафии и вылейте в замороженный бокал для мартини.

СУШЕНЫЙ ИНЖИР И ЛИКЕРНЫЕ ТРЮФЕЛИ

Ингредиенты:

2 унции сушеного инжира

Инжирная граппа или ратафия из сушеного

инжира 5 ½ унций рубленого темного шоколада

½ литра свежих сливок

1 столовая ложка сахарной пудры,

неподслащенный какао-порошок

Крупно нарежьте сушеный инжир и оставьте его замачиваться в ликере на 1 час.

Растопите шоколад и свежие сливки на водяной бане.

Выжмите ликер из сушеного инжира.

В миске смешайте растопленный шоколад, сахарную пудру и сушеный инжир.

Тщательно перемешайте и дайте постоять в холодильнике полчаса.

Сделайте из смеси 10–15 маленьких шариков.

Положите какао-порошок в тарелку.

Скатайте на нем маленькие шарики.

РАТАФИЯ ИЗ КОЛЮЧЕЙ ГРУШИ

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

10 хорошо спелых опунций 2 1/2

стакана сахара 1/2 литра

воды

Очистите и опунции.

Используйте перчатки, так как у них есть невидимые шипы, очень болезненные для пальцев!

Раздавите фрукты и поместите их вместе со спиртом в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 2 недели в темном месте.

Время от времени встряхивайте.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Если вы предпочитаете менее алкогольную ратафию, приготовьте сироп из 3/4 литра воды и 3 стаканов сахара.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять еще 2 недели.

Подавать охлажденным.

Ратафия из опунции — традиционный сицилийский ликер.

Опунции могут быть зелеными, красными, желтыми или фиолетовыми.

Для получения ликера насыщенного цвета используйте красные или фиолетовые опунции.

Взболтайте 2 части ратафии из опунции, 1 часть белого рома, 2 части миндального молока и вылейте в стакан, наполовину наполненный колотым льдом.

ФИНИКИ, НАЧИНЕННЫЕ МАРЦИПАНОМ

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

24 больших

финика, 1 стакан

марципана, зеленый, красный и розовый

пищевой краситель, 3 ст. л. сахарной пудры Orange Blossom Rosolio или Red

Rose Rosolio

сахар

Откройте финики с одной стороны и выньте косточки.

Разделите марципан на 3 части.

Добавьте в каждую порцию несколько капель пищевого красителя и 1 столовую ложку ликера.

Замесите и добавьте немного сахарной пудры, если марципан слишком мягкий.

Наполните финики марципаном.

Оставьте финики немного открытыми, чтобы была видна марципановая начинка.

Насыпьте сахар на тарелку и обваляйте в нем финики.

Хранить в холодильнике.

РАТАФИЯ ИЗ АЙВЫ

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

2 ½ фунта айвы 2

зубчика

щепотка корицы, щепотка

мускатного ореха, 5

ядер миндаля (содержащихся в косточках абрикосов или персиков), ½ стакана

сахара (для

айвы), 1/2 литра воды

1 стакан сахара (для сиропа)

Протрите айву влажной тканью.

Хорошо высушите, разрежьте пополам и удалите косточки.

Натрите айву (плоды вместе с кожурой), положите в миску, засыпьте ½ стакана сахара и оставьте на 2 дня.

Измельчите специи и ядра миндаля в ступке.

Положите айву, специи, миндаль и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из 1 стакана сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 недели.

Cotognata — это разновидность твердого джема из айвы.

Подавайте отдельно или с выдержанными сырами.

Приготовьте шашлык из кубика сыра «Котоньята», кубика сыра «Пекорино Романо», белого винограда, кубика жареного бекона и т. д.

КОТОГНАТА

(Типичный рецепт Центральной Италии)

Ингредиенты:

6 ½ стаканов айвы 2

лимона

сахар,

1 и 1/2 стакана воды, 2 большие

щепотки корицы

Протрите айву влажной тканью.

Лимоны разрежьте на кусочки.

Варите айву (вместе с кожурой) и лимоны около часа, пока айва не приобретет консистенцию вареного картофеля.

Достаньте айву.

Дайте им немного остыть, затем очистите их от кожуры и удалите сердцевину.

Измельчите айву и положите ее в миску.

Измельчите сердцевину и кожу айвы и процедите их, чтобы получить всю жидкость.

Добавьте эту жидкость к измельченной айве.

Взвесьте содержимое миски.

Взвесьте такое же количество сахара.

Добавьте сахар и пюре из айвы и готовьте еще около 40 минут, постоянно помешивая.

Положите на тарелку половину чайной ложки соуса «Котогната».

Слегка наклоните блюдо.

Если Cotognata падает очень медленно, значит, она готова.

Поместите котогнату в силиконовую форму для выпечки.

Толщина Cotognata должна быть от 3 (1,5 дюйма) до 6 см (2,5 дюйма).

Оставьте на пару дней.

• Вырежьте котогнату большой формочкой для печенья. • Смешайте стакан сахара с порошком корицы. • Обвалять кусочки котогнаты в сахарной смеси. • Хранить в холодильнике не более 3 месяцев.

МАЛИНОВАЯ РАТАФИЯ

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

6 ½ стаканов малины 1

стакан воды 2 ¼

стакана сахара

Аккуратно вымойте и высушите малину.

Положите их в герметичную банку со спиртом.

Оставьте на 2 месяца на солнце, ежедневно встряхивая.

Профильтруйте и выжмите весь малиновый сок в кастрюлю.

Добавьте сахар и воду и дайте покипеть около 10 минут.

Дайте сиропу остыть и добавьте в спирт.

Снова профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять в течение месяца.

Подавать охлажденным.

Для приготовления ягодной ратафии можно также использовать ежевику, малину или клюкву.

Панна котта — типичный пьемонтский пудинг, но его происхождение окутано тайной.

Судя по всему, его изобрела в начале 900-х годов венгерская дама, проживавшая в Ланге (район Пьемонта, известный своими винами).

Соленая панна котта 1:

используйте 1 литр свежих сливок, желатин, 15-20 листьев базилика, 12 столовых ложек тертого сыра пармезан, соль и перец по вкусу.

Смешайте листья базилика в миксере с 1-2 столовыми ложками молока и действуйте так же, как в рецепте панна-котты со вкусом ликера.

Соленая панна котта 2:

Используйте 1 литр свежих сливок, желатин, 2 ½ унции копченой скумбрии или лосося, соль и перец по вкусу.
кнопка.

Смешайте копченую рыбу в миксере с 1-2 столовыми ложками молока и действуйте так же, как в рецепте панна-котты со вкусом ликера.

Панна Котта со вкусом ликера

(Типичный рецепт Пьемонта)

Ингредиенты:

листы желатина (достаточно для литра жидкости) $\frac{3}{4}$ литра

свежих сливок

1 стакан сахарной пудры, $\frac{1}{4}$

литра малиновой ратафии (или другого фруктового ликера), малина,

земляника, взбитые сливки и листья мяты для украшения.

Замочите листы желатина в холодной воде на 10 минут.

Отожмите желатин.

Положите свежие сливки, желатин и сахар в кастрюлю. Убавьте огонь до минимума и варите, помешивая, пока желатин полностью не растворится.

Дайте остыть в течение 10 минут, затем добавьте ликер и перемешайте.

Процедите сливки.

Вы можете использовать большую форму для пудинга или 6–8 отдельных формочек для пудинга.

Смочите формочки для пудинга ликером.

Вылейте крем в формочки и поставьте в холодильник минимум на 4 часа.

Достаньте панна котту из формы и украсьте фруктами, взбитыми сливками и листьями мяты.

ГРАППА ИЗ ШИПОВНИКА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 1

горсть ягод шиповника, цедра 1

апельсина (только оранжевая часть)

Очистите и раздавите ягоды.

Положите все ингредиенты в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 40 дней в темном месте, время от времени встряхивая.

Профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца.

Положите в коктейльный бокал столовую ложку колотого льда, 3–4 листочка мяты и полоску апельсиновой цедры.

Смешайте 1 часть граппы из шиповника, 3 части апельсинового сока и вылейте в стакан.

Этот коктейль богат

витамином С и очень освежает.

ПЕТРАМЕННУЛА

(Типичная сицилийская нуга)

Ингредиенты:

3 1/2 стакана меда 7 унций

миндаля

1 фунт апельсиновой цедры (только оранжевая часть)

оливковое масло

Нарежьте апельсиновую цедру полосками шириной от 5 мм до 1 см (0,2–0,4 дюйма).

Миндаль крупно измельчите.

Доведите до кипения мед и апельсиновую цедру в кастрюле, пока смесь не начнет загустевать.

Добавьте миндаль и продолжайте смешивать ингредиенты, пока смесь не станет очень густой.

Смажьте мраморную доску для раскатывания теста оливковым маслом.

Вылейте на него смесь.

Дайте остыть и нарежьте небольшими прямоугольниками.

СВЯТОЙ ДЖОН НОСИНО (ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ) ЛИКЕР)

Ингредиенты:

2 фунта грецких орехов с шелухой (около 30-35 грецких орехов) 1 литр
спирта крепостью 95

3 стакана сахара 1/2
палочки корицы

7 зубчиков

1 мускатный орех

Собирайте грецкие орехи вечером солнечного дня во второй половине июня.

Грецкие орехи вымойте и разрежьте на четыре части.

Используйте перчатки: шелуха оставляет много пятен!

Положите грецкие орехи в герметичную банку.

Засыпьте их сахаром и оставьте на солнце на 3-4 дня.

Добавьте все остальные ингредиенты.

Оставьте замачиваться на 3 месяца, встряхивая раз в неделю.

Фильтр и бутылка.

Если вы предпочитаете менее алкогольный ликер, добавьте сироп,

приготовленный из $\frac{3}{4}$ стакана воды и $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Разлейте по бутылкам и оставьте в темноте на 3 месяца.

Ночино обычно готовили в монастырях.

В оригинальном рецепте используются 3 финика:

День Святого Иоанна (24 июня) ^Й): соберите грецкие орехи и приготовьте настой

День святых Михаила, Гавриила и Рафаила (29 сентября). Оставьте до Рождества. ^Й): фильтровать

ФРУСТИНГО

(Типичный торт региона Марке)

Ингредиенты:

2 фунта сушеного инжира черного или
белого 3 горсти изюма

10 унций очищенного миндаля

10 унций. очищенный фундук 1 ½
фунта отбеленных грецких орехов

2 горсти смешанных цукатов, нарезанных мелкими кубиками

2 горсти кедровых орехов

3 чашки кофе эспрессо (или 1 чашка американского кофе) 1

большая щепотка молотого кофе

тертая цедра лимона (только желтая часть) 1 горсть
панировочных сухарей

сок 3 апельсинов,

тертая цедра апельсина (только оранжевая часть), 3 1/2 ст. л.

несладкого какао-порошка, 100 г тертого

шоколада, палочка корицы,

нарезанная кусочками, 1 тертый

мускатный орех, 2

стакана ликера (Амаретто или Апельсиновый и Кофейный или Пряный)
(шоколад) 10

унций муки

1 щепотка соли 3

½ унции сахара 2-3

стакана оливкового масла

Замочите сушеный инжир в теплой воде на 1 ночь.

Варите их в течение 10 минут.

Дайте остыть, отожмите воду и нарежьте на довольно крупные куски.

Замочите изюм в теплой воде на полчаса, затем отожмите воду.

Поджарьте грецкие орехи, фундук и миндаль на гриле в духовке в течение 5 минут.

Грецкие орехи, фундук и миндаль крупно порубите.

Положите все ингредиенты (кроме масла) в большую миску.

Медленно добавляйте масло, перемешивая и размешивая, пока смесь не станет гладкой и однородной.

Выложите смесь в большую прямоугольную силиконовую форму для выпечки.

Разогрейте духовку до 160°C.

Выпекать 40 минут.

Подавать холодным.

АРБУЗНАЯ РАТАФИЯ

Ингредиенты:

1/2 арбуза

1 $\frac{3}{4}$ стакана сахара $\frac{1}{2}$

литра воды

1 литр спирта крепостью 95°

Нарежьте мякоть арбуза небольшими кубиками и удалите косточки.

Положите арбуз и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на неделю на солнце, встряхивая каждый день.

Фильтр и бутылка.

Хранить в холодильнике. Перед использованием взбалтывать.

Для приготовления ратафии из дыни используют мякоть дыни.

Раздавите 5–6 кубиков льда с половиной палочки корицы, 2 полосками засахаренной апельсиновой цедры и 1 полоской засахаренной лимонной цедры.

Помещать

колотый лед в коктейльном бокале.

Взболтайте 2 части арбузной ратафии и часть рома.

Добавьте колотый лед.

АРБУЗНОЕ ЖЕЛЕ ПУДИНГ)

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

2 1/2 литра арбузного сока, 3 1/2 столовых

ложки лепестков жасмина, 1 стакан

воды, 1 стакан

пшеничного крахмала, 1 1/3

стакана сахара, 1 литр

арбузного ликера, 1 чайная ложка

ванильного экстракта, 3 1/2

столовых ложки засахаренных

тыквенных цукатов, 3 1/2 столовых ложки

измельченных фисташек, 10 столовых ложек крупно измельченного темного шоколада

Чтобы получить 2,5 литра арбузного сока, измельчите в блендере 7–9 фунтов арбуза, затем процедите и отфильтруйте измельченную мякоть.

Положите лепестки жасмина в стакан с водой и оставьте на сутки.

Фильтруйте воду.

Добавьте арбузный сок, пшеничный крахмал, сахар и воду со вкусом жасмина.

Варите 2–5 минут, помешивая, пока смесь не станет кремообразной.

Снимите с огня.

Добавьте арбузный ликер, ванильный экстракт и цукаты из тыквы небольшими кусочками.

Тщательно перемешайте и разлейте по десертным чашкам.

Дайте остыть в холодильнике.

Посыпьте фисташками и шоколадом.





СПЕЦИИ ЛИКЕРЫ



ЛИКЕР АЛХЕРМЕС

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 ½ фунта стручка

ванили с сахаром

½ палочки корицы

4 ч. л. семян кориандра, гвоздики

2 ч. л. семян аниса, 4 ч. л.

кардамона, 4 ч. л.

красного пищевого красителя кошениль (или другого алого пищевого красителя),

1 стакан

розовой воды.

Измельчите специи в ступке.

Положите специи, 1 стакан воды и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 2 недели, ежедневно встряхивая.

Приготовьте сироп из сахара и 1 ½ литра воды.

Дайте постоять 1 день.

Профильтруйте и добавьте розовую воду.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Аль-Кермес — арабское слово, обозначающее кошениль, ярко-красное насекомое, которое мы до сих пор высушиваем и измельчаем для получения пищевого красителя.

Ликер Alchermes распространен во всем Средиземноморье.
область.

В XVI веке Катерина Медичи, флорентийская дворянка, вышедшая замуж за французского короля Генриха II, распространила этот обычай по всем европейским дворам.

Алкермес используется в итальянской кухне в качестве ингредиента для оладий, в рецептах Zuppa Inglese и Tiramisù, а также везде, где нужен его красивый алый цвет.

Примерами рецептов в этой книге являются «Кастаньоле с алкермесом» и «Крешонда ди Сполето».

КАСТАНЬОЛЕ С АЛХЕРМЕСОМ

(Типичный рецепт ломбардских оладий)

Ингредиенты:

1 фунт муки

8 столовых ложек сахара 4

яйца 8

столовых ложек Alchermes 4 столовых

ложки молока 4

столовых ложки

растительного масла тертая цедра 1 лимона (только желтая

часть) щепотка корицы 1

пакетик разрыхлителя

Масло для жарки

Алкермес (для пропитки оладий) сахар (для

украшения)

В большой миске смешайте все ингредиенты и тщательно перемешайте.

С помощью двух чайных ложек сформируйте из смеси небольшие шарики размером с лесной орех.

Обжарьте шарики в разогретом масле до золотистого цвета.

Выложите кастаньоли на бумажные полотенца, чтобы дать стечь жиру.

Вылейте соус «Алкермес» в миску.

Положите на тарелку немного сахара.

Замочите кастаньоли в соусе «Алкермес», а затем обваляйте их в сахаре.

Подавайте немедленно.

ШОКОЛАД И ПЕРЕЦ ЧИЛИ ЛИКЕР

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

10 свежих красных перцев чили

1 ½ литра воды

2 фунта

сахара 2 ½ стакана несладкого какао-порошка 2

гвоздики

1 палочка корицы

1 стручок ванили

Очистите перец чили, удалив стебли и большую часть зерен.

Чем больше зернышек вы оставите, тем острее будет ликер.

Разрежьте перец чили пополам.

Положите красный перец чили, специи и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на месяц в темном месте, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Вскипятите воду и по чайной ложке добавляйте просеянный какао-порошок, помешивая.

Когда какао полностью растворится, добавьте сахар и приготовьте сироп.

Добавьте сироп какао в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять в течение месяца.

Измельчите 2–3 кубика льда с 5 листиками мяты и положите в коктейльный бокал.

Добавьте 3 части свежего мандаринового сока и 1 часть шоколадно-перцового ликера.

Перемешайте и украсьте засахаренной цедрой мандарина.

Положите в шейкер 1 часть ликера «Шоколад и чили», 1 часть рома, 4 части миндального молока и несколько капель экстракта горького миндаля.

Встряхните и процедите в стакан; по льду.

Шоколад с красным перцем чили

Ингредиенты (примерно на 30 шоколадок):

1 чашка измельченного темного шоколада

1 1/4 чашки свежих сливок 3-4

столовых ложки красного перца чили или шоколада и перца чили

Ликер

молотый красный перец чили

Растопите свежие сливки с темным шоколадом на водяной бане.

Дайте остыть в течение нескольких минут и добавьте ликер.

Взбивайте шоколад венчиком в течение 5 минут.

Выложите шоколадный крем в силиконовую квадратную форму для шоколада.

Посыпьте шоколад измельченным красным перцем чили.

Дайте остыть в холодильнике пару часов.

Осторожно достаньте шоколад из формы.

КОРИЦА РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр спирта 95°

10 палочек корицы

1 ½ литра воды

3 ½ стакана сахара

цедра половины апельсина (по желанию)

Корицу измельчите в ступке.

Положите корицу, цедру апельсина и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 2 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Оставьте на 1 месяц.

Нагрейте 6 частей грушевого сока с 2 чайными ложками коричневого сахара.

Перелейте в стакан, добавьте 1 часть Cinnamon Rosolio, 2 части Golden Rum и перемешайте.

Подавать горячим.

ЖАРЕНАЯ РИКОТТА

(Типичный рецепт Центральной и Южной Италии)

Ингредиенты:

2 ½ стакана сыра рикотта

2 яйца

7 ст. л. сахара

мука

масло для

жарки корица порошок

Нарежьте сыр рикотта на квадраты со стороной 4–5 см (1,5–2 дюйма) и толщиной 1,5 см (0,5 дюйма).

Взбейте яйца.

Обваляйте квадратики рикотты в муке, а затем в яйцах.

Обжарьте квадратики в горячем масле и выложите их на бумажные полотенца, чтобы дать стечь жиру.

Посыпьте квадратики рикотты сахаром и корицей со всех сторон.

ЛИКЕР МИСТРА

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

1 1/4 литра воды

5 1/2 стакана сахара, 3

ч. л. семян кориандра, 5 ч. л.

семян аниса, 1 ч. л. семян

фенхеля, цедра 1

апельсина (только оранжевая часть)

Измельчите специи в ступке.

Положите цедру апельсина, специи и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 3 недели в темном месте, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Mistrà — традиционный ликер из итальянских регионов Лацио и Марке.

Он назван в честь греческого города Мистра (недалеко от Спарты).

По вкусу он очень похож на греческий узо.

Итальянская кухня широко использует ликер «Мистра», особенно в рецептах с оладьями и каштанами.

Положите 2 кубика льда в высокий стакан, наполните 1/3 стакана ликером Mistrà и подавайте с охлажденной водой.

Оладьи с каштанами

Ингредиенты:

½ стакана изюма

Мистра или каштановый ликер 1

1/2 стакана каштановой муки

1 стакан молока

6 ст. л. сахарного

масла для жарки

сахар (для украшения)

Замочите изюм в каштановом ликере на полчаса, затем отожмите жидкость.

В большой миске смешайте каштановую муку, молоко, изюм, 2 столовые ложки каштанового ликера, щепотку соли и 6 столовых ложек сахара.

Обжаривайте тесто ложкой за ложкой в горячем масле.

Выложите оладьи на бумажные полотенца, чтобы дать стечь жиру.

Посыпать сахаром.

Подавайте немедленно.

МЯТА ПЕРЕЧНАЯ РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

2 горсти свежих листьев мяты перечной 1/2

литра сухого белого вина 1 литр
воды

3 стакана сахара,

цедра лимона (только желтая часть), 4 семени аниса

Положите листья мяты, цедру лимона, семена аниса и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте вино и сироп к алкоголю.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Положите 3 кубика колотого льда в стакан
хайбол.

Добавьте 1 часть мятного ликера Rosolio, 2 части свежего молока, 2 чайные ложки
сгущенного молока с сахаром, 2–3 капли ликера Absinthe (по желанию) и перемешайте.

Украсить с помощью

веточка мяты.

МЯТНЫЕ КОНФЕТЫ

Ингредиенты:

1 $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры, 2
ст. л. сгущенного молока с сахаром, 1 яичный
белок, 1 ч. л.
мятной эссенции, несколько капель
зеленого пищевого красителя, $\frac{1}{2}$ стакана
рубленого темного шоколада (используйте шоколад, специально предназначенный для
покрытия), 2 ст.
л. мятного Rosolio

Смешайте в миске сахарную пудру, сгущенное молоко и мяту.
сущность.

Медленно добавляйте яичные белки, тщательно перемешивая до получения однородной смеси.
Добавьте зеленый пищевой краситель.

Скатайте из смеси шарики размером с лесной орех.
Сожмите шарики, чтобы получить диски диаметром 3 см (1 дюйм).
Выложите диски на бумагу для выпечки.

Растопите шоколад с мятным Rosolio на водяной бане.
По одному обмакните диски в шоколад.
Положите диски обратно на бумагу для выпечки.
Дайте остыть в холодильнике пару часов.

ШАФРАН РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

6 пакетиков шафрана

цедра 2 лимонов (только желтая часть) 1 $\frac{1}{4}$
литра воды

4 $\frac{1}{2}$ стакана сахара

Положите шафран, цедру лимона и спирт в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 10 дней в темном месте, ежедневно встряхивая.

Приготовьте сироп из воды и сахара.

Положите сироп в банку к остальным ингредиентам.

Оставьте замачиваться на неделю.

Профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять неделю.

Положите 2 столовые ложки колотого льда в большой
стакан.

Влейте 2 части шафранового ликера Rosolio, 1 часть золотого рома, 2 части кокосового
молока, 3 части ананасового сока, 1 часть миндального молока, немного апельсинового
сока, щепотку тертой гвоздики, щепотку шафранового порошка и
перемешайте.

Украсьте поверхность коктейля нитями шафрана.

Маленькие ракушки из сыра рикотта

(Типичная сардинская выпечка)

Ингредиенты:

½ стакана сахара, 4

стакана сыра рикотта (или творога), 2 яйца, 1 щепотка

шафрана, цедра 1

апельсина (только оранжевая часть), 1 щепотка

пищевой соды, 1 $\frac{3}{4}$ стакана

муки, 2 ст. л. свиного

сала (или 2 $\frac{1}{2}$ ст. л. масла), сахарная пудра

и радужная посыпка для украшения.

Положите рикотту в миску, разомните вилкой и перемешайте деревянной ложкой.

Постепенно добавляйте сахар, яичные желтки, шафран, апельсиновую цедру и соду.

Дайте смеси постоять.

Высыпьте муку на разделочную доску, добавьте яичные белки, соль и смалец. Замесите тесто так, как будто вы делаете лапшу.

Раскатайте тесто очень тонко (толщиной около 1 мм) и нарежьте на диски диаметром около 8 см (3 дюйма).

В центр каждого диска положите шарик начинки размером чуть больше крупного грецкого ореха.

Поднимите края на 1,5 см (0,5 дюйма) и защипните тесто по всему периметру пальцами.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекайте сладости до тех пор, пока начинка не станет золотистой.

Дайте остыть и украсьте радужной посыпкой и сахарной пудрой. Оставьте печенье на 24 часа.

ЛИКЕР ИЗ ЭСТРАГОНА

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 пучок свежего эстрагона 2

стручка ванили

2 1/4 стакана сахара 1/2

литра воды

Положите эстрагон, стручки ванили и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте в темном сухом месте на 1 месяц.

Взболтайте 1 часть ликера «Эстрагон», 1 часть «Лимончелло» и 2 части водки.

Перелейте в замороженный коктейльный бокал.

Украсьте цедрой лимона.

ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ С ИКРОЙ ТУНЦА

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты (на 4 порции):

2 унции икры тунца

3 зубчика чеснока 1

небольшой пучок петрушки

перец по вкусу 2 ст.

л. оливкового масла 2 ст.

л. лукового или чесночного ликера 4 больших

ломтика хлеба (толщиной 2–3 см – около 1 дюйма)

Смешайте в миксере икру тунца, 1 зубчик чеснока, петрушку, перец, оливковое масло и ликер.

Поджарьте ломтики хлеба.

Очистите два оставшихся зубчика чеснока и энергично натрите ими поджаренный хлеб.

Намажьте хлеб кремом из икры тунца.

Подавать теплым.

ВАНИЛЬНЫЙ РОСОЛИО

Ингредиенты:

1 литр спирта 95°

10 стручков ванили

1 ½ литра воды

4 ½ стакана сахара

Нарежьте стручки ванили на небольшие кусочки.

Положите ваниль и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 2 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Оставьте на 1 месяц.

Положите ломтик тыквенного хлеба на тарелку и щедро посыпьте его ванильным розолио.

Холодный кофе по-итальянски:

Для 1 порции: смешайте две чашки сладкого эспрессо с большим количеством льда, добавьте 2 чайные ложки ванильного розе, встряхните и перелейте в высокий стакан без льда.

ТЫКВЕННЫЙ ХЛЕБ

(Типичный торт региона Эмилия-Романья)

Ингредиенты:

7 унций мякоти тыквы $\frac{1}{4}$

литра воды

2 $\frac{1}{4}$ стакана муки 1

пакетик активных сухих дрожжей 7 ст.

л. сахара 2 ч. л.

соли $\frac{1}{4}$

стакана оливкового

масла 1 взбитое

яйцо горсть кедровых орешков

Мякоть тыквы нарежьте небольшими кусочками и отварите в подсоленной воде в течение 10 минут.

Дайте остыть и измельчите в блендере.

Положите муку, дрожжи, сахар, соль, масло и тыкву в большую миску.

Тщательно перемешайте вилкой.

Вымешивайте тесто не менее 10 минут.

Оставьте тесто подниматься в теплом месте на 2 часа, накрыв влажным хлопчатобумажным полотенцем.

Вымешивайте тесто еще 1–2 минуты и сделайте из него 2 булочки длиной около 16 дюймов.

Сплетите две косички и выложите сплетенное тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Дайте тесту подняться еще полчаса.

Смажьте плетеное тесто взбитым яйцом и посыпьте хвойными листьями.
орехи.

Поместите форму для выпечки в предварительно разогретую до 180 °C духовку и выпекайте
тыквенный хлеб в течение 40 минут.

Дайте остыть перед подачей на стол.





СЛИВОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ



АРАНЧЕЛЛО, ЛИМОНЧЕЛЛО И МАНДАРИНЕТОВЫЕ КРЕМОВЫЕ ЛИКЕРЫ

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1/2 литра молока

1 литр свежих сливок

8 апельсинов

1 палочка корицы

6 1/2 стакана коричневого сахара

Очистите апельсины с помощью терки для цедры или овощечистки, чтобы на цедре не осталось белых следов.

Положите цедру апельсина, корицу и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 2 недели в холодном и темном месте.

Фильтр.

Вскипятите молоко и свежие сливки с коричневым сахаром до тех пор, пока сахар не растворится.

Дайте остыть и процедите.

Добавьте в спирт и дайте постоять 2 недели.

Подавать охлажденным.

Чтобы получить ликер «Лимончелло-сливки», замените апельсиновую цедру цедрой 12 лимонов, а вместо палочки корицы используйте стручок ванили.

Чтобы получить ликер «Мандаринетто-сливки», замените апельсиновую цедру 12 мандариновыми цедрами (6 спелых и 6 зеленых) и используйте только половину палочки корицы, гвоздику и щепотку тертого мускатного ореха.

Пирожные с грецкими орехами и мандаринами

Ингредиенты:

1 стакан очищенных грецких орехов (для выпечки) 10

ст. л. сахара 3 ст.

л. яичных белков тертая

цедра двух мандаринов ¼ стакана очищенных

грецких орехов (для украшения)

Измельчите грецкие орехи в кухонном комбайне до состояния муки грубого помола.

Положите ореховую муку в миску, добавьте сахар, тертую цедру мандарина и яичный белок.

Смешайте, чтобы получилась однородная смесь.

Сформируйте из теста 20 шариков и украсьте их кусочком грецкого ореха.

Выложите их в форму для выпечки, застеленную бумагой для выпечки.

Оставьте на ночь в холодильнике.

Выпекайте печенье в предварительно разогретой до 180°C духовке в течение 10–15 минут.

ЛИКЕР ИЗ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

1 чашка кофейных зерен, 3

ядра миндаля (содержатся в косточках абрикосов или персиков), 3 1/4 стакана
сахара, 1

литр воды

Положите кофейные зерна, ядра миндаля и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 месяца.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца перед подачей на стол.

Affogato al Caffè (кофейное мороженое в итальянском стиле):

Приготовьте мороженое из 1 стакана молока, 1 стакана свежих сливок, 1 1/2 стакана ликера Saint John Nocino (ореховый ликер), 10 ст. л. коричневого сахара и 10 ст. л. ореховой муки.

Положите три шарика мороженого один на другой в высокий стакан.

Налейте сладкий эспрессо на лед.
сливки.

Наполните стакан 1 частью ликера Coffee Beans, 1 частью Saint John Nocino и 1 частью свежих сливок.

Сверху взбитые сливки.

сливки.

Подавайте с длинной ложкой для мороженого и соломинкой.

БИАНЧЕДДУС

(Типичные сардинские безе)

Ингредиенты (примерно на 40 бианчедду):

3 яичных белка 1

½ стакана сахара

несколько капель лимонного сока

1 ½ стакана нарезанного миндаля

Взбивайте яичные белки с сахаром деревянной ложкой в течение 15 минут.

Взбейте яичные белки, добавив несколько капель лимонного сока, до образования устойчивых пиков.

Добавьте нарезанный миндаль и тщательно перемешайте.

С помощью двух ложек сформируйте из смеси 40 небольших кучек и выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Разогрейте духовку до 160°C.

Выпекайте бианчеддус около 20 минут.

Не открывайте духовку во время приготовления пищи.

Выключите духовку и подождите, пока она полностью остынет.

Опять же, не открывайте духовку.

Бианчеддус должен оставаться полностью белым.

Достаньте печенье из духовки, аккуратно снимите с бумаги для выпечки и дайте остыть.

Кофейный ликер

Ингредиенты:

1 литр крепкого кофе, 4 ½ стакана

сахара, 2 ½ стакана чистого

спирта крепостью 95°, 1 стручок ванили.

1 большая щепотка какао-порошка

Поскольку это итальянский ликер, мы используем кофе, приготовленный в моке — итальянской кофейнике.

Если у вас его нет, приготовьте максимально крепкий кофе из кофе, подходящего для эспрессо.

Положите стручок ванили и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и крепкого кофе.

Профильтруйте алкоголь и добавьте сироп и какао.

Разлить по бутылкам и дать постоять 2 месяца.

Подавать охлажденным.

Кофе в стиле Валле-д'Аоста (6-8 порций):

Смешайте 4 чашки горячего кофе, ¼ чашки ликера «Дженеппи» (полынный ликер), 2 чашки белой граппы, 1 чашку кофейного ликера, 4 гвоздики, 8 чайных ложек сахара и вылейте в миску на 2 апельсиновые цедры.

Подавать горячим.

Этот кофе традиционно подают в Гролле.

Гролла — это закрытый деревянный бокал для вина с четырьмя-двенадцатью носиками.

Это своего рода «Кубок дружбы», и каждый друг по очереди пьет из своего носика, пока не закончится алкогольный кофе.

ПЛИТКИ ПЕЧЕНЬЯ

(Типичное печенье Валле-д'Аоста)

Ингредиенты:

Для печенья

1/3 стакана рубленого миндаля 1/3
стакана рубленого фундука 3 яичных
белка щепотка
соли 3 ст. л. муки 3
ст. л. масла 10
ст. л. сахара 1 ч.
л. ванильного
экстракта

Для «Фиокки» (снега из свежих сливок и ликера) 1/2 литра свежих
сливок

3 ст. л. сахара 3-4 ст.
л. граппы (или амаретто, или каштанового ликера)

Измельчите фундук и миндаль.

Взбейте яичные белки со щепоткой соли до образования густой пены.

Растопите масло.

Положите все ингредиенты в миску и тщательно перемешайте.

Выложите смесь чайными ложками на противень, покрытый бумагой для выпечки, на большом расстоянии друг от друга. Распределите смесь обратной стороной ложки, чтобы сформировать приплюснутые диски.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекать 10–15 минут.

Давайте остынем.

Приготовьте фиокку: взбейте сливки с сахаром и ликером до образования густой массы.

Подавайте печенье «Плитка» с фиоккой.

СВЕЖЕСЛИВАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

1 литр свежих сливок

10 ст.л. сахара 2

гвоздики

1 стручок ванили (или палочка корицы)

Растворите сахар в свежих сливках.

Положите сливки, специи и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на неделю.

Фильтр и бутылка.

Хранить в холодильнике.

Подавать охлажденным.

Ломбардские скотоводы и молочники традиционно подписывали контракты на поставку молока в день Святого Георгия (23 апреля).

В ходе переговоров молочники предложили Пану де Мей печенье и чашка свежих сливок, чтобы обмакивать печенье.

Так почему бы не окунуть наш Pan de

А как насчет этой чудесной граппы Fresh Cream?

ПАН ДЕ МЕЙ

(Типичное ломбардийское печенье)

Ингредиенты:

10 ст. л. масла 3

яйца 1

ч. л. ванильного экстракта

10 ст. л. сахара 1

щепотка соли 1

стакан муки $\frac{3}{4}$

стакана кукурузной муки (среднего

помола) $\frac{3}{4}$ стакана кукурузной муки

(грубого помола) 1 пакетик

разрыхлителя 5-6 свежих цветков бузины

сахарная пудра

Встряхните каждую головку бузины, чтобы избавиться от насекомых, и быстро промойте ее под проточной водой.

Дайте им высохнуть.

Растопите масло в кастрюле.

Дайте остыть.

В большой миске взбейте яйца, сахар и ваниль до получения кремообразной консистенции.

Добавьте масло и щепотку соли, перемешайте смесь.

Смешайте 3 вида муки и разрыхлитель.

Медленно добавляйте муку в смесь в миске, энергично помешивая, чтобы избежать образования комков.

Добавьте лепестки трех цветков бузины и тщательно перемешайте.

Вымешивайте тесто в течение пары минут, а затем сформируйте шарики размером примерно 2 ½ дюйма.
унция.

Разомните шарики, чтобы получить большое печенье диаметром 8–10 см (3–4 дюйма).

Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Посыпьте печенье оставшимися цветами бузины (используйте маленькие цветки) и сахарной пудрой.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 180°C в течение 20 минут.

ЛИКЕР ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА

Ингредиенты:

7 унций отбеленного фундука

1/2 литра 95° спирта

2 ½ стакана молока 1

стакан свежих сливок 2 ¼

стакана сахара 1

стручок ванили

Мелко порубите фундук.

Положите измельченные лесные орехи и спирт в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 1 месяц в темном месте, время от времени встряхивая.

Профильтруйте спирт.

Кипятите молоко, свежие сливки, сахар и стручки ванили в течение 10 минут.

Дайте остыть и добавьте алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 недели.

Налейте в высокий бокал 1 часть орехового ликера, 1 часть фисташкового ликера, 1 часть ликера Амаретто и 3 части мандаринового сока со льдом.

Взболтайте 2 части ликера Hazelnut Cream, 2 части шотландского виски и 1 часть вишневой ратафии.

Подавайте в бокале для мартини с засахаренной вишенкой.

Печенье «Кантуччини» по-тоскански

Ингредиенты:

10 унций миндаля с кожурой

2 1/4 стакана сахара, 2 ст.

л. меда, 2 яйца,

1 ч. л.

ванильного экстракта, 2 1/4

стакана муки, 1 ч. л.

разрыхлителя, соль

Обжарьте миндаль в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °C в течение нескольких минут.

Крупно порубите их: из каждого миндаля должно получиться не более 2–3 кусочков.

Взбейте яичные белки с небольшой щепоткой соли.

Взбейте желтки с сахаром, медом и ванильным экстрактом.

Очень осторожно перемешайте яичные белки и желтки.

На разделочную доску насыпьте муку, разрыхлитель и щепотку соли.

Добавляйте яйца по одной столовой ложке за раз и вымешивайте, пока тесто не станет плотным и однородным.

Сделайте из теста 2 или 3 цилиндра диаметром 7–8 см (около 3 дюймов).

Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Слегка сожмите цилиндры, чтобы их ширина составила около 10 см (4 дюйма).

Поставьте в предварительно разогретую до 170°C духовку и готовьте 15 минут.

Достаньте их из духовки и сразу же нарежьте ломтиками толщиной 1 см (0,5 дюйма).

Уменьшите температуру духовки до 150°C и поджаривайте печенье в течение 25 минут.

Оставьте печенье на 24 часа.

ЛИКЕР ИЗ КУРИНОГО МОЛОКА

Ингредиенты:

1 1/4 стакана спирта 95°
1 литр молока
4 1/2 стакана сахара
1 стручок ванили
8 яичных
желтков 1 стакан вина Марсала

Вскипятите молоко с ванилью и сахаром.

Давайте остынем.

Взбейте яичные желтки.

Понемногу вливайте молоко во взбитые желтки, помешивая.

Взбивайте смесь до тех пор, пока молоко и яйца хорошо не перемешаются.

Добавьте вино Марсала и алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 дня.

Нарежьте 1 яблоко, 1 грушу и 1 банан на небольшие кусочки.

Положите 2 столовые ложки фруктов в большой стакан и залейте их 2 частями ликера «Куриное молоко», 1 частью золотого рома и 1 частью айровой ратафии.

Не перемешивайте.

Взболтайте 2 части ликера «Куриное молоко» и 1 часть граппы «Шалфей».

Подавайте в коктейльном бокале, украсив веточкой шалфея.

ПЕЧЕНЬЕ С КАЧИО И ПЕППЕРОНИ

(Типичное печенье с сыром пекорино и перцем Лацио)

Ингредиенты:

2 1/2 стакана муки

1 1/4 стакана масла 1

стакан тертого сыра пекорино романо 1 щепотка соли

9 яичных желтков

небольшая

горсть перца 1 яичный белок

Достаньте масло из холодильника.

Крупно разотрите перец в ступке.

Смешайте муку и тертый сыр пекорино романо на разделочной доске.

Добавьте размягченное масло, молотый перец, щепотку соли и желтки.

Быстро замесить тесто.

Положите тесто в полиэтиленовую пленку и оставьте на 24 часа в холодильнике.

Раскатайте тесто толщиной около 5 мм (0,2 дюйма).

Вырежьте печенье с помощью формочки для печенья.

Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки, и поставьте в холодильник на час.

Разогрейте духовку до 180°C.

Выпекайте печенье до тех пор, пока оно не станет золотистого цвета (от 10 до 20 минут, в зависимости от духовки).

МЕДОВАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы 3 ½ ст.

л. меда 2 г палочки

корицы 3 гвоздики

цедра 1 лимона (только желтая часть)

Положите специи и половину граппы в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу и дайте постоять 2 недели.

Положите две столовые ложки малины и столовую ложку меда в большой стакан.

Взболтайте 2 части медовой граппы, 1 часть малиновой ратафии, 4 части малинового сока и полейте им фрукты.

Вскипятите 4 части виноградного сока с 1 столовой ложкой меда на порцию.

Дайте остыть и перелейте в большой стакан со льдом.

Добавьте 1 часть медовой граппы, 1 часть виноградной ратафии и

помещать.

Мак еакутонагр ап е , Окуните в мед и украсьте им бокал.

СЕАДАС

(Типичные сардинские пирожные с сыром и медом)

Ингредиенты:

2 1/4 фунта свежего сыра пекорино сардо

1 фунт муки из твердых сортов пшеницы

3 яйца,

щепотка соли, 4 ст.

л. свежего свиного сала (или 4 1/2 ст. л. сливочного масла),

цедра двух апельсинов (только оранжевая часть), 1-2 яичных

белка, 1 литр

оливкового масла

мед (лучше земляничный мед)

Сыр должен быть очень свежим и жирным.

Замесите тесто из муки с яйцами, щепоткой соли, столовой ложкой воды и салом.

Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет мягким и эластичным.

Оставьте на полчаса.

Натрите сыр на терке и смешайте с тертой цедрой апельсина.

Раскатайте тесто (толщиной около 3–5 мм – 0,2 дюйма) и вырежьте кружочки размером около 12–13 см (диаметром около 5 дюймов).

На половину кружочков теста положите 1–1,5 столовые ложки сыра.

Смажьте края кружочков теста взбитым яичным белком и накройте другим кружочком теста.

Прижмите шов, чтобы запечатать его.

Обжарьте сеадас на горячем оливковом масле в течение 1–2 минут, пока они не станут слегка золотистыми.

Выложите их на бумажные полотенца, чтобы дать стечь лишнему жиру.

Растворите мед на водяной бане.

Полейте сеадас большим количеством меда и сразу же подавайте.

ЛИКЕР С ДЫННЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты:

3 1/2 стакана спирта крепостью 95°,
1 стакан водки, 3
стакана мякоти дыни канталупа, сок одного
лимона, 7 унций сахара (для
дыни), 1 литр свежих сливок, 1/2 ч. л.
ванильного экстракта, цедра 1
лимона (только желтая часть), 1
1/2 стакана воды, 2 1/2 стакана сахара (для сиропа)

Нарежьте дыню очень маленькими кусочками, положите их в миску с 7 унциями сахара и соком лимона.

Дайте настояться в холодильнике в течение 1 дня.

Разомните мякоть вилкой.

Положите мякоть дыни, цедру лимона, ваниль и спирт в герметичную банку.

Оставьте на неделю на солнце, встряхивая каждый день.

Приготовьте сироп из воды и сахара, дайте ему остыть, добавьте свежие сливки и снова прокипятите в течение 1 минуты.

Дайте остыть, добавьте водку и поместите все в герметичную банку вместе с алкоголем и дыней.

Оставьте на неделю замачиваться в темноте, помешивая каждый день.

Фильтр и бутылка.

Хранить в холодильнике. Перед использованием взбалтывать.

Замените дыню арбузом, а ваниль — экстрактом жасмина (или порошком корицы), чтобы получить арбузный крем-ликер.

ДЫНЯ ГРАНИТА

(Типичный сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

2 1/4 стакана мякоти дыни 1

1/4 стакана воды 10

ст. л. сахара

листья мяты

Дынный крем-ликер

Приготовьте сироп из воды и сахара.

Давайте остынем.

Измельчите мякоть дыни в блендере.

Смешайте в миске измельченную дыню и сироп.

Поставьте миску в морозилку на 3–4 часа, помешивая граниту каждые 20–30 минут.

Если вы забудете перемешать, то получите кусок льда.

Не волнуйтесь: измельчите дынный лед в миксере, чтобы снова получить граниту.

Разлейте дынную граниту по большим стаканам.

Полейте граниту дынно-сливочным ликером и украсьте листиками мяты.

Ликер «Тещино молоко»

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 литр молока

4 ½ стакана сахара 1

палочка корицы

1 лимон

Вскипятите молоко с сахаром и корицей.

Давайте остынем.

Очистите лимон от кожуры и белого внутреннего слоя, который имеет горький вкус.

Нарежьте лимон кубиками.

Положите молоко, лимон и спирт в герметичную банку.

Оставьте на месяц в сухом прохладном месте, периодически встряхивая.

Фильтр.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять неделю.

Взболтайте 2 части ликера «Тещино молоко», 1 часть Лимончелло и 2 части лимонного сока.

Перелейте в стакан с колотым льдом.

Также можно использовать Arancello и апельсиновый сок или Mandarinetto и мандариновый сок.

Украсьте цедрой цитрусовых и листиками мяты.

Мадлен со вкусом ликера

Ингредиенты:

1 яйцо

1 яичный белок

7 ст. л. сахара

щепотка соли 3-5

ст. л. свежей граппы со сливками или тещинового молока или

Ликер Амаретто 1

чайная ложка экстракта сладкого миндаля

7 столовых ложек

муки 1 чайная ложка разрыхлителя

3 ½ столовых ложки

масла сахарная пудра

Растопить масло.

Взбейте яйцо, яичные белки, сахар, ликер, растопленное масло и миндальный экстракт.

Добавьте муку и разрыхлитель и тщательно перемешайте.

Разогрейте духовку до 170°C.

Используйте силиконовые формочки для печенья «Мадлен» среднего размера.

Заполните форму тестом примерно на три четверти.

Выпекайте мадленки 15–20 минут или пока они не станут слегка золотистыми.

Достаньте из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Пряный шоколадный ликер

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

1 $\frac{3}{4}$ стакана несладкого какао-порошка 6 $\frac{1}{2}$ стакана

коричневого сахара 1 стручок ванили

1 палочка корицы

5 семян кардамона

1 зубчик

1/2 литра молока

1/2 литра свежих сливок

Измельчите специи в ступке.

Положите в кастрюлю молоко, свежие сливки, коричневый сахар и специи.

Доведите до кипения и добавляйте по чайной ложке просеянный какао-порошок, помешивая.

Дайте остыть и процедите.

Положите в бутылку со спиртом.

Оставьте на 1 месяц.

Вскипятите чашку миндального молока с 3 измельченными семенами кардамона и 2 столовыми ложками сахара в течение 5 минут.

Позволять

прохладный.

Налейте в большой стакан со льдом 2 части ароматизированного миндального молока, 2 частипряного шоколадного ликера, 1 часть рома, 3 части грушевого сока и перемешайте.

Смешайте в высоком стакане 1 порцию горячего сладкого эспрессо, такое же количествопряного шоколадного ликера и 2 капли мятного экстракта.

Украсьте листьями мяты и подавайте горячим.

ШОКОЛАД КУНЕС

(Типичный шоколад Пьемонта)

Ингредиенты:

1 1/3 стакана засахаренных каштанов (или засахаренных каштанов) 5 1/2
ст. л. несладкого какао-порошка 2 ст. л. сахарной
пудры 6-8 ст. л.
каштанового ликера (или рома) 1 фунт темного
шоколада
несладкий какао-порошок (для украшения)

Процедите засахаренные каштаны.

В миске смешайте засахаренные каштаны, какао, сахар и ликер.

Дайте крему немного застыть в холодильнике.

Скатайте маленькие шарики размером с грецкий орех.

Положите шарики обратно в холодильник на 1 час.

Растопите темный шоколад на водяной бане.

Дайте остыть в течение нескольких минут, пока масса не станет кремообразной.

Обваляйте маленькие шарики в растопленном шоколаде и выложите их на бумагу для выпечки.

Давайте остынем.

Положите в тарелку несладкий какао-порошок.

Раскатайте по нему шоколадные конфеты «Cuneesi».

Хранить в холодильнике.

КЛУБНИЧНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

4 1/2 стакана клубники (или лесной земляники для лучшего результата) 1/2 литра спирта 95°

1 чайная ложка ванильного экстракта

1/2 литра молока

1/2 литра свежих сливок

3 1/2 стакана сахара

Вымойте и высушите клубнику.

Удаляйте плодоножку только после этой операции, иначе вода попадет в плоды.

Нарежьте клубнику небольшими кусочками.

Положите их, ваниль и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 10 дней.

Процедите и положите клубнику вместе с молоком, свежими сливками и сахаром в кастрюлю.

Кипятите на медленном огне около 10 минут, помешивая.

Дайте остыть и процедите, тщательно выжав сок клубники в сливки.

Добавьте клубничный крем в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 неделю.

Положите в десертную чашку 2 столовые ложки земляники, 2 столовые ложки ежевики и 2 чайные ложки сахара и перемешайте.

Взболтайте 2 части ликера «Клубничный крем», 1 часть ликера «Аранчелло» и 1 часть ликера «Амаретто» и полейте фрукты.

Украсьте взбитыми сливками.

Взболтайте 2 части ликера Strawberry Cream, 1 часть Red Roses Rosolio и 1 часть водки.

Подавайте в замороженном бокале для мартини.

ФОНДЮ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КЛУБНИКА

Ингредиенты:

1 чашка свежих сливок

2 чашки измельченного белого шоколада

1 ч. л. ванильного экстракта

1 щепотка корицы 3-5 ст. л.

клубничного крема или ликера со сливками из белого шоколада клубника

Положите свежие сливки и белый шоколад в кастрюлю.

Готовьте на водяной бане, пока шоколад не растает.

Добавьте ванильный экстракт, корицу и ликер, помешивая.

Оставьте кастрюлю на водяной бане на очень слабом огне, окуните клубнику в шоколадное фондю.

Выложите клубнику на бумагу для выпечки и дайте остыть в холодильнике в течение часа.

ЛИКЕР VOV (ЗАБАЙОН)

Ингредиенты:

1/2 литра 95° спирта

1/2 литра коньяка, 1 1/4

стакана молока, 1/4

литра сухого вина Марсала, 10 яичных

желтков, 1 3/4

стакана сахарной пудры, 1/2 ч.

л. ванильного экстракта

Вино Марсала можно заменить вином Москато д'Асти.

Положите желтки 10 яиц в миску с сахаром и ванильным экстрактом.

Перемешивайте венчиком, пока смесь не станет густой и однородной.

Постепенно добавляйте коньяк и марсалу, помешивая венчиком, и в конце добавьте молоко.

Положите миску на водяную баню.

Вода на водяной бане должна быть слегка теплее, но ни в коем случае не кипеть, чтобы яйца не сварились слишком сильно и не испортили сабайон.

Готовьте крем, постоянно помешивая, не менее 10 минут, пока он не загустеет.

Бутылка.

Этот крем следует хранить в холодильнике не более месяца.

Подавать горячим или холодным.

Ликер Vov (или Zabaione) был изобретен около 1840 года кондитером Джаном Баттиста Пецциолем в Падуе, городе недалеко от Венеции.

«Вов» (множественное число «вови») на местном диалекте означает яйца.

В оригинальном рецепте использовалось Москато д'Асти (сладкое вино из Пьемонта), но в настоящее время его готовят с использованием вина Марсала.

ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ (LADYFINGER) ПЕЧЕНЬЕ)

(Типичное пьемонтское печенье, обычно подается с сабайоном)

Ингредиенты:

4 яйца,
щепотка соли, 1
1/2 ст. л. сахарной пудры (для теста), 5 1/2
ст. л. сахара (для теста), 7 ст. л. муки,
1/2 ч. л.
ванильного экстракта,
сахарная пудра (для украшения),
сахар (для украшения)

Взбейте яичные белки со щепоткой соли и 1 1/2 ст. л. сахарной пудры до образования устойчивых пиков.

В другой миске взбейте яичные желтки с 5 1/2 ст. л. сахара до образования легкой пены.

Смешайте муку и ваниль со смесью яичных желтков и сахара, размешивая вилкой, чтобы не было комков.

Добавьте яичные белки, аккуратно перемешивая лопаткой.

Переложите смесь в кондитерский мешок с гладкой насадкой и диаметром около 1 см (0,5 дюйма).

Выдавите палочки длиной и шириной 10 см (4 дюйма) из формы для выпечки, застеленной бумагой для выпечки.

Обильно посыпьте сахаром и сахарной пудрой.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекайте печенье 20 минут.

По истечении этого времени выключите духовку, приоткройте ее и дайте савоярди подсохнуть в течение 5 минут.

Достаньте из духовки, аккуратно снимите печенье с бумаги для выпечки и дайте остыть.

ЛИКЕР ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА И КРЕМА

Ингредиенты:

? 1 фунт белого шоколада

? 1/2 литра молока

? 1 литр свежих сливок

? 2 1/2 стакана сгущенного молока? 3 стакана спирта
крепостью 95°

Измельчите белый шоколад в кастрюле, добавьте молоко и растопите на низкой температуре.

Не доводите до кипения, иначе шоколад приобретет горький привкус.

Добавьте сгущенное молоко и свежие сливки, тщательно перемешивая.

Варите 8 минут, не доводя до кипения, осторожно помешивая.

Дайте остыть, добавьте спирт, профильтруйте и разлейте по бутылкам.

Этот крем следует хранить в холодильнике не более 2 месяцев.

Перед подачей встряхните.

Налейте в высокий стакан 2 части ликера «Белый шоколадный крем», 1 часть ликера «Фисташки», 2 части белого рома и перемешайте.

Налейте в высокий бокал 1 столовую ложку сгущенного молока, 1 часть ликера «Белый шоколадный крем», 2 части ликера «Каштановый», 1 часть коньяка и тщательно размешайте.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД И Трюфели с сыром маскарпоне

Ингредиенты (на 20 трюфелей):

12 Савоярди (печенье «Дамские пальчики») 3 ½

унции белого шоколада

3 1/2 ст. л. сливочного

масла 5-6 ст. л. ликера «Белый шоколадный крем» 1/2

стакана сыра «Маскарпоне»

неподслащенный какао-порошок

Печенье Савоярди мелко измельчить до состояния муки.

Растопите белый шоколад и масло на водяной бане.

В миске смешайте савоярди, растопленный шоколад, ликер и сыр маскарпоне.

Тщательно перемешайте деревянной ложкой.

Оставьте в холодильнике минимум на 3 часа.

Сделайте из смеси 20 маленьких шариков.

Положите какао-порошок в тарелку.

Скатайте на нем маленькие шарики.

Хранить в холодильнике.





Овощные ликеры



Миртовый ликер

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

2 ½ стакана спелых ягод мирта 1

литр воды

2 ½ стакана сахара

Сбор ягод мирта, когда они созревают, в период с ноября по январь.

Они должны быть черными и не слишком твердыми.

Положите ягоды мирта и спирт в герметичную банку.

Оставьте настаиваться в прохладном темном месте на 40 дней.

Фильтр.

Аккуратно отожмите ягоды и добавьте их жидкость в спирт.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в спирт и дайте постоять 1–2 месяца.

Миртовый ликер — самый традиционный сардинский ликер.

Его используют как дижестив и в коктейлях.

Взболтайте 1 часть ликера «Миртл», 1 часть «Кампари» и 1 часть водки.

Перелейте в бокал для martinis и украсьте долькой апельсина.

Положите в стакан 3 столовые ложки колотого льда и 2–3 листочка мяты, добавьте 1 столовую ложку мятного сиропа, наполните стакан миртовым ликером и перемешайте.

Налейте 1 часть миртового ликера в замороженный бокал и аккуратно добавьте 5 частей шампанского.

ДАМСКИЕ ПОЦЕЛУИ

(Типичное пьемонтское печенье)

Ингредиенты (на 15 печений):

½ стакана миндаля или фундука ½

стакана сахара

тертая цедра апельсина (только оранжевая часть) ½ стакана

муки 1 желток 3

½ ст. л.

масла 2 унции темного

шоколада

3-4 ст. л. апельсинового кремового ликера или кофейного ликера

Достаньте масло из холодильника.

Смешайте миндаль (или фундук) с сахаром в миксере.

Выложите смесь в миску.

Добавьте цедру апельсина, муку, желток и размягченное масло.

Замесить тесто.

Скатайте 30 маленьких шариков и выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки, слегка прижав шарики.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выпекайте печенье около 10 минут или пока оно не приобретет золотистый оттенок.

Достаньте печенье из духовки и дайте ему остыть на противне, не прикасаясь к нему.

Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновой печи.

Добавьте ликер и тщательно перемешайте.

Намажьте плоскую часть 15 печений слоем шоколадного крема.

Накройте еще одним печеньем, чтобы получился сэндвич.

Перед подачей дайте Baci di Dama остыть в течение получаса.

Ликер с розмарином

Ингредиенты:

2 ст. л. листьев розмарина ½ унции

лимонной цедры (только желтая часть) 1 ¼ стакана

95° спирта 1 литр сухого белого

вина

Положите листья розмарина, цедру лимона и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели, встряхивая один раз в день.

Фильтр.

Добавьте белое вино, разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 неделю.

Смешайте 1 часть розмаринового ликера, 1 часть каштанового ликера и 1 столовую ложку меда на порцию.

Перелейте в большой стакан со льдом и украсьте веточкой розмарина.

Налейте в высокий стакан 2 части розмаринового ликера, 1 часть водки и 1 часть лимонного сока со льдом.

Перемешайте и украсьте

лимонная цедра.

КАСТАНЬЯЧЧО

(Типичный тосканский каштановый пирог)

Ингредиенты:

1 стакан каштановой муки, 3

столовые ложки оливкового

масла, 1 чайная ложка

соли, 1 стакан

молока, 3 1/2 столовых ложки кедровых орешков (для

Кастаньяччо), 1 горсть изюма.

Каштановый ликер 3 1/2

ст. л. кедровых орешков (для украшения)

Розмари

Замочите изюм в ликере на полчаса, затем отожмите жидкость.

В большую миску положите каштановую муку, 1 столовую ложку оливкового масла и соль.

Медленно добавляйте молоко, помешивая столовой ложкой, чтобы не было комков.

Если тесто будет слишком трудно размешивать, добавьте еще немного молока.

Добавьте 3 1/2 столовых ложки кедровых орешков.

Разогрейте духовку до 180°C.

Вылейте тесто в несиликоновую форму.

Тесто должно быть толщиной 1 см (0,5 дюйма) или меньше.

Посыпьте 3 1/2 столовыми ложками кедровых орешков и большим количеством листьев розмарина.

Налейте на поверхность кастаньяччо 2 столовые ложки оливкового масла.

Выпекать 30–40 минут.

На поверхности Кастаньяччо должно быть много маленьких трещин.

Подавать холодным.

ШАЛФЕЙНАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 6 ст. л.

меда, 3 веточки

свежего шалфея.

Положите шалфей и половину граппы в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу, разлейте по бутылкам и дайте постоять в течение месяца.

Поместите 1 часть граппы из шалфея и 1 часть граппы из шиповника в шейкер.

Насыпьте в шейкер цедру лимона и встряхните.

Налейте в высокий стакан со льдом.

Смешайте 1 часть шалфейной граппы, 2 части медовой граппы и 4 части апельсинового сока.

Перелейте в большой стакан с колотым льдом и украсьте апельсиновой цедрой.

ПЕЧЕНЬЕ С ШАЛФЕЕМ

(Типичный рецепт Базиликаты)

Ингредиенты:

1 пучок шалфея 2

1/4 стакана муки 1

пакетик разрыхлителя 1 чайная

ложка соли 1/2 стакана

масла 1 стакан

молока

Измельчите листья шалфея.

Растопите масло.

В большой миске смешайте муку, разрыхлитель, соль, листья шалфея и растопленное масло.

Медленно добавляйте молоко, помешивая.

Раскатайте тесто толщиной 1 см (0,5 дюйма).

Вырежьте круглые фигурки с помощью формочки для печенья или стакана.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекайте печенье с шалфеем около 12 минут.

БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

80 листьев базилика

1 литр спирта 95°

3 ½ стакана сахара 1 литр
воды

Вымойте и высушите 80 листьев базилика.

Положите их вместе со спиртом в герметичную банку и
оставьте на 8 дней.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Оставьте на 15 дней.

Подавать охлажденным.

Взболтайте 1 часть базиликового ликера и 1 часть лимончелло.

Налейте в замороженный бокал для martinis со льдом.

На 1 порцию: измельчите в ступке 6 кубиков льда, 6 листьев базилика, цедру лайма и 2 чайные ложки
коричневого сахара.

Положите лед в большой стакан и налейте 2 части
базиликового ликера, 1 часть рома и немного сока лайма.

Перемешайте и украсьте веточкой базилика.

Смешайте 2 части водки, 4 части томатного сока, 1 часть базиликового ликера и немного лимонного сока.

Разлейте по льду и украсьте веточкой базилика.

Мороженое с базиликом (сладкое или соленое)

Сладкое мороженое:

Ингредиенты:

½ стакана сахара,
2 ст. л. листьев базилика,
2 яичных
желтка, 1 ½ стакана свежих
сливок, 2 стакана
молока, щепотка соли.

Листья базилика мелко нарезать.

В большой миске взбейте желтки с сахаром и щепоткой соли.

Медленно добавляйте молоко и свежие сливки, осторожно помешивая.

Добавьте измельченный базилик и тщательно перемешайте.

Поместите в мороженицу на 45 минут (или следуйте инструкциям к вашей мороженице).

Выложите базиликовое мороженое в 4 десертные формочки, сбрызните базиликовым ликером и украсьте листьями базилика и взбитыми сливками.

Соленое мороженое:

Ингредиенты:

1 1/4 стакана цельного
молока, 3 1/2 ст. л. листьев
базилика, 5 1/2 ст. л. тертого сыра
пармезан,
щепотка соли, 1 стакан свежих сливок.

2 ст. л. оливкового масла 3

ст. л. кедровых орешков

Вскипятите молоко, снимите с огня и добавьте сыр пармезан, около 1/3 листьев базилика и щепотку соли. Перемешивайте в течение 1–2 минут и дайте остыть.

Профильтруйте молоко.

В миксере смешайте холодное молоко, оставшийся базилик, свежие сливки и масло.

Положите базиликовый крем и кедровые орехи в мороженицу на 45 минут (или следуйте инструкциям к вашей мороженице).

Выложите базиликовое мороженое в 4 десертные формочки, сбрызните базиликовым ликером и украсьте листьями базилика и чипсами из сыра пармезан.

Морковный ликер

Ингредиенты:

12 морковок

1 стручок ванили

7 ст. л. семян моркови 2 ½

стакана сахара 1 литр

спирта 95°

3/4 литра воды

Очистите и вымойте морковь.

Положите морковь и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели.

Добавьте стручок ванили и семена. Оставьте замачиваться еще на неделю.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в спирт и дайте постоять 1–2 недели.

Положите кусочек морковно-грушевого пирога на тарелку и щедро полейте морковным ликером или ликером Амаретто.

Взболтайте 1 часть морковного ликера и 2 части ликера амаретто.

Подавать в стакане хайбол без льда.

Взболтайте 1 часть морковного ликера, 1 часть абрикосовой ратафии (или 3 части абрикосового сока) и 1 часть водки.

По

Налейте в большой стакан со льдом.

Смешайте 1 часть морковного ликера, 1 часть рома и 4 части яблочного сока в высоком стакане.

Морковно-грушевый пирог

Ингредиенты:

3 ½ унции груш

Морковный ликер или грушевая граппа

2 унции моркови

3 яйца,

7 ст. л. сахара, 2 ст.

л. муки, 5 1/2 ст.

л. миндальной муки, 2 ст. л.

кукурузного крахмала,

щепотка соли,

щепотка мускатного ореха,

щепотка молотой гвоздики

Очистите груши и нарежьте их соломкой.

Выложите полоски груш на тарелку и полейте ликером.

Оставьте на 15 минут.

Морковь очистите, вымойте, обсушите и натрите на терке.

В большой миске взбейте яйца с сахаром.

Добавьте муку, миндальную муку, кукурузный крахмал, щепотку соли, специи, тертую морковь и груши.

Разогрейте духовку до 170°C.

Вылейте тесто в круглую силиконовую форму для выпечки (диаметр: 26 см или 10 дюймов).

Выпекайте пирог 30 минут.

Грибные ликеры

Ингредиенты:

1 стакан свежих шляпок белых грибов 1/2 литра

95° спирта

1 стакан сахара 1

стакан воды 2

стакана сухого белого вина

Тщательно очистите грибы влажной тканью.

Разрежьте их на кусочки.

Положите белые грибы и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 40 дней, ежедневно встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из воды и сахара.

Добавьте в алкоголь сироп и белое вино.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 недели.

Смешайте 1 часть ликера «Белые грибы», 3 части вермута и 1 часть сухого джина.

Подавайте в замороженном бокале для мартини.

Взболтайте 1 часть ликера из белых грибов, 1 часть салатного ликера и 2 части коньяка.

Перелейте в большой стакан и украсьте цедрой лимона.

Альба — небольшой городок в Пьемонте, славящийся своими белыми трюфелями, самыми вкусными и дорогими грибами в

мир г.

В Албате готовят этот элегантный белый трюфель гр. А.

ГРАППА С БЕЛЫМ ТРЮФЕЛЕМ

Состав: 1 литр

сухого белого вина

Граппа

2-3 небольших белых трюфеля сорта «Альба» (они должны быть меньше горлышка бутылки)

v Используйте лучшую граппу, которую только сможете найти, возможно, Бароло или Барбареско.

Граппа.

v Положите белые трюфели в бутылку из-под граппы и оставьте на месяц в темном месте, периодически встряхивая.

v Не фильтровать.

АРАНЧИНИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

(Рисовые шарики с белыми грибами. Сицилийский рецепт)

Ингредиенты:

2 ст. л. масла, 2

зубчика чеснока, 4

1/2 стакана белых грибов, 2-3 ст. л. сухого

белого вина, соль и перец, петрушка, 2 1/2

стакана риса, 4

яйца, 8

ст. л. тертого сыра

пармезан,

1 пакетик шафрана

2 ч. л. теплой воды мелкие

панировочные сухари

масло для жарки

Очистите белые грибы и крупно нарежьте их.

В кастрюле обжарьте нарезанный чеснок на сливочном масле.

Добавьте белые грибы и обжаривайте их пару минут.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Добавьте белое вино и готовьте на среднем огне, пока грибы не станут мягкими и в кастрюле не останется немного жидкости (около 20 минут).

Добавьте к грибам рубленую петрушку, перемешайте и дайте остыть.

Отварите рис в подсоленной воде.

Слейте рис в дуршлаг и сразу же охладите его холодной водой.

Растопите шафран в 2 чайных ложках теплой воды.

В миске тщательно смешайте рис, 2 яйца, тертый сыр пармезан, шафран и грибы.

Взбейте оставшиеся 2 яйца и высыпьте панировочные сухари на тарелку.

Из риса скатайте шарики размером с мандарин.

Обваляйте шарики в панировочных сухарях, затем во взбитых яйцах, затем снова в панировочных сухарях.

Обжарьте аранчини в горячем масле и выложите на бумажные полотенца, чтобы дать стечь жиру.

Подавайте немедленно.

СЕЛЬДЕРЕЙНАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 1
сельдерей (стебли и несколько листьев),
цедра 1 лимона (только желтая часть)

Измельчите сердцевину сельдерея вместе с листьями (зелеными и нежными).

Положите сельдерей, цедру лимона и граппу в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 2 недели в теплом и темном месте, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Оставьте на 3 месяца.

Подавать охлажденным.

Смешайте 1 часть сельдерейной граппы, 1 часть лимончелло и 1 часть сухого джина.

Налейте в бокал для martinis со льдом.

Взболтайте 1 часть сельдереевой граппы, 2 части яблочного сока, 1 часть лимонного сока и вылейте в высокий стакан со льдом.

Смешайте 1 часть сельдереевой граппы, 1 часть цитронеллового ликера и 2 части грейпфрутового сока.

Налейте в высокий стакан со льдом.

ФАРШИРОВАННЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

Ингредиенты:

6-8 стеблей

сельдерея, 4 1/2 ст. л. сыра маскарпоне,

3-4 ч. л. сельдереевой граппы,

3 ст. л. акациевого меда.

2 печенья Амаретто

перец

Вымойте и высушите стебли сельдерея.

Крупно раскрошите печенье «Амаретто».

Смешайте в миксере сыр маскарпоне, мед и сельдереевую граппу.

Выложите сливки в миску, добавьте раскрошенное печенье и тщательно перемешайте.

Намажьте стебли сельдерея кремом маскарпоне и посыпьте их молотым перцем.

Салатный ликер

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

4 ½ стакана салата ½

стакана цикория 4

½ стакана сахара 1

литр воды

Очистите и вымойте салат и цикорий.

Положите все листья салата и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять неделю.

Смешайте 1 часть салатного ликера, 1 часть ликера «Мандаринетто» (или 3 части мандаринового сока) и 1 часть водки.

Налейте в большой стакан со льдом.

Смешайте 1 часть салатного ликера, 2 части кампари и немного апельсинового сока.

Перелейте в бокал для martinis и украсьте цедрой апельсина.

Положите 1 чайную ложку зерен граната в бокал для martinis.

Смешайте 2 части салатного ликера и 1 часть гранатового ратафия и
вылейте в бокал.

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Ингредиенты:

6 нежных артишоков (лучше с шипами) 2 лимона

2 яйца

мука

1 литр оливкового масла

Отрежьте кончики артишоков.

Удалите твердые листья: отрежьте примерно половину артишока и оставьте только более мягкие листья.

Срежьте стебли.

Разрежьте пополам и удалите волосатую часть.

Разрежьте каждую половинку на 3 или 4 ломтика.

Сразу же добавьте воду и лимон.

Слейте воду и хорошо высушите.

Взбейте яйца. Не добавляйте соль.

Обваляйте ломтики артишока сначала в муке, затем во взбитых яйцах.

Обжарить на разогретом оливковом масле.

Выложите жареные артишоки на бумажные полотенца, чтобы дать стечь жиру.

Приправьте солью и перцем (по желанию) и сразу же подавайте с долькой лимона.

ОЛИВКОВАЯ ГРАППА

Ингредиенты:

2 1/2 стакана свежих неочищенных черных оливок,

2 стакана сахара, 1

литр граппы, цедра 1

апельсина (только оранжевая часть), 4 ягоды

можжевельника, 3

гвоздики

Раздавите в ступке ягоды можжевельника и половину оливок.

Растворите сахар в граппе.

Положите все ингредиенты в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 40 дней в темном месте, ежедневно встряхивая.

Профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца.

Подавайте с цедрой апельсина или лимона.

Смешайте 1 часть оливковой граппы и 3 части апельсинового сока в стакане хайбол с колотым льдом.

Украсьте цедрой апельсина.

Взболтайте 1 часть оливковой граппы, 1 часть салатного ликера и 4 части сухого белого вина.

Подавать в замороженном стакане.

Смешайте 1 часть оливковой граппы, 2 части текилы и 3 капли соуса табаско на порцию.

Подавайте в бокале для martinis, украсив черными оливками.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ОЛИВКИ И БЕКОН НЕМНОГО ХЛЕБ

Ингредиенты:

3 ½ унции нарезанного кубиками бекона

2 унции очищенных грецких орехов

10 оливок без

косточек, 2 ½ фунта хлебного

теста, 1 стакан молока.

Обжарьте бекон (не слишком сильно) и дайте остыть.

Грецкие орехи крупно измельчите.

Разрежьте оливки на 3-4 части (если они крупные) или на 2 части (если они мелкие).

Разделите тесто на 3 части.

Замесите 1 часть с грецкими орехами, 1 часть с оливками и 1 часть с беконом.

Приготовьте 25–30 круглых булочек.

Выложите хлеб на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Оставьте на полчаса в теплом месте.

Смажьте хлеб молоком.

Разогрейте духовку до 200°C.

Выпекайте маленькие булочки в течение 20–25 минут или пока они не станут золотистыми.

Подавать теплым или холодным.





ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ ЛИКЕРЫ



В Италии существует давняя традиция производства горьких, пищеварительных и травяных ликеров.

Их обычно пьют в конце еды и подают с конфетами, шоколадом или кофе.

Итальянцы добавляют чайную ложку граппы или пищеварительных ликеров в свой послеобеденный эспрессо.

После деловых обедов или свадебных ужинов вам предложат кофе, и официант поставит на стол несколько бутылок на выбор.

Вы начнете с всплеска

Граппы в кофе и завершите его полной кофейной чашкой травяного ликера.

Этот

это не считается употреблением алкоголя, это считается употреблением кофе!

Поскольку этот вид ликеров имеет сильный вкус, который не позволяет употреблять их с чем-либо, я просто дам вам рецепт ликеров и несколько советов о том, как их подавать, а также несколько коктейлей, в которых их можно использовать.

В любом случае, я дам вам несколько рецептов сладостей, которые можно подавать с ликерами после еды.

ЛИКЕР АБСЕНТ (ЗЕЛЕНАЯ ФЕЯ)

Ингредиенты:

1/2 литра спирта крепостью
95°

4 ст. л. настойки полыни горькой

4 ст. л. семян
аниса

1 ч.л. семян
фенхеля

1 ст. л. бадьяна

2 ч.л.
иссопа

1 ½ ч.л. мелиссы

2 ч.л. полыни понтийской

¼ литра воды

Положите 4 столовые ложки настоя полыни горькой и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 1 неделю.

Встряхивайте в течение 5 минут, затем профильтруйте.

Измельчите все остальные специи и поместите их в герметичную банку вместе с ароматизированным алкоголем.

Оставьте замачиваться еще на неделю.

Профильтруйте и добавьте $\frac{1}{4}$ литра воды, чтобы получить ликер температурой около 68°.

Оставьте на 1 месяц.

Абсент, также называемый «La Fée Verte» (Зеленая фея), родился в Швейцарии, но стал известен по всей Европе в конце XIX века как ликер «Богема».

Шарль Бодлер, Винсент Ван Гог, Амедео Модильяни и Оскар Уайльд были известны как заядлые любители абсента.

Около 1915 года производство абсента было запрещено, поскольку один из его ингредиентов, горькая полынь, считался вредным психоактивным веществом.

Около 2000 года в Европе решили, что количество полынного абсента настолько мало, что опьянение им невозможно, и в настоящее время абсент производится и продается легально.

Абсент очень алкогольный напиток, поэтому его в основном используют в коктейлях или подают с охлажденной водой или охлажденным сиропом, как греческий узо или французский пастис.

Взболтайте 1 часть сахарного сиропа, 3 части абсента, 7 частей молока.

Подавать в бокале для
мартини.

В Риме этот коктейль называют «Молоко+», в честь популярного напитка из фильма Стэнли Кубрика «Оранжевый механизм».

Налейте в высокий бокал 2 части ликера «Абсент» и 1 часть ликера «Лакричный».

Не перемешивайте, чтобы не получить эффект двойного цвета.

Взболтайте 1 часть ликера «Абсент» и 1 часть ликера «Тещино молоко».

Налейте в большую емкость со льдом.

стекло.

Итальянцы называют этот коктейль «Убей свою тещу» и подают его на мальчишниках.

АЛЬПИЙСКИЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

1 ½ литра 95° спирта

3 звездочки аниса

1 ст.л. мяты кудрявой

1 ½ ч.л. полыни
горькой

1 ч. л. измельченной корицы, 2

ст. л. цветков ромашки, ½ ч. л.

тертого мускатного ореха, 4

½ стакана сахара, 1 литр

воды.

Измельчите все специи в ступке.

Положите все специи и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте на 3 месяца в темном сухом месте.

Это самый известный итальянский ликер, иногда его называют просто Cordiale.

Во время Первой мировой войны итальянские альпийские солдаты пили большие количества граппы перед сражениями и еще большие количества альпийского ликера после сражений, чтобы оправиться от шока.

Это очень сладкий ликер с легким лекарственным привкусом.

кнопка.

Он до сих пор входит в состав пайков готовой к употреблению еды итальянских альпийских войск.

ЛИКЕР АНЖЕЛИКА

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

2 унции свежего корня дягиля, 2 1/2

унции сушеного корня дягиля, 3 ядра

миндаля (содержатся в косточках абрикосов или персиков), 1 стакан сахара, 1/2
литра воды.

Измельчите в ступке свежие и сушеные корни дягиля и ядра миндаля.

Положите все измельченные корни, зерна и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте на 3 месяца в темном сухом месте.

Этот ликер имеет приятный горьковато-пряно-острый вкус.

Подавайте с выдержанными сырами или сбрызните абрикосовым, сливовым, апельсиновым или клубничным соком.

Взболтайте 1 часть ликера «Анжелика», 1 часть ликера «Амаретто», 4 части абрикосового сока.

Подавать в стакане хайбол.

АНИС РОСОЛИО

Ингредиенты:

3 ½ ст. л. семян аниса 5 ¼

стакана сахара 1 литр

воды

1 литр спирта крепостью 95°

Измельчите семена в ступке и поместите их в герметичную банку со спиртом.

Оставьте замачиваться на 21 день.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Тщательно перемешайте и оставьте настояться еще на два дня.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять не менее 2 месяцев.

Анис «Росолио» широко используется в итальянской кухне: это основной ингредиент оладий, тортов с каштановыми цветами, шоколадных конфет с начинкой и т. д.

Его также используют во многих коктейлях и в эспрессо с добавлением кофе. кофе.

Налейте в высокий стакан 7 частей анисового ликера Rosolio, 3 части красного вермута (или Ippocrasso) со льдом и тщательно перемешайте.

Взбейте 3 части Aperol, 1 часть Anise Rosolio, 1 часть лимонного сока, 4 части апельсинового сока.

Перелейте в большой стакан со льдом и украсьте апельсиновой цедрой.

ЛИКЕР CENTERBE (100 ТРАВ ЛИКЕР)

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

6 листьев базилика

6 свежих листьев

шалфея, 6

лавровых листьев, 1 ч. л.

листьев розмарина, 6

листьев перечной

мяты, 1 ч. л. листьев чая, 6 листьев лимона

2 ч. л. листьев лимонной

вербены

2 ч.л. цветков ромашки

4 зубчика

4 ягоды

можжевельника

щепотка

шафрана

щепотка мускатного

ореха

2 1/4 стакана сахара

1/2 литра воды

Измельчите все специи и листья в ступке.

Поместите все вместе со спиртом в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 2 недели в темном месте, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Оставьте на 3 месяца.

Это шедевр итальянских монастырей.

Это довольно крепкий пищеварительный ликер, появившийся еще в эпоху Возрождения.

Его часто используют в конфетах (например, он великолепно подходит для конфет Mou).

Подавать при комнатной температуре.

Ликер с красным перцем чили

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

1 литр воды

4 ½ стакана сахара 3 ½

унции свежего красного перца чили

Положите красный перец чили и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 1 месяц в темном месте, время от времени встряхивая.

Процедите, сохранив перец чили.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в спирт и разлейте по бутылкам.

Очистите перец чили, удалив стебли и зерна.

Положите перец чили в бутылку.

Оставьте на 1 месяц.

Подавать охлажденным.

Раздавите около 3 см свежего имбиря и смешайте его с 2 частями красного перечного ликера, 2 частями водки, 2 частями лимонного сока, 1 частью апельсинового сока.

Налейте в коньячный бокал колотый лед.

Положите в бокал для мартини лист лимона и 3 измельченных горошины розового перца.

Взболтайте 2 части сухого вермута «Мартини», 1 часть водки, 1 часть ликера «Красный чили-перец» и вылейте в бокал.

Измельчите 4 кубика льда с цедрой лайма и положите в большой стакан.

Налейте в стакан 2 части текилы, 1 часть красного перцового ликера и 1 часть сока лайма и тщательно размешайте.

ЦУКАТ ЦИТРУСОВОЙ ЦЕДРЫ

Нарежьте цедру апельсинов, грейпфрутов, лимонов и лаймов полосками шириной 1 см (0,5 дюйма).

Белую часть можно оставить или убрать.

Положите цедру в кастрюлю и залейте холодной водой.

Кипятите в течение 2 минут (5 минут, если вы оставите белую часть кожуры на цедре), затем слейте цедру, промойте кастрюлю и повторите процесс еще два раза.

Тщательно слейте воду с цедры и утяжелите ее.

Взвесьте одинаковое количество сахара и воды и приготовьте сироп.

Положите цедру в кипящий сироп и дайте ему медленно кипеть, пока сироп не выкипит.

Сироп не должен карамелизоваться, он должен только загустеть.

Положите цедру на мраморную разделочную доску и сразу же посыпьте ее сахаром.

При желании можно дождаться, пока цедра полностью высохнет, а затем окунуть ее в растопленный шоколад.

Ликерное желе

Замочите на 10 минут в холодной воде желатиновый порошок (или листы) в количестве, необходимом для получения одного литра жидкости.

Слейте желатин и растопите его на медленном огне в кастрюле с 2–3 ложками воды.

Добавьте 900 мл ликера и несколько капель пищевого красителя, тщательно перемешайте, процедите и разлейте по силиконовым формочкам для конфет (или маленьких шоколадок).

Дайте остыть в холодильнике в течение 4 часов.

Достаньте ликерные желе из форм и обваляйте их в сахаре.

ЛИКЕР ДЛЯ КОНФЕТ ВО РТУ

Положите в кастрюлю 3 стакана свежих сливок, 3 стакана сахарной пудры, 14 столовых ложек меда, 5 столовых ложек масла, 1 щепотку соли и 1 стакан ликера.

Тщательно перемешайте, чтобы все ингредиенты смешались.

Кипятите на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не станет достаточно твердой. сливки.

Вам понадобится от 15

до 30 минут кипения.

Капните каплю смеси в стакан холодной воды.

Если капля быстро затвердеет, выключите огонь.

Если нет, кипятите еще немного.

Выключите огонь и осторожно, по одной ложке за раз, добавьте $\frac{1}{2}$ или 1 стакан ликера.

Вылейте смесь в прямоугольную силиконовую форму для выпечки.

Толщина должна быть

около 2 см (1 дюйм).

Подождите 10 минут, затем разрежьте поверхность ножом, разделив ее на квадраты со стороной 3 см (1 $\frac{1}{2}$ дюйма).

Дайте остыть в течение 3 часов, затем достаньте конфеты из формы и разрежьте их по сделанным надрезам.

Традиционно такие конфеты готовятся с использованием травяных ликеров (гвоздичного, анисового, лакричного, ревеневого...), но вы также можете поэкспериментировать со сливочными или пряными ликерами или даже с цитрусовыми ликерами.

Глазированные листья ликера

Положите в чашу миксера $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры и добавьте 3 столовые ложки ликера, по одной за раз, помешивая.

Взбивайте сахар не менее 5 минут.

С помощью лопаточки распределите глазурь по листьям лимона или апельсина, затем дайте ей застыть в холодильнике в течение часа.

Следующие двенадцать ликеров производятся в итальянских Альпах и пьются при комнатной температуре или используются для приготовления ароматного кофе эспрессо.

ГРАППА ИЗ БЕРЕЗЫ И МЕДА

Ингредиенты:

- 1 литр граппы
- горсть свежих березовых листьев
- 4 столовые ложки меда

Положите $\frac{3}{4}$ бутылки граппы и березовые листья на 3 недели.

Профильтруйте граппу.

Возьмите мед и растопите его вместе с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в граппу со вкусом березы и дайте постоять в течение месяца.

Подавать охлажденным.

ЭВКАЛИПТОВА ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 3 ст. л.

меда, ½ унции

листьев эвкалипта

Положите листья эвкалипта и половину граппы в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу, разлейте по бутылкам и дайте постоять 3 месяца.

GENEPU (ПОЛЫНЬ-ЛИКЕР)

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°

20 свежих растений (стебли и цветы) Дженепи (*Artemisia glacialis*) ½ унции иссопа ½ унции
семян аниса

½ унции мяты перечной

½ унции семян фенхеля

½ унции абсента полыни

1 маленькая щепотка тертого мускатного
ореха ½ унции сушеных цветков ромашки

5 стаканов сахара 5

стаканов воды

Положите растения Дженепи, все специи и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Разлейте по бутылкам и оставьте на 3 месяца в темном сухом месте.

Свежие растения Дженепи можно собирать в июле-августе в Альпах и Пиренеях в Европе или
в Аппалачах в США.

Если вы не можете найти свежие растения, используйте 1 1/2 унции сушеных.

ГЕНТИАНОВА ГРАППА

Ингредиенты:

1 литр граппы, 1 унция

сушеного корня горечавки, 2 ст. л.

меда.

Измельчите корень горечавки в ступке.

Положите корень горечавки и три четверти граппы в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу и дайте постоять 3 месяца.

ГРАППА С ШИШКАМИ КРАСНОЙ ЕЛИ

Ингредиенты:

2 литра граппы, 10
шишек красной ели, 4 ст.
л. сахара.

Положите шишки в герметичную банку и засыпьте сахаром.

Замочите шишки на 2 дня.

Добавьте 1 литр граппы и оставьте настаиваться на 2 недели в теплом и темном месте.

Профильтруйте и добавьте еще литр граппы.

Оставьте на 3 месяца.

Граппа «Еловые слезы»

Ингредиенты:

1 литр граппы, 1 ½

фунта молодых почек белой ели, 5 ст. л. меда.

Собирайте еловые почки поздней весной или в начале лета.

Положите еловые почки и 3/4 граппы в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на месяц.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу, разлейте по бутылкам и дайте постоять 3 месяца.

ЛАКРИЧНЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

7 унций чистой черной солодки (кусочками или порошком) 1 литр спирта

1 литр воды

2 стакана сахара.

Приготовьте мелкий порошок из кусочков солодки. Используйте кухонного робота.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Когда сироп закипит, по чайной ложке добавляйте порошок ликера, помешивая.

Когда вся солодка растворится, дайте ей остыть, периодически помешивая.

Поместите сироп и спирт в герметичную банку.

Оставьте на 3 месяца, часто встряхивая.

Налейте 1 часть ликера «Лакричный» и 5 частей ликера «Пряный шоколад» со льдом в большой стакан.

Тщательно перемешайте.

Положите в большой стакан 2 столовые ложки колотого льда и столовую ложку свежих сливок.

Взболтайте 1 часть ликера солодки, 2 части рома, 2 части кофейного ликера и вылейте в бокал.

Граппа из крапивы

Ингредиенты:

1 литр граппы, 3 ст. л.

меда, 1 ½ стакана

свежих листьев и цветков крапивы.

Надевайте перчатки, когда прикасаетесь к листьям крапивы.

Вымойте и высушите листья.

Положите листья крапивы и половину граппы в герметичную банку.

Оставьте на 1 месяц, время от времени встряхивая.

Фильтр.

Растопите мед с оставшейся граппой на водяной бане.

Добавьте в ароматизированную граппу, разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца.

Налейте в высокий стакан 3 части крапивной граппы, 1 часть медовой граппы, чайную ложку экстракта перечной мяты и размешайте.

Взболтайте 2 части граппы из крапивы, 1 часть ликера с красным перцем чили, 5 частей персикового сока и вылейте в высокий стакан со льдом.

РЕВЕНЕВЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

1 литр 95° спирта

½ унции сушеного корневища ревеня

щепотка корицы, половина чайной

ложки коричневого или темно-желтого пищевого красителя, 1 1/4 литра
воды

6 стаканов сахара

Очистите корневище ревеня и измельчите его в ступке.

Положите ревеня, корицу, пищевой краситель и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 10 дней.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Добавьте сироп в алкоголь.

Оставьте на 2 дня.

Профильтруйте, разлейте по бутылкам и дайте постоять 2 месяца.

Корицу можно заменить чайной ложкой ванильного экстракта; В этом случае вы получите более нежный на вкус ликер.

Итальянцы предпочитают пить коричный вариант со льдом, а ванильный вариант использовать в коктейлях.

Взболтайте 1 часть биттера Кампари, 2 части сухого джина и 1 часть ревеневого ликера.

Перелейте в бокал для martinis и украсьте половинкой дольки апельсина.

Налейте в высокий стакан со льдом 1 часть ликера Rhubarb Liqueur (используйте ванильный), 1 часть Vanilla Rosolio и 4 части колы.

ШПИНАТНЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

2 1/2 стакана свежих листьев шпината, 2 ч.

л. листьев дягиля, 1 ч. л.

семян аниса, 5 сосновых

побегов, 5

листьев мяты

5 листьев мелиссы

4 ½ стакана сахара

1 ½ литра спирта крепостью 95°

1 литр воды

Отварите шпинат, дайте остыть и хорошо отожмите.

Поместите жидкость, в которой варилась рыба, в герметичную банку вместе с мелиссой, анисом, мятой, сосновыми почками и спиртом.

Оставьте на 20 дней, периодически встряхивая.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Профильтруйте спирт и добавьте сироп.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 3 месяца.

Налейте в шейкер 3 части молока, 1 часть водки и 1 часть шпинатного ликера.

Насыпьте в шейкер цедру лимона и встряхните.

Подавайте в большом стакане, украсив цедрой лимона.

Налейте в высокий бокал 1 часть шпинатного ликера, 1 частьпряного шоколадного ликера и 2 части коньяка и тщательно размешайте.

УЛИЦА ГРАППЫ

Ингредиенты:

1 литр сухой граппы

большая свежая веточка руты

Важно использовать очень сухую граппу.

Сладкая граппа будет контрастировать с руттой, приглушая ее вкус.

Просто положите веточку руты в бутылку с граппой.

Оставьте замачиваться минимум на 40 дней.

Не фильтруйте: традиционно в бутылке оставляют веточку руты, по-итальянски называемую «рамелло», для украшения ликера.

У Rue Grappa сильный, горький вкус.

Это самый традиционный (и действенный!) итальянский пищеварительный ликер.

Его не используют в коктейлях или других рецептах, но вы можете попробовать смягчить его вкус с помощью колы или чайной ложки ванильного ликера Rosolio и газированной воды.

Артишоковый ликер

Ингредиенты:

1 литр спирта крепостью 95°
30 нежных листьев артишока
1 лимон
5 стеблей артишока
1 цветущий верх тысячелистника, 2
гвоздики
1/2 литра воды
1 стакан сахара 1/2
литра сухого белого вина

Вымойте листья артишока в воде с лимоном.

Очистите стебли и нарежьте их небольшими кубиками.

Положите специи, стебли и листья артишока и алкоголь в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 3 недели.

Фильтр.

Приготовьте сироп из сахара и воды.

Если вы предпочитаете очень горький вкус, используйте только ¼ стакана сахара.

Добавьте сироп и вино в алкоголь.

Разлить по бутылкам и дать постоять 4 месяца.

Это традиционный горький ликер.

Пейте со льдом и апельсиновой цедрой или используйте в коктейлях.

Взболтайте 1 часть ликера «Артишок», 1 часть кюрасао, 1 часть вишневой ратафии, 3 части апельсинового сока.

Вылейте в замороженный бокал и добавьте 2 части сухого белого вино.

Типичный венецианский аперитив: взболтайте 1 часть ликера «Артишок», 1 часть «Апероля» (или красного вермута), 1 часть сухого джина.

Налейте в высокий стакан со льдом.

ЛИКЕРЫ ИЗ ЧЕСНКА И ЛУКА - ЭТО
В ОСНОВНОМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАК ИНГРЕДИЕНТ В
СОЛЕННЫЙ
РЕЦЕПТЫ.

Используйте для придания вкуса томатным
соусам для спагетти, жареного мяса, жареной рыбы...

ОНИ ТАКЖЕ
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ БОРЬБЫ С ПРОСТУДОЙ И КАШЛЕМ.

Чесночный ликер

Ингредиенты:

1 стакан очищенных зубчиков чеснока, 1
литр сухого белого вина, $\frac{3}{4}$
стакана спирта крепостью 95°.

Чеснок измельчить в ступке.

Положите чеснок и спирт в герметичную банку.

Оставьте его замачиваться в спирте на 20 дней.

Добавьте один литр сухого белого вина, дайте постоять 1 день, затем профильтруйте и разлейте по бутылкам.

ЛУКОВЫЙ ЛИКЕР

Ингредиенты:

1/4 стакана спирта крепостью

95°, 1 литр сухого белого вина,

5 унций лука (используйте белый или красный

лук), 2 унции травы

пырея, 2 унции листьев артишока.

½ унции лимонной цедры (только желтая часть)

Замочите все ингредиенты в большой герметичной банке на 10 дней, часто помешивая деревянной ложкой.

Фильтр и бутылка.

Оставьте на месяц.





АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА



АНГЕЛЫ ВИНО

Ингредиенты:

1 литр сухого белого вина,
75 листьев персика (собранных в июле),
20 кубиков
сахара, небольшая рюмка
коньяка, 5 зерен черного перца.

Измельчите черный перец в ступке.

Вымойте и высушите листья персика.

Положите перец горошком, листья персика и белое вино в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Добавьте сахар и коньяк в вино в банке.

Оставьте замачиваться еще на неделю, встряхивая каждый день.

Фильтр и бутылка.

Взболтайте 3 части вина Angel's, 1 часть коньяка и 4 части персикового сока.

Налейте в высокий стакан со льдом.

МБРИАКЕЛЛИ (ВИННЫЕ ПОНЧИКИ)

(Типичный рецепт Апулии)

Ингредиенты:

2 1/4 стакана муки, 1

стакан сахара, 1

стакан оливкового

масла, 1 щепотка

соли, 1 стакан сахара

Angel's Wine (для украшения)

Замесите тесто из муки с сахаром, оливковым маслом, щепоткой соли и вином «Ангелы».

Скатайте из теста небольшие булочки длиной 15 см (6 дюймов) и толщиной с палец.

Закройте маленькие трубочки, чтобы получился пончик.

Щедро посыпьте пончики сахаром.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите пончики Мбриачелли на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекать 15 минут.

БАРОЛО ЧИНАТО

Ингредиенты:

2 унции ст. л. коры калишайи китайской 1

стручок ванили

1 полоска апельсиновой цедры (только оранжевая часть) 1

полоска горькой апельсиновой цедры (свежей или сушеной) ½

палочки корицы

2 измельченных семени кардамона

½ измельченного стручка рожкового

дерева 1 зубчик

1 лавровый лист

3 семени аниса

3 литра вина Бароло (не менее 3 лет) 1 ½ стакана сахара

Если вы не можете найти Бароло, используйте старое крепкое красное вино.

Оставьте все специи вымачиваться в вине на 2 недели.

Профильтруйте и добавьте сахар.

Разлейте по бутылкам и дайте постоять 1 месяц.

Хранить в темном месте.

Бароло Чинато — король ароматизированных вин.

В то время как вермут изготавливается из дешевого вина и трав, бароло чинато рождается из одного из лучших итальянских вин.

Это ароматизированное вино было изобретено в конце XIX века фармацевтом Джузеппе Каппеллано в Асти, небольшом городке в Пьемонте, центре производства бароло.

Используйте самое лучшее и старое Бароло, которое только сможете найти.

Попробуйте это ароматное вино горячим или

холодный.

Запивая Barolo Chinato, съешьте немного шоколада: они прекрасно сочетаются друг с другом.

Взболтайте 1 часть сухого джина, 3 части Barolo Chinato и 1 часть апельсинового сока.

сок.

Подавать в бокале для мартини.

ЗЕМЛЯНИКА С БАРОЛО КИТАЙСКИЙ ЗАБАЙОН

Ингредиенты (на 4 порции):

4 желтка

½ стакана сахара ½

стакана Бароло Чинато лесная

земляника

Взбейте желтки с сахаром до образования пышной массы.

Добавьте Бароло Чинато и готовьте на водяной бане, постоянно взбивая, около 10 минут, пока смесь не станет кремообразной.

Разрежьте землянику пополам (или на 3–4 части, если ягоды крупные) и разложите по 4 десертным чашкам.

Полейте клубнику теплым «Бароло Чинато Сабайоне» и сразу же подавайте с двумя печеньями «Савоярди» («Дамские пальчики»).

ВИНО ИЗ БОЯРЫШНИКА

Ингредиенты:

3 1/2 ст. л. цветков боярышника

1/4 стакана 95° спирта

1 литр сладкого белого вина

Положите цветки боярышника и спирт в герметичную банку.

Оставьте замачиваться на 2 недели.

Процедите, добавьте сладкое белое вино и разлейте по бутылкам.

В высокий стакан налейте 4 части замороженного боярышникового вина и добавьте 1 часть медовой граппы.

Украсьте веточками цветов боярышника.

Взболтайте 3 части боярышникового вина и 1 часть вишневой ратафии.

Положите засахаренную вишню в бокал для мартини и залейте коктейлем.

Ароматный фруктовый салат

Ингредиенты (на 4 порции):

1/2 стакана черники 1/2
стакана малины 1/2
стакана земляники 4 шарика
ванильного мороженого
4 столовые ложки акациевого меда
1 ½ стакана боярышникового вина
Цветы боярышника

Ягоды вымойте и высушите.

Смешайте их.

В кастрюле растопите мед с 1/2 стакана боярышникового вина.

Дайте остыть и добавьте еще стакан вина, помешивая.

Подготовьте формочки: положите в середину шарик ванильного мороженого, разложите вокруг ягоды и полейте мороженое вином из боярышника.

Украсьте цветами боярышника.

МОЛОКО МАРСАЛА

Ингредиенты:

1 литр сухого вина Марсала, $\frac{3}{4}$

стакана сгущенного молока с сахаром, 10 ст. л. сахара.

Положите все ингредиенты в герметичную банку.

Тщательно встряхните.

Оставьте на 2 недели, встряхивая каждый день.

Разлейте по бутылкам и храните в темном месте или в холодильнике.

Взболтайте 3 части молочной марсалы, 2 части малиновой ратафии и 1 часть рома.

Налейте в высокий стакан со льдом.

Взболтайте 3 части молочной марсалы, 1 часть пряного шоколадного ликера и 1 часть грушевой граппы.

Налейте в высокий стакан со льдом.

ЭТРУССКИЕ ПЕЧЕНЬЯ

(Типичное тосканское печенье)

Ингредиенты:

2 ст. л. крупно нарезанных сушеных сладких черных оливок,

3 1/2 ст. л. изюма, 1

1/2 стакана муки из полбы,

щепотка соли, 5

ст. л. оливкового

масла, 1/2 стакана

меда, около стакана молока

Замочите изюм в теплой воде на 15 минут, затем отожмите жидкость.

Замесите тесто из полбяной муки с щепоткой соли, оливковым маслом и медом.

Добавьте столько молока, чтобы получилось однородное, мягкое, но консистентное тесто.

Добавьте изюм и оливки.

Скатайте из теста небольшие шарики размером с грецкий орех.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите маленькие шарики на противень, застеленный бумагой для выпечки, на большом расстоянии друг от друга.

Скатайте из теста маленькие шарики.

Выпекайте 15 минут, затем выключите духовку и дайте печенье выпекаться еще 5 минут.

Не открывайте духовку в течение всего времени выпечки.

Подавать холодным.

САПА (ВАРЁНОЕ ВИНО)

Ингредиенты:

10 литров виноградного
сусла, 2-3 яблока или айвы, 1
палочка корицы
2 зубчика

Разрежьте яблоки (или айву) на 3-4 части.

Не очищайте их от кожуры.

Положите все ингредиенты в кастрюлю (лучше в медную).

Варите на слабом огне в течение нескольких часов, часто помешивая, пока объем жидкости не уменьшится на одну пятую.

Дайте остыть и процедите.

Разлить по бутылкам и хранить в темном месте.

Сапа — традиционное сардинское вареное вино.

Чаще всего его используют в качестве ингредиента для выпечки тортов или сладкого хлеба, но его также можно пить горячим или холодным.

Если вы любите пить его горячим, советую подогреть его, а затем добавить немного коньяка.

Существует два вида сапы: один изготавливается из виноградного сусла, а другой — из опунции.

Чтобы приготовить опунцию, вам придется очистить большое количество фруктов (не менее 45 фунтов), затем размять их и кипятить в течение 30 минут.

По истечении этого времени процедите и используйте сок, как описано в рецепте «Сапа» выше.

ПАПАССИНУ (ХЛЕБ САПА)

(Типичный рецепт Сардинии)

Ингредиенты:

2 1/4 стакана изюма, 1
унция свежих активных
дрожжей, 4 1/2 стакана
муки, 1/2 литра
муки сапа, 10
столовых ложек
масла, щепотка соли, щепотка
корицы, 1/2 стакана крупно нарезанных очищенных
грецких орехов, 1 стакан
нарезанного миндаля,
1/2 стакана кедровых орешков, серебряная посыпка для украшения

Замочите изюм в теплой воде на полчаса, затем отожмите жидкость.

Растворите дрожжи в половине стакана теплой воды.

В большую миску поместите муку, разведенные дрожжи, сапу, размягченное масло, щепотку соли, корицу, изюм, грецкие орехи, миндаль и кедровые орехи. , нарезанный

Накройте миску шерстяной тканью и дайте тесту подняться в теплом месте в течение 3 часов.

Испеките небольшие булочки размером с яблоко и выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Дайте подняться еще час.

Разогрейте духовку до 180°C.

Выпекайте хлеб «Сапа» в течение часа.

Достаньте из духовки.

Смажьте теплые лепешки «Сапа» соусом «Сапа» и украсьте серебристой посыпкой.

IPPOCRASSO (СРЕДНЕВЕКОВОЕ ПРЯНОЕ ВИНО)

Ингредиенты:

2 палочки корицы

1 ч.л. имбирного порошка

5 семян кардамона

3 зубчика

1 щепотка молотого мускатного

ореха 2 литра молодого красного вина или

розового вина 7 ст. л. меда

Измельчите все специи в ступке.

Растопите мед и ½ литра вина на водяной бане.

Давайте остынем.

Положите специи, растопленный мед и 1,5 литра вина в герметичную банку.

Оставьте настаиваться на 2 недели в темном месте, ежедневно встряхивая.

Фильтр и бутылка.

Легенда гласит, что вермут изобрел греческий врач Гиппократ (V в. до н. э.).

В Средние века все вина этого сорта носили его имя.

Это один из древнейших рецептов вермута, дошедших до нас.

Замените вермут в вашем коктейле на «Иппокрассо», чтобы получить новый вкус.

Печенье с лавандой

(Типичный рецепт Альто-Адидже)

Ингредиенты:

9 ст. л. масла 7 ст.

л. сахара 10 ст. л.

муки 1 яйцо 1 ст.

л.

сушеных цветков лаванды 1 ч. л.

разрыхлителя 1 щепотка

соли сахарная

пудра

Достаньте масло из холодильника.

Размягченное масло нарежьте небольшими кубиками.

Замесите тесто с маслом, сахаром, яйцом, мукой, сушеными цветами лаванды, разрыхлителем и щепоткой соли.

Раскатайте тесто шириной около 1 см (0,5 дюйма).

Вырежьте печенье с помощью формочки для печенья.

Разогрейте духовку до 170°C.

Выложите печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Выпекать 20 минут.

Дайте остыть и посыпьте печенье сахарной пудрой.



ГЛОССАРИЙ

ЛИКЕР

Ликер — это дистиллированный алкогольный напиток с добавлением воды для регулирования крепости.
содержание.

Ликеры содержат менее 2,5% сахара.

Водка, виски или бренди — это спиртные напитки. Их можно использовать в качестве основы для ликеров.

ЛИКЕР

Ликероводочные изделия добавляют в ликеры или этиловый спирт ароматизаторы (фрукты, специи...).

В ликерах сахарный сироп используется для регулирования содержания алкоголя.
содержание.

Они содержат более 2,5% сахара.

СЛИВОЧНЫЕ ЛИКЕРЫ

Ликеры, содержащие свежие сливки, молоко или яйца.

Этот вид ликера следует хранить в холодильнике, обычно не более 3 месяцев.

РОСОЛИО

Rosolio буквально означает «масло розы».

Сегодня итальянцы используют это название для обозначения всех цветочных ликеров и некоторых ликеров на основе специй.

Rosolio — это, как правило, сладкий и не очень алкогольный ликер, который подают во второй половине дня с выпечкой или конфетами.

Многие виды печенья ароматизируются красными розами или фиалковым розолио.

Примеры можно найти в рецептах «Выпечка с миндальной пастой» или «Гуэффус» или «Люмиседда».

РАТАФИЯ

Древние римляне использовали латинскую фразу «Rata fiat» (сделано), чтобы заключить сделку.

Древние римляне, вероятно, много пили, прежде чем произнести «Rata fiat», потому что в настоящее время Ratafià — это итальянское название фруктовых ликеров.

Ратафия — сладкий ликер, приготовленный из всевозможных фруктов.

Содержание алкоголя варьируется от слабого до очень крепкого.

Ратафия используется для приготовления печенья и мороженого, которые вы можете найти, например, в рецептах «Сушёный инжир и трюфели с ликёром» или «Жирель из слоеного теста» или «Панна-котта со вкусом ликера».

ГРАППА

Это самый известный итальянский ликер, изготавливаемый путем перегонки виноградных выжимок (остатков от производства вина).

Вкус лучшей граппы мягкий и нежный, но пить плохую граппу — все равно что пить сломанные бритвенные лезвия.

Для приготовления ароматизированных ликеров всегда используйте хорошую белую сухую граппу.

Это обойдется вам немного дороже, но оно того стоит.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

ФРУКТЫ

Всегда используйте сезонные фрукты и
овощи.

Используйте только спелые, не помятые.
фрукты.

Если возможно, покупайте фрукты в тот же день, когда вы их используете.
это.

Достаньте фрукты и овощи из холодильника как минимум за час до еды.

использовать.

ЦВЕТЫ

Собирайте цветы утром или поздно вечером солнечного дня и
используйте их
немедленно.

Лепестки должны быть ароматными и совершенно сухими, когда вы их сорвете или
Ваши ликеры будут безвкусными.

Тщательно вымойте и высушите лепестки: в них может быть много
ошибки.

Не покупайте цветы в цветочном магазине: они могут содержать вредные вещества.
консерванты и химикаты.

СПЕЦИИ

У местного травника можно найти самые необычные травы и специи.

магазин.

Используйте точное количество трав и специй.

необходимый.

При необходимости ваш травник взвесит небольшое количество специй.

ИТАЛЬЯНСКИЕ СЫРЫ

Я настоятельно рекомендую использовать ингредиенты, перечисленные в рецептах.

Однако найти итальянскую кухню может быть сложно.

сыр.

Попробуйте это

заменители:

Рикотта -> Коттедж

сыр

Пекорино Сардо -> Азиаго или испанский Манчего

сыр

Пекорино Романо -> Пармиджано Реджано

сыр

Пармиджано Реджано -> Грана Падано (это

дешевле)

Сыр маскарпоне -> Извините, настоящей замены нет

существует

ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ

Горький миндаль — это косточки абрикосов и персиков. семена.

Они содержат небольшое количество цианистого водорода, который является яд.

В любом случае, вам следует съесть 30-40 горьких миндалин, чтобы получить легкий отравление и более 100 со смертельным исходом. Горький миндаль обычно используется в выпечке без проблемы.

Вы можете извлечь их из абрикосов или персиков или попытаться найти их в хорошо укомплектованные фрукты магазин.

Если вы не хотите использовать горький миндаль, замените его тем же количество обычного миндаля и добавьте 3-4 капли горького миндаля извлечь каждые 100 граммов.

АЛКОГОЛЬ

Используйте этиловый спирт или чистый зерновой спирт.

Этиловый спирт можно найти в продуктовых магазинах, супермаркетах и аптеки.

Содержание алкоголя в нем может варьироваться от 90° до 96°, в зависимости от продюсер.

В наших рецептах ликеров указана крепость спирта 95°, но используйте тот, который найдете. Разница в содержании алкоголя настолько мала, что не имеет значения.

ГРАППА

Всегда используйте граппу самого лучшего качества, какую только сможете найти.

Ароматизаторы улучшают качество граппы, но не
скрыть ужасный вкус плохой граппы.
Используйте только сухую белую граппу.

Вино Марсала

Марсала — типичное сицилийское вино.

Это полусладкое вино (даже самое сухое) и в нем содержится алкоголь
между 15° и 20°.

Всегда используйте сухую Марсалу, выдержанную не менее 2 лет.

Марсалу можно заменить самым сухим портвейном, который вы сможете найти.
находить.

ПРОЦЕДУРЫ

КАК ПРИГОТОВИТЬ СИРОП

Вода для сиропа должна быть очень чистой, поэтому лучше использовать дистиллированную воду.

Положите воду и сахар в кастрюлю; Варить на среднем огне, помешивая.
время от времени, пока вода не станет
прозрачный.
Потребуется около 5
минут.

Дайте остыть при комнатной температуре перед тем, как наливать.
алкоголь.

Теплый сироп делает ликеры мутными.

Водяная баня

Самый простой способ — использовать водяную баню.

горшок.

Если у вас его нет, используйте это

процедура:

наберите в емкость воды на 3 пальца.

кастрюля.

Поставьте металлическую миску в кастрюлю.

вода.

Положите на противень что-нибудь вроде кольца для пирога или небольшой перевернутой тарелки.
дно кастрюли, чтобы миска не касалась дна кастрюли.

Вода должна кипеть очень сильно.

нежно.

Содержимое миски ни в коем случае не должно

кипятить.

Вы когда-нибудь использовали водяную баню, чтобы растопить спирт и мед или приготовить Крем «Сабайон».

КАК РАСТОПИТЬ ШОКОЛАД В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Для того чтобы растопить шоколад, лучше всего использовать водяную баню, но вы также можете использовать микроволновая печь.

Положите измельченный шоколад (с молоком или маслом, если необходимо) в соответствующий контейнер.

Используйте 50% микроволновой печи

власть.

Готовьте шоколад в течение 10 секунд; затем откройте духовку и

помешивать.

Повторите 4–5 раз, пока шоколад не растает.

ВРЕМЯ ОТДЫХА

Настойка ликера имеет две фазы: вымачивание и отдых.
время.

Время замачивания позволяет извлечь аромат из ингредиентов (фруктов, специй, цветов...), в то время как время отдыха полностью объединяет вкусы и алкоголь.

Ты

необходимо соблюдать обе фазы.

Попробуйте ваш ликер после выдержки и сравните его с готовым.

продукт: они совершенно разные!

ФИЛЬТРАЦИЯ

В конце операции аккуратно отожмите бумагу, которую вы используете в качестве фильтра, чтобы восстановить все вкусы.

Если вы используете фрукты, лепестки цветов или порошок специй, это хорошо идея профильтровать ликер два раза, один раз после замачивания и еще раз непосредственно перед розливом по бутылкам, чтобы избежать попадания в ликер частиц.

ХРАНЕНИЕ ЛИКЕРА

Ликеры следует хранить в свежем, темном и проветриваемом месте. место.

Не оставляйте на солнце даже на несколько часов. часы.

Если вы везете с собой ликер, дайте ему постоять хотя бы два дня перед употреблением. обслуживание.

Не забудьте указать на этикетке вашего ликера название и место производства. дата.

Храните ликеры, содержащие яйца или молочные продукты, в холодильнике.

ОБОРУДОВАНИЕ

ЛИКЕРЫ:

ГЕРМЕТИЧНЫЕ БАНКИ

Используйте стеклянные банки. Стекло — инертный материал, его легко чистить.

Используйте большие банки. Помните, что обычно в них нужно добавить спирт и ароматизатор, подождать несколько недель, а затем добавить сироп.

БУТЫЛКИ

Используйте герметичные бутылки. Нет смысла готовить замечательный ликер и позволять алкоголю испариться во время хранения.

Можно использовать старые бутылки из-под спиртного. Тщательно вымойте и высушите их, чтобы избежать смешивания вкусов.

Раньше во время периода покоя бутылку запечатывали воском.

Это сложная и опасная процедура.

Если ваши бутылки действительно герметичны, нет смысла запечатывать их воском.

ИЗМЕРЕНИЯ

Вам понадобятся весы, мерные стаканы и ложки.

Если вы хотите проверить содержание алкоголя в ваших домашних ликерах

Вы можете использовать ареометр для жидкости.

ФИЛЬТР

Лучший способ фильтровать ликеры — положить бумажный кофейный фильтр в воронка.

ПЕЧЕНЬЕ

СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ И ПРОТИВНИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Еще несколько лет назад вам приходилось смазывать формы маслом и мукой.
формы для выпечки.

Часто вынимание пирога из формы заканчивалось трагедия.

Современность снабдила нас бумагой для выпечки и силиконовыми формочками. Использовать их!

СКАЛКА

Используйте силиконовый.

Может быть, его немного трудно найти, но вы раскатаете тесто идеально с первой попытки.

Машинки для снятия цедры или кожуры

Во многих рецептах наших печений (а также в некоторых рецептах ликеров) используется апельсин и лимон

изюминка.

Всегда используйте терку или картофелечистку для удаления кожуры.

изюминка.

Это предотвратит использование белой горькой части цедры.

МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

Я дал вам ориентировочное время, чтобы сделать лед. кремы.

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией к вашему аппарату для приготовления мороженого.

МИКСЕР

Вы когда-нибудь использовали миксер для взбивания свежих сливок и яиц? белый.

Быстрая обработка безопаснее для ингредиентов.

РАСТВОР

Используйте мраморный или деревянный.

Никогда не используйте металлическую ступку.