

# Карамель и карамельный соус

Домашняя карамель - одно из тех волшебных блюд, в котором два основных ингредиента соединяются вместе, нагреваются и полностью превращаются во что-то другое. Кроме того, его очень легко приготовить в домашних условиях, если вы освоите процесс. Чтобы приготовить карамель, растопите сахар в кастрюле и готовьте, пока карамель не приобретет карамельный цвет. Затем вы вливаете сливки (стараясь не обжечься на пару!) и взбиваете их вместе. В результате получается насыщенная, сладкая карамель с насыщенным вкусом. Я готовлю множество карамельных соусов, используя настоянные сливки и спирты. Изменяя вкус крема, карамель наполняется нежными фоновыми нотками. Эти карамельные соусы можно использовать к мороженому или десертам, но я также люблю использовать сливки с пикантными травами, настоянные на кремах, чтобы приготовить насыщенный карамельный соус к свинине или утке. После добавления сливок вы можете разбавить соус и еще ароматизировать его, добавив настоянные спирты. Мои любимые настои основаны на темном роме, роме с пряностями или бурбоне, но подойдет любой настой с богатым вкусом. Я также обычно добавляю немного воды в сахар перед тем, как поставить его на огонь. Это не обязательно, но замедляет процесс плавления и дает вам больше контроля над сахаром, снижая вероятность его пригорания.

# Базовый карамельный соус

Это базовый рецепт карамельного соуса, который я часто готовлю с добавлением жирных сливок. Он подчеркивает общий процесс и в результате получается насыщенный, очень ароматный карамельный соус. Для получения более густой карамели уменьшите количество настоянных жирных сливок до 3/4 стакана. Растопленный сахар очень горячий и может вызвать ожоги. Обязательно используйте достаточно большую кастрюлю, потому что сливки закипят и разбухнут, когда их добавят в разогретый сахар. Карамельный соус можно приготовить за несколько часов заранее, если его предварительно разогреть перед использованием в качестве соуса.

# Ингредиенты

## Для карамельного соуса

1 стакан настоянных жирных

сливок 1,5 стакана белого

сахара 3 столовые ложки воды

## Способ приготовления

### Для карамельного соуса

Отмерьте сливки и отложите в сторону.

Смешайте сахар и воду в кастрюле, она должна напоминать влажный песок. Нагревайте сахар на среднем огне, не помешивая, пока он не растает и не начнет пузыриться. Как только он начнет подрумяниваться, осторожно перемешайте его, пока он не приобретет светло-янтарный цвет. Если образуются комочки, готовьте дольше, пока они не расплавятся, в конце концов почти все комочки должны расплавиться. Как только сахар приобретет янтарный цвет, общее время приготовления - около 10-20 минут, влейте настоянные жирные сливки, помешивая, стараясь не обжечься о горячий пар, который будет выделяться. Хорошо перемешайте, чтобы сливки полностью растворились в сахаре. Готовьте две минуты, затем снимите с огня и дайте карамельному соусу немного остыть перед использованием. Карамельный соус можно приготовить за несколько часов до приготовления, если его предварительно разогреть перед использованием в качестве соуса. Если он выдерживается более нескольких часов, его следует хранить в холодильнике.

## Карамельный соус с ромом и изюмом

---

Приправленный ромом изюм придает этому карамельному соусу великолепный вкус. Сам по себе соус идеально подходит к десертам или даже подается просто к ванильному мороженому. Для придания остроты я часто использую ароматные карамельные соусы к пикантным блюдам, таким как свинина или баранина. Это жидкий и пикантный соус. Для получения более густого соуса вы можете уменьшить количество сливок или добавляемогопряного рома. Обычно я добавляю в карамель пряный ром и изюм, но вы можете не добавлять ни то, ни другое, если предпочитаете. Растопленный сахар очень горячий и может вызвать ожоги. Обязательно используйте достаточно большую кастрюлю, потому что сливки закипят и разбухнут, когда их добавят в разогретый сахар. Карамельный соус можно приготовить за несколько часов заранее, если его предварительно разогреть перед использованием в качестве соуса.



# Ингредиенты

## Для карамели с ромом и изюмом

1 стакан жирных сливок

1,5 стакана белого сахара

3 столовые ложки воды 1 стакан

Изюм, [настоянный на роме с пряностями](#) и ром с пряностями

## Рекомендации по применению

### Для карамели с ромом и изюмом

Отмерьте сливки и отложите в сторону.

Смешайте сахар и воду в кастрюле, она должна напоминать влажный песок.

Разогрейте сахар на среднем огне, не помешивая, пока он не растает и не начнет пузыриться. Как только он начнет подрумяниваться, осторожно перемешайте, пока он не приобретет светло-янтарный цвет. Если образуются комочки, готовьте дольше, пока они не расплавятся, в конце концов почти все комочки должны расплавиться. Как только сахар приобретет янтарный цвет, всего около 10-20 минут времени приготовления, влейте жирные сливки, помешивая, стараясь не обжечься от горячего пара, который будет выделяться. Хорошо перемешайте, чтобы сливки полностью растворились в сахаре. Добавьте пряный ром, настоянный на изюме, и хорошо перемешайте. Готовьте в течение двух минут, затем снимите с огня и дайте карамельному соусу немного остыть.

Карамельный соус можно приготовить за несколько часов до приготовления, если его предварительно разогреть перед использованием в качестве соуса. Если он выдерживается более нескольких часов, его следует хранить в холодильнике.

# Блюда в стиле модерн и Гарниры

Некоторые из самых впечатляющих вещей, которые вы можете сделать со своими настоями, - это создание различных блюд и гарниров в стиле модерн. Они могут варьироваться от легких воздушностей и пенок до густых гелей или нежных панна котт. Если вы раньше не работали с современными ингредиентами, есть несколько сведений, которые вам понадобятся, прежде чем вы начнете.

## Где купить ингредиенты

В Интернете есть много мест, где можно купить ингредиенты modernist, но я настоятельно рекомендую Modernist Pantry.com. Я работаю с ними уже много лет, и у них высококачественные ингредиенты по хорошим ценам. У них также есть множество наборов, которые помогут вам начать готовить в стиле модерн, в том числе несколько, которые поставляются в комплекте с моей книгой "Приготовление в стиле модерн" "Сделано легко: начало работы".

## Соотношение ингредиентов

Во многих рецептах указывается соотношение ингредиентов, в котором они должны быть использованы. Все соотношения относятся к весам ингредиентов. Например, в рецепте с агаром может быть указано добавить 2% агара. 2% означает, что вес агара должен составлять 2% от веса жидкости, в которую он добавляется. Итак, если бы у вас было 300 граммов фруктового сока, вы бы добавили в него 6 граммов агара, или  $300 \times 0,02$ .

## Правильное взвешивание.

Для человека, не знакомого с использованием весов, это может быть немного пугающим, пока вы не воспользуетесь ими несколько раз. Основная концепция, которую нужно усвоить, - это "тарировать" или "обнулять" весы. Все цифровые весы будут иметь кнопку "тарировать" или "обнулять". Что при этом происходит, так это обнуление веса.

Это позволяет вам отмерить все ингредиенты в одной миске. Вы просто включаете весы и ставите на них миску. Нажмите кнопку тары, чтобы она обнулилась. Добавьте следующий ингредиент, затем снова обнулите тару . Повторите для всех ингредиентов.

Скорее всего, вам придется использовать весы большего размера для жидкостей или основных ингредиентов и объемные весы для современных ингредиентов.

## **Необходимое оборудование**

Единственное оборудование, действительно необходимое для большинства современных рецептов и техник, описанных в этом разделе, - это граммовые и килограммовые весы, погружной блендер и венчик. Почти все остальное у вас , вероятно, уже есть под рукой на вашей кухне. **Весы**

Для приготовления большинства блюд в стиле модерн необходимы весы двух типов. Граммовые весы для взвешивания небольших ингредиентов и килограммовые / фунтовые весы для измерения больших количеств ингредиента. Я рекомендую электронные версии всех весов, они, как правило, более точные и позволяют легко тарировать (сбрасывать) весы, чтобы вы могли просто добавлять ингредиенты в ту же чашу. Весы в килограммах / фунтах обычно увеличиваются с шагом в 1 грамм, чего вполне достаточно. Максимальный вес не менее 2250 граммов (5 фунтов) - это хорошо, но я предпочитаю вес не менее 10 фунтов, чтобы легко взвешивать большее количество продуктов. Для граммовой шкалы обычно достаточно увеличения на 0,1 грамма . Некоторые весы увеличиваются на 0,01 грамма, что просто замечательно, но вероятно, немного излишне для большинства приложений. Максимальный вес не так важен на граммовой шкале, поскольку точность, которую она дает, необходима только для меньшего количества ингредиентов. **Погружные блендеры**

Погружной блендер - это одно из тех приспособлений, которые могут показаться ненужными, но, обзаведясь им, вы не сможете представить приготовление пищи без него. В современной кулинарии для смешивания многих ингредиентов необходим погружной блендер, обеспечивающий равномерное перемешивание. Если у вас уже есть стационарный блендер, его часто можно использовать вместо него, но погружной блендер почти всегда удобнее. В традиционной кулинарии я использую погружной блендер для приготовления пюре из соусов и супов прямо в кастрюле, не пачкая блендер. Я также использую его для приготовления пюре из свежих овощей и быстрого приготовления винегретов и майонезов. ***Взбиваем***

Венчики не используются каким-либо необычным образом, но многие ингредиенты нужно смешать вместе, и венчики - отличный способ сделать это. Набор приличных венчиков стоит очень недорого и пригодится во многих ситуациях.

## УКСУСНЫЙ ВОЗДУХ

---

Помимо того, что лецитин является отличным эмульгатором, он также является прекрасным стабилизатором для получения легкой пены. Если его смешать с жидкостью в соотношении 0,6% и добавить воздух, образуется сухая крупная пена, называемая воздушной. Эти пенки обычно готовятся из жидкостей с сильным ароматом, поэтому настоянные уксусы получаются великолепно. Пенки используются в качестве гарнира ко многим блюдам, и их хватит на 10-20 минут.

Чтобы приготовить лецитиновую пену, возьмите ароматную жидкость и взбейте или смешайте с лецитином. Затем введите воздух для образования пузырьков путем какого-либо перемешивания. Обычно это делается с помощью венчика или погружного блендера, но можно использовать любой тип мешалки, включая аквариумный насос, блендер, миксер с насадкой для взбивания или сифон для взбивания.

Помните, что цель состоит не в том, чтобы перемешать жидкость, когда вы вспениваете ее, а в том, чтобы включить воздух. Поэтому идеальным вариантом может быть использование погружного блендера в широкой емкости, в которой жидкости осталось на четверть от объема блендера. Я часто закрываю горловину контейнера полиэтиленовой пленкой, чтобы свести к минимуму разбрызгивание.

# Ингредиенты

## Для воздушного уксуса

250 грамм уксуса, настаивать

1,5 грамма лецитина, 0.6%

# Маршрут

## Для уксуса воздуха

Смесь лецитина в настоянный уксус. На этой стадии он может оставаться несколько часов.

Непосредственно перед подачей взбейте настоянный уксус, запустив в него погружной блендер. Старайтесь держать блендер наполовину вне жидкости, чтобы воздух легче проникал в него. Иногда это может занять 6-7 минут, и на дне чаши все еще будет оставаться жидкость. Дайте ему настояться в течение 1 минуты, чтобы оно стабилизировалось, как только сверху появится приличное количество пены, затем подавайте.

# Масляная паста

---

Мальтодекстрин - удивительный ингредиент, который может превращать масло в пасту или порошок. Если у вас есть миска с оливковым маслом и взбить в таком же количестве мальтодекстрина 30-45%, получится паста из оливкового масла, которая тает во рту. Мальтодекстрин - довольно щадящий ингредиент при приготовлении порошков и паст. Его можно добавлять медленно, пока не получится желаемая консистенция. Используемое количество также будет зависеть от типа жира, который вы пытаетесь загустить. Обычно для перемешивания будет достаточно использовать венчик или вилку. Я часто использую масляные пасты в качестве намаза для хлеба или мяса, чтобы придать им насыщенный и ароматный вид без жирности, которая иногда возникает из-за жидкого масла. Для этого вы можете использовать любое ароматизированное масло из книги. Вы также можете придать пасте форму, например, сделать из нее шарики или бревнышки.



# Ингредиенты

## Для масляной пасты

200 грамм настоящего масла

60-90 грамм мальтодекстрина, 30-45 г%

# Инструкции

## Для масляной пасты

Медленно взбивайте или размешивайте мальтодекстрин с маслом до образования густой пасты, которую можно легко намазать или сформировать шарики. Обычно я начинаю перемешивать венчиком, а заканчиваю вилкой. Как только паста достаточно загустеет, ее можно хранить в холодильнике несколько дней.

## Масляный порошок

---

Аналогично масляной пасте, приготовленной по предыдущему рецепту, если увеличить содержание мальтодекстрина до 45-60%, можно получить легкий порошок, который растворяется на языке. Просто перемешайте или взбейте мальтодекстрин с маслом, пока он не превратится в легкий порошок. Для получения более мелкого порошка вы можете протолкнуть полученную пасту через тамис или мелкоячеистое сито. Масляная пудра придает блюду великолепный визуальный элемент, а вкус во рту и текстура поистине уникальны. Я часто добавляю горку порошка к куску мяса или рыбы в качестве гарнира.

# **Ингредиенты**

## **Для масляного порошка**

200 грамм настоящего масла

100-120 грамм мальтодекстрина, 50-60 г%

# Инструкции

## Для получения масляного порошка

Медленно взбивайте или размешивайте мальтодекстрин с маслом до образования густой пасты, из которой можно легко сформировать шарики. Обычно я начинаю перемешивать венчиком, а заканчиваю вилкой. Как только она превратится в пудру или легкую пасту, выложите смесь в тамис или мелкоячеистое сито, установленное над миской. Просейте смесь, затем ложкой выложите на стол. Пудра хранится в холодильнике несколько дней, но, возможно, ее придется еще раз просеять через тамис перед использованием, чтобы взбить.

# Масляная пена

---

Масляные пенки - отличный способ добавлять масла и жиры в блюда, избегая при этом образования жировых отложений, которые могут образоваться при использовании натурального или сливочного масла. В процессе вспенивания также значительно расходуется немного масла и блюда становятся легче, чем они были бы на самом деле. В большинстве масляных пен используются моно- и диглицеридные хлопья, также известные как глицериновые хлопья, для сгущения масла и стабилизации пены. Можно использовать любой тип масла или жира, и особенно эффективны пенки с ароматизированными или настоянными маслами. Большинство масляных пен хорошо выдерживают нагрев, но чем холоднее становится пена, тем гуще она становится.



# Ингредиенты

## Для масляной пены

300 грамм ароматизированного масла 22 грамма

хлопьев с моно- и диглицеридом (глицерин), 7,5 г.%

## Рекомендации по приготовлению

### Для масляной пены

Перелейте масло в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Добавьте глицериновые хлопья и перемешивайте, пока они не растают. Снимите кастрюлю с огня и осторожно перелейте в термостойкий сифон для взбивания. Если хотите, перед разливкой дайте маслу остыть до комнатной температуры. Закройте сифон для взбивания и полностью наполните его. Поставьте сифон для взбивания в холодильник на несколько часов. Как только остынет, хорошо взболтайте, и вы сможете распределять масляную пену из сифона для взбивания по блюдам в качестве гарнира.

## Кубики агарового геля.

---

Использование агара - отличный способ получения самых разнообразных гелей. Количество используемого агара варьируется от 0,2% для получения мягких гелей и увеличивается до 3,0% для получения более твердых гелей. Добавление камеди из бобов саранчи повышает эластичность агаровых гелей, благодаря чему они намного лучше сцепляются друг с другом. Для хорошей отправной точки я обычно использую соотношение 0,9% агара и 0,1% бобов саранчи. Эти кубики можно приготовить из большинства жидкостей, хотя я считаю, что лучше всего подходят коктейли, бульоны или соки. Некоторые из моих любимых жележных кубиков [Маргарита](#), [Пина-Колада](#) и [Бульон для фруктового салата](#). Одним из наиболее интересных свойств агаровых гелей является то, что после того, как они застынут, их можно повторно нагревать, не расплавляя. Вы можете использовать это, чтобы сделать горячие желе кубики любым из переплетаются бульонов, или любых горячих [коктейлей](#), как [Горячий Ром С Маслом](#) или [Горячий Пунш " Бушмиллс "](#). Вы можете либо разложить желе по силиконовым формочкам, либо просто использовать прямоугольную емкость, а затем нарезать его кубиками, как только он застынет. Когда желе застынет, вы также можете добавлять в него гарниры, создавая причудливые вкусовые ощущения. Этот рецепт также можно использовать для форм неквадратичной формы или даже для приготовления лапши в пластиковых трубочках. Если вы готовите спиртовые гели, я рекомендую сначала смешать агар с любыми соками или миксерами, затем прокипятить его, прежде чем взбивать спирт в конце. Это помогает предотвратить испарение алкоголя.

Кубики можно приготовить заранее, но обязательно охладите их, если вы не собираетесь подавать в течение нескольких часов.

# Ингредиенты

**Для кубиков агарового**

**геля** 400 г жидкого 3,6 г

агара 0,9% 0,4 г камеди из бобов

саранчи 0,1% (по желанию)

# Инструкции

**Для приготовления кубиков агарового геля**

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и хорошо перемешайте.

Доведите до кипения, периодически помешивая. Тушите 3-5

минут, регулярно помешивая. Перелейте агаровую

смесь в форму или прямоугольный контейнер и дайте ей

полностью застыть. После застывания нарежьте гель кубиками.

## Сферифицированные коктейли и супы

---

Приготовление сферифицированных коктейлей или супов - отличный способ превратить простой настой в изысканное блюдо в стиле модерн. Снаружи шарик покрыт гелем, внутри остается жидкость, готовая лопнуть у вас во рту. Этот рецепт, как правило, лучше всего подходит к коктейлям с более низким содержанием алкоголя или к любому настоящему бульону или супу. Вы можете сделать шарики, не замораживая их, но я думаю, что удобство стоит дополнительного времени. Полусферические формы можно найти на Amazon.



# Ингредиенты

## Для коктейля

400 грамм готового коктейля или

супа 8 грамм лактата кальция

## Для застывающей ванны

1000 г воды

100 г сахара

5 г альгината натрия 0,5%

## Для ванночки для

**полоскания** 1000 г воды

# Инструкция

## Для коктейля

Смешайте лактат кальция с коктейлем или супом, чтобы соединить. Разлейте в формы сферической или полусферической формы, затем поместите формы в морозильную камеру и дайте полностью застыть.

## Для приготовления ванны для застывания

Приготовьте ванну для застывания по крайней мере за час до того, как вы захотите сделать шарики. Смешайте воду, сахар и альгинат натрия затем доведите до кипения. Отложите в сторону и дайте остыть.

## Для придания формы шарикам

Как только жидкость застынет, можно делать шарики. Это можно сделать за несколько часов до подачи. Установите ванну для ополаскивания, налив воду в миску. Подготовьте ванну для выдержки, налив в миску столько воды, чтобы покрыть шарики, как только они станут сферическими. Достаньте замороженные шарики из морозильной камеры. Помещайте шарики, по несколько за раз, в ванну для застывания, следите, чтобы они не соприкасались, иначе они могут слипнуться. Дайте им настояться от 2 до 4 минут. Достаньте их шумовкой и положите в ванночку для ополаскивания. Слегка взболтайте их, чтобы смыть с внешней стороны, затем поместите в ванночку для выдержки. Повторите для оставшихся шариков. Шарики можно подержать в ванне для выдержки в течение нескольких часов, но со временем аромат начнет просачиваться в ванну для выдержки.

## Вспененные коктейли и бульоны

---

Благодаря вспениванию коктейли приобретают легкий вкус традиционного коктейля. Вы можете взбивать миксером или весь коктейль целиком, в зависимости от конечного блюда, которое вы хотите приготовить. Я предпочитаю использовать желатин для приготовления коктейльных пенок, потому что его не нужно слишком сильно нагревать для растворения и у него отличный вкус и текстура.

Этот рецепт, как правило, лучше всего подходит для коктейлей с более низким содержанием алкоголя. Помимо пина-колады с пеной, некоторые из моих любимых коктейлей готовятся путем взбивания свежего грейпфрутового сока для ралота, клюквенного сока для космо или сока лайма с сахаром для маргариты. Вы можете добавить больше или меньше желатина в зависимости от того, какой густоты вы хотите, чтобы получилась пена.



# Ингредиенты

## Для пены

400 грамм готового коктейля 3,2 грамма

желатина, примерно 1,75 желатиновых листов, 0,8%

## Рекомендации по применению

### Для пены

Перелейте готовый коктейль в форму. Выложите желатин в горшочек и дайте настояться 5-10 минут. Как только желатин распустится, разогрейте кастрюлю на среднем огне, помешивая, пока желатин и сахар не растворятся. Снимите с огня и перелейте в сифон для взбивания. Закройте сифон для взбивания и полностью наполните его. Поставьте в холодильник минимум на час или два, чтобы желатин полностью застыл. Пену можно хранить в холодильнике несколько дней.

# Желатиновая Панна Котта

---

Традиционную панна котту готовят из молока или сливок, заправленных желатином. Использование настоящего молока или сливок позволяет полностью контролировать вкус панна котты. Вы можете добавить в панна котту все молоко или сливки, или немного смеси того и другого, в зависимости от того, насколько жирной вы ее хотите. Количество желатина может варьироваться от 1/2 до 1 чайной ложки на стакан молока или сливок; чем больше используется желатина, тем плотнее будет панна котта .

Обычно я выкладываю панна котту в смазанные маслом формочки, но подойдут и силиконовые формочки. Если вы хотите разморозить панна-котту после того, как она застынет, вы можете провести ножом по краю формочки и аккуратно вынуть панна-котту.



# Ингредиенты

## Для панна Котты

2 стакана настоящего молока

или сливок 2 чайные ложки

измельченного желатина 1/3

стакана сахара Щепотка соли

## Способ приготовления

### Для панна Котты

Перелейте молоко и желатин в кастрюлю. Дайте желатину настояться в молоке в течение 5-10 минут. Как только желатин распустится, подогрейте молоко на средне- сильном огне, помешивая, пока желатин полностью не растворится. Взбейте с сахаром до получения однородной массы. Попробуйте смесь и добавьте соль или еще сахара по мере необходимости, чтобы сбалансировать вкусы. Снимите сковороду с огня. Разлейте панна котту по смазанным маслом формочкам и дайте остыть на противне. Как только они остынут, поставьте их в холодильник на несколько часов для полного застывания. Они сохраняются в холодильнике в течение нескольких дней и будут твердеть тем дольше, чем дольше они там находятся.

# Панна котта с каррагином

---

Эта панна котта - нежный десерт, который почти разваливается, прежде чем растаять во рту. Я люблю готовить его с различными настоянными кремами и молоком. Он особенно вкусный с [Молоко и печенье](#) или [Кленово-Ореховое Молоко](#). Использование различных количеств йоты и каппа-каррагинана позволяет напрямую контролировать нежность панна котты. Обычно я начинаю с 0,1%-ного соотношения йоты и каппа-каррагинана, но общее соотношение от 0,2% до 0,5% варьируется от мягкой до твердой панна-котты. Вы также можете изменить соотношение йоты к каппе. В соотношении 1: 1 получается гель средней эластичности, и чем больше каппа-каррагинана вы используете, тем более хрупким будет гель.

# Ингредиенты

## Для Панна Котты

550 г настоящего молока или сливок

0,6 г йота-каррагинана, 0,1%

0,6 г каппа-каррагинана, 0,1%

## Рекомендации по приготовлению

### Для панна Котты

Перелейте настоящее молоко или сливки в кастрюлю. Добавьте йоту и каппу каррагинан и хорошо взбейте погружным блендером. Доведите до кипения и взбивайте в течение 30-60 секунд. Снимите с огня и разлейте по сервировочным чашкам или мисочкам. Вы также можете дать молоку немного остыть, прежде чем разливать по чашкам или мисочкам, если они не термостойкие. Дайте панна котте остыть при комнатной температуре или на ледяной бане, затем поставьте в холодильник до полного застывания. Панна котта должна храниться в течение нескольких дней в закрытом виде в холодильнике.

## **Винегрет с ксантаном, загущенный**

---

Большинство винегретов можно легко загустить и улучшить качество с помощью добавления 0,1-0,3% ксантановой камеди. Ксантановая камедь очень проста в использовании и требует лишь небольшого количества. Если вы добавите ксантановую камедь в винегрет, это предотвратит его расслоение гораздо дольше, чем обычно. Это также слегка загустит его, благодаря чему он лучше покроет блюдо, а также придаст насыщенный вкус винегрету. Я включаю инструкции для простого приготовления, но этот рецепт подходит практически к любому винегрету.

# Ингредиенты

## Для винегрета

1/4 стакана уксуса, настоящего по  
желанию 3/4 стакана оливкового масла,  
настоянного по желанию Соль и перец

## Для загустевшего

**винегрета** 220 грамм винегрета 0,4  
грамма ксантановой камеди, 0,2%

# Как приготовить

## Для винегрета

Взбейте вместе уксус и оливковое масло, затем посолите и поперчите по вкусу.

## Для получения густого винегрета

Смешайте ксантановую камедь с винегретом с помощью погружного блендера до получения однородной массы. Затем он готов к подаче.

# Взбейте сифоном

## СЛИВКИ

---

Приготовление взбитых сливок в сифоне для взбивания - один из самых простых способов их приготовления. Вы просто добавляете сливки и сахар в сифон, заливаете его, и получаются взбитые сливки! Использование настоянных сливок позволяет получить самые разнообразные вкусы, от [Апельсиново - Коричный Ванильный Крем](#) для [Крем с апельсином и какао](#). Ниже я также даю инструкции по более традиционному способу взбивания на случай, если у вас нет сифона для взбивания.

# Ингредиенты

## Для взбитых сливок

2 чашки густых или взбитых сливок 2 столовые ложки сахарной пудры высшего помола или сахарной пудры для выпечки

## **Способ применения**

### **С помощью сифона для взбивания**

Смешайте все ингредиенты в сифоне для взбивания. Закройте и заправьте, как рекомендует производитель. Хорошо встряхните, 4-6 раз, и охладите до готовности, чтобы можно было разливать.

### **Без сифона для взбивания**

Смешайте все ингредиенты в миске и взбивайте до образования взбитых сливок. Это гораздо проще сделать с помощью стационарного миксера с насадкой для взбивания, чем вручную.

# **Рецепты компонентов**

# Простой сироп

---

Простой сироп - сладкая, легко растворяющаяся жидкость, которая идеально подходит для коктейлей или газированных напитков.

# Ингредиенты

**Для простого сиропа**

1,5 стакана воды 2 стакана

белого сахарного песка

## **Рекомендации по приготовлению**

### **Для приготовления простого сиропа**

Смешайте воду и сахар в кастрюле и нагревайте на средне-высоком огне, периодически помешивая, пока сахар полностью не растворится. Снимите с огня и дайте остыть. Простой сироп можно хранить в холодильнике несколько недель.

# **Простой сироп с коричневым сахаром**

---

Простой сироп с коричневым сахаром  
придает нотки патоки обычному простому сиропу.

## **Ингредиенты**

Для сиропа с коричневым  
сахаром 1,5 стакана воды 2  
стакана коричневого сахара

# Инструкции

## Для приготовления простого сиропа с коричневым сахаром

Смешайте воду и коричневый сахар в кастрюле и нагревайте на средне- сильном огне, периодически помешивая, пока коричневый сахар полностью не растворится. Снимите с огня и дайте остыть. Простой сироп из коричневого сахара можно хранить в холодильнике несколько недель.