







НИНА ТАРАСОВА

ИДЕАЛЬНЫЕ

# MACARONS



ПОЛНЫЙ ГИД ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗЫСКАННОГО  
☞ ФРАНЦУЗСКОГО ПИРОЖНОГО ☞

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва 2021



# СОДЕРЖАНИЕ

## MACARONS

От автора.....	7	Макарон с шоколадом в крышечках («шокорон»).....	76
Инвентарь.....	10	Макарон на швейцарской меренге ..	77
Макарон, макарун, макаронс, macarons .....	12	Макарон с пониженным содержанием сахара .....	79
Необъяснимо, но факт.....	18	Макарон веганские на французской меренге .....	80
История .....	22	Макарон веганские на итальянской меренге .....	82
Мифы и легенды.....	28		
Ждать/не ждать, или «Цигель-цигель, ай-люлю» .....	40		
Требования к внешнему виду и качеству макарон .....	48	<b>ВИДЫ НАЧИНОК</b>	
Как хранить? .....	49	<b>Рецепты макарон</b>	
Лайфхак по утилизации брака .....	50	Макарон с бананами, карамелью и бальзамическим уксусом.....	87
Яичный белок .....	51	Абрикосовый чизкейк .....	88
Интересные факты .....	55	Макарон «Карамель, мед, виски» ....	89
Подача .....	56	Ванильные макарон .....	91
Самые распространенные проблемы при изготовлении макарон и их причины .....	58	Макарон «Брауни с белым шоколадом».....	93
<b>ВИДЫ МЕРЕНГ</b>		Лимонные макарон с бобами тонка .....	95
Французская меренга .....	60	Макарон «Клубничный мохито».....	97
Итальянская меренга.....	61	Макарон «Мед и клюква».....	99
Швейцарская меренга .....	62	Макарон «Пряности и карамель».....	101
Веганская меренга.....	62	Макарон с горьким шоколадом, черной смородиной и абрикосовым гелем.....	103
<b>ВИДЫ МАКАРОН</b>			
Макарон на французской меренге... ..	66		
Макарон на итальянской меренге ... ..	69		



Мятные макарон .....	105	и розовый перец» .....	138
Макарон «Копченый шоколад-тимьян-апельсин» .....	107	Макарон «Манговая карамель» ....	139
Макарон «Бейлис» .....	109	Малиновые макарон .....	141
Макарон «Абрикос-курага- базилик» .....	111	Макарон «Карамель с тыквой и маракуйей» .....	143
Макарон «Крем-брюле-клюква- малина» .....	113	Макарон «Клюква-имбирь» .....	145
Лавандовые макарон .....	114	Морковные пряные макарон .....	147
Макарон «Лимон-лайм» .....	115	Макарон «Пьяная вишня» .....	149
Макарон «Манго и малина» .....	117	<b>Макарон как искусство в миниатюре</b>	
Макарон «Манго-абрикос-банан с пармезаном» .....	119	Макарон-пирожное «Вишня-ваниль-бобы тонка» .....	151
Макарон «Черная смородина, маракуйя и сухое игристое» .....	121	Макарон-пирожное «Малиновый бриз» .....	153
Макарон «Мохито» .....	122	Макарон-пирожное «Ягодный венок» .....	155
Макарон «Зимний чай» .....	123	<b>Макарон с солеными начинками</b>	
Макарон шоколадно-ореховые ....	125	Макарон «Авокадо-лайм» .....	157
Макарон «Личи-роза-брусника» .....	127	Макарон «Дорблю и бородинский хлеб» .....	159
Макарон «Соленый арахис- молочный шоколад» .....	128	Макарон «Дзадзики» .....	161
Фисташковые макарон .....	129	Макарон «Капрезе» .....	163
Макарон «Шоколадный глинтвейн с черникой» .....	131	Макарон с куриным паштетом и конфи из лука .....	165
«Шокорон» .....	133	Макарон с прошутто .....	166
<b>Рецепты макарон с веганскими начинками</b>		Макарон «Филадельфия» .....	167
Вишневые макарон .....	135	Макарон «Груша-пармезан» .....	169
Макарон «Дыня-манго-карри» ....	136	Макарон с шоколадным ганашем, грибами и запеченным чесноком ..	171
Макарон «Ягодный микс» .....	137	Послесловие .....	175
Макарон «Горький шоколад			





Nina Tarasova

THE BAKERY



# ОТ АВТОРА

*Дорогие друзья!*

Перед тем как приступить к описанию любого рецепта, я даю читателю напутствие.

Рецепт — это набор букв и цифр, это математика, немного химии, помноженные на опыт и практику. И этих рецептов огромное количество — масса, море, — и вы можете в них утонуть. Возможно, я даже не открою вам этот чудный, дивный мир, потому что количественно рецептура может изменяться граммом туда, граммом сюда, незначительно, но все же технология одна. Главное — это именно грамотная техника приготовления, чему я и буду вас учить на страницах этой книги. Прислушайтесь ко мне, к моему опыту, зачитайте эту книгу до дыр — потому что это кладезь знаний и реального, практического многолетнего моего опыта, которым я с вами щедро, без утайки делюсь.

Поймите и запомните — даже самое простое печенье из разряда «смешал и выпек» — с первого раза может не получиться. Причинами могут быть:

- неправильный отвес ингредиентов;
- плохое качество продуктов;
- неправильная температура ингредиентов;
- охлаждается тесто перед выпеканием или нет;

- неверно подобранные температура и время выпекания.

Казалось бы, что может быть проще, чем печенье? А по факту у вас иногда получаются подгоревшие расплывшиеся резиновые лепешки. «Кто виноват... кто прав — судить не нам; да только воз и ныне там». Слова этой басни до сих пор актуальны, и не надо искать виноватых и думать, что я что-то могла от вас скрыть, недосказать. Это не так. Я учитель. Я стремлюсь максимально раскрыть для вас тему, поэтому даю много теоретических материалов. Читайте их, изучайте. Это бесценный набор букв и цифр, который складывается в мой личный глубокий опыт, и я готова им делиться с вами.

Помните финальную фразу из кинофильма «В джазе только девушки»? «Nobody's perfect» («Никто не совершенен»). И у меня бывают ошибки — по невнимательности или по незнанию. И у меня бывают взлеты и падения. Но я никогда не сдаюсь, и практически ничто не может остановить меня до тех пор, пока я не добьюсь идеального результата. Никого не обвиняя, не засыпая гневными сообщениями, не виня всех во-



Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая идет из самого сердца.

круг в своих неудачах, я ежедневно работаю над собой. Потому что я «строитель» своей жизни и только я за нее и за все, что я создаю, несу ответственность. Негатив разрушает все, подобно черной дыре. Зачем? Даже тесто это чувствует. Вспомните слова наших бабушек — моя, например, говорила: «Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая идет из самого сердца. Тесто это чувствует, ему передается теплота твоей души, и ты потом этим угощаешь свою семью. Зачем кормить семью негативом? Корми любовью!»

Всему нужно время — чтобы научиться ползать и ходить, говорить и петь, вышивать и вязать, а также, несомненно, готовить. Магии тут нет, мы не рождаемся волшебниками (к сожалению). Мы рождаемся

старателями, которым надо учиться, чтобы стать этими волшебниками. А на это надо время. Не ищите легких путей — мы набиваем много шишек по жизни, и каждая ошибка — наш собственный опыт, дающий нам развитие. Именно поэтому я говорю — никогда не отчаивайтесь, если у вас не получилось что-то с первого раза. Ищите причину неудачи, и вы больше никогда не допустите ошибки. Вдохните и выдохните, отвлекитесь и расправьте плечи, еще один вдох — и снова приступайте к замесу. Ваше стремление, ваш энтузиазм, ваша жажда открытий и познаний ведут вас к победам. У вас все обязательно получится. Верьте и каждый день старайтесь быть лучше себя вчерашнего!

*Всегда ваша Нина Тарасова*







## ≡ ИНВЕНТАРЬ ≡

Прежде чем погрузиться в мир итальянских (или французских — мнения расходятся) сладких деликатесов, остановимся ненадолго на инвентаре, который вам понадобится для того, чтобы приготовить ваши macarons.

- **Духовка** — бытовая электрическая или газовая, пароконвектомат, подовая печь для хлеба. Печенье макарон (macarons) можно выпекать в любой. Главное — найти индивидуальный подход... но об этом далее.
- **Весы.** Это предмет первой необходимости, как только вы начинаете готовить, — никаких чашек, ложек, горсток и «на глаз». Не получится, уверяю вас. Даже у самых опытных, знаменитых шефов с многолетним стажем не получится «на глаз». У них все еще сложнее — чем опытнее повар, тем точнее, до сотых долей миллиграмма, он проверяет каждый продукт.
- **Миски** — хорошие, качественные, термостойкие. Обязательно круглые, чтобы удобнее было вымешивать. Если делаете домашний замес, то в идеале должна быть глубокая миска на 3–5 л.
- **Венчик ручной.**
- **Сито** со средним диаметром отверстий.
- Не обязательно, но приветствуется — **стационарный куттер** (универсальный процессор) с ножами.
- **Сотейник** вместимостью от 0,5 до 1,5 л.
- **Спиртовой термометр** — самый надежный ваш друг. Лазерный — ТОЛЬКО для шоколада, ни в коем случае не применяется для горячих изделий, потому что он покажет или температуру на поверхности (не ту, что внутри), или температуру пара. Электронный может быть неточным или конфликтовать с индукцией, а лучше вообще «петелька» — дешево и практично. Об этом подробнее расскажу далее.
- **Миксер с насадкой «венчик»** — ручной или стационарная кухонная машина. Чем больше прутьев будет у венчика и чем они тоньше, тем качественнее и стабильнее у вас получится в итоге меренга. Руками итальянскую меренгу до нужной вам текстуры не взбить. Даже при помощи мужа-качка.
- Большая **силиконовая лопатка**, мягкая.
- **Пластиковый кондитерский скребок**, округлый, большой — размером с ла-



донь. Когда вы его берете в руку, ваши пальцы не должны выходить за него, как лапы волка из «Ну, погоди!», надевшего детские коньки. Рука должна ощущать себя так, как будто на ней хорошая, по размеру «ласта».

- **Кондитерский мешок** большой (минимум 55–60 см). Не работайте с маленькими мешками, вы больше перемажетесь, чем наработаете. Мешок на 60 см вмещает в себя 500 г теста, что очень удобно в работе.
- **Кондитерская насадка** на мешок от 6 до 8 мм.
- **Противень для духовки** — ровный. Это важно.
- **Коврик для выпечки силиконовый.** Можно выпекать и на пергаментной или тефлоновой бумаге. Подробнее об этом расскажу далее.
- **Погружной блендер** — для начинок, для веганских макарон.





## МАКАРОН, МАКАРУН, МАКАРОНС, MACARONS

Много лет назад, когда я только начала свой путь в кулинарный беспредел, меня штормило и бросало из одной крайности в другую: я бралась за любое блюдо. Поначалу даже не могла определить, что мне больше нравится — готовить основную еду или десерты. От запеченных рыбных конвертиков и фрикасе из курицы до домашней лапши и борщей, от сложнейших многоярусных тортов, на приготовление которых уходило до трех суток, до ватрушек, воспроизведенных по запискам, что остались от бабушки. Я кулинар, и ничто кулинарное мне не чуждо! Бралась действительно за все. И чем сложнее был рецепт, чем труднее было достать ингредиенты, тем сильнее азарт подстегивал меня.

Да что говорить! Я была таким маньяком в приготовлении блюд, что, даже когда у меня начались схватки, продолжала готовить телятину со спагетти и овощами, приговаривая: «Пока не доготовлю, не сфотографирую и не съем все, в роддом не поеду!» Скажу сразу, чтобы вы не волновались, я успела все.

Но вот macarons... они меня пугали до мурашек. Те, кто уже решился их пригото-

вить, буквально застращали меня своими отзывами на кулинарных форумах:

- «Если будет хоть грамм перевеса или недовеса, у вас ничего не получится»;
- «Взбивать белки нужно ровно 6 минут и 38 секунд, прокручивая миксер по часовой стрелке, и никак иначе, — в противном случае у вас ничего не получится и десерт будет загублен»;
- «Миндальную муку нужно заморозить, потом просушить, потом три раза просеять без сахарной пудры, потом с сахарной пудрой — в противном случае у вас ничего не получится»;
- «Противнем надо обязательно три раза постучать по столу, а лучше скалкой снизу — в противном случае у вас ничего не получится»;
- «Температура в духовке должна быть 140°C... 150°C... 160°C... 180°C... (тут никто толком не смог определиться) — иначе у вас ничего не получится».

Одним словом, шаг вправо, шаг влево, лишний вдох и прыжок — и вы проигра-





Мой первый курс во Франции по макарон

«Вот это да-а-а-а...  
давно на них смотрю,  
но все не решаюсь  
сделать, мне кажется,  
для меня это высший  
пилотаж...»

ли в битве за идеальный французский десерт.

Начитавшись всех этих страшилок, я считала себя крайне криворукой и даже боялась смотреть в сторону этих рецептов,

приговаривая «Мне никогда...». Я даже специально нашла свой комментарий на одном из кулинарных форумов от 18 марта 2010 года, где под рецептом macarons написала: «Вот это да-а-а-а... Давно на них смотрю, но все не решаюсь сделать, мне кажется, для меня это высший пилотаж...»

### **Урок первый: не верьте всему, что пишут в интернете**

Вот так. Чтобы преодолеть свой страх, я нашла радикальный способ — поехала в Париж и записалась на трехчасовой курс по приготовлению этих десертов



в школу Alain Ducasse (Алена Дюкасса). Способ был даже не радикальный, а скорее безумный, потому что мое владение французским языком было на нулевом уровне. По-английски я хотя бы могла поздороваться и представиться, а еще помнила, что «London is the capital of Great Britain». Собственно, все. Двоечница. Но это меня не остановило, и я поехала покорять Францию, практически как Джулия Чайлд.

Мне повезло с шефом — это был милый молодой человек, уровень английского языка у которого был примерно как у меня. Но курс проходил на французском. Для меня он иногда что-то пытался переводить «на пальцах». Тем не менее мои первые знания, навыки, понимание этого процесса были получены. Правда, готовили мы только на французской ме-

ренге, но главное — суть процесса. И по приезде домой я первым делом стала собирать ингредиенты.

Но параллельно этому... ух! Я написала письмо директору кулинарной школы в Санкт-Петербурге, озаглавив письмо не более и не менее как «Хочу представлять Францию в России». Суть письма сводилась к тому, что я хочу проводить кулинарные курсы в этой школе по французским десертам. И это после недели, проведенной в Париже, и нескольких коротких мастер-классов там. О, амбиции!

Директор согласился, и мой первый курс был ужасен. Все макарон полопались, потрескались, часть из них подгорела. Я негодовала — как так! Я же дома пару раз сделала, во Франции поучилась (целых три часа длился курс!), а тут вдруг не получается! Почему? Увы, на тот момент у меня ответов не было. Как и опыта.

### **Урок второй: не говори «гоп», пока не перепрыгнешь, или не задирай нос, сними корону и иди учиться**

Только тогда я задумалась: а я ведь, по сути, скачу по верхам. Тут узнала, тут прочитала, там попробовала — вот и весь опыт. А саму суть — виды меренг, скорость взбивания, разница белков, замесы, масштабы и пропорции, температурные режимы, да мало ли какие нюансы, которые и решают успех дела, — не знала. На эти вопросы ответов у меня не было.



Я решила идти дальше и пройти настоящее обучение. Длительное, скрупулезное, основательное. Чтобы не хватать по верхам, а разбираться в нюансах. Мне, правда, вслед был задан вопрос: «Зачем тебе куда-то ехать? Ты же известна и так. К тебе и так приходят люди на мастер-классы, зачем тратить деньги и куда-то ехать?» Затем, что я не могу быть голословной. Затем, что у меня больше вопросов, чем ответов. Затем, что я не хочу краснеть перед студентами, если у меня что-то не получается и я не могу объяснить, по какой причине. Затем, что я не обманщица и свой будущий хлеб должна зарабатывать настоящим трудом, знаниями и упорством.

И вот она, Франция, — манящая, дразнящая. Впереди новые горизонты, покорение новых вершин, знания, возможности и много ярких впечатлений. А пока — первая демонстрация шефа для всех групп, которые у нас набрались. И эта демонстрация посвящена macarons. Мой английский еще не так хорош... Да что там, он отвратителен. И сразу, с места в карьер понять, что говорит австралиец с его специфическим акцентом, — это пытка. Поэтому я старалась уловить хоть несколько знакомых слов и не дыша следила за каждым движением рук шефа.

Первое, что он нам сказал, было: «Это макарон». Не макарУн (макаруны — это традиционное американское кокосовое печенье из белка и кокосовой стружки), не макаронс (потому, что во французском языке «с» на конце не читается). Это мака-



Мои первые в жизни макарон

Мой первый курс был ужасен. Все макарон полопались, потрескались, часть из них подгорела.

рон, и никак иначе. Много ли, мало ли их у вас — это слово не имеет множественного числа, не склоняется и всегда остается неизменным — макарон. И это маленькое круглое печенье, хрустящее снаружи и мягкое внутри, на основе толченого мин-