В помещении кухни плотно расставлены ингредиенты. Вероятно, это дары всех деревень.

Пища для фестиваля по мере приготовления постепенно отправляется на центральную площадь деревни. Сейчас плита и кухонный стол пусты. Отлично, есть, где разгуляться.

«Курт-сама, мы принесли вам ингредиенты!»

Тина и жители деревни вносят содержимое телеги. В их руках пшеничная мука, мёд, ореховое масло, местный вид киви, сарунаши. Также они несут огромный, обёрнутый в ткань, противень.

«Всем спасибо. Вы очень помогли. Могу я попросить уйти всех, кроме Тины? Я хочу, чтобы ты помогла мне выпечь печенье.»

«Мне можно?!» — Тина сжимает кулачки от радости.

До сих пор она помогала мне во всём, кроме приготовления кондитерских изделий. Однако, теперь мы вместе сделаем лучшее тесто. Сейчас мне нужна её огненная магия, но я планирую многому её научить.

«Как я и сказал, ты можешь. Даже не так, я надеюсь, что ты поможешь мне.»

«Конечно, Курт-сама!» — воодушевлённо отвечает Тина.

Окружающие нас люди улыбаются и смотрят добрым глазами.

«Юный господин, тогда мы пойдём на площадь без вас. Если останемся, то получим изжогу даже не попробовав сладости.»

Когда Тина слышит шутку, она краснеет и дуется.

«Даже если мои сладости вызовут изжогу, то это всё равно будет здорово, не так ли? Увидимся позже.» (ПП: Лично я не очень понял шутку. Если сможете пояснить, то буду рад.)

Я отправляю их. Теперь Тина смотрит на меня.

«Я помогу Курту-сама сделать вкусное печенье!»

«Полагаюсь на тебя. Сила Тины незаменима.»

Мне вспомнилось удобство магии огня. Мне больше не нужно постоянно ходить за дровами, чтобы поддерживать температуру.

«Моя сила незаменима…»

«Тина мой лучший напарник. Пожалуйста, одолжи свою силу.»

«Я готова много работать! Для Курт-сама я сделаю всё!.. Напарник, лучший напарник…»

(ПП: В оригинале употребляется слово “□□□□□”. Это именно английское слово partner записанное катаканой. Это слово может значит не только “партнёр”, но и “супруг”, возможно от этого Тина и засмущалась.)

Хвост Тины уже задрожал от возбуждения. Кажется, это эффект боевого клича. Давайте начнём готовку.

В первую очередь я просеиваю часть муки, которую буду использовать. Затем разламываю ямс на кусочки.

Я беру две чаши и отделяю белок от желтка. В одну чашу я слил яичный белок, а в другую желток. Желтки быстро накапливаются, а яичный белок прозрачен. Это хорошие яйца.

«Уваа, Курт-сама, вы разбиваете яйцо одной рукой, вам нужна лишь секунда, чтобы полностью их разделить. Это волшебство!»

«Умение приходит с практикой. Если Тина будет тренироваться, то тоже сможет научиться.»

Скорее всего, навык кулинарии третьего уровня тоже влияет на умение. Моё тело следует за образами моих движений из прошлого мира. Благодаря этой способности, я способен воспроизвести эти движения.

Навыки, связанные с оружием, влияют на скорость и силу удара, но навык кулинарии обостряет мою чувствительность, которая коррелирует с точностью. Таким образом, я быстро заканчиваю разделение всех яиц, которые принёс маркиз Фернандес.

«Теперь начнём?»

Взяв чашу с белками, я начинаю взбивать их своим самодельным венчиком.

Я делаю безе. Во время взбивания в белок проникает воздух, образуя белые комочки. Чем дольше я взбиваю, тем больше кусочков безе.

«Вааау, яичный белок становится таким большим. Похоже на магию.» — глаза Тины вспыхивают от волнения.

Теперь я понемногу добавляю мёд. Не весь сразу. Трюк заключается именно в том, чтобы добавлять мёд постепенно.

«Хоп, безупречное безе.»

Я вытаскиваю венчик, когда твёрдость достигает максимума. Устойчивое и упругое, но нежно выглядящее безе. Это основа. Если я потерплю неудачу, то мне нечего будет показать людям.

«Удивительно, здесь только яичные белки, но они стали такими большими, белыми и твёрдыми.»

«Это потому что внутри много воздуха. Если мы смешаем безе с тестом, то оно станет очень воздушным.»

Обычно после выпечки тесто выходит плотным. Однако, если добавить в сырое тесте безе, то оно станет воздушным и лёгким.

«Тогда перейдём к следующему шагу.»

Я замешиваю две трети яичных желтков с безе. При таком соотношении я могу достичь баланса в рецепте. Оставшаяся треть желтков будет использована позже.

После того, как я подмешал желтки, безе окрасилось в жёлтый цвет.

Затем я добавляю пшеничную муку, которую просеял раньше, а также земляной ямс.

Воздушное тесто быстро высохнет. Благодаря ямсу вкусовые ощущения станут сильнее, тесто будет богато естественной сладостью.

Наконец, ореховое масло.

Я добавляю масло в яичную смесь. При этом вкус ямса станет гармоничным и нежным. Такое происходит только при использовании масла грецкого ореха. Если в рецепте используется сливочное масло, то итог будет приторным и невкусным. Освежающее послевкусие и богатство масла грецкого ореха позволяет усилить вкус.

Тесто замешано правильно. Его даже не запекли, но сладкий аромат уже чувствуется в воздухе.

«Жёлтый, воздушный и блестящий, выглядит вкусно.»

«Великолепно, сейчас его ещё нельзя есть, но это будет восхитительно после выпечки. Да?»

Улыбаясь, я беру обёрнутый в ткань противень. Он создан с помощью магии. На поверхности выбиты углубления эллипсовидной формы. Я смазываю их ореховым маслом.

«Тут что-то вырезано. Это…»

«Ты права. Это герб рода Арнольд.» (ПП: Вопрос. Разве “с помощью магии” не подразумевает, что это снова была ваша комбинация стихий земли и огня? Почему Тина первый раз видит противень?)

Одна за другой я заполняю полости приготовленным тестом. Таким образом, я выпекаю много порций за раз.

Время выпекания составляет около двадцати минут. После пяти повторений будет как раз двести порций. Таким образом, я успею сделать сладостей на двести человек за два часа. То, что я делаю, называется мадлен.

(ПП: https://ru.wikipedia.org/wiki/Мадлен_(печенье).)

Заполнив каждое углубление тестом, я кладу противень в печь.

«Тина, пожалуйста, огня. Сделай его сильным.»

«Да, Курт-сама.»

«Пожалуйста, уменьши температуру немного… да, ещё немного. Да, отлично. Пожалуйста, поддерживай эту температуру. Сделаешь это?»

«Конечно, Курт-сама.»

Покрываясь потом, Тина выпекает мадлен. Скоро смесь из лучших яиц и ингредиентов леса превратится в пористый и влажный мадлен. Однако, это ещё не всё. Я не позволю сегодняшнему особому кондитерскому изделию быть обычным.

***

В общей сложности мы сделали пять партий выпечки, чтобы приготовить пирожных на двести человек. Прямо сейчас я собираюсь поднять мадлен на совершенно новый уровень.

«Курт-сама, это пахнет так восхитительно, я не могу этого вынести. Только один, всего лишь один, позвольте мне съесть одну штучку.»

Тина заворожённо смотрит на светло-коричневый цвет свежей выпечки. Эксклюзивный мадлен с ореховым маслом и ямсом должен обладать невероятным вкусом.

«Верно, Тина тяжело работала, чтобы получилось вкусно. Но ещё не готово. Остался последний штрих.»

«Будет ещё вкуснее, чем сейчас?!»

«Именно так. Смотри, эти пирожные сделаны в виде герба рода Арнольд, ведь так?»

«Да, герб выглядит красиво.»

«Но разве тебе не кажется, что герб немного помят. С последним штрихом сладости будут завершены.»

Я придавал эту форму, думая о семейном гербе. Однако, когда я думаю о его внешнем виде, его ещё нужно закалить.

У меня есть причина для этого. Ещё осталась треть яичных желтков, которые я оставил. К желткам я подливаю немного орехового масло, щепотку соли, и крепкий сок киви, всё перемешав, я добавляю мёд.

Я делаю сладкий соус из желтков. Во французской изысканной кухне есть пять основных соусов, один из них голландский. Я модифицирую его, чтобы добавить в тесто.

(ПП: https://ru.wikipedia.org/wiki/Голландский_соус)

Как и ожидалось, вкус умами концентрируется в желтках. Вкус жареного желтка сильнее, чем у взбитых яиц. Я делаю соус, который оживит этот яичную смесь.

Единственная вещь, которая облагородит вкус яиц это…

«Тина, пожалуйста, нагрей этот соус, медленно, как и раньше.»

«Я буду осторожна.»

Рука Тины согревает яичный соус. Изысканность яичного вкуса исходит, прежде всего, из температуры.

Желток лучше всего раскрывается при температуре в 60 градусов, на грани затвердевания. Так называемое яйцо всмятку. Яичный соус приобретает красивый золотой цвет.

Также можно было сделать заварной крем, чтобы оживить вкус яиц, но, я уверен, что мой выбор сделал богатый вкус сильнее.

Взглядом я подаю Тине знак, чтобы она прекратила нагревать. Я выливаю соус из яичного желтка в формочки с гербом. На пирожном проявляется золотой герб Арнольд.

Теперь готов. Золотой мадлен.

«Ваааааааааааааау, как мило. Сладости с золотым семейным гербом! Как романтично.»

Глаза Тины сверкают при взгляде на выпечку. Внешний вид сладостей также важен, как и вкус. Особенно на таком празднике, как сегодняшний фестиваль. Мадлен, украшенный золотым семейным гербом, будет идеален для такого случая.

«Теперь попробуй. Это лучшее выпечка, которое я могу сейчас сделать. Оригинальный рецепт, основанный на французском мадлен. Поэтому я решил назвать эти сладости Мадлен Арнольд.

«Сладости носящие имя Арнольд… Так чудесно!»

Это печенье, на 100% раскрывающее вкус яиц, сделано из добытых в деревне ингредиентов и даров окрестного леса. Вот почему имя Арнольд идеально подходит. Такое печенье можно сделать только здесь. Эксклюзивный Мадлен.

«Итак, Курт-сама, уже можно пробовать?»

«Конечно. Пожалуйста, наслаждайся.»

«Чтож. Спасибо за еду.»

Тина кусает Мадлен Арнольд и начинает жевать.

http://tl.rulate.ru/book/1916/165895