

Лу Синь знала, что Хан Исинь имеет преимущество, и не удивилась, когда проиграла первый раунд кулинарной битвы. Однако она должна была признать, что была взволнована, лучше узнав Хан Исинь. Эту карамельную башню из сливочных профитролей было очень трудно сделать, ах!

Изготовление крокембуша – это поэтапная работа, но это не так сложно, как кажется, если у вас достаточно опыта. Честно говоря, для Лу Синь делать шарики из заварного теста было самой трудной частью, остальное было невероятно весело!

Как только шарики из заварного теста были приготовлены и наполнены, они были сложены вместе с карамельным соусом. Карамель действовала как клей и позволяла шеф-повару строить слой за слоем. С опытом Хан Исинь, она легко сложила пирамиду и красиво украсила.

Она бы дала пощечину тому, кто осмелился бы сказать, что это легко и не сложно сделать. Лу Синь даже получила небольшой ожог во время готовки. Проверяя травму, Лу Синь была рада, что она не была серьезной. Нужно быть очень осторожным при работе с высокими температурами.

Так как самый трудоемкий десерт был уже готов, она была уверена, что сможет перейти ко второму десерту дня, запечённой Аляске.

По сравнению с крокембушем, запеченная Аляска была легким десертом, но довольно универсальным. Торт и мороженое можно было разрезать или отлить в различные формы и размеры. Можно было бы сделать маленькие, индивидуальные запеченные пирожные или один большой торт.

Большинство людей не заботились о том, что нужно для приготовления десертов, они просто хотели их. Однако, помимо шоколадного печенья и пирожных, многие из тех десертов, которые люди запихивают в рот, не задумываясь, требуют большого труда и их нелегко приготовить.

Точно так же, как слова "суфле" было достаточно, чтобы внушить страх самым опытным поварам. Не то чтобы этот десерт долго готовился, но он очень нежный. Слишком непредсказуемый!

Для приготовления большинства любимых десертов требовалось несколько шагов, на некоторые уходили часы—даже дни, а некоторые приходилось специально—и очень осторожно—поджигать прямо перед подачей, как запеченную Аляску.

Лу Синь достал из морозилки купол мороженого, и намазала бисквит клубничным джемом. Затем она положила бисквитный торт поверх купола мороженого, прежде чем вернуть его в морозилку.

Для последней части запеченной Аляски Лу Синь приготовила безе. Она выбрала швейцарскую меренгу, потому что она была более устойчивой и менее зернистой, чем обычная французская меренга. Как только безе было готово, пришло время для нее разморозить и украсить торт.

Лу Синь проверила купол мороженого с бисквитным тортом в морозилке, убедившись, что он достаточно твердый, чтобы работать. Она перевернула его вверх дном с куполом мороженого на вершине, покрыв сверху зефирным безе.

Чтобы покончить со всем этим, Лу Синь облила запеченную Аляску спиртом и подожгла эту чертову штуку кухонной паяльной лампой. Это было потрясающее зрелище. Сладкий десерт с огнем; голубое пламя пожирало его целиком.

"О... это выглядит так необычно. Хан Исинь выбрала традиционный подход приготовления "запеченного" Аляски, поместив ее в духовку, в то время как Лу Синь предпочла использовать паяльную лампу, чтобы карамелизировать ее безе", прокомментировал старик в аудитории.

"Будет ли десерт Лу Синь в порядке после этого? Кстати, старик, почему мороженое внутри запеченной Аляски не тает, даже если его зажгли на огне или запекли в духовке?"

Прежде чем старик успел объяснить причину этого, Хан Исинь и Лу Синь одновременно подали запеченную Аляску. Используя два разных подхода к приготовлению десерта, зрители задавались вопросом, какой из них будет считаться лучшим.

Судьи разрезали запеченную Аляску Хан Исинь на три части. Внутри обнаружилось лавандовое мороженое. Это был действительно привлекательный десерт, особенно для тех, кто был сладкоежкой. Трое судей попробовали запеченную Аляску, но ничего не сказали. Они попробовали его только дважды, прежде чем перешли к Аляске Лу Синь.

Когда они разрезали десерт, публике показали три слоя мороженого: ванильное мороженое, малиновый сорбет и шоколадное мороженое поверх шоколадного бисквита. Поскольку им было любопытно, что Лу Синь сделала с ее запеченной Аляской, трое судей не могли не спросить.

Раньше они спросили Хан Исинь о крокембуше; теперь настала очередь Лу Синь представить запеченную Аляску.

"Я сделала трехслойную версию с тремя различными вкусами мороженого: ванильным, шоколадным и малиновым сорбетом. В отличие от крокембуша, я не в первый раз готовлю запеченную Аляску. Мой муж..парень любит пробовать новые десерты, и он попросил меня попробовать сделать ему один из них. " Лу Синь мысленно дала себе пощечину. К счастью, она поняла свою ошибку.

"Поскольку нет конкретного правила о том, сколько вкусов мороженого я могла бы использовать, я выбрала три, которые дополняли друг друга, но учла вкусы, выбрав менее

сладкие или немного терпкие, потому что безе уже довольно сладкое.

Во-вторых, торт. Я испекла кусок шоколадного бисквита. Он легкий, но достаточно плотный, чтобы мороженое не таяло слишком сильно. Шоколадный бисквит, который я сделала, также менее сладкий, что идеально сочетается с мороженым и безе."

К тому же я могу полакомиться остатками торта! Я могу устроить себе раннюю вечеринку с тортом, пока готовлю. Хахахаха! Она мысленно рассмеялась, не решаясь поделиться этими словами с судьями.

"А как насчет безе, которое вы использовали? Вы выбрали швейцарскую меренгу вместо французской," спросил один из судей, продолжая есть запеченную Аляску Лу Синьи.

"Я сделала это потому, что швейцарская меренга тверже и немного плотнее, чем другие виды безе. Она также менее зернистая, что улучшило структуру."

"Итак, Мисс Лу, не могли бы вы объяснить нам, почему мороженое внутри запеченной Аляски не тает, даже если его испекли?" Шеф Фэн снова проверил Лу Синьи. Интересно, сколько талантов у этого повара-любителя?

"Шеф Фэн, все зависит от температуры мороженого, используемого для этого десерта. Этот классический десерт бросает вызов законам термодинамики. Чем выше температура мороженого, тем быстрее расплавиться. Важно, чтобы мороженое было как можно более холодным во время готовки вершины." Лу Синьи подняла палец, объясняя деловым тоном. "Если слой безе достаточно толстый, вы в состоянии сделать десерт с красиво карамелизованным безе снаружи и вкусным замороженным мороженым внутри."

Глава 401

"Я правильно расслышал Лу Синьи? Она сказала "парень"?" спросила из толпы студентка Академии Серебряного Листа.

"Она много чего сказала и представила свой десерт, но ты решила посплетничать о ее личной жизни?" Ее подруга рассмеялась.

Женщина покраснела, смущенная тем, что внезапно оказалась в центре внимания.

"Эй, только не говори мне, что я была единственной, кто интересовалась ею и президентом Шэнь!" защищалась она.

Когда люди вокруг них слышали, что она сказала, они снова начали сплетничать о Лу Синь и Шэнь И. Ни один из них не комментировал и не опровергал слухи между ними, продолжая появляться на публике вместе. Можно ли с уверенностью сказать, что эти двое подтверждают свои отношения? В конце концов, поступки говорят громче слов.

"Я и подумать не могла, что президент Шэнь любит сладкое и любит десерты."

"Ха-ха, раз уж ты об этом заговорила. Он может позволить себе больше времени проводить в спортзале, чтобы сжечь все эти лишние калории."

Когда люди вокруг него говорили о нем и его жене, Шэнь И игнорировал их комментарии; но он не мог игнорировать младшего брата, который дулся в углу, когда услышал, что его любимая старшая сестра приготовила запеченную Аляску для его брата.

"Старшая сестра раньше готовила тебе запеченную Аляску? Почему ты мне ничего не сказал?" Воскликнул Шэнь Сюэ. На его лице было написано страдание от предательства старшего брата.

"Почему я должен говорить тебе, когда моя жена делает что-то для меня? Разве ты не слышал, что она сказала? Я попросил ее сделать мне такой же, так зачем мне звать тебя, чтобы разделить это с тобой?" Беспечно ответил Шэнь И.

Что касается того, как он сжигал эти лишние калории, другие люди не должны были знать, что он сжигал их вместе со своей женой на их супружеской кровати.

"Хе-хе, я и не знал, что стряпня сестры Лу-это хит семьи Шэнь. "Заметил Хуан Шэнхао, сидевший слева от Тянь Лингю. Сам Тянь Лингю сидел справа от Шэнь И.

"Ха-ха, Сюэ, если ты действительно хочешь, чтобы кто-то что-то приготовил и испек для тебя, найди себе жену." Кан Вэй рассмеялся, сидя рядом с Шэнь Сюэ.

"Что? Ни за что. Мне нравится быть одному. Большое спасибо за заботу, Кан Вэй," хмыкнул Шэнь Сюэ и отвернулся.

В то же время на арене, судьи были удовлетворены ответом Лу Синь. После того, как они попробовали Аляску, пришло время решить, кто победит в этом раунде.

И снова трое судей вполголоса переговаривались, указывая на различия между десертами. На этот раз было очевидно, что, несмотря на опыт Хан Исинь, Лу Синь не уступала ей из-за ее невероятных вкусовых рецепторов.

Идеальный баланс сладости и текстуры ее печеной Аляски превосходил то, что представляла Хан Исинь. Три слоя мороженого не подавляли каждый вкус. Легкость ванильного мороженого

и терпкость малинового сорбета дополняли сладкий вкус шоколадного мороженого и бисквита, покрытого поджаренным, пышным безе.

Судьи любили сочетание темного шоколадного торта, холодного мороженого и поджаренного безе. Все различные виды ароматов и текстур слились в один, который был так запоминающимся и удивительным во время еды.

Через несколько минут трое судей пришли к такому же выводу и отдали результат Хо Мэйли.

Хо Мэйли поблагодарила судей и получила конверт. В отличие от предыдущего раунда, зрители уже получили намек на то, кто выиграл конкурс "запеченная Аляска".

Ведущая с улыбкой посмотрела на Хан Исинь и Лу Синьи, прежде чем прочитать результаты.

"Две красивые женщины соревнуются за 10-е место сливок общества Академии серебряных листьев. Мисс Хан великолепно продемонстрировала свое мастерство в создании потрясающего крокембуша, который наши судьи сочли совершенством. Для этого второго вызова давайте посмотрим, останется ли она победительницей..."

Открыв конверт, она прочла имя победителя второго конкурса и объявила его радостным, громким голосом.

"Победитель второго вызова-это ... Лу Синьи из юниорского дивизиона! Поздравляю, Мисс Лу!"

На арене раздались аплодисменты.

"Аааа! Наконец-то Мисс Лу победила! Теперь я могу расслабиться. Вот так."

"Судя по выражению судей, неудивительно, что Мисс Лу победила, но мне любопытно, в чем причина ее победы."

"Да, я имею в виду, что я уверен, что запеченная Аляска Хан Исинь не может быть настолько плохой, верно?"

"А ты как думаешь, старик?"

Поскольку старик казался знатоком выпечки, другие зрители вокруг него хотели услышать его мнение.

"Ха-ха, если бы оба десерта подавались простым людям, они не заметили бы никакой разницы между ними, кроме вкуса используемого мороженого или бисквита. С точки зрения украшения

и презентации запеченная Аляска Хан Исинь не отставала от запеченной Аляски Лу Синь", начал объяснять старик," Но разница между ними заключалась во вкусе и текстуре. Хан Исинь использовал мороженое со вкусом шоколада поверх темного шоколадного бисквита, в то время как Лу Синь выбрала светлое мороженое. Не только это, но и джем, который Лу Синь намазала на свой бисквитный торт, прежде чем добавить купол мороженого, добавил немного сладости и текстуры к ее запеченной Аляске. В выпечке и приготовлении пищи подача имеет важное значение. Кулинария-это искусство, но нельзя забывать, почему она готовила и пекла. Еда должна быть приятной для еды и может сделать человека, который будет есть, счастливым. Таким образом, в конце концов, баланс вкусов и текстур сделал Лу Синь победителем этого раунда."

Не было никакой разницы в выражении лица Хан Исинь, как будто она не была обеспокоена, выиграет она или нет, в отличие от Вэн Шуфэнь, которая проклинала в своем сердце.

" Хан Исинь, ты бесполезный кусок дерьма! Почему вы дали Лу Синь шанс победить?! "

Честно говоря, она страстно ненавидела Хан Исинь, ее ненависть даже превосходила то, что она испытывала к Лу Синь. Сначала она хотела, чтобы Хан Исинь выгнала Лу Синь из академии, потому что она не могла терпеть уверенную в себе Лу Синь. Вероятно, это было вызвано ее ревностью к тому, что Лу Синь, даже если она была дилетанткой, обладала большим талантом, чем она.

Как только Лу Синь исчезла со сцены, Вэн Шуфэнь планировала уничтожить шансы Хан Исинь присоединиться к Всемирному конкурсу кондитеров за рубежом в этом году.