

Лан Сяоли была ошеломлена настолько, что она потеряла дар речи. Президент Шэнь угрожающе смотрел на нее, заставляя застыть на месте. Ей снова захотелось плакать; почему Лу Синь не сказала ей, что сегодня она встречается с президентом Шэнь?

Она подумала, не раздражает ли ее присутствие короля демонов. У нее были смешанные чувства по этому поводу. Должна ли она уйти и оставить президента Шэнь и Лу Синь одних или остаться, чтобы она могла пройти свой тест завтра?

У Лан Сяоли не было времени решить, открылась комната Лу Синь. Маленький дьявол вышел, одетый в большую футболку и пижаму, ее волосы были немного влажными, что указывало на то, что она быстро приняла душ.

"Дорогой? Что привело тебя сюда?" Лу Синь поздоровалась с мужем и поцеловала его в щеку.

Шэнь И не сводил глаз с Лан Сяоли. "Вчера ты забыла свои записи в моей машине." Он поднял правую руку и показал жене.

"О, я знаю, что где-то их оставила! Я искала их с самого утра!" Взмолнованно завизжала Лу Синь. Она взяла их из рук мужа и прижала к груди.

"Кто она такая?" Спросил Шэнь И и указал на Лан Сяоли, которая дрожала под его взглядом. Она чувствовала, что вторгается во что-то, из-за того как президент Шэнь смотрел на нее.

Лан Сяоли хотелось плакать и объясняться. Она обратилась за помощью к Лу Синь со слезами на глазах.

"О, это Лан Сяоли. Школьный товарищ. Я помогаю ей на вступительном экзамене."

"И зачем ты это делаешь? Она даже не твоя одноклассница." Шэнь И заметил, что на Лан Сяоли была другая униформа.

Лу Синь повела их на кухню и позволила мужу сесть на один из табуретов у стойки. Она рассказала мужу о том, что произошло между Е Йерин и Лан Сяоли, и как Вэнь Шуфэнь оскорбила их.

"Да, он был груб," сказал Шэнь И, имея в виду действия Е Йерина, "но я понимаю, что он имел в виду, когда сказал, что не будет есть мусор. Разве вы не должны дать ему лучший макарон, который у вас есть, если вы собираетесь признаться ему?"

Лан Сяоли закусила нижнюю губу и покраснела. Президент Шэнь был прав. Она должна была постараться и подарить Е Йерину более красивые макаруны. Порция, которую она дала, рассыпалась, без прикосновения.

Лу Синь фыркнула. "Это все еще не очень хорошая причина, чтобы бросать эти макаруны. Только не говори мне, что ты не будешь есть то, что я приготовила, только потому, что это плохо выглядит?"

"Конечно, нет, дорогая. Я все равно буду есть все, что ты мне подашь. Разве я не ел те жареные бутерброды с халапеньо, которые ты сделала в прошлый раз? Даже если у меня болит живот, я с любовью съем то, что ты приготовила для меня," сказал Шэнь И веселым тоном.

Услышав это, Лу Синь неловко рассмеялась. Если бы Лан Сяоли не было с ними, она бы ударила Шэнь И по лицу прямо сейчас.

" Шэнь И, ты действительно хочешь запугать меня перед моей одноклассницей? " подумала она.

Шэнь И улыбнулся без его ведома, застав Лан Сяоли врасплох. Всякий раз, когда дьявол улыбается, означает ли это, что кому-то повезло или что-то должно случиться с этим человеком? Лан Сяоли обильно потела. Она не могла понять отношения между президентом Шэнь и Лу Синьи.

Возможно, ей не следовало принимать помощь Лу Синьи. Если бы она знала, что сегодня встретится с Королем Демонов, то просто позволила бы Вэнь Шуфэнь издеваться над ней, как обычно.

Глядя на президента Шэнь и Лу Синьи, Лан Сяоли теперь знала, почему другие студенты так презирали Лу Синьи. Они завидовали тому, что могла иметь Лу Синьи. Кстати, президент Шэнь дразнил и флиртовал с Лу Синьи, Лан Сяоли чувствовала, что она была третьим колесом.

" Давайте не будем терять время, хорошо? Мисс Лан должна сначала показать мне, как она делает макаруны. " Настаивала Лу Синьи, передавая Лан Сяоли чистый фартук.

---

В то время как Лан Сяоли добавляла тесто в кастрюлю, чтобы сделать тесто для макарун, она взглянула и увидела, что Лу Синьи разговаривает с президентом Шэнь с усмешкой на лице. Затем его глаза скользнули к ней, как будто он почувствовал ее взгляд.

Лан Сяоли быстро отвела взгляд. Президент Шэнь был таким страшным, когда ревновал.

Три часа спустя, она смогла представить одну партию макарон.

Лу Синьи попыталась подавить ее резкие замечания. Она взяла кусочек и откусила его. Присмотревшись к печенью, она поняла, что в макарунах Лан Сяоли были обычные ошибки, которые можно было найти.

Ее макаруны различались по размерам, и не было никакого единообразия. Они также были чрезмерно сладкими.

Она не могла не чувствовать себя обманутой, когда она укусила макарун, который имел огромный воздушный пузырь внутри. Как будто половина макаруна исчезла, разрушив ее ожидания. Маленькие пузырьки действительно были обычным явлением, потому что кастрюлю не постучали по столу, чтобы избавиться от лишнего воздуха в тесте.

Однако те большие воздушные пузыри, которые отделяют влажную внутреннюю часть от корочки печенья Лан Сяоли, произошли от того, что взбитые яичные белки недостаточно сдувались при добавлении миндальной муки и сахара. Это была гораздо более сложная проблема, даже для Лу Синьи.

"Хочешь немного? "Лу Синьи предложила один своему мужу, но Шэнь И отказался. У нее было такое чувство, что он ждет, когда она сделает свою собственную версию, прежде чем он будет есть.

Макарун считался роскошной закуской в пределах страны. Он также был широко известен как "мягкая грудь юных леди". Однако эта мягкая закуска была менее популярна, чем настоящая грудь молодых леди. Эта закуска была все еще очень популярна, особенно во время весеннего

фестиваля.

Изготовление макарун было описано как чрезвычайно и технически сложная работа. В результате это оставило бы у потребителей ощущение, что сделать макаруны было не так просто, и высокая цена была обычно приемлемой.

Из-за репутации этой закуски и восхитительной красоты, большинство местных пекарей пытались сделать, но терпели неудачу каждый раз. Неудивительно, что изготовлению макарун также учили здесь, в Серебряном листе.

Корочка макарун изготавливается путем складывания миндальной муки и кондитерского сахара в безе. Звучит достаточно просто, но это должно быть сделано правильно. Соотношение сахара к миндальной муке и яйцу должно было быть очень точным—нужно было взвесить ингредиенты по граммам; это не может быть сделано по объему.

Конечно, Лу Синьи пыталась сделать этот десерт несколько раз прежде, потому что это был рецепт, включенный в блокноты отца. У них всегда все было хорошо. Внезапно они перестали это делать.

Иногда макаруны, которые она делала, продавались; но иногда, нет. Она пробовала различные методы для устранения этих проблем с переменным успехом, но в целом, она была разочарована.

Лу Синьи тогда знала, что она была готова попробовать что-то новое.

"Значит, вы используете французский метод?" спросила она. Лан Сяоли кивнула. "Значит, вы пробовали итальянский метод?"

Было два популярных способа сделать макаруны: французский метод и итальянский метод. Разница между этими двумя состояла в том, как безе было сделано.

Во французском методе яичные белки взбивали до образования жесткой массы безе. Затем медленно сеяли молотый миндаль и сахарную пудру до тех пор, пока нужная консистенция не была достигнута.

С другой стороны, итальянский метод включал взбивание яичных белков с горячим сахарным сиропом, чтобы сформировать безе. Просеянный миндаль и сахарную пудру также смешивали с сырыми яичными белками до образования пасты. Безе и миндальную пасту смешивали вместе, чтобы сформировать смесь макарун. Этот метод часто считался более структурно обоснованным, но также и более сладким.

"Нет, я не знаю, как..." призналась Лан Сяоли, "наш проверяющий продемонстрировал, но я не смогла научиться."

Проверяя другие макаруны в коробке Лан Сяоли, Лу Синьи заметила, что некоторые из них имеют больше наполнения, а другие были немного кривыми с миндальной мукой.

Казалось, что это будет долгая ночь для Лу Синьи и Лан Сяоли. Молодой женщине потребуется большая помощь, чтобы исправить ее макарунные разочарования. Было почти невозможно сделать макаруны с отталкивающим вкусом, но их было действительно сложно сделать. Кроме того, ингредиенты были дорогими и их трудно найти несколько раз.

"Мне очень жаль. Я знаю, что это действительно плохо..." извинилась Лан Сяоли. Даже

президент Шэнь только взглянул на ее макарун и не осмелился попробовать его.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/610510>