

— Позвольте-ка взглянуть, молоко, пудрасахар, яйца — все готово. Глядя на разнообразные ингредиенты, подготовленные перед ним, Е Лин кивнул с удовлетворением. Это его первый опыт в обучении кулинарии, и он не хочет испортить все. Десерты отличаются от других блюд и требуют специальных форм. Поскольку формы не только делают внешний вид десерта более изысканным, но и играют роль фиксации в процессе приготовления. Мой предшественник вообще никогда не готовил десерты, так что у меня не было никаких аксессуаров, необходимых для их приготовления. К счастью, хоть многие десерты и не получится сделать, но некоторые простые всё же по силам. Взбить яйца в миске, помешивать некоторое время, а затем добавить немного пудрасахара. Затем использовать метод "Тайцзи" для взбивания яиц, чтобы яйца и пудрасахар полностью смешались. По сравнению с обычным белым сахаром, текстура пудрасахара более тонкая и мягкая. Поэтому его легче смешать с яичной массой. — Немного пресно, надо добавить сахара. После того как яичная масса была перемешана, Е Лин попробовал её и почувствовал, что сладость яичной массы немного меньше, чем он ожидал, поэтому он сжал немного гранулированного сахара и добавил его в яичную массу, почувствовав, что количество в самый раз, и продолжил перемешивать. После того как яичная масса была перемешана, Е Лин пошел к микроволновке и достал подогретое молоко. Хотя молоко и подогревали в микроволновке, оно было лишь слегка теплым, не горячим. Поскольку температура была низкой, а время коротким, температура подогретого молока составляла около 28 градусов. Добавить молоко в яичную массу. Так как это был первый опыт, Е Лин мог только предположить, сколько добавить. После добавления и перемешивания, попробовав, он снова добавил молоко согласно отзывам о вкусе. На этот раз Е Лин готовил молочно-карамельный пудинг, поэтому слияние молока и яичной массы является самым важным звеном. Если добавить слишком много молока, оно полностью закроет аромат яиц, а если слишком мало, вкус яиц подавит вкус молока. После того как молоко и яичная масса были готовы, Е Лин приступил к еще одному важному звену — карамели. Молочно-карамельный пудинг, слияние молока и яиц — одно, а затем карамель. Хотя молочный пудинг и очень хорош, но без карамели он как пудинг без глаз. Он лишен души, как дракон с двумя глазами. Хотя и выглядит хорошо, но немного не хватает. Карамель — это завершающий штрих, который не только делает вкус молочного пудинга более совершенным, но и поднимает его на другой уровень. Однако, приготовление карамели немного сложно, а идеальной карамели еще сложнее. Конечно, это для других, но для Е Лина, обладающего сверхчувствами, это не проблема вообще. На этот раз использовали прямо гранулированный сахар вместо пудрасахара. Налить немного гранулированного сахара в кастрюлю, а затем добавить немного воды. Карамель нужно готовить на слабом огне, и по мере того как температура в кастрюле постепенно повышается, влажный сахар, который постоянно помешивают, начинает выделять легкий белый дым. В это время, когда карамель постоянно кипятили, сверхзрение, сверхслух и обоняние Е Лина были использованы до предела. Он наблюдал, нюхал и слушал малейшие изменения в карамели. Карамель должна быть сварена до amber цвета, и должна пахнуть слегка обжаренной, но не слишком мягкой, чтобы быть самой совершенной. На слабом огне, наблюдая, как сахарный раствор в кастрюле постепенно меняет цвет и превращается в карамель, правая рука Е Лина совсем не дрогнула, и он не торопился. Он продолжал помешивать с медленной и равномерной скоростью. — Вот сейчас. Увидев цвет карамели в кастрюле и почувствовав аромат, Е Лин сразу добавил горячую воду. Пока помешивал, он нюхал запах карамели и очень медленно наливал воду. Если не добавить горячую воду при приготовлении карамели, она затвердеет и станет сахаром после охлаждения. Настоящая карамель слегка липкая, поэтому не добавляйте слишком много горячей воды, иначе она превратится в сахарный раствор. После перемешивания Е Лин сразу же выключил огонь. Поднял ложку и вылил сваренную карамель в стеклянные бутылочки, которые были заранее подготовлены. В каждую бутылочку налили не много, только неглубокий слой. Но этого достаточно. В конце концов, молочно-яичный карамельный пудинг всё же основывается на молоке и яйцах, а не на карамели. После того как добавили карамель, Е Лин налил в бутылочки

молоко и яйца, которые он перемешивал раньше. Однако, Е Лин не отправил все их в духовку для выпекания, а отправил только одну. После регулировки температуры, следующим шагом является время ожидания.— Спасибо за всю еду в мире.— К сожалению, немного старое. Температура огня была слишком высокой, 300 градусов, и время приготовления было на шесть секунд дольше. Но вкус в целом хороший. После того как немного подождали, пока молочно-карамельный пудинг будет выпечен, Е Лин попробовал его. Сладкий, мягкий, нежный и гладкий, волшебный вкус распространился во рту всего за мгновение. Можно сказать, что хоть это и первый раз, вкус даже лучше, чем продаваемый на улице. Хоть вкус и хорош, всего за мгновение все недостатки пудинга были переданы мозгу через язык один за другим. Аромат яиц плюс сладость молока, мягкость и гладкость, которые, кажется, скользят в горло, как только попадают в рот, и немного обжаренного и сладкого вкуса карамели, очень вкусно. После выпекания остального пудинга, Е Лин съел его, не дожидаясь охлаждения. Хоть он и не достиг крайнего вкуса, но для Е Лина он уже идеален. Если есть только один недостаток, то это то, что пудинг еще не остыл. Только полностью охлажденный пудинг будет иметь прохладный ощущение при поедании, и будет более вкусным.— Не знаю, понравится ли это девушке, но раз она девушка, то сладкое, наверное, не откажется. После того как съел две бутылочки, Е Лин перестал есть. В конце концов, это было приготовлено для Сагири, как он мог бы съесть всё. Оставив одну бутылочку, Е Лин положил оставшиеся двенадцать бутылочек в холодильник. В этот момент дверь какой-то отаку-девочки открылась тихо. Хоть звук и был очень слабым, Е Лин всё же его услышал. Он бессознательно посмотрел в сторону комнаты Сагири и сразу увидел Сагири в пижаме, тихо высовывающую свою маленькую голову из щели двери, внимательно оглядывающуюся. Когда она увидела, что Е Лин внизу смотрит на неё, она замерла. Но в конце концов, она вышла из комнаты с легким румянцем на лице и побежала к ванной. После выхода из ванной, она вернулась в свою комнату с невероятной скоростью. Эта скорость была не похожа на слабую девочку, которая долгое время оставалась в комнате.— Ах, кажется, действительно трудно заставить эту маленькую девочку выйти послушно. Е Лин был довольно беспомощен из-за действий Сагири. Если бы в её комнате была ванная, она, наверное, никогда бы не вышла из комнаты. Покачивая головой, он взял холодный молочно-карамельный пудинг и пошел наверх, и вошел прямо в комнату Сагири, не стучась.

<http://tl.rulate.ru/book/116383/4585817>