

Я проверила посуду, прежде чем начать готовить пудинги. На кухне было две платформы, напоминавшие плиты.

“Эм, а это?”

“Это магические инструменты, которые испускают пламя. Вот как мы их используем”.

Джонас-сан нажал на рычаг сбоку одной из печей. Когда он это сделал, из печи тут же вырвалось пламя. Кажется, вы можете использовать рычаг для регулировки интенсивности пламени.

“Это удивительно. Где можно достать подобные штуки?”

“Я мог бы познакомить вас с одним из наших партнерских магазинов, если вы пожелаете”.

Вау. Они действительно продают большое разнообразие товаров, не так ли?

Я начну с приготовления карамельного соуса.

Я положил количество сахара, соответствующее рецепту в моей голове, в маленькую кастрюлю, добавил немного воды и нагрел смесь на слабом огне.

Я оставил смесь вариться на медленном огне на несколько минут, пока цвет не стал светло-коричневым. Я понемногу наливал еще немного воды, чтобы отрегулировать густоту соуса.

Затем я вылил готовую смесь из кастрюли в другую емкость, чтобы дать ей остыть. Как только смесь как следует остыла, я разлила порции готового карамельного соуса по контейнерам, которые собиралась использовать в качестве формочек для пудингов.

На этот раз я решил приготовить пятнадцать порций.

Теперь я приготовлю смесь для пудинга. Я положил соответствующее количество сахара и молока в большую кастрюлю и нагрел смесь с помощью волшебной плиты.

Затем я добавил в смесь немного яиц, немного подогрев их. Я также разбил несколько яиц над фарфоровой миской и начал взбивать их. Я также добавил немного соли, чтобы отрегулировать вкус.

К этому моменту молоко было достаточно нагрето. Я размешал молочную смесь, чтобы убедиться, что сахар правильно растворился. После этого я добавила в смесь яичную смесь.

Затем я попросил Джонаса-сан помочь мне вылить подогретую смесь молока и яиц через ситечко. Мы повторили процесс два раза для пушей уверенности.

Мы разлили готовую смесь для пудинга по формочкам, смазанным карамельным соусом. Нам удалось заполнить смесью все пятнадцать контейнеров. Похоже, я сделал нужное количество смеси. После того, как они будут приготовлены на пару внутри кастрюли, пудинги, наконец, будут готовы.

Мм. В кастрюлю не удалось вместить все пятнадцать формочек, поэтому мы приготовили их на пару двумя партиями. Мы поместили половину контейнеров в кастрюлю и приготовили их на пару на слабом огне. Этого должно быть достаточно, чтобы распарить их в течение десяти минут или около того.

Через десять минут мы вынули контейнеры из кастрюли. Они были довольно горячими, поэтому мы должны были быть осторожны, вынимая их. Я налил еще немного воды в импровизированную пароварку, и как только вода закипела, мы приготовили на пару и вторую партию.

Давайте попробуем пудинг на вкус. Я поместил один контейнер в кастрюлю, наполовину заполненную охлажденной водой, чтобы охладить ее. Остальное я положу в волшебный инструмент для охлаждения позже, как только они достаточно остынут.

Через десять минут мы достали вторую партию из пароварки. Мы тоже даем ей остыть.

“Мы наконец закончили. Теперь нам просто нужно поместить их в волшебный инструмент для охлаждения”.

“Мм. Должен сказать, это был довольно интересный способ приготовления пищи. Я не слышал и не видел такого метода до сегодняшнего дня”.

“Эти сладости называются пудингами. Не хочешь попробовать, Джонас-сан?”

“С удовольствием! Я понятия не имею, на что вообще будет похож этот аромат, так что это будет довольно захватывающе”.

Я достал форму для пудинга из охлажденной воды.

“Тебе нужно будет вынуть пудинг из контейнера вот так”.

Я использовал свои пальцы, чтобы соскрести часть смеси для пудинга, которая прилипла к краю формы.

“Достань тарелку, переверни контейнер и слегка встряхни его над тарелкой, пока пудинг не выйдет. Вот так мы.”

"О!"

По крайней мере, с виду он великолепно. Темно-коричневый карамельный соус стекал по пудингу кремового цвета.

Я разрезал пудинг на две части и положил одну половину на другую тарелку. Я предложил одну половину Джонасу-сану, чтобы он попробовал.

Мм, восхитительно. Он еще недостаточно остыл, но сливочный вкус пудинга хорошо сочетался с горьковато-сладким вкусом карамельного соуса. Рецепт на самом деле включает ингредиент с Земли, называемый ванилью, но вещи с Земли считаются предметами роскоши, и их довольно трудно приобрести. Как только оно остынет до определенной степени, держу пари, оно станет еще вкуснее.

Я обернулся, чтобы спросить Джонаса-сана, но обнаружил, что он окаменел на месте с выпученными глазами.

“Алан-сан! Что это такое?! Я еще не пробовал таких вкусных сладостей, как это. Как чудесно! Просто великолепно!”

Даже если ты спросишь меня об этом, я могу только сказать, что это пудинг. Но я рад, что ему это действительно нравится.

“Это будет еще вкуснее, когда оно остынет. Понравится ли это мадам?”

“Ей это наверняка понравится! Я уже могу представить блаженные лица миледи и Тары-сама!”

“Было бы здорово, если бы это было так. Когда мы должны подать его? ”

Скоро будет полдень.

“Ах, и я планирую найти гостиницу, в которой мы могли бы остановиться на вечер позже, так что мы покинем поместье днем”.

“Это так? Понял. Мне нужно будет уточнить у Мастера, но в данный момент он в отъезде по делам. Хотя он должен скоро вернуться. Не хотели бы вы воспользоваться этим шансом и тем временем пройтись по городу?”

“Мм”.

Я вернулся в нашу комнату после того, как мы положили остаток пудинга в волшебный холодильник. Бек и Тор тоже вернулись в комнату.

“Послушай это, Алан-сан! Они закончили оценивать стоимость наших товаров, и они фактически указали цену вдвое большую, чем в прошлый раз, когда мы были здесь!”

“Я понимаю. Это здорово, да. Похоже, они действительно сбили цены во время ваших предыдущих визитов.”

“Ну, по словам Католле-сан, хлопок, который мы привезли, был очень высокого качества, так что после продажи он принесет немало”.

“Это так? Я рад за вас, ребята”.

“Да! Это тоже благодаря Алану-сану. Этого бы не случилось, если бы с нами все-таки не было Алана-сана.”

“Не то чтобы я сделал что-то такое уж значительное, ребята. Что ж, можно сказать, нам действительно повезло познакомиться с такими замечательными людьми. Вам лучше позаботиться о том, чтобы воспользоваться этой возможностью”.

“”Да!””

<http://tl.rulate.ru/book/19486/1749959>