

В то время как Вэн Шуфэнь была занята тем, что проклинала Хан Исинь в своем сердце, Лу Синь повернулась к своему противнику с дьявольской улыбкой.

"Мисс Хан, я впервые встречаюсь с вами лично, но мне интересно, почему вы хотите, чтобы меня выгнали из академии и навсегда занесли в черный список?"

Хан Исинь скрестила руки на груди и подняла бровь, глядя в сторону Лу Синь.

"Разве не вы запятнала мое имя с тех пор, как поступили в Академию? Вы были той, кто втянул меня в грязные слухи. Только не говорите мне, что вы собираетесь все отрицать."

Лу Синь пожала плечами. С чего бы ей признаваться, что это сделала не она? Только глупец осмелится нажить себе врагов среди незнакомцев.

"Как я уже сказала, Мисс Хан, я впервые вижу и встречаю вас. Откуда мне знать, куда вы ходите и чем занимаетесь в свободное время? Теперь, когда вы упомянули об этом, я почти уверена, что Вэн Шуфэнь была той, кто однажды крикнула мне в лицо, что я не могу идти тем же путем, что и вы. Ах, должно быть вы в восторге от того что Вэн Шуфэнь ваша подруга."

Хан Исинь прищурилась. У нее возникло ощущение, что Лу Синь сдержанно оскорбляет ее.

"Что это за чушь такая? Как Хан Исинь могла попросить академию выгнать Лу Синь, если она не сделала ей ничего плохого?"

"Я думаю, что это Вэн Шуфэнь кормила ее ложью. Лу Синь вступилась за свою подругу, когда Вэн Шуфэнь издевалась над ней. Теперь она хочет выгнать Лу Синь с помощью Хан Исинь!"

"Чего вы хотите? " Спросила Хан Исинь у Лу Синь. Она была поражена, когда студенты, наблюдавшие за их битвой, высказали свое мнение о ней и Вэн Шуфэнь. Значит, действительно та женщина солгала ей с самого начала!

"Не так уж много, госпожа Хан, " усмехнулась Лу Синь, радуясь, что Хан Исинь сознательно попала в ее ловушку. "Просто думаю, что это несправедливо, что только вы получите что-то помимо сохранения места на сливках общества."

"Тогда что вы предлагаете? " Хан Исинь легко поняла, чего хочет Лу Синь. Поскольку она хотела, чтобы Лу Синь покинула академию, если она выиграет, Лу Синь также хотела получить что-то, если она победит в этой кулинарной битве.

"Я слышала, что у Мисс Хан есть несколько кондитерских, которые вы приобрели за последние

четыре года. В свой пятнадцатый день рождения вы приобрели третью кондитерскую, которая называется "Лестница наслаждения". Если я выиграю, я надеюсь, что Мисс Хан также сможет передать мне этот магазин."

Лу Синь краем глаза посмотрела на Вэн Шуфэнь и ухмыльнулась. Реакция Вэн Шуфэнь на ее просьбу была такой, какой она и ожидала. Вэн Шуфэнь, должно быть, проклинала ее всеми словами, какие только может придумать в своем сердце.

"Вэн Шуфэнь, давай посмотрим, сможешь ли ты сохранить самообладание, когда то, чего ты больше всего хотела, попадет в мои руки."

Как и предсказывала Лу Синь, ненависть Вэн Шуфэнь к ней усилилась, когда она услышала просьбу Лу Синь о "Лестнице наслаждения"

Как много эта ведьма знает о ней? Неужели она выкопала все секреты, чтобы шантажировать ее в ответ?

Хо Мэйли и судьи слышали разговор между ними. Когда судьи услышали о намерении Лу Синь открыть собственную кондитерскую, они не могли не прийти в восторг от возможности заполучить ее в качестве своей ученицы.

Любая кондитерская или ресторан, который Лу Синь откроет в будущем, наверняка станет хитом. Как они могли упустить свой шанс завербовать ее, как свою ученицу?

"Почему бы вам двоим не сдаться и не позволить мне взять Лу Синь в ученики?" Шеф Фэн сказал двум другим судьям.

"Нет, нет, нет. Как мы можем просто позволить шансу ускользнуть из рук? Редко можно встретить человека с таким тонким и божественным языком, как у Лу Синь. Ей нужен наставник, который поможет ей отшлифовать эти навыки и одновременно улучшить способ подачи!" Возразил второй судья.

"Шеф Фэн, разве мы не договорились раньше, что вместо этого спросим Лу Синь? Кого бы она ни выбрала в качестве наставника, мы должны принять это без обид," добавил третий судья, "или вы можете завербовать Хан Исинь и отдать Лу Синь нам, младшим, для обучения. Точные и сложные десерты Мисс Хан, несомненно, заставят вас гордиться."

"Нет! Это должна быть Лу Синь. Даже если у нее уже есть наставник, я уверен, что мои навыки превзойдут его!"

Лу Синь была человеком с таким большим потенциалом в кулинарии и выпечке. Некоторые повара либо завидовали бы ей, либо хотели обучить ее. Жаль только, что трое судей не знали, что у Лу Синь уже есть наставник. Вдобавок ко всему-двухзвездочный мишленовский шеф-

повар!

Где-то за пределами столицы он чихнул и потер нос.

"Шеф-повар? С вами все в порядке? Может, сделаем перерыв, если вам плохо. " Шеф Гао Хун перестал помешивать тесто, чтобы поговорить с Хэ Хаотяном. Лу Синь только что повысила его в должности шеф-повара ресторана Blue Haven, но ему все еще нужно было тренироваться под руководством Хэ Хаотяня.

"Все в порядке. Должно быть, я простудился", сказал пожилой мужчина.

Возможно, кто-то снова говорил у него за спиной. Подумал Хэ Хаотян.

Вернемся на кулинарную арену...

"Прекрасно. Если вы выиграете, кондитерская твоя. "Хан Исинь не нашла ничего подозрительного в просьбе Лу Синь, но когда ее взгляд упал на Вэн Шуфэнь, пылающую от ярости в зале, ее сердце встревожилось, она поняла что Лу Синь не просто так выбрала это заведение.

Улыбка Лу Синь стала еще шире. Хотя у них с Шэнь И уже было три ресторана, ей не помешала бы собственная кондитерская. Одно только представление всех пирожных и тортиков, которые она могла свободно попробовать и съесть, приносило ей столько счастья.

"Отлично! "Она хлопнула в ладоши, прежде чем повернуться к Хо Мэйли. "Мисс Хо, это разрешено правилами нашей академии, верно? " спросила она.

Ведущая дважды моргнула, прежде чем потеряла подбородок. Лично она не могла придраться к просьбе Лу Синь, но сначала ей нужно было спросить директора, чтобы убедиться в этом. Она вызвала одного из сотрудников, чтобы передать сообщение директору Хан.

Прошло несколько минут, и персонал вернулся, сообщив Хо Мэйли, что директор Хан и совет директоров одобрили просьбу Лу Синь.

"Директор Хан и совет директоров не нашли никаких проблем в просьбе Лу Синь. Дамы и господа, "объявила Хо Мэйли, " мы вступили в последний этап нашей кулинарной битвы. Теперь вы можете начать работать над своими мандариновыми десертами!"

Не тратя больше времени на болтовню, Лу Синь и Хан Исинь начали заканчивать последний десерт, который должен был быть представлен для этой кулинарной битвы.

Хан Исинь приготовила ингредиенты для своего сладкого пирога. В последнем раунде она решила сделать сладкие апельсиновые пирожные на один укус. Она просеяла муку и сахарную пудру в миску и добавила холодного сливочного масла, прежде чем растереть его кончиками пальцев, пока смесь не стала песчаной.

Затем она добавила ледяную воду и замесила смесь, чтобы сформировать тесто, по чуть- чуть добавляя больше ледяной воды, как только почувствовала, что тесто было слишком сухим. Удовлетворившись этим, она скатала его в шар и обернула фольгой, прежде чем положить в морозилку на десять минут.

Прошло десять минут, тесто для ее пирожных было готово. Хан Исинь положила в форму маленький кусочек теста и острым ножом обрезала края. Затем она проколола тесто маленькой вилкой прямо на форме.

Как только пирожные были готовы, она выпекала их в предварительно разогретой духовке при 180 градусах Цельсия в течение двадцати минут, пока цвет не стал бледно-желтым. Она вынула их из духовки и отложила в сторону, пока готовила начинку.

В миске для смешивания она смешала три яйца, сто граммов сахарной пудры, сто миллилитров свежего апельсинового сока, который она выжала ранее, немного апельсиновой цедры и половину столовой ложки зеленого сока лайма.

Хан Исинь хорошенько размешала смесь, убедившись, что сахар растворился, прежде чем процедить начинку через сито, убедившись, что смесь стала чище.

На другом кухонном столе внутри арены Лу Синь собрала апельсиновые корки, которые она сняла с апельсинов, и разрежала их на полоски, пока сами апельсины все еще были замочены в воде.

Она не собиралась выбрасывать кожуру. Апельсиновую кожуру можно использовать в качестве приправы, когда они высушены, или могут быть вкусной закуской, которую можно съесть в любом случае.

Поскольку кожура была действительно горькой, она кипятила полоски в кастрюле с водой в течение пяти минут, прежде чем перенести их в кастрюлю с сахарным сиропом, и поставила варить в течение получаса или пока ее апельсины не будут готовы.

Пока цедра кипела на медленном огне, Лу Синь принялась за апельсины. Взяв каждый из них из контейнера, наполненного водой, она сделала четыре надреза по бокам и выдавила сок лезвием ножа. Это помогло бы сохранить апельсин и достичь основной цели.

Когда все было готово, она пропаривала нарезанные апельсинки, по меньшей мере, двадцать минут, достаточно, чтобы мякоть и волокна затянулись. Лу Синьби время от времени переворачивала их, чтобы убедиться, что все равномерно нагрето. Пока мандарины варились под горячим паром, они стали блестящими и скользкими.

" Ух ты, Лу Синьби приготовила апельсины на пару. По-моему, это похоже на апельсиновые булочки на пару."

"Чувак, что такое?! У тебя слюнки текут?"

Молодой человек вытер уголки рта тыльной стороной ладони.

" Какие слюни? Тебе что-то мерещится, братан!"

Лу Синьби вынула апельсины из пароварки и охладила их, прежде чем поставить в холодильник. Дожидаясь, пока они остынут, она вернулась к апельсиновой кожуре и обмакнула ее в растопленный темный шоколад, который приготовила заранее. Затем она выложила полоски на лист пергамента для выпечки и поставила в холодильник, чтобы шоколад застыл быстрее.

" Леди, у вас остался всего час, чтобы закончить последний десерт. Пожалуйста, подумайте о своих шагах, чтобы убедиться, что вы закончите вовремя! "Хо Мэйли напомнила Хан Исинь и Лу Синьби.

"Черт, это одна из самых длинных кулинарных битв, которые я наблюдал до сих пор. Надо было взять с собой что-нибудь перекусить. Теперь я должен пускать слюни, глядя на эти десерты и завидовать судьям, которые будут есть позже. " Хуан Шэнхао проклял свою удачу. Теперь он чувствовал голод, но не мог уйти, так как приближался конец соревнования.

"А, я знаю, что ты чувствуешь, брат. Количество раз, когда я глотал воздух, наблюдая, как моя старшая сестра представляет свои десерты, просто смешно. "Шэнь Сюэ разделял те же чувства, что и Хуан Шэнхао.

В оставшийся час, Хан Исинь начала раскладывать начинки в свои маленькие пирожки и пекла их еще двадцать минут. Когда большая часть шагов была сделана, ей оставалось только подать пирожные, остудить и украсить их позже.

Со стороны Лу Синьби, как только ее апельсины остыли, она переложила их в пустую кастрюлю, прежде чем налить три чашки сахарного песка, и сразу же вскипятила, не добавляя воды. Таким образом, кипячение апельсинов с сахаром высвобождает все оставшееся содержание воды. Сахар и вода будут реагировать друг на друга на слабом огне.

Это была самая важная часть десерта Лу Синьби. Сахар быстро превращался в сироп. Она не спускала глаз с апельсинов, следя за тем, чтобы сироп пузырился, но не становился

коричневым. Она перевернула каждый фрукт несколько раз, чтобы убедиться, что он полностью покрыт сиропом. Закончив готовить, она выложила фрукты остывать на противень.

" Хан Исинь испекла апельсиновые пирожные, а Лу Синьи-засахаренный апельсиновые пирожные. Трем судьям будет нелегко", прокомментировал старик в зале.

"Почему ты так говоришь? " Спросил человек, сидевший рядом с ним. Он начал задаваться вопросом, был ли этот старик также шеф-поваром или пекарем.

"Потому что у них разные подходы! Хан Исинь выбрала западный маршрут, в то время как Лу Синьи выбрала традиционный способ представить свой десерт."

Теперь обоим, Хан Исинь и Лу Синьи, нужно только подождать, пока их десерты остынут, прежде чем использовать последние штрихи, прежде чем подавать блюда судьям. Используя это свободное время, Лу Синьи вытерла кухонный стол и приготовила покрытие для десерта.

"У вас осталась одна минута, чтобы представить свои десерты! Пожалуйста, начните подачу! " Голос ведущей эхом разнесся по арене.

Достав апельсиновые корки с карамели, Лу Синьи сложила их рядом с апельсиновыми пирожными в центре тарелки. С другой стороны, Хан Исинь намазала тонкий слой абрикосового джема на свои пирожные, прежде чем посыпать их сахарной пудрой.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1000038>