Поскольку Хан Исинь закончила первой, судьям потребовалось время, чтобы проверить и попробовать ее апельсиновые пирожные. Судьям была представлена дюжина пирожных. Каждый был покрыт глазурью и посыпан сахарной пудрой, прежде чем сверху был добавлен съедобный зеленый лист.

Уже по подаче судьи могли сказать, что для Хан Исинь приготовление пирожных было детской забавой. Все было визуально привлекательно, так что можно было бы сначала устроить пир своими глазами, прежде чем наполнять свой животик таким вкусным десертом.

Не говоря ни слова, трое судей попробовали кексы и были удивлены сладостью корочки теста и острой апельсиновой начинкой.

"Эти пирожные просто восхитительны. Мягкая сладость корочки в сочетании с цитрусовой начинкой превосходит все мои ожидания. Некоторые люди могут избегать цитрусовых из-за их кислого вкуса, но при достаточной сладости можно сделать вкусный десерт из кислых фруктов", прокомментировал шеф-повар Фэн.

"Свежий сок лайма, который был добавлен, также увеличил остроту начинки. Мисс Хан, Я благодарю вас за то, что вы приготовили для нас такой замечательный десерт. Единственное, о чем я жалею, так это о том, что у меня нет хорошего, теплого чая, чтобы выпить его. В противном случае, это был бы действительно идеальный полдник."

Услышав похвалу шеф-повара Фэн, Хан Исинь улыбнулась. Это было не ново для нее, но это не означало, что ей это не нравилось.

"Я согласен с шеф-поваром Фэн, методы, которые Мисс Хан использовала в своей выпечке, действительно соответствовали моим стандартам. Первый кусочек апельсинового пирожного наполнен апельсиновой добротой, и сладость начинки, хотя и плотная, прекрасно сбалансирована с остротой апельсинов. И все эти сверкающие ароматы в удивительной корочке!" Второй судья кивнула головой.

Третий судья молча съел пятое пирожное, прежде чем присоединиться к комментарию.

"Я не могу не согласиться с этими двумя старыми пердунами. Начинка имеет шелковистую гладкую текстуру и идеально апельсиновый вкус. Выжимая апельсин, Мисс Хан смогла удалить комочки, прежде чем влить смесь в тесто.

Тесто для этого пирожного было просто потрясающим. Оно не получилось рассыпчатым и сухим после выпечки. У пирожного приятный, легкий вкус—сладкий и цитрусовый, и я просто не могу сказать достаточно об этой корочке! Можно также попробовать этот цитрусовый оттенок цедры и свежавыжатого апельсинового сока с тонким оттенком сока лайма. Обычно я предпочитаю более насыщенные десерты, но это была приятная перемена, и я бы с

удовольствием съел больше этих маленьких цитрусовых пирожных."

Оранжевое пирожное вспыхнуло на огромном экране, чтобы все зрители увидели творение Хан Исинь. Большинство зрителей пускали слюни при первом взгляде на пирожное.

"Пирожное Хан Исинь получили отличные отзывы от судей. Получится ли у старшей сестры выиграть? Я впервые вижу, чтобы она делала цукаты. " Шэнь Сюэ сосредоточился на блюде, которое принес ему Цяо Хэ, в то время как Шэнь И оставался сосредоточенным на событии.

Тян Лингю был тем, кто ответил на вопрос Шэнь Сюэ.

"Хм... я не ожидал, что Синьсинь приготовит свою собственную версию апельсиновых цукатов. Эти засахаренные фрукты обычно готовил наш папа до наступления зимы. Синьсинь любила есть эти закуски зимой, когда была маленькой."

Последовал рычащий звук. Тян Лингю поднял бровь на Хуан Шэнхао. Парень был серьезно голоден, и все же он не мог оторваться от своего места ни на секунду, чтобы поесть.

"Это чистая пытка... это пытка, Лингю. " Хуан Шэнхао рыдал в углу. Как член студенческого совета и нынешний номер один, он должен был наблюдать за кулинарной битвой.

"В следующий раз захвати с собой немного еды. "Тян Лингю вздохнул, прежде чем вытащить пачку Моти и бросить ее в руки Хуан Шэнхао.

"Ах, Лингю. Ты мой спаситель!" Хуан Шэнхао послал ему воздушный поцелуй, который мгновенно навел ужас на Тян Лингю.

" Ты! Отойди от меня! " Оттолкнув лицо Хуан Шэнхао. "Если ты не прекратишь, я заберу эти Моти и съем их сам!"

Это был сигнал для Хуан Шэнхао остановиться. Он спокойно сидел на своем стуле и спокойно ел свои Моти.

"О, теперь очередь Лу Синьи подавать апельсиновый десерт!" вскрикнул кто-то из аудитории.

Лу Синьи выступила вперед и подала судьям тарелку.

"Это мой апельсиновый десерт и апельсиновые корки в шоколаде. Пожалуйста, попробуйте,"

Трое судей серьезно рассматривали апельсиновые пирожные. Апельсиновые пирожные тоже были посыпаны сверху сахарной пудрой. Они думали, что, как и Хан Исинь, Лу Синьи сделает

кондитерский десерт из своих апельсинов, но не могли придаться к ее решению, так как темой были закуски и выпечка.

Шеф-повар Фэн взял один апельсиновый цукат, который напоминал огромную монету. Лу Синь действительно сделала его, используя целый апельсин, в то время как выброшенная кожура также была превращена в другой тип закуски. Торт был слегка плоским с обеих сторон. Когда он разорвал его пополам, они увидели мягкую липкую текстуру.

Когда они положили апельсиновые пирожные в рот, их чувства были мгновенно атакованы цитрусовым вкусом. Он был сладким, острым и с легким привкусом соли. В этих засахаренных фруктах не было никакой кислинки, которая наверняка понравилась бы детям.

" все равно, что съесть свежий апельсин без горечи. Эти апельсиновые пирожные сохранили только сладость", прокомментировал один из судей.

"Дольки обычно меньше и выглядят сплюснутыми, и они обычно слаще, чем сладкие апельсины. Помимо того, что он сочный, в нем содержится более десяти процентов сахара по сравнению с другими видами апельсинов. Удалив кожуру и замачивая ее в воде, Лу Синь удалила горечь из этих апельсинов." Добавил шеф Фэн.

"Не забудь о соотношении, которое Лу Синь использовала для этих апельсинов. Нужно знать идеальное соотношение между апельсинами и сахаром, чтобы добиться отличного вкуса этих пирожных", вставил последний судья.

Взяв несколько апельсиновых корок в шоколадной глазури, судьи принялись за еду. Вторым судья не мог остановиться, выпалив речь, после того как попробовал.

"Кто же знал, что такое простое сочетание—апельсиновая кожура и темный шоколад—может произвести такое впечатление на вкусовые рецепторы? Пикантный вкус апельсиновой кожуры—идеальная фольга для сладкой горечи темного шоколада. Лу Синь наверняка знает, как это сделать правильно. Она взяла свежие апельсиновые корки и варила их с сахаром, пока они не стали мягкими и не наполнились сладостью. Как только кожура высохла и кристаллизовалась, она окунула ее в тонкий темный шоколад. Ах, какой чудесный вкус!"

Глава 405

Нельзя было отрицать, что оба десерта были превосходны и восхитительны по-своему. Это поставило судей перед дилеммой, какой из них выбрать., какой лучше другого. Это была цена, которую они должны были заплатить, когда согласились судить и пробовать каждый вкусный десерт, представленный им.

"Хан Исинь, Лу Синьи, пожалуйста, оцените десерты, которые Вы нам подарили, от одного до десяти баллов, "попросил шеф-повар Фэн обеих женщин. " Мисс Лу, пожалуйста, оцените ваш десерт."

Все затаили дыхание, ожидая ответа Лу Синьи. Если бы она дала себе идеальные десять баллов, это могло бы показаться чрезмерной самоуверенностью судьям и зрителям, в то время как дать себе семь или восемь баллов было бы проявлением смирения перед своим противником.

Однако кто бы мог знать, кроме ее мужа, что Лу Синьи до такой степени бесстыдна?

" Десять баллов, " сказала Лу Синьи, не теряя ни секунды на раздумья.

"Что? Она поставила себе десять идеальных баллов?"

"Какая у нее уверенность в себе!"

"Мисс Лу, не могли бы вы сказать нам, почему вы дали себе десять баллов? " Шеф Фэн прищурился и положил обе руки на стол.

"Хотя я знаю, что есть место для улучшения, каждое блюдо и десерт, которые я сделала, наполнены моим желанием сделать людей, которые едят его, счастливыми и с навыками и знаниями, которые я применила, я выложилась до предела. Считается, что приготовление пищи приносит людям счастье. Вот почему я продолжаю стремиться совершенствовать свои навыки. Видеть человека, который ест мои блюда, счастливым, приносит мне удовлетворение. Если я оценю свой десерт ниже десяти, то обману сама себя. Человек должен верить в себя прежде, чем другие поверят в него."

Слов Лу Синьи было достаточно, чтобы взволновать судей. Все они помнили о том, что еда может принести людям счастье.

"А как насчет вас, Мисс Хан?"

"Я тоже ставлю себе десять баллов. Как и сказала Мисс Лу. Нужно верить в себя прежде, чем это сделает кто-то другой."

Ответы, которые они получили, не смогли помочь судьям принять решение.

Трое судей совещались друг с другом. Для последнего испытания они согласились проверить навыки и творческие способности Хан Исинь и Лу Синьи, используя апельсины. На этот раз только Лу Синьи превзошла их ожидания. Никто из них не думал, что Лу Синьи предпочла сделать засахаренные апельсиновые пирожные, чем превратить апельсины в сладкое тесто.

"Неужели так трудно выбрать между ними? В то время как оранжевые пирожные Хан Исинь выглядят визуально аппетитно, нет никаких сомнений, что моя старшая сестра выиграла этот раунд!" Пожаловался Шэнь Сюэ. Ах, разве судьи не могут решить сейчас? Если они и дальше будут спорить в таком темпе, он наверняка опоздает на свой рейс.

"Не беспокойтесь, мистер Шэнь. Они должны прийти к такому же решению в ближайшее время. После рассмотрения всех пунктов и критериев победитель будет определен к тому времени", пояснил Хуан Шэнхао.

Точно так же, как сказал Хуан Шэнхао—после долгих обсуждений и споров, три судьи, наконец, решили, какой десерт они считают победителем в этом раунде. Тот, кто выигрывает третий вызов, автоматически станет победителем этой кулинарной битвы.

Зрители снова перешептывались и обсуждали свое мнение о кулинарной битве.

"Э-э... я думаю, что эта кулинарная битва немного несправедлива к Мисс Лу, тебе не кажется?"

"А? Почему? Разве вы не видели, что Мисс Лу может уверенно соперничать с Хан Исинь?"

Мужчина покачал головой и объяснил, что он имеет в виду.

"Нет, я не об этом говорю. Хотя, нет смысла спорить, обладает ли Мисс Лу навыками великого шеф-повара или нет. Если она проиграет эту битву, ей не только придется покинуть академию, но и это станет концом ее карьеры в кулинарном мире."

"Это неправда, " вмешался в разговор старик. " Вы думаете, что кулинарная карьера начинается в самой академии? Великий шеф-повар с талантом может процветать и демонстрировать свои навыки с поддержкой Серебряного листа или без нее. Академия только помогает этим талантам процветать, но не гарантирует успеха в выбранной профессии."

"Так вы хотите сказать, что даже если Лу Синь проиграет сегодня, никто не сможет остановить ее за пределами академии?"

"Хм..." старик кивнул и потрогал бороду. "Кого-то вроде нее не остановит такая неудача, как уход из Академии Серебряного листа. Если Академия потеряет такой талант, как она, другие школы, наблюдающие за ней, просто отправят свои приглашения."

"Ну, это также повлияет на Хан Исинь, если она проиграет Лу Синь. Я слышал, что она хочет принять участие в World Patisserie Challenge в этом году. Она может потерять свой шанс, если Лу Синь побьет ее сегодня, " продолжил молодой человек.

"Всемирный конкурс кондитеров пройдет через шесть месяцев. Есть много вещей, которые

могут произойти. Кроме того, разве не директор Академии выбирает представителя для участия в конкурсе? "Напомнил молодой человек своему другу.

"О, я совсем забыл об этом."

"Хан Исинь не должна беспокоиться о своих шансах отправиться на World Patisserie Challenge. Если директор Хан решит рассмотреть навыки всех сливок общества академии по изготовлению выпечки, то нет никаких сомнений, что Хан Исинь может превзойти всех остальных, кроме Тянь Лингю. Она никогда не выигрывала у него ни одного раунда, но Тянь Лингю не заинтересован в выпечке, так что все в порядке.

Кроме того, не забывайте, что директору разрешено посылать двух участников. Догадайтесь, кто может сопровождать Хан Исинь на Всемирный конкурс кондитеров. " Старик рассмеялся, и в его глазах мелькнуло удивление.

" Вы имеете в виду Лу Синь? Ох... было бы здорово, если бы эти двое могли работать вместе, чтобы представлять Серебряный лист!"

"Смотри, они вот-вот объявят победителя этого состязания! " воскликнули остальные зрители.

"Ах, Мисс Лу! Пожалуйста, скажи мне, что Лу Синь выиграла этот раунд и эту битву!"

"Почему ты так нервничаешь? Только не говори мне, что на этот раз ты ставишь на Лу Синь."

"Ну, конечно же, Ах! Еще до начала вступительных экзаменов она стала темной лошадкой, которая топтала других ведущих участников! Как я могу не поставить на нее, если она до сих пор никому не проигрывала?!"

"Леди и джентльмены, судьи приняли свое решение. "Голос Хо Мэйли заставил всех замолчать. Она открыла конверт, который держала в руках, и открыла открытку.

Сцена внезапно потускнела, и лишь несколько огоньков сфокусировались на Хо Мэйли. Был также звуковой эффект, разнесшийся по всей арене, когда она собиралась объявить победителя этой кулинарной битвы.

"Победитель третьего вызова и этой кулинарной битвы ..."

<http://tl.rulate.ru/book/20009/1000047>