

" Нам потребуется время, прежде чем мы сможем закончить. Ты уверен, что хочешь остаться?" Лу Синь спросила Шэнь И, который уже предвидел, что произойдет дальше.

"Я лучше буду здесь, чем где-то еще. Делай все, что нужно. Я просто закончу кое-какую работу, пока жду, " ответил Шэнь И, взяв свой ноутбук с собой, прежде чем надеть наушники и начать работать в комнате Лу Синь.

Теперь, когда это было решено, Лу Синь связала свои волосы в беспорядочный пучок, прежде чем вынуть кухонный комбайн и цифровые весы из своего хранилища. Из-за того, что она была рассеянной ранее и находилась под взглядом Шэнь И, Лан Сяоли забыла эти инструменты, Прежде чем сделать ее макарены.

"Я видела, что вы раньше использовали измерения объема. При изготовлении макарун необходимо использовать кухонные весы, поскольку измерения объема гораздо менее точны и могут привести к плохому результату. " Объяснила Лу Синь. "Я не буду учить вас, как делать их правильно, но я покажу вам, как я делаю свои, чтобы вы могли сравнить и увидеть, где делали ошибки."

Из своей школьной сумки Лан Сяоли достала блокнот и записала советы и шаги, которые Лу Синь сказала, готовя ее макарены.

" Во-первых, макарены должны быть мягкими внутри хрустящими снаружи. Они должны обладать классически гладкой поверхностью. Как правило, для начинок можно использовать ганаш или сливочный крем. "

"Текстура и поверхность печенья должна быть очень гладкой. Шишки показывают, что миндаль не был достаточно мелко измельчен или не был просеян, и вы оставили куски. Неровный макарон может быть вкусным, но более тонкий вкус лучше."

Лу Синь начала делать свою версию макарун, взвешивая миндальную муку и кондитерский сахар.

"При изготовлении макарун большинство рецептов требуют почти тех же ингредиентов, поэтому создание идеального зависит от методов. Возможно, придется попрактиковаться позже, " начала она.

Как только она была удовлетворена весом своих сухих ингредиентов, Лу Синь насыпала миндальную муку и сахар в кухонный комбайн, добавив щепотку соли и несколько раз прокрутила, чтобы убедиться, что все было измельчено, прежде чем просеивать.

"Эта часть необходима, если хотите убедиться, что вы получите более гладкие макарены. Чем тоньше сухие ингредиенты, тем более гладкой будет ваша верхняя часть. А теперь, не могли бы вы разделить для меня яичный белок и желтки?"

Лан Сяоли оставила свои заметки в стороне и начала разбивать яйца и отделять яичный желток от яичных белков, в то время как Лу Синь просеивала сухие ингредиенты, чтобы удалить комки.

"Кстати, убедитесь, что вы будете использовать яйца комнатной температуры, а не яйца, которые вы храните в холодильнике. Используя этот трюк, сможешь получить хорошо взбитое безе позже. Опять же, вам нужно будет взвесить яичные белки, прежде чем взбить."

Лу Синь позволила молодой женщине взбить яичные белки, пока они не стали пушистыми и

не полупрозрачными, прежде чем она постепенно добавила сахар.

"Вы должны быть осторожны, добавляя сахар. Вы можете сделать это, постепенно добавляя понемногу. Я бы сказала, около половины столовой ложки за один раз, пока вы не добавили все это. Не добавляйте все сразу, иначе вы рискуете выбить слишком много воздуха из ваших белков."

После того, как яичные белки были взбиты до нужной консистенции, Лу Синьи добавила экстракт ванили и смешала смесь перед добавлением капли красного геля пищевого красителя к смеси.

"Гель окрашивает лучше, чем обычные жидкие? " Спросила Лан Сяоли.

"Конечно. Использование гелевой окраски даст вам яркий цвет, не разбавляя ваше тесто в отличие от того, что делает жидкость."

После этого Лу Синьи взяла миску с сухими ингредиентами.

"Теперь мы находимся в самой важной части создания макарун. вы можете сделать их или сломать их. Большинство проблем возникают здесь, так что вы должны обратить внимание. Кроме того, вам лучше убедиться, что влажность на вашей кухне не так высока. Влажность будет влиять на качество ваших макарун, поэтому, чем более влажным это будет, тем больше вероятность того, что все не получится так хорошо".

"В любом случае, давайте добавим просеянную мучную смесь. Вы можете добавить одну треть и смешать с безе. Я предполагаю, что вы уже знаете, как сделать первый шаг?" Лу Синьи позволила Лан Сяоли смешать ингредиенты и наблюдала, как она изо всех сил пыталась все правильно сделать. Ей действительно нужно было больше практиковаться в выпечки макарун.

Лу Синьи терпеливо наблюдала, как она смешивает тесто.

"Вы будете аккуратно складывать их вместе снова и снова. Не будьте слишком жестоки, когда вы делаете это, Мисс Лан, но и не будьте так нежны, что словно вообще ничего не делаете. Идея здесь состоит в том, чтобы вытолкнуть воздух и все эти большие воздушные пузыри для более равномерного теста.

"Конечная текстура, которую вы ищете, - это гладкая глянцевая текстура без больших пузырьков, и она должна быть в состоянии сформировать полную фигуру восьмерки перед разрывом. В ту секунду, когда вы получите эту цифру восемь, у вас все получится, поэтому остановитесь, как только увидите это."

Лан Сяоли кивнула и сделала то, что сказала ей Лу Синьи. Это было то, что она пропустила во время лекции их проверяющего, и теперь она чувствовала себя очень счастливой, что Лу Синьи дала ей шанс узнать это.

Как только восьмерка Лан Сяоли не сломалась, она переложила тесто в кондитерский мешок с круглым наконечником. Между тем, Лу Синьи намазала противень пищевым маслом перед наложением пергаментной бумаги. Масло поможет пергаментной бумаге приклеиться и не позволит ей двигаться, пока выливается тесто.

Взяв мешок из рук Лан Сяоли, Лу Синьи начала выдавливать тесто в 1,5 дюйма вокруг и на расстоянии около дюйма друг от друга.

"Убедитесь, что не тяните кончики прямо вверх, когда вы закончите эти раунды. Лучше немного стряхните, как вы можете видеть здесь." Лу Синь сказала, не нарушая ее концентрацию на задаче, которую она делала.

Как только она выплеснула все это, Лу Синь несколько раз постучала противнем по столешнице, чтобы удалить лишние пузырьки.

"Не забывайте об этом шаге, Мисс Лан. Вы должны постучать им по столу, прежде чем отправить в духовку на тридцать минут или часа, полностью подвергайте воздействию воздуха, чтобы правильно запечь. Не пропустите этот шаг; очень важно, чтобы вы позволили тесту немного высохнуть. Затем выпекайте при температуре 285 градусов по Фаренгейту или 140 градусов по Цельсию в течение 17 - 19 минут."

Затем она передала противень Лан Сяоли и позволила ей поставить его в духовку, которую она разогрела ранее.

"Температура духовки важна, если не хотите, чтобы ваши макаруны поднялись слишком быстро, иначе они будут сдуваться. Температура, которую я сказала ранее, должна быть хорошим диапазоном, в зависимости от того, насколько хорошо нагревается ваша духовка в работе."

Ожидая, пока макаруны испекутся, две женщины убрали кухонный стол, и Лу Синь взяла некоторые ингредиенты из своей кладовой для ее наполнения.

После 17 минут ожидания, Лан Сяоли достала противень и отложила его в сторону. Ее глаза загорелись, когда она увидела, какой идеальной формы были макаруны. Почему они выглядели лучше, чем те, которые ее проверяющий делал раньше?

"Пусть они немного остынут на пергаменте, прежде чем пытаться их удалить." Лу Синь начала размягчать масло. "Ты же не хочешь, чтобы попки прилипли или разорвались. Затем осторожно удалите их позже и охладите до комнатной температуры. Пока я жду, я покажу вам, как я делаю свою розовую сливочную начинку."

На другой чистой миске Лу Синь взбила ее размягченное сливочное масло до легкого и сливочного цвета, а затем добавила сахарную пудру и соль. Убедившись, что все хорошо сочетается, она начала добавлять четверть чайной ложки розовой воды, половину чайной ложки ванильного экстракта и цельное молоко. Она взбила его до легкого и пушистого, прежде чем переложить в два кондитерских мешка с круглыми наконечниками.

Как только макаруны полностью остыли, они начали добавлять начинку в одно печенье за другим. Когда у всех печений была начинка, Лан Сяоли не могла сдержать своего счастья и волнения по отношению к макарунам, которые она сделала с Лу Синь.

Они выглядели как круглые мини-бутерброды в том смысле, что между двумя кусочками корочки была начинка. Конечно, знаменитые гладкие края присутствовали.

У Лан Сяоли заурчало в животе, и она поерзала на стуле, пытаясь заглушить грохот. Она взглянула на часы: уже было время обеда. Лу Синь и президент Шэнь, должно быть, ждут, когда она закончит.

Глядя на макаруны, у нее потекли слюнки при мысли о том, чтобы съесть их. Макаруны Лу Синь, возможно, не были столь визуально впечатляющими, как у Хань Исинь, но совершенства каждой оболочки макарун и легкого аромата розовой воды было достаточно,

чтобы заставить Лан Сяоли влюбиться в них.

<http://tl.rulate.ru/book/20009/610514>