

Лу Синьши ожидала, что судьи выберут трудные в приготовлении десерты, но не настолько. У нее уже была идея, что приготовить из мандаринов, но, черт возьми, крокембуш и запеченная Аляска требовали много времени и были сложны в приготовлении. Чтобы сделать такие десерты, нужно обладать, по крайней мере, продвинутыми навыками в выпечке.

Однако так ли легко она примет поражение? Ни за что!

Начав двигаться по кухонным столам, Лу Синьши бросила свои мандарины в воду и оставила их там. Она также достала из морозилки несколько сортов мороженого и отложила их в сторону, чтобы они немного подтаяли. Затем она взяла миску среднего размера, которая была почти размером с бисквит, который она приготовит позже.

Слегка смазав внутреннюю поверхность миски растительным маслом, Лу Синьши выстлала ее полиэтиленовой пленкой и убедилась, что она все покрыла, прежде чем отложить ее в сторону для последующего использования.

Затем она начала готовить необходимые ингредиенты для крокембуша и запеченной Аляски.

Крокембуш должен подаваться вначале, из-за риска коллапса, если его оставить надолго, особенно при комнатной температуре он может рухнуть. Влажность и высокая температура были самой большой проблемой, с которой она могла столкнуться, делая его.

По сравнению с крокембушем приготовить запеченную Аляску казалось проще, чем кажется.

Запеченная Аляска представляла собой куполообразный торт-мороженое, покрытый меренгой. Непосредственно перед подачей его либо поджигали, либо ненадолго запекали в духовке, чтобы создать золотисто-коричневый цвет на безе. Меренга будет действовать как барьер, чтобы мороженое не растаяло в процессе. Это было прекрасное зрелище для любого званого обеда или особого случая.

Лучше всего было то, что остатки можно было вернуть в морозилку и хранить в течение недели, в отличие от обычного торта мороженого, который нужно было съесть сразу.

Запеченная Аляска состояла из трех частей: бисквитного торта, мороженого и мягкого зефирного швейцарского безе. Поскольку в академии было несколько вкусов и вариантов мороженого, Лу Синьши знала, что ей нужно будет поработать только над бисквитом и безе позже.

Во-первых, ей нужно было начать работать над первой частью-делать кондитерский крем на крокембуш.

Лу Синьи сразу же собрала все необходимые ингредиенты и приступила к работе. В маленькой кастрюльке она разогрела молоко на медленном огне, пока оно не вскипело.

Тем временем в миске она взбила яичные желтки, сахар, кукурузный крахмал и муку до однородной массы. Когда молоко задымилось, Лу Синьи добавила половину молока в яичную смесь, непрерывно взбивая, чтобы смешать и предотвратить свертывание яиц.

Затем она добавила молоко и яйца обратно в кастрюле, постоянно помешивая. Она позволила заварному крему нагреться в течение минуты или двух, пока он не стал густым и не достиг 170 градусов по Фаренгейту на ее цифровом термометре.

Как только она достигла желаемой консистенции, она сняла кастрюлю с огня и помешала ванильный экстракт. Теперь ее сливки были готовы к охлаждению в течение двух часов и использованию позже для ее профитролей.

Двигаясь дальше, она начала готовить профитроли для крокембуша и одновременно пекла бисквитный торт Аляски. Приготовив две партии ингредиентов, Лу Синьи начала готовить шоколадный бисквит для своей запеченной Аляски.

В большой миске она смешала муку для торта, какао-порошок, три унции сахара, разрыхлитель и соль и взбила, чтобы соединить их. Тем временем в маленькой миске она смешала масло, воду и яичные желтки и вылила их в смесь муки, которую приготовила раньше; смешивая их, она взбивала до тех пор, пока смесь не стала гладкой.

Когда все было готово, она вылила тесто на круглую форму для кекса и запекла его в духовке.

Лу Синьи остановилась на некоторое время, чтобы вытереть пот на висках, прежде чем вымыть руки, чтобы продолжить готовить свой следующий десерт. Проклятье, не прошло и часа, а она уже чувствовала, как болит ее тело.

Она легко приготовила тесто для профитролей. Переложив его в кондитерский мешок, Лу Синьи выдавила его на противень. Толпа обезумела и снова заговорила, увидев, что она сделала. В отличие от Хан Исинь, которая ложкой раскладывала приготовленное ею заварное тесто на двадцать маленьких кружочков на каждом противне, Лу Синьи подавала свое в низких, почти лужепоподобных кружочках, которые позже не получатся шарообразными.

"Что она делает? Неужели Лу Синьи действительно знает, как сделать крокембуш? " снова спросил юноша у старика. На этот раз старик ответил ему взволнованно:

"Нет, то, что делает Лу Синьи, вполне приемлемо. Она предпочла сделать профитроли не круглыми, а по форме напоминающими яйцо с плоской стороной. Это облегчит укладку профитролей позже."

" О, так вот почему. "Молодой человек кивнул.

Закончив с тестом, Лу Синь дотронулась до вершин смоченным пальцем, прежде чем выпекать профитроли в другой духовке.

Пока бисквит и профитроли были в духовке, она начала снимать кожуру с мандарина ножом, убедившись, что снята только кожура. Через несколько минут мандарины остались с белой внутренней кожицей.

Бисквитный пирог был приготовлен быстрее, чем профитроли, поэтому Лу Синь сначала вынула его из духовки и дала остыть на проволочной решетке. Когда бисквит был готов, Лу Синь проверила мороженое, которое она оставила раньше. Она зачерпнула мороженое со вкусом ванили в миску, которую выстлала пленкой, и расплющила верх лопаточкой, прежде чем добавить слой малинового сорбета, а затем, наконец, шоколадное мороженое.

В конце концов, Лу Синь смогла сделать купол мороженого с тремя слоями разных вкусов. Оставив достаточно места в верхней части миски, она отнесла ее обратно в морозилку, чтобы она затвердела.

Таким образом, Лу Синь уже наполовину закончила свою запеченную Аляску, но она была далека от завершения Крокембуша и мандаринового десерта.

Глава 399

Когда ее профитроли остыли, Лу Синь наполнила каждый заварным кремом с помощью кондитерского мешка, снабженного круглым наконечником. Закончив, она отложила их в сторону, пока готовила карамель.

Как только карамель была готова, Лу Синь осторожно обмакивал гладкую нижнюю сторону каждого кругляша, поднимая через несколько секунд и давая остыть еще секунду или две. Она усердно трудилась, пока все слойки не покрылись карамелью, но все равно не смогла предотвратить несколько мелких несчастных случаев.

Лу Синь получила ожог на костяшке пальца, что заставило Шэнь И беспокоиться. Однако она сохраняла невозмутимое выражение лица и продолжала работать. Такие ожоги были своего рода знаком чести для нее в любом случае. Ни один ожог не мог помешать ей двигаться вперед!

Через полтора часа Лу Синь и Хан Исинь одновременно закончили свой крокембуш. Поскольку десерт подавался сразу же, неудивительно, что обе женщины решили представить его перед своими десертами из Аляски и мандарина.

Слойки и кондитерский крем можно было бы приготовить заранее, но сборку крокембуша следует производить как можно ближе к сроку подачи. Потому что крокембуш не будет хорошо держаться, отчасти потому, что кондитерский крем не следует оставлять при комнатной температуре более суток, но также потому, что начинка из кондитерского крема со временем смягчит сливочные слойки; и они потеряют свою структурную целостность.

" Ух ты, посмотри на крокембуш Хан Исинь. потрясюще красиво. Неудивительно, что она носит титул "Королева кондитерской". "

Крокембуш Хан Исинь был настоящим представлением. Даже Лу Синьи была поражена и влюблена в башню слоеного крема, которую представила Хан Исинь. Используя ту же самую карамель, которой она покрывала свои слойки, Хан Исинь сделала великолепный сахарный гарнир для своей башни слоеных сливок.

Это было похоже на розовато-красную паутину, которая красиво покрывала башню Хан Исинь.

С другой стороны, башня Лу Синьи была простой, но элегантной. Некоторые слойки были покрыты перламутровым сахаром, а другие блестели карамельной глазурью.

Три профессиональных кондитера были приглашены академией в качестве судей на сегодняшнее мероприятие. Каждый из них проверил две башни и обратил внимание на каждую деталь, которую использовали обе женщины.

Попробовав профитроли, пришло время задать несколько вопросов.

"Ты впервые готовишь крокембуш? " спросил один из трех судей у Лу Синьи и Хан Исинь.

"Нет, " честно ответила Хан Исинь.

"Да, " призналась Лу Синьи в своей неопытности.

Судья посмотрел на Лу Синьи. Он задавался вопросом, говорит ли Лу Синьи правду, но, глядя в ее глаза, он не мог найти никакого намека на ложь и предательство.

Это был ее первый раз, когда она делала башню из слоеного крема, но она не потрудились использовать форму конуса, укладывая свои слойки? Лу Синьи наверняка знала основы крокембуша.

Это может быть весело, делать крокембуш вручную, не полагаясь на помощь конусообразной формы. Во-первых, шеф-повар мог натренировать координацию рук и глаз и чувствительность к их ингредиентам, еда была живой, а создание было хрупким и чувствительным к окружающей среде.

Сахар остывал или реагировал на влажность, и нужно было знать, как приспособиться.

Трое судей молча беседовали друг с другом, указывая на изюминку и слабые стороны каждой из представленных кремовых слоеных башен. Идеальный крокембуш был тот, который выглядел красиво и был еще вкуснее, и Хан Исинь довела до совершенства оба критерия.

"Мисс Хан, пожалуйста, расскажите нам, как вы сделали свою башню крокембуш, " попросили судьи.

"Чтобы приготовить крокембуш, я сначала приготовила профитроли с заварным кремом, а потом приготовила и сдобрила их кремом для выпечки. " Хан Исинь описала ее шаги. " Как только профитроли с заварным кремом были испечены и остыли, я наполнила их сочным кондитерским кремом, а затем окунула в карамель. Чтобы собрать крокембуш, я вскипятила еще одну порцию сахара и воды, чтобы сделать сахарный сироп, окунула в него шарики и медленно начала строить башнеобразное сооружение. Мой крокембуш был сделан от руки, без помощи какого-либо конуса или формы."

Хотя было восхитительно знать, что это была первая попытка Лу Синь сделать крокембуш, этого было недостаточно, чтобы превзойти навыки и опыт Хан Исинь в его создании. Придя к такому же решению, судьи вынесли свой вердикт Хо Мэйли, чтобы та огласила его.

Хо Мэйли вскрыла конверт и прочитала результаты. Ее улыбка ни разу не дрогнула, и зрителям было трудно понять, кто победил.

"Победитель Крокембушского состязания Хан Исинь! " объявила она.

"Что? Хан Исинь победила? Хотя башня Лу Синь не так уж плоха, почему победила Хан Исинь?"

" Потому что было ясно, что Хан Исинь превзошла Лу Синь в плане опыта, не так ли? Лу Синь использовала упрощенный подход, в то время как Хан Исинь представила более классическую и профессиональную кремовую слоеную башню. Как вы думаете, кого выберут судьи?"

"А... в этом есть смысл..."

"Мисс Лу! Все в порядке, осталось еще два раунда!"

"Вот именно! Не сдавайтесь, у вас еще есть шанс победить!"

Приветствия толпы раздражали Вэн Шуфэнь; какого хрена они все еще поддерживали Лу Синь? Неужели они не понимали, что разница в опыте и навыках между ней и Хан Исинь была так очевидна?

По сравнению с Хан Исинь Лу Синь была всего лишь новичком. Как новичок может конкурировать с профессионалом вроде нее?

Хе, они, должно быть, ждут более болезненной пощечины позже, когда Хан Исинь побьет каждый десерт, представленный Лу Синь. Подумала Вэн Шуфэнь.

В отличие от мыслей Вэн Шуфэнь, трое судей молча спорили друг с другом, пытаясь решить, кто из них должен взять Лу Синь в ученики.

Всем было известно, что этим трем кондитерам трудно угодить, и все же один-единственный десерт, приготовленный Лу Синь, поверг всех троих в хаос. Это было похоже на то, как будто они нашли драгоценный камень в куче мусора, который нужно было немного отполировать, чтобы заставить сиять.

"Ха-ха... ты можешь забыть о попытке завербовать Мисс Лу. Моя семья связана с семьей Шэнь. Я почти уверен, что они не будут возражать, если я попрошу их взять Лу Синь под свое крыло. "Судья, который спросил об опыте Хан Исинь и Лу Синь, был тем, кто из всех сил пытался спорить.

"Это несправедливо, шеф Фэн. Это я сумел найти Тонкий трюк, который Лу Синь использовала на своих сливочных слоях! " Возразил второй судья.

"Верно, шеф Фэн, не будьте таким жадным. Почему бы нам позже не спросить Лу Синь, кого из нас она выберет своим учителем? "Предложил последний судья, но шеф Фэн только нахмурился. Он отказался уступить этим двоим талантливого шеф-повара в лице Лу Синь.

"Посмотрите на нас, деремся из-за девушки. Хорошо, я согласен. Даже если она провалит эту кулинарную битву, я все равно хочу завербовать ее в свою команду! " Шеф Фэн настаивал.

"Если бы только она захотела присоединиться ко мне! Хахахаха! " Второй судья рассмеялся.

"Между нами троими, как ты думаешь, кто может научить ее большому и отточить ее навыки? Нет никаких сомнений, что это буду я!"