



ТОЙ САМИЙ ТОРТ

Ця кулінарна книга Лінскафт була б неповною без рецепта того самого торта! Це не має рецепта у грі? Тоді це вам варто спробувати зробити його на власній куліні! Зберіть його з полонених коржиків, перемазаних полоненим гелем й наслідком краєм, покрийте помадком та прикрасьте янотками полонені (і великою свічкою, якщо заохочете). Розділіть торт з янотами або з'яте самі — кожного осуду.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: БІСКОН

🌊 ТИП ПРІСЛАДІ: жован доошчнені |
 🕒 ЧАС ПІДГОТОВКИ: 1 год |
 🕒 ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 хв
👤 КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 двокошаний торт, 10-14 порцій |
 📦 ДІСТІННІ ЗІНЧОСКИ: 6
🔑 СПЕЦІАЛЬНЕ ПРИМІДІЛ: нісок, дві квадратні форми для випічки 20 x 20 см

СКЛАДНИКИ

корж:

310 г борошна
 26 ч. л. розпушувача
 1/2 ч. л. солі
 170 г масла, кімнатної температури
 300 г цукру
 3 яйця, кімнатної температури
 1 ч. л. ванілі
 300 мл молока

полоничне пюре:

170 г свіжої полуниці
 1 ст. л. цукру

МАСЛЯНИЙ КРЕМ:

220 г масла, кімнатної температури
 1/2 ч. л. солі
 225 г цукрової пудри
 1 ч. л. ванілі

ПРИКОРАС:

360 г помадної маси, розм'ячати до товщини 0,5 см
 10 пакунок різного розміру

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



БУРГЕР ІЗ МУХОМОРА

Слава великому мухомору! Частково гриб, частково ховова, абсолютно смачний. Цей благородний оброслий грибами ноб надихнув на чизбургер із трюфель, швейцарським сиrom і підмажкованим грибами із цибулею.

СКЛАДНОСТЬ: СЕРЕДНЯ

🕒 ЧАС ПІДГОТОВКИ 5 хв | 🕒 ЧАС ПРИГОТУВАННЯ 10 хв
 🍴 КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ 4 бургери | 🍴 ДІЄТИЧНЕ ЗВ'ЯЗАННЯ немає | 🍴 СПЕЦИАЛІАЦІЯ немає

СКЛАДНИКИ

котлети для бургерів

700 г нежирного яловичого фаршу

1 ч. л. трюфельної солі

½ ч. л. чорного перцю

ГРИБИ І ЦИБУЛЯ:

45 г сливкового масла

230 г асорті грибів, видалити ніжку й порізати скибочками

½ маленької жовтої цибулини, розрізати навпіл і нарізати тонкими скибочками

2 ст. л. бальзамичного оцту

Дрібка солі

Дрібка чорного перцю

ДОДАТКИ:

2 ст. л. майонезу

1 ч. л. подрібненого часнику

1 ч. л. лимонного соку

Дрібка солі

Дрібка чорного перцю

4 шматочки швейцарського сиру

4 булочки бріош, розрізати

10 г рукколи

ІНСТРУКЦІЇ

1. У мисці змішайте яловичий фарш, трюфельну сіль і чорний перець. Розділіть суміш на чотири частини, сформууйте котлети й відкладіть.

2. У великій пателі розтопіть масло на середньому вогні. Додайте гриби, цибулю, бальзамичний оцет, сіль та перець і смажте 7–10 хв або доки цибуля на грибах не пом'якшиться і стане коричневими. Відкладіть гриби на тарілку, накрийте фольгою та відставте.

3. Розігрійте пателю на сильному вогні, покладіть у неї котлети та смажте 5–8 хв з кожного боку або поки температура всередині котлет не досягне 70 °C.

4. За 1 хв до готовності покладіть на кожен котлету шматочок швейцарського сиру й дайте розплавитися.

5. Зробіть чашочку айоле: змішайте майонез, часник, лимонний сік, сіль і перець.

6. Підмажте булочки бріош і тонко намажте айоле всередині кожної булочки.

7. На нижню частину булочки викладіть руколу, потім котлету, потім чверть грибно-цибульної суміші. Накрийте верхню частину булочки.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>



БУЛОЧКИ «ПОРТЯЛИ НЕЗЕРУ»

Т-т-т-т-т, прислухайтесь... Чувсте ці звуки плачу та ржання? Це всього лише ті, хто ще не скуштував жодної неперевершеної булочки «Портал Незеру». Характерного пурпурового кольору їй надає убі, фіолетовий жем із філіппів. А сликка у вас уже тече через запах цукру з корицею, маслом та глазуз з вершкового сиру.

СКОРІДНІСТЬ: СЕРЕДНЯ

🍷 ТИП ПИВІДІ: десертне | 🕒 ЧАС ПІДГОТОВКИ: 30 хв | 🕒 ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 хв
 🍴 КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 12 булочок з корицею | 🍷 ДОСТАТІВНІ ІНГРЕДІЄНТИ: в
 📦 СПЕЦІАЛЬНЕ ПРИПІДІДІ: масел з гачкою для тіста

СКЛАДІНКИ

ПЮРЕ З УБЕ:

1 великий лис убі (щоб вийшло 330 г пюре)

ТІСТО:

190 мл молока

50 г цукру

28 ч. л. активних сухих дріждів (або одна пакуєтка)

60 г масла, розтопити

1 яйце кімнатної температури

500 г борошна

1 ч. л. розпушувача

1/2 ч. л. солі

НАЧИНКА:

75 г масла, розтопити

220 г коричневого цукру

3 ст. л. кориці

ГЛАЗУЗ:

225 г вершкового сиру

110 г масла, розтопити

335 г цукрової пудри

1 ч. л. екстракту ванілі

4 краплі фіолетового харчового барвенка

Дрібка солі

* Продовження на наступній сторінці



НАПІЙ ВІД КРІПЕРІВ

Менше нічного гніву, ніж закінчити нову будівлю й почати жакливе свавілля, коли підрадеться кріпер і рознесе все на шматки. Ви знаєте, але у вас немає іншого вибору, окрім як просто зібрати уламки та почати все заново. І весь день вашої роботи коту під хвіст. Іноді ранки в реальному житті відчувуються саме так, навіть без кріпера. Поки ви засиділися до п'яної ночі за грою, або ваш сон перервали ворожі ноби (як-от сусідські собаки). Використайте з полови кріпера за допомогою цього зеленого напою, схожого на лимонад, у якому повно електролітів, антиоксидантів, фруктів та овочів. Це чудовий спосіб перезапустити день з кращої ноти.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: НЮБІЯ

👉 ТИП ГРУНДІВ: Будинок | 😊 ЧАС ПІДГОТОВКИ: 5 хв | 🔥 ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: немає
👉 КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: один напій 475 мл | 📍 ДОСТУПНІ ЗМІСКИ: В, БЛ, БГ
👉 СПЕЦІАЛЬНІСТЬ: ГРУНДІВ: Блендер, сито

СКЛАДНИКИ

240 мл содової води
Ск одного лимона
(близько 60 мл)
30 г фасованого шпинату
1 зелене яблуко, видалити
серцевину й порізати
слайсками
1 стебло сельдерею, очистити й
порізати на 4 великі частини
1 великий шматок кореня
імбиру, очистити
1 ст. л. меду
5 кубиків льоду

ІНСТРУКЦІЇ

1. Покладіть всі складники, крім льоду, в блендер і збийте 2 хв або до утворення однорідної маси.
2. Процідьте через сито в склянку з льодом.

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>