

**КАРВИНГ  
ПОШАГОВАЯ  
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
60 ТЕХНИК • 600 ШАГОВ**

Перевод с французского **Светланы Першиной**



**WORKSHOP**

# **DÉCORATION À L'ASSIETTE**

**60 TECHNIQUES • 600 PAS À PAS**

Chef  
**Thierry Molinengo**

Photographe  
**Michel Langot**

Styliste et rédaction  
**Domitille Langot**

**Éditions  
de La Martinière**



**ПРАКТИКУМ**

**КАРВИНГ  
ПОШАГОВАЯ  
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
60 ТЕХНИК • 600 ШАГОВ**

Шеф-повар  
**Тьерри Молиненго**

Фотограф  
**Мишель Ланго**

Стилист и редактор  
**Домитиль Ланго**



Москва  
2017

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## ЕСТЬ ГЛАЗАМИ

Вы любите собрать за своим столом семью и друзей? Вы новичок в кулинарии и теряетесь перед сложными блюдами или вы уже превосходный повар и ваш талант признан всеми, но вы хотели бы двигаться дальше и подавать свои блюда по-разному? Без колебаний принимайтесь за украшения!

Чтобы накормить своих гостей, вы уже составили многообещающее меню, накрыли красивый стол, и теперь не хватает лишь финальных штрихов на тарелках. Вдохновляясь техниками и советами, представленными в нашей книге, вы научитесь делать украшения, которые произведут должное впечатление.

Следуя нашим подсказкам, вы скоро с радостью заметите, что ваши гости начинают «есть», как только увидели предложенные блюда!

## ПРОСТЫЕ ПРАВИЛА

подача блюда – настоящий всплеск эмоций, но обратите внимание: высказанные чувства – это как обещание. Вот несколько правил, которые надо соблюдать.

- Все украшения на тарелке должны быть съедобными и оттенять вкус блюда. Рассматривайте каждый ингредиент с точки зрения наиболее выгодной подачи и возможности применения в декоре, который вы задумали для блюда. Будьте креативны и отважны, смело используйте цветы, пряности, пророщенные семена или зелень.
- Цвет – главное при восприятии блюда. Свежесть, баланс во вкусе, правильность приготовления блюда, деликатность в приправах

угадываются через цветовую палитру. Подобно художнику, нужно знать меру и все спланировать заранее, чтобы найти гармонию.

- Предварительно обсушите продукты, выложив их на бумажные полотенца, чтобы избежать неприятных сюрпризов.
- Выбирайте белые тарелки, так как разноцветные сильно влияют на восприятие блюда. Их размер должен быть пропорционален содержимому, чтобы они не выглядели переполненными или пустыми.
- Рассмотрите форму тарелки и поиграйте с геометрией продуктов. Подумайте, как найти баланс между ними. От этого зависят легкость и элегантность тарелки.
- Финальные украшения должны быть быстрыми, чтобы блюдо не успело остыть. Все это вопрос организации и здравого смысла. Расположите сначала крупные элементы, а затем дополните их мелкими. Те элементы, которые остывают быстрее, укладывайте в последнюю очередь.

Если вы передвинули элемент украшения, получился подтек или что-то осыпалось, вытрите это место кончиком чистой салфетки.

**ВОТ И ВСЕ! ОСТАЕТСЯ ТОЛЬКО  
ПРИСТУПИТЬ К ДЕЛУ!  
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

**Тьерри Молиненго**





ИНСТРУМЕНТЫ с. 10



### КАК СДЕЛАТЬ ЦВЕТЫ

ЦВЕТОК ИЗ РЕДИСА с. 18

ЦВЕТОК ИЗ ПОМИДОРА с. 22

ЦВЕТОК ИЗ ЛОСОСЯ с. 26



### КАК ВЫПОЛНИТЬ КАННЕЛИРОВАНИЕ

НА ОГУРЦЕ с. 30

НА ГРИБЕ с. 34

НА ДЫНЕ с. 38



### КАК НАРЕЗАТЬ ПОЛОСКИ

ПЛЕТЕНКА ИЗ ОГУРЦА с. 44

ПОЛОСКИ ИЗ МОРКОВИ с. 48

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ (ЛАПША) ИЗ ОВОЩЕЙ с. 52

ТРУБОЧКА ИЗ КАБАЧКОВ с. 56



### КАК СДЕЛАТЬ КУСТЫ И РАКУШКИ

СТРУЖКА ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ с. 62

КУСТ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ с. 64

РАКУШКА ИЗ МАСЛА с. 66



## **КАК СДЕЛАТЬ ОБЪЕМНЫЕ УКРАШЕНИЯ**

РОЗЕТКА ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК с. 70

ДВУХЦВЕТНЫЙ ЗАВИТОК с. 72

ПОМПОН ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК с. 76

ВЕРМИШЕЛЬ с. 78

КНЕЛИ ИЗ ПЮРЕ с. 82

КУПОЛ ИЗ ПЮРЕ с. 86

ДВУХЦВЕТНЫЙ КУПОЛ с. 90



## **КАК СДЕЛАТЬ ЧАШИ И ГНЕЗДА**

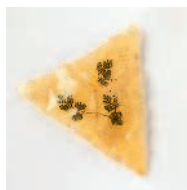
ГНЕЗДО ИЗ ОВОЩЕЙ с. 96

ГНЕЗДО ИЗ СПАГЕТТИ с. 100

ГНЕЗДО ИЗ КАРТОФЕЛЯ с. 102

ЧАША ИЗ ТЕСТА БРИК с. 106

ЧАША ИЗ ЛИСТЬЕВ КАПУСТЫ с. 110



## **КАК СОЗДАТЬ ЭФФЕКТ ОТПЕЧАТКА**

НА ЧЕРНОЙ РЕДЬКЕ с. 116

НА ТЕСТЕ ФИЛО с. 120

ИЗ ТЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ с. 124

ИЗ ПАСТЫ С ЧЕРНИЛАМИ

КАРАКАТИЦЫ с. 128





## **КАК СДЕЛАТЬ ШАРЫ И ШАРИКИ**

ШАРЫ ИЗ СЫРА с. 134

ШАРЫ ИЗ ТЕСТА КАДАИФ с. 138

ШАРЫ ИЗ КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЕВ с. 142

ШАРЫ ИЗ ПОЛУСФЕР с. 146

ШАРИКИ ИЗ МАНГО с. 150



## **КАК СДЕЛАТЬ РУЛЕТЫ**

КАННЕЛЛОНИ ИЗ АВОКАДО с. 156

МАКИ СУШИ с. 160

РУЛЕТ ИЗ ПТИЦЫ с. 164



## **КАК ВЫПОЛНИТЬ РИСУНКИ**

ТОЧКИ с. 170

ТОЧКИ НА СУПЕ с. 174

ТОЧКИ ИЗ ЖЕЛЕ с. 176

СПИРАЛЬКИ с. 180

ЗАПЯТЫЕ с. 182

СЕРДЕЧКИ с. 184

ПАУТИНКА с. 186

ПАЛЬМЫ с. 190

МРАМОР с. 196





## **РАБОТА С ТЕСТОМ**

ПРИЕМЫ РАБОТЫ

СО СЛОЕНЫМ ТЕСТОМ с. 202

УКРАШЕНИЕ ПО-БАСКСКИ с. 206

УКРАШЕНИЕ А-ЛЯ ПИТИВЬЕ с. 208

ШЕВРОН с. 209

ЦВЕТОЧНЫЙ ДЕКОР с. 210

РЫБА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ с. 214

ЧЕРЕПИЦА ИЗ ПАРМЕЗАНА с. 220



## **КАК ПОКРЫТЬ ГЛАЗУРЬЮ И ЗАМОРОЗИТЬ**

ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ с. 226

ОВОЩИ В КУБИКЕ ЛЬДА с. 230

ЯГОДЫ В ЖЕЛЕ с. 234



## **КАК ВЫЛОЖИТЬ САЛАТ**

СЛОЯМИ с. 238

С ПОМОЩЬЮ СЕРВИРОВОЧНОГО

КОЛЬЦА с. 242

САЛАТ СВОБОДНОЙ ФОРМЫ с. 246

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ с. 250

# ИНСТРУМЕНТЫ



## БОЛЬШОЙ НОЖ

Благодаря широкому и длинному лезвию большой нож позволяет нарезать жульеном фрукты и овощи. Его удобная рукоятка дает возможность выполнять ровные движения лезвием вверх-вниз и продвигаться при нарезке без отрыва лезвия от доски.



## НОЖ ДЛЯ ЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Очищать, подрезать, поворачивать, надрезать, нарезать ломтиками, вырезать, рубить, приподнимать, снимать, измельчать...  
Удивительно, сколько всего можно делать ножом для чистки овощей и фруктов. Вы никогда не пожалеете о покупке качественного ножа. Как и нож для овощей с острым кончиком (его еще называют «птичий клюв»), лезвие которого слегка загнуто внутрь, нож для чистки овощей и фруктов чаще всего используется на кухне благодаря своей многофункциональности.



## КАРБОВОЧНЫЙ НОЖ

Это нож с треугольным сечением, лезвие которого разделено на две плоскости. С его помощью можно делать декоративные надрезы на овощах, фруктах и цитрусовых.



### НОЖ ДЛЯ МАСЛА

Полукруглое изогнутое лезвие этого ножа позволяет формировать масло в виде ракушки.



### НОЖ ДЛЯ КАННЕЛИРОВАНИЯ

Благодаря пазу в лезвии ножом для каннелирования можно наносить бороздки на поверхность фруктов и овощей.

Если плоды затем нарезать ломтиками, то получится декоративная нарезка.



### ФОРМОЧКА-ВЫСЕЧКА / СЕРВИРОВОЧНОЕ КОЛЬЦО

Такая формочка незаменима на кухне, потому что позволяет формировать и вырезать, благодаря тому что один ее край более тонкий и острый, чем другой.

Несколько таких формочек-высечек разного диаметра позволяют выбрать правильный размер для украшения.



### ВИЛКА С ДВУМЯ ЗУБЦАМИ



### ОВОЩЕЧИСТКА

Овощечистка позволяет очистить от кожицы фрукты и овощи, при этом толщина снимаемой кожицы будет минимальной. Это важно, поскольку известно, что максимальное количество витаминов находится именно под кожей.



## ОВОЩЕЧИСТКА С ПЛАВАЮЩИМ ЛЕЗВИЕМ

Овощечистка с плавающим лезвием позволяет быстро очистить от кожицы овощи и фрукты, при этом регулирует толщину снимаемой кожицы.

Также подходит для выполнения разного рода полосок. Сложность заключается в некотором навыке использования и правильном способе удерживать плод в руке.



## ТЕРКА-МАНДОЛИНА

Позволяет нарезать фрукты и овощи тонко и быстро. Она практична и удобна, но при этом не позволяет менять толщину нарезки, как классические модели терок. Если у вас нет специального держателя для плодов, будьте осторожны, делая последние полоски, чтобы не поранить руки.

## ЛОЖКА-НУАЗЕТКА

Ложкой-нуазеткой очень удобно вырезать шарики из овощей (картофеля, огурца, моркови, свеклы), фруктов (дыни, яблока, груши, персика) и сыра. Существуют нуазетки с разными диаметрами полусферы. Некоторые модели снабжены сразу двумя полусферами разных размеров.



## ИЗОГНУТЫЙ ШПАТЕЛЬ

У этого шпателя плоскость отведена вниз относительно рукоятки, поэтому он гораздо проще в обращении, чем классический прямой, что является преимуществом при выполнении украшений. Им также удобно глазировать.





### МАШИНКА ДЛЯ ДЕКОРАТИВНОЙ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

Спиральное лезвие такой машинки позволяет сделать спагетти из плотных овощей, таких как морковь, кабачок или свекла.

### ТРУБКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

С помощью этого приспособления удобно ровно сворачивать в трубочку пластины и прямоугольники из теста. Они бывают разных диаметров, поэтому легко получить трубочку желаемого размера.



### ВИЛКА



### СТОЛОВАЯ ЛОЖКА

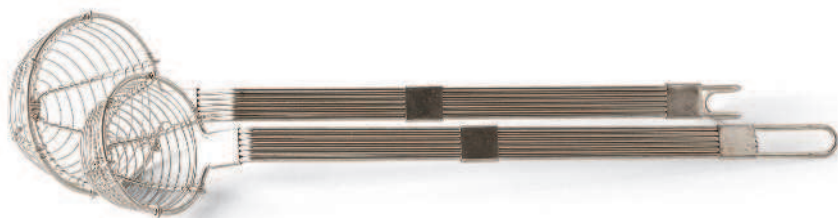


### ЧАЙНАЯ ЛОЖКА



### МАШИНКА ДЛЯ РАСКАТКИ И НАРЕЗКИ ПАСТЫ

С ее помощью можно раскатывать тесто, а затем нарезать его для разных видов пасты – спагетти, тальятелле, равиоли, лазаньи или пасты «волосы ангела».



## СЕТКИ ДЛЯ ФРИТЮРА

Используя две сетки разного диаметра, вставленные друг в друга, вы приготовите гнезда, обжаренные во фритюре.

Такие гнезда можно наполнить мясом или овощами. Длинные рукоятки сеток уберегут от ожогов во время жарки.



## КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

С его помощью можно делать и соленые, и сладкие украшения. Насадки, которые всегда идут в комплекте, идеальны для создания изысканного декора.



## ЧАШКИ ИЗ ЖАРОПРОЧНОГО СТЕКЛА

## БУМАЖНЫЙ КОРНЕТИК

Бумажный корнетик для выпечки по размеру меньше, чем кондитерский мешок, поэтому он позволяет выполнять очень тонкие линии. С его помощью можно делать украшения, а также надписи и рисунки. Такой корнетик можно назвать «скорой помощью», если под рукой нет кондитерского мешка.



**КИСТОЧКА**



**ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА**



**БУТЫЛОЧКА**



**ФОРМА С ПОЛУСФЕРАМИ**



**КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КУБИКОВ  
ЛЬДА**