Парфе з лікером «Grand Marnier»

Назва ніжного десерту парфе перекладається як «бездоганний».

Ласощі зі збитих вершків та жовтків з цукром дійсно мають вишуканий смак і справедливо посідають місце серед найкращих десертів французької кухні. А щоб надати йому аромату, до складу додають лікер «Grand Marnier».

Найстаріший рецепт цього чудо-десерту під назвою «Parfait au cafe» можна було прочитати в «Королівської кулінарній книзі», написаної шеф-кухарем Паризького жокей-клубу Жюлем Гуффі й виданої в 1869 році. В оригіналі французької версії десерту спочатку був просто заварний крем, приготований з яєчних жовтків та цукрового сиропу, в який додавали збиті вершки, коньяк або ром, а смак урізноманітнили ароматами кави, ванілі, шоколаду.

Згодом французькі кондитери почали додавати в парфе фрукти, горіхи, шоколад, праліне. Усе почергово викладали шарами з замороженим кремом у келихи особливої форми зі злегка закругленими краями, саме від цього й пішла назва «parfait glasses». Від тоді й з'явилися парфе ананасовий, полуничний, яблучний, персиковий, фісташковий, шоколадний, кавовий, ванільний і т. д. За назвою десерту можна було зрозуміти який у нього смак. Завдяки гаммі смаків та зовнішній привабливості викладених шарів, десерт парфе швидко увійшов у меню кафе та ресторанів європейських країн.

Ми ж пропонуємо Вам класичний, доволі простий та легкий рецепт який вразить своєю витонченістю та вишуканістю смаку.

- 6 жовтків
- 150 г цукру
- 50 мл води
- 200 мл вершків
- 100 мл лікеру «Grand Marnier»

У маленьку каструлю налити води додати цукор і варити сироп до

температури 117С.

Поки вариться сироп можна добре збити вершки і відставити у холодильник.

Жовтки кімнатної температури відділити від білків. Покласти жовтки у чашу міксера та збивати до пухкої білої консистенції. Коли сироп досяг відповідної температури, його необхідно поступово влити до жовтків але продовжувати увесь час збивати до повного їх охолодження.

Охолоджену жовткову масу з’єднати зі збитими вершками за допомогою вінчика чи лопатки, на завершення додати лікер та ще раз обережно перемішати щоб не втратився об’єм.

Десерт перелити у відповідні посудинки, креманки або склянки й помістити на 3-4 год у морозильну камеру.

За 15-20 хв перед тим як подавати до столу, парфе вийняти з морозилки щоб десерт мав трішки м’якшу структуру, аніж морозиво. Прикрасити його фруктами, зеленю, такий десерт дуже смакуватиме з тістечком.




Grand Marnier


Aid
ARTISAN


116.5°F


ARTISAN






Grand Marnier
LIQUEUR
PARIS FRANCE


Grand Marnier
LIQUEUR
PARIS FRANCE


Grand Marnier




Grand Marnier