

Лучшие московские ресторанные десерты

Автор: Administrator

27.12.2011 14:54 - Обновлено 27.12.2011 14:56



Любителей сладкого сегодня трудно чем-нибудь удивить, даже мороженое с перцем уже перестало быть чем-то экзотическим. Вот и приходится шеф-кондитерам московских ресторанов изобретать все новые десерты, постоянно экспериментируя как с ингредиентами, так и со способами их приготовления.

Например, ресторан «Маркет», знаменитый своими блюдами азиатской кухни, приготовленными на воке, доказал, что десерты и вок - не взаимоисключающие понятия. Здесь на воке готовят ягоды с медом, приправленные соусом из османтуса - китайского душистого растения со сладковатыми цветками. А шеф из «Ragout» Илья Шалев, известный своей креативностью, предлагает сорбет из «Маргариты» (для девушек) и из пива «Corona» (для мужчин), а также мороженое со свеклой и бородинским хлебом.

Ресторан «Tatler Club», регулярно пополняющий коллекцию своих десертов, сейчас предлагает яблочное винное рагу, приправленное перченым шоколадом.

В «Недальнем востоке» шеф-кондитер Кобаяши Кацухико предлагает французские и русские десерты. Одним из наиболее удачных его экспериментов является меренга с кефирным кремом и муссом из моршки. В «Килиме» тема восточных сладостей обыграна с невероятной изящностью. Здесь предлагают гостям клубничный лукум и медовый щербет, а самое интересное - ролл с изюмом и курагой.

В новой кондитерской «Upside Down Cake Co» десерты готовит Суки Маман, к оригинальным находкам которого относятся мини-капкейки «Красный бархат» со свежей свеклой в сметанной глазури и «S`Mores» с поджаренным зефиром.

В «Эль Гаучо» особенно хороши всевозможные виды мороженого. Например, из испанского сыра «Валдеон» или из запеченного яблока.

Лучшие московские ресторанные десерты

Автор: Administrator

27.12.2011 14:54 - Обновлено 27.12.2011 14:56

«Сладкое» меню ресторана «Bistrot» содержит всю итальянскую десертную классику, включая панакоту, semifreddo и тирамису. А меню в «MariVanna» вызывает ностальгию по знакомым с детства вкусам бабушкиных варений.