



Master Martini

HoReCa



Ваш путь к успеху с продукцией MASTER MARTINI



MASTER MARTINI HoReCa

MASTERMARTINI — это итальянский производитель сертифицированных ингредиентов, который предлагает целую гамму продуктов высокого качества шеф-поварам и кондитерам кафе, ресторанов, гостиниц, кейтеринга, бистро, кофеен, сетей «Фастфуд», пекарен и кондитерских, с целью стандартизировать качество рецептов, сократить время приготовления, предоставляя широкий простор для изобретательности и создания новых вкусов, гарантируя пищевую безопасность и профессионализм в течение более чем 40 лет.

Компания «UNIGRA» имеет технологическую базу в Киеве, где демонстрируются закуски, первые блюда, крем-супы, соусы, шоколады, десерты, сладости к чаю и кофе, хлеб. Проводятся индивидуальные и общие семинары с производителями.

Технологи всегда готовы оказать квалифицированную консультацию, объяснить технологические особенности и помочь в разработке новых рецептур.

Реагируя на требования рынка, ингредиенты «Мастер Мартини» все больше интернационализируются, но, главная философия остается неизменной, это «MADE IN ITALY» по самым последним и высоким технологиям.

МЕНЮ Master Martini

ЗАКУСКИ

ХЛЕБ

КРЕМ-СУПЫ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СОУСЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ

СЛАДОСТИ К ЧАЮ



3

7

11

15

19

21

31



ФРИТЮРНЫЕ МАСЛА

Фриджитутто — это великолепное пальмовое масло двойного фракционирования жидкой консистенции при комнатной температуре для жарки во фритюре.

Премиум Фрит — смесь высокоолеинового подсолнечного и пальмового масел. Отличается высокой устойчивостью к окислению, может быть использовано для жарки на сковороде, а также для фритюра. Предназначен для получения стабильной золотистой корочки. Фритюрные масла «Фриджитутто» и «Премиум Фрит» идеально подходят для высококачественной жарки темпур и фри. Масло медленно окисляется, и как следствие, может быть использовано большее количество раз, чем полутвёрдые и твёрдые фритюрные масла. Масло имеет нейтральный вкус и позволяет жарить несколько типов продуктов одновременно, не передавая им посторонние запахи. Гарантирует хруст и легкость. Точка дымообразования > 230°C. При средней температуре непрерывной работы может работать минимум 10 часов.



ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Смесь «Мастер Пан Багет С10»	10
Мука пшеничная	100
Мука рисовая	100
Газированная холодная вода	180
Лед в кубиках	4 шт
Креветки тигровые / инвольтини primavera / суши роллс / картофельные чипсы	6 шт / 4 шт / 4 шт / 60 г
Масло для фритюра «Фриджитутто» / «Премиум Фрит»	100

Технология приготовления:

Перемешать смесь «Мастер Пан Багет С10», муку пшеничную, муку рисовую, газированную воду и лед до однородной массы. Полученное тесто убрать в холодильник при температуре 4–6 °С на 1 час. В разогретом масле для фритюра «Фриджитутто» (или «Премиум Фрит») при температуре 180 °С обжарить креветки тигровые / инвольтини primavera / суши роллс / картофельные чипсы, предварительно обмакнув их в кляре. Жарить около 3-х минут.



Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	298
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	227
Соль	2
Мука	473
Мука на подпыл	140

Технология приготовления:

Выпеченные тарталетки наполнить заранее приготовленной начинкой, украсить.

Взбить маргарин «Мастер Джойа Специал» до пышной массы, постепенно, в несколько приёмов, добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме»), соль. Замесить тесто. Разделить тесто на порции и вылепить тарталетки. Затем проколоть вилкой и выпекать при температуре 200–220 °С в течении 8–12 минут.

Начинка

ИНГРЕДИЕНТЫ	С САРДИНОЙ	С ПЕЧЕНЬЮ	С СЫРОМ	С СЕЛЬДЬЮ
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	100	100	150	100
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	15	20	30	
Сардина (консервы)	120			
Желтки	5 шт	7 шт		
Печень отварная		100		
Чеснок сушеный		по вкусу	по вкусу	
Сыр твердый			300	
Перец красный, сладкий			5	
Сельдь				200
Соль, перец	по вкусу	по вкусу	по вкусу	по вкусу

Технология приготовления:

Взбить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме»), добавить заранее приготовленный один из наполнителей:

С сардиной: Отваренные желтки растереть с маргарином «Мастер Джойа Специал». Филе сардины измельчить блендером. Добавить к желтково-масляной массе.

С печенью: Отварные желтки растереть и смешать с маргарином «Мастер Джойа Специал». Печень измельчить блендером. Добавить соль, перец, чеснок по вкусу. Смешать с желтково-сливочной массой.

С сыром: Натереть сыр, смешать с размягченным маргарином «Мастер Джойа Специал». Посолить, поперчить. Добавить чеснок.

С сельдью: Очищенную солёную сельдь измельчить в блендере. По вкусу можно добавить соль, перец, зелень.

Соленый пирог «Киш с ветчиной»

Тесто

Ингредиенты	Количество, г
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	83
Вода	33
Яйцо	23
Мука	167
Специи сухие / Соль	1 / 2

Начинка

Ингредиенты	Количество, г
Ветчина	67
Маслины / Оливки	3
Грибы жаренные	67
Специи сухие / Соль	1 / 2

Соус

Ингредиенты	Количество, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	100
Молоко	150
Яйцо	100
Специи сухие / Соль	1 / 2

Взбить маргарин «Мастер Джойа Специал» в миксере лопаткой 5–7 минут. Добавить воду, яйцо и соль. Взбить. В два приема ввести муку и сухие специи.

Грибы отварить или обжарить. Все нарезать кубиками. Соединить и добавить специи и соль, хорошо перемешать.

Все ингредиенты смешать венчиком до однородной консистенции.

Технология приготовления:

Равномерно распределить тесто по форме с бортами (Ø 18 см и высота 3,5 см). Выпечь до готовности 20–22 мин при 170 °С. Выложить начинку и залить соусом. Выпекать 40 минут при температуре 170 °С.

Мафин Соленый

Тесто

Ингредиенты	Томатный	Мясной	Сырный	Ассорти
Смесь «Мафин С20»	200	200	200	200
Мука пшеничная в/с	400	400	400	400
Сахарный песок	50	50	50	50
Соль	15	15	15	15
Масло растительное	400	400	400	400
Молоко	200	200	200	200
Яйцо столовое	500	500	500	500
Специи	2	2	2	2
Томатная паста	80			80
Сыр твердый			110	55
Мясо копченое		110		55
Итого:	1847	1877	1877	1957

Технология приготовления:

Смесь «Мафин С20», мука, сахар, соль, молоко, яйцо, масло растительное, специи — замесить в миксере на медленной скорости 1–2 минуты. В конце замеса добавить дополнительные ингредиенты. Отсадить тесто в формы для выпечки из кондитерского мешка. Выпечка в конвекционной печи — 18–20 минут при температуре 170–180 °С.

Для увеличения ассортимента соленых мафинов, в тесто можно добавлять различные сухие специи, сушеные овощи, оливки, различные виды мясных п/ф, сыров.



МАСТЕР ПАН

Хлебопекарные смеси линии «Мастер Пан» — отвечают современным требованиям хлебо-пекарного производства для изготовления различных типов хлеба, пиццы, focaccia ускоренным способом. Смеси уравниваются самым оптимальным образом и скомпонованы на технологически передовом оборудовании, что позволяет получить наилучшие вкусовые характеристики классических европейских хлебов.



Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	КЛАССИЧЕСКИЙ	ТОМАТНЫЙ С СЫРОМ	РЖАНОЙ	С ОТРУБЯМИ	ЛУКОВЫЙ
Смесь «Пан Багет С 10», г	100	100	100	100	100
Смесь «Пан Колор», г			30		
Мука пшеничная в/с, г	1000	1000	850	1000	1000
Мука ржаная обдирная, г			150		
Дрожжи прессованные / инст, г	42 / 14	42 / 14	42 / 14	42 / 14	42 / 14
Соль, г	24	20	24	24	20
Сыр твердый (натертый), г		50			
Томатная паста, г		150			
Специи сухие (смесь трав), г		5			
Отруби, г				50	
Лук сухой / жареный, г					20 / 50
Вода холодная, мл	650–670	620–650	650–700	650–700	650–670

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	3+9
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60–90
Температура выпечки, °С: начальная	230
Температура выпечки, °С: основная	190
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,35 кг), мин	25–30

МАСТЕР ПАН ПИЦЦА

Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Мастер Пан Пицца С20»	200
Мука пшеничная	800
Вода	600
Итого:	1600

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	4+6
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20–30



МАСТЕР ПАН ФОКАЧЧА

Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Мастер Пан Фокачча С20»	200
Мука пшеничная	800
Вода	600
Оливковое масло (поливка сверху)	50
Специи (в поливку)	По вкусу
Итого:	1650

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	3+7
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	40–60
Температура выпечки, °С: начальная	230
Температура выпечки, °С: основная	190
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,30 кг), мин	20–23
После выпечки сбрызнуть (смазать) оливковым маслом со специями	



СОФФИПАН

Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	ПШЕНИЧНЫЕ БУЛОЧКИ	РЖАНЫЕ БУЛОЧКИ
Смесь «Соффипан С20», г	200	200
Смесь «Мастер Пан Колор», г		40
Мука	800	800
Вода	450	450
Дрожжи прессованные	50	50
Итого	1500	1540

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	4+6
Продолжительность брожения теста, мин	15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	60–100
Температура выпечки, °С начальная	230
Температура выпечки, °С основная	190
Продолжительность выпечки, мин	15–20



МАСТЕР ПАН БОРОДИНО



Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Мастер Пан Бородино С15»	150
Мука пшеничная	300
Мука ржаная	550
Соль	15
Сахар	30
Кореандр	5
Тмин	5
Дрожжи прессованные	20
Вода	750
Итого	1825

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	9+3
Продолжительность брожения теста, мин	10–15
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20–30
Температура выпечки, °С: начальная	230
Температура выпечки, °С: основная	190
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,30 кг), мин	30–35

МАСТЕР ПАН ЧИАБАТТА

Рецептура

ИНГРЕДИЕНТЫ	КЛАССИЧЕСКАЯ	РЖАНАЯ	ЛУКОВАЯ	ОЛИВКОВАЯ	ТОМАТНАЯ
Смесь «Мастер Пан Чиабатта С10», г	100	100	100	100	100
Смесь «Мастер Пан Колор», г		30			
Мука пшеничная в/с, г	900	750	900	900	900
Мука ржаная обдирная, г		150			
Дрожжи прессованные / инст., г	42 / 14	42 / 14	42 / 14	42 / 14	42 / 14
Соль, г	24	24	24	20	20
Лук сухой / жареный, г			30 / 50		
Специи, г					3
Маслины / Оливки б/к, г				50	
Томатная паста, г					150
Вода холодная, мл	800	800	800	800	800

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Продолжительность замеса теста (I-я скорость + II-я скорость), мин	4+25
Продолжительность брожения теста, мин	90–120
Формирование изделия	
Продолжительность окончательной расстойки, мин	20–30
Температура выпечки, °С: начальная	240–260
Температура выпечки, °С: основная	210
Продолжительность выпечки, (масса тестовой заготовки 0,25 кг), мин	18–20



МАКСИМ КУЗИН

«Максим Кузин» — это крем длительного срока хранения на основе не гидрогенизированных растительных жиров. Содержание жира — 15%. Используется для замены молочных сливок в кулинарии. Идеально подходит для заправки мясных и овощных блюд, риса, макаронных и прочих изделий. Прекрасно связывает и удерживает ингредиенты. Имеет высокую устойчивость к повышенным температурам.

**На 2 порции:**

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Максим Кузин/Мастер Гурме Шеф	150
Вино белое	50
Креветки (без головы)	80
Лук шалот	20
Помидоры в собственном соку, очищенные	100
Соус «Биск»	50
Оливковое масло Extra Virgin	20
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Обжарить лук в оливковом масле до золотистого цвета, добавить очищенные креветки. Налить белое вино и выпарить его, креветки убрать на отдельную тарелку. В сковороду выложить помидоры и слегка их обжарить. Налить соус «Биск» и крем «Максим Кузин» (или «Мастер Гурме Шеф»), и кипятить несколько минут, посолить, поперчить. Измельчить ингредиенты блендером. Налить в тарелку томатный суп и выложить креветки.

КРЕМ-СУП «ПАРМАНТИЕР С ОСЬМИНОГОМ»**На 2 порции:**

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Максим Кузин / Мастер Гурме Шеф	100
Сыр «Пармезан» тертый	30
Картофель отварной	200
Бульон рыбный	100
Осьминог	80
Оливковое масло Extra Virgin	5
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Обжарить осьминога на оливковом масле и убрать в теплое место.

Вареный очищенный картофель смешать с горячим кремом «Максим Кузин» (или «Мастер Гурме Шеф») и бульоном, перемешать и измельчить в блендере до однородной массы. Загустить полученный крем-суп на медленном огне. Добавить сыр «Пармезан», соль и перец. Выложить на тарелку суп и украсить осьминогом. Полить оливковым маслом.

**КРЕМ-СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ****На 2 порции:**

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Максим Кузин / Мастер Гурме Шеф	150
Вино белое	50
Грибы белые свежемороженые	150
Лук шалот	20
Чеснок	5
Сыр «Пармезан» тертый	15
Бекон обжаренный	40
Оливковое масло Extra Virgin	5
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Обжарить чеснок на оливковом масле, добавить лук шалот и белые грибы, нарезанные кубиками, продолжить жарку до золотистого цвета. Добавить вино и выпарить его на сильном огне. Налить крем «Максим Кузин» (или «Мастер Гурме Шеф») и готовить до густоты, добавить сыр «Пармезан», посолить, поперчить. Измельчить в блендере ингредиенты до однородной массы и горячим разлить по тарелкам. Украсить обжаренным беконом.





КРЕМ-СУП ИЗ СВЕЖЕГО ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КАЛЬМАРАМИ

На 2 порции:

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Максим Кузин / Мастер Гурме Шеф	150
Лук шалот	10
Горох свежий	100
Кальмары (сырые)	100
Оливковое масло Extra Virgin	10
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Горох слегка отварить в подсоленной воде и остудить в холодной воде со льдом (для сохранения цвета и витаминов).

На сковороде обжарить лук шалот с оливковым маслом. Добавить сырые кальмары, соль и перец. Обжаривать несколько минут на сильном огне. Готовые кальмары выложить в отдельную тарелку и убрать в теплое место. В сковороду с обжаренным луком добавить крем «Максим Кузин» (или «Мастер Гурме Шеф») и отваренный горох, измельчить с помощью блендера и процедить через сито для получения однородной массы.

Суп разлить по тарелкам, украсить кальмарами и сливками.



КРЕМ-СУП ИЗ СПАРЖИ С ГРЕБЕШКАМИ

На 2 порции:

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Максим Кузин / Мастер Гурме Шеф	150
Лук шалот	10
Спаржа свежая	100
Гребешки (сырые)	100 / 4 шт
Оливковое масло Extra Virgin	10
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Спаржу слегка отварить в подсоленной воде и остудить в холодной воде со льдом, чтоб сохранился яркий цвет и витамины.

На сковороде обжарить лук шалот с оливковым маслом, далее выложить сырые гребешки, посолить и поперчить. И обжарить на сильном огне несколько минут.

Гребешки выложить в отдельную тарелку и убрать в теплое место.

В сковороду с луком добавить крем «Максим Кузин» (или «Мастер Гурме Шеф») и спаржу, измельчить при помощи блендера и далее процедить через сито для получения однородной массы.

Суп разлить по тарелкам, украсить гребешками и сливками.



МАСТЕР ГУРМЕ ГОЛД

«Мастер Гурме Голд» — это жидкий крем с молочным вкусом. Жирность 33,5%. В состав продукта входит смесь животных молочных и растительных жиров. Вариантов использования «Мастер Гурме Голд» в кулинарии много. Его можно использовать как основу для соусов, крем-супов, запекания рыбы, картофеля, сбивных масс для канапе. Великолепно сочетается с любыми сладкими и солеными массами. Смешивать можно, до или после взбивания, с различными кондитерскими кремами, шоколадными или другими пастами и наполнителями.



На 8 порций:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд /Мастер Гурме Шеф/ Мастер Гурме	400
Заяц охлажденный	1 шт / 2000
Лук репчатый	200
Морковь	200
Сельдерей	200
Красное вино (для маринада)	
Белое вино (для тушения)	
Гвоздика	2
Корица	1 палочка
Можжевельник	2
Розмарин	20
Тимьян	20
Шалфей	20
Папарделли	750
Голубика	250
Оливковое масло	200
Сыр «Пармезан» (тертый)	200
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

1. Замариновать на сутки мясо зайца в красном вине со всеми специями и нарезанными овощами. Промаринованную дичь отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Обжарить их на оливковом масле до румяного цвета и затем тушить в белом вине на медленном огне, выпарив вино на 80%. Затем добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме») и тушить блюдо до готовности. Когда соус загустеет посолить, поперчить и добавить сыр «Пармезан».

2. Отварить в кипящей соленой воде папарделли до состояния аль денте. Выложить на тарелку папарделли, добавить рагу, украсить голубикой и ароматными травами.

Тальятелли с белыми грибами

На 4 порции:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	400
Белые грибы	160
Лук репчатый	1 шт
Белое вино	150
Тальятелли	500
Оливковое масло	50
Сыр «Пармезан» (тертый)	100
Соль и перец	По вкусу

Технология приготовления

1. Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета нарезанный лук вместе с грибами. Добавить белое вино, выпарить его. Добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме»), соль, перец и протушить.

2. Отварить в кипящей соленой воде тальятелли до состояния аль денте и затем смешать с соусом. Выложить на тарелку, посыпать натертым сыром «Пармезан» и украсить ароматными травами.



Ризотто со спаржей и гребешками

На 1 порцию:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд /Мастер Гурме Шеф/ Мастер Гурме	100
Рис «Арборио»	100
Гребешки	3 шт
Спаржа	3 шт
Лук шалот	1 шт
Овощной бульон	300
Белое вино	50
Сыр «Пармезан» (тертый)	20
Сливочное масло	20
Оливковое масло	10
Жареные кедровые орехи (для украшения)	

Технология приготовления

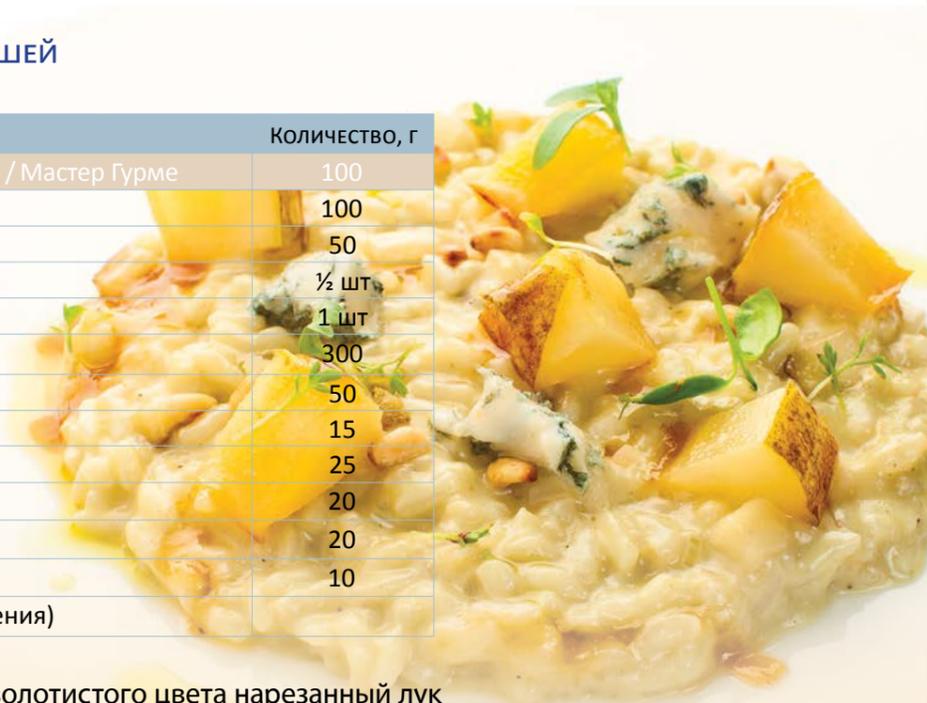
Порезать спаржу поперек и отварить верхушки спаржи в кипящей соленой воде для украшения. Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета нарезанный лук шалот вместе с гребешками и спаржей. Добавить рис, прожарить в течение минуты, налить белое вино и выпарить его. Готовить на среднем огне, постепенно добавляя бульон и перемешивая рис. Добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме»). Когда рис будет приготовлен до состояния аль денте, добавить сливочное масло и натертый сыр «Пармезан». Убрать с плиты и хорошо перемешать. Выложить ризотто на тарелку, украсить перед подачей спаржей, гребешками и поджаренными кедровыми орехами.



Ризотто с Горгонзолой и грушей

На 1 порцию:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	100
Рис «Арборио»	100
Сыр «Горгонзола»	50
Груша	½ шт.
Лук шалот	1 шт.
Овощной бульон	300
Белое вино	50
Коньяк	15
Сахар	25
Сыр «Пармезан» (тертый)	20
Сливочное масло	20
Оливковое масло	10
Жареные кедровые орехи (для украшения)	



Технология приготовления

Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета нарезанный лук шалот. Добавить рис, прожарить в течение минуты, налить вино и выпарить его. Готовить на среднем огне, постепенно добавляя бульон и перемешивая рис. Когда рис будет приготовлен до состояния аль денте, добавить половину сыра «Горгонзола», сливочное масло, крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме») и сыр «Пармезан». Убрать с плиты и хорошо перемешать. На отдельной сковороде растопить сливочное масло с сахаром до образования темно-коричневой карамели. Грушу нарезать кубиками и слегка обжарить в карамели, фламбируя с коньяком. Выложить ризотто на тарелку и украсить грушей в карамели, сыром «Горгонзола» и кедровыми орешками.

Ризотто с белыми грибами

На 1 порцию:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф / Мастер Гурме	100
Рис «Арборио»	100
Белые грибы (свежие)	100
Лук шалот	1 шт.
Овощной бульон	300
Белое вино	50
Сыр «Пармезан» (тертый)	20
Сливочное масло	20
Оливковое масло	10



Технология приготовления

Промыть и нарезать белые грибы. Обжарить на оливковом масле до золотистого цвета нарезанный лук шалот вместе с грибами. Добавить рис, прожарить в течение минуты, налить белое вино и выпарить его. Готовить на среднем огне, постепенно добавляя бульон и перемешивая рис. Добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф», или «Мастер Гурме») и тушить. Когда рис будет приготовлен до состояния аль денте, добавить сливочное масло и сыр «Пармезан». Убрать с плиты и хорошо перемешать. Выложить ризотто на тарелку и украсить перед подачей.



МАСТЕР ГУРМЕ ШЕФ

«Мастер Гурме Шеф» — универсальный полуфабрикат на основе растительных жиров. Отличается насыщенным сливочным вкусом. Содержит 24% жира. Используется как заменитель молочных сливок в кулинарии для приготовления соусов, подлив. Устойчив к воздействию пищевых кислот. Более плотный и стабильный в сравнении с кулинарными животными сливками. Мягкость и легкость вкуса — это характеристики крема, которые делают его идеальными для тех, кто следует новым тенденциям рынка и находит вдохновение в современной творческой кулинарии.

Соус «Зелёный перец»



ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф	100
Черный перец молотый	3
Зеленый перец (горошек)	10
Сливочное масло	10
Лук шалот	10
Соус «Демиглас»	20
Белое вино	20
Оливковое масло Extra Virgin	5
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Обжарить лук в оливковом масле до золотистого цвета, добавить зеленый перец горошком и черный молотый перец. Добавить белое вино и выпарить его, затем добавить крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф») и прокипятить соус. В конце добавить сливочное масло. Подавать к готовым стейкам и ребрышкам.

Соус Сырный

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф	120
Сыр «Пармезан»	20
Сыр «Горгонзола»	20
Сыр «Таледжио»	20
Соль, перец	По вкусу
Орехи кедровые поджаренные (для украшения)	

Технология приготовления

Разогреть крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф»), добавить и растопить в них сыр «Пармезан» и сыр «Таледжио», с солью и перцем. Для украшения выложить кусочки сыра «Горгонзола» в готовый соус. По желанию можно украсить кедровыми орехами.

Соус «Термидор»



ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд / Мастер Гурме Шеф	150
Грибы белые с/м	80
Сливочное масло	30
Сыр «Пармезан»	10
Лук	10
Соус «Демиглас»	10
Коньяк	10
Петрушка	10
Оливковое масло Extra Virgin	10
Соль, перец	По вкусу

Технология приготовления

Лук и белые грибы обжарить в оливковом масле до золотистого цвета. Фламбировать коньяком грибы. Добавить соус «Демиглас», а затем крем «Мастер Гурме Голд» (или «Мастер Гурме Шеф»). Дать соусу загустеть, и в конце добавить сыр «Пармезан», нарубленную петрушку, соль, перец и сливочное масло. Хорошо подходит для запекания с морепродуктами или мяса, обжаренного на гриле.



МИРАЛЬ

Гелеобразные глазури линии «Мираль» — это зеркальное покрытие с разными вкусовыми и ароматическими характеристиками, которые предназначены для покрытия кондитерских и хлебобулочных изделий, включая торты-мороженое, фрукты. Гели обладают богатой вкусовой палитрой. Торты, декорированные гелями линии «Мираль» отличаются своей зеркальной поверхностью и глянцевым блеском. Эти гели готовы к употреблению. Гель не растекается даже на сферических поверхностях, после разрезания торта срез остается чистым и не смазывается.

Голден Лайн Десерт — линия специальных готовых ультрапастеризованных продуктов для приготовления вкусных десертов на основе растительных негидрогенизированных жиров, которые характеризуются простотой и легкостью использования.

Десерты линии «Голден Лайн» прекрасно сочетаются с печеньем, топингами, со свежими ягодами и фруктами, которые можно использовать и как украшения и, предварительно измельчив в блендере, как составляющую самого десерта. Срок реализации десерта 3–4 дня после открытия упаковки.



ДЕСЕРТ БЕЛЫЙ, ДЕСЕРТ КАРАМЕЛЬНЫЙ

Технология приготовления

Продукт подогреть в микроволновой печи до температуры 30–35 °С. Содержимое пакета при этом становится жидким. Разлить в формы и охладить в холодильнике при температуре 4–6 °С в течении 1–2-х часов до желеобразного состояния. Украсить по желанию.

ДЕСЕРТ МАСКАРПОНЕ

Технология приготовления

Охладить продукт до температуры 2–6 °С. Взбить в миксере до кремовой консистенции 3–5 минут. Оформить десерт, чередуя кремовую массу и печенье «Савоярди» (бисквит), пропитанный кофейно-сахарным сиропом. Оформить сверху «Ариба Какао Амаро».



Голден Чок — готовый к употреблению ультрапастеризованный шоколадный напиток с использованием сухого молока. Употребляется в холодном или горячем виде, а также для приготовления десертов. Продукт можно разбавлять молоком или сливками. Не содержит консервантов и красителей. Идеально подходит для приготовления шоколадного мороженого, а также может использоваться как шоколадный соус-топинг для десертов и мороженого.

Технология приготовления

Налить Голден Чок в шоколадницу, подогреть до нужной температуры (приблизительно 60 °С), подать к столу как горячий десерт. Для приготовления щербета, залить Голден Чок в гранитор, охладить. Подавать к столу как холодный десерт.



ПАННА КОТТА МАЛИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Голден Десерт Белый	1 упаковка
Малиновое желе	200
Малина свежая (для украшения)	12 шт

Технология приготовления

«Голден Десерт Белый» подогреть в микроволновой печи до температуры 30–35 °С. Разлить по формам полученную смесь, охладить при комнатной температуре и убрать в холодильник. Перед подачей украсить малиновым желе и свежей малиной.

Малиновое желе

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Зеркальная глазурь «Мираль Нейтральный»	100
Пюре фруктовое Малиновое	100
Итого:	200

Перемешать зеркальную глазурь «Мираль Нейтральный» и пюре малиновое до однородной консистенции.



ПАННА КОТТА МАНГО

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Голден Десерт Белый	1 упаковка
Желе манго	100
Клубника свежая (для украшения)	

Технология приготовления

«Голден Десерт Белый» подогреть в микроволновой печи до температуры 30–35 °С. Разлить по формам полученную смесь, охладить при комнатной температуре и убрать в холодильник. Перед подачей желе манго и свежей клубникой.

Желе манго

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Зеркальная глазурь «Мираль Нейтральный»	100
Пюре манго	100
Сахарный сироп	50

Перемешать зеркальную глазурь «Мираль Нейтральный», сахарный сироп и фруктовое пюре манго до однородной консистенции.





Панна Котта Шоколадная

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Голден Десерт Белый / Голден Десерт Карамель	1 упаковка
Шоколадная паста «Каравелла Крем Какао»	230
Зеркальная глазурь «Мираль Черный Шоколад» (для украшения)	200

Технология приготовления

«Голден Десерт Белый» (или «Голден Десерт Карамель») подогреть в микроволновой печи до температуры 40–45 °С. Добавить растопленную шоколадную пасту. Перемешать до однородной консистенции (при необходимости подогреть дополнительно). Разлить по формам полученную смесь, охладить при комнатной температуре и убрать в холодильник. Десерт перед подачей украсить зеркальной глазурью «Мираль Черный Шоколад».



Панна Котта Карамельная

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Голден Десерт Карамель	1 упаковка
Вареное сгущенное молоко (для украшения)	200

Технология приготовления

«Голден Десерт Карамельный» подогреть в микроволновой печи до температуры 30–35 °С. Разлить по формам полученную смесь, охладить при комнатной температуре и убрать в холодильник. Десерт перед подачей украсить вареным сгущенным молоком.



На 40 порций:

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Клубничный мусс	1640
Клубничный наполнитель	300
Клубника свежая (для украшения)	20 шт.

Клубничный мусс

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд	1000
Клубничное пюре	200
Желатин листовой	30
Сахарный песок	270
Белок	140
Итого:	1640

Полученную меренгу смешать в миксере венчиком со взбитыми охлажденными сливками. Добавить растопленный желатин, перемешать для равномерного распределения желатина в массе и заполнить силиконовые формы муссом. Формы с изделиями поставить охлаждаться в морозильную камеру.

Клубничный наполнитель

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Зеркальная глазурь «Мираль Клубничный»	300

Технология приготовления

В силиконовые формы залить клубничную мусс и поставить на охлаждение в морозильную камеру. Достать изделия из форм, украсить клубничным наполнителем и свежими ягодами клубники.

Технология приготовления

В миксере венчиком взбить «Мастер Гурме Голд» на средней скорости (до состояния густой сметаны, 4–5 минут) и поставить в холодильник. Приготовить меренгу по-итальянски: соединить сахар с белком и поставить на водяную баню, помешивать венчиком, довести массу до температуры 50 °С, взбить в миксере венчиком теплую смесь, добавить пюре,

Технология приготовления

Зеркальную глазурь «Мираль Клубничный» подогреть до 35–45 °С.



На 12 пирожных диаметром 8 см:

Сборка готового десерта

Сделать бисквитные заготовки, вырезав круглой формой бисквит. На дно круглой формы выложить бисквит, пропитать сиропом, отсадить мусс «Семифредо» и сверху накрыть второй половиной бисквита, снова мусс. Убрать в морозильную камеру на шесть часов. Готовое «Семифредо» подавать замороженным. Также, пирожное можно подавать как мусс, тогда следует разморозить его в холодильнике и подавать охлажденным до температуры 4 °С.

В миксере венчиком взбить «Мастер Гурме Голд» на средней скорости, до средней консистенции и поставить в холодильник. Сделать меренгу по-итальянски: смешать белок с сахаром и поставить на водяную баню, при этом взбивать слегка венчиком, довести до температуры 50 °С, снять с бани и взбивать в миксере венчиком. В меренгу добавить вишневое пюре, полученную массу смешать со взбитыми охлажденными сливками. Добавить растопленный желатин и перемешать до однородности.

В миксере венчиком взбить вместе все ингредиенты в течении 10 минут. Готовое тесто разлить по формам. Выпекать при температуре 160–180 °С в течение 25–30 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на две половины.

В емкости смешать воду и сахарный песок. Довести до кипения на среднем огне, периодически помешивая, до полного растворения сахара. Остудить. Добавить ром, перемешать.

Мусс Семифредо

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд	1000
Пюре вишневое	300
Белок	140
Желатин листовой	20
Сахарный песок	270
Итого:	1730

Бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Бисквитная смесь «Пан ди Спанья С25»	60
Яйцо куриное	350
Мука	190
Вода	70
Сахарный песок	250
Итого:	920

Сироп для пропитки

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Вода	300
Сахарный песок	200
Ром темный	100
Итого:	600



Торта диаметром 24 см:

Сборка готового десерта

На дно круглой формы, диаметром 24 см, выложить бисквит, пропитать сиропом. Отсадить мусс и сверху накрыть второй половиной бисквита, затем снова мусс. Убрать в морозильную камеру на шесть часов. Перед подачей посыпать «Ариба Какао Амаро». Семифредо подавать замороженным. Также десерт можно подавать как мусс, тогда следует разморозить его в холодильнике и подавать охлажденным до температуры 4 °С.

Мусс Семифредо

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Мастер Гурме Голд	1000
Шоколадная паста «Каравелла Крем Какао»	600
Белок	140
Желатин листовой	20
Сахарный песок	270
Итого:	1730

Бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Бисквитная смесь «Пан ди Спанья С25»	60
Яйцо куриное	350
Мука	190
Вода	70
Шоколадная паста «Каравелла Крем Какао»	90
Сахарный песок	250
Итого:	1010

Сироп для пропитки

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Вода	300
Сахарный песок	200
Ром темный	100
Итого:	600

В миксере венчиком взбить «Мастер Гурме Голд» на средней скорости до средней консистенции и поставить в холодильник. Сделать меренгу по-итальянски: смешать белок с сахаром и поставить на водяную баню, при этом взбивать слегка венчиком, довести до температуры 50 °С, снять с бани и взбивать в миксере венчиком. В меренгу добавить шоколадную пасту «Каравелла Крем Какао», полученную массу смешать со взбитыми охлажденными сливками. Добавить растопленный желатин и перемешать до однородности.

В миксере венчиком взбить вместе все ингредиенты в течении 10 минут. Добавить шоколадную пасту «Каравелла Крем Какао», аккуратно перемешать. Готовое тесто разлить по формам. Выпекать при температуре 160–180 °С в течение 25–30 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на две половины.

В емкости смешать воду и сахарный песок. Довести до кипения на среднем огне, периодически помешивая, до полного растворения сахара. Остудить. Добавить ром, перемешать.



2 торта диаметром 18 см:

На дно круглой формы выложить пропитанный кофейным сиропом бисквит, налить крем сверху, накрыть второй половиной бисквита, затем крем. Убрать в холодильную камеру на шесть часов. Перед подачей посыпать «Ариба Какао Амаро».

Крем

Ингредиенты	Количество, г
Десерт «Маскарпоне»	2000
Желатин листовой	20

Взбить десерт «Маскарпоне» до плотной кремообразной массы 3–4 минуты, добавить расплавленный желатин.

Бисквит

Ингредиенты	Количество, г
Бисквитная смесь «Пан ди Спанья С25»	60
Яйцо куриное	350
Мука	190
Вода	70
Сахарный песок	250
Итого:	920

В миксере венчиком взбить вместе все ингредиенты в течении 10 минут. Готовое тесто разлить по формам. Выпекать при температуре 160–180 °С в течении 25–30 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на две половины.

Сироп для пропитки

Ингредиенты	Количество, г
Вода	300
Сахарный песок	200
Кофе растворимый	10
Ром темный	100

В емкости смешать воду и сахарный песок. Довести до кипения на среднем огне, периодически помешивая, чтобы сахар растворился. Остудить. Добавить ром и заранее разведенный в кипятке растворимый кофе. Перемешать.

Ариба Какао Амаро — порошок насыщенного коричневого цвета с ярко-выраженным шоколадным ароматом. Используется для изготовления широкого спектра высококачественных шоколадных изделий и глазурей, для покрытия и начинок конфет, мороженого, мучных и кондитерских изделий, шоколадного маргарина и масла. «Ариба Какао Амаро» устойчив к высоким температурам и сохраняет насыщенность цвета и аромата в готовом изделии. В удобной упаковке — 1 кг. Жирность 22–24%



На 5 пирожных

Технология приготовления

Залить 80% силиконовой формы банановым муссом. Уложить и утопить в нём бисквитный полуфабрикат. Разровнять поверхность по форме. Убрать в морозилку для 100% заморозки. Вытащить из формы замороженные полуфабрикаты. Покрывать разогретым до 35–40 °С зеркальным покрытием «Мираль». Украсить декором из цветной глазури «Центрамерика».

Мусс банановый

Ингредиенты	Количество, г
«Декор Ап»	125
Белый шоколад «Ариба»	50
Сироп для крема	106
Банан очищенный	100
Лимонный сок	19
Итого	400

Банан полить лимонным соком и размять вилкой или блендером. Ввести сироп для крема в размятый банан с лимонным соком, перемешать. Ввести банановую смесь в разогретый до жидкого состояния белый шоколад «Ариба», тщательно перемешать. Добавить взбитый до 70–75% крем «Декор Ап». Перемешиваем до однородной консистенции.

Сироп для крема

Ингредиенты	Количество, г
Сироп сахар + вода (1:1)	50
Мед или глюкозный сироп	20
Желатин в порошке	6
Вода для желатина	30
Итого	106

Сахарный сироп и мед (глюкозный сироп) подогреть, смешать до однородной консистенции. Ввести замоченный и подогретый желатин.

Сироп сахарный

Наименование	Количество, г
Сахар	25
Вода	25
Итого	50

Сахар смешать с водой. Вскипятить. Охладить.

Бисквит

Ингредиенты	Количество, г	Количество, г
		(на одну рулетную размазку 400x600 мм)
Смесь «Пан ди Спанья Софт С25»	11	80
Мука	14	100
Сахар	20	150
Яйцо	31	230
Вода	10	70
Итого	86	630

Все ингредиенты загрузить в сбивальную машину и взбивать 7–10 минут. Выпекать при температуре 220 °С в течение 6–8 минут до готовности. Готовый бисквит охладить.



На 5 порций диаметром 16 см

Технология приготовления

Выложить крем на выпеченные коржи и запекать в духовом шкафу.

Песочное тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	300
Мука	450
Яйца	50
Сахар	200
Итого:	1000

Взбить маргарин «Мастер Джойа Специал» с сахаром. В несколько приемов добавить яйцо, продолжить взбивание до растворения сахара. Внести муку, замесить тесто. Завернуть тесто в пищевую плёнку и убрать в холодильный шкаф на 1 час. Полученное тесто раскатать для выбранных форм и выпекать при 180 °С в течение 10–15 минут.

Крем классический

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Мастер Гурме Голд	120
Сыр сливочный (типа «Филадельфия», жирностью 25%)	1000
Яйца	400
Сметана	200
Сахарный песок	500
Соль	4
Итого:	2224

Блендером взбить все ингредиенты до однородной массы. Чизкейк с этим кремом следует запекать на водяной бане в духовом шкафу 110 минут при 130 °С.

Крем на смеси

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Смесь «Фиорфиоре Чизкейк»	415
Сыр сливочный (типа «Филадельфия», жирностью 25%)	1050
Яйца	310
Вода	725
Итого:	2500

Все ингредиенты смешать в миксере лопаткой на малой скорости до однородной массы 2–3 минут, исключая образования пены при перемешивании. Выпекать 50–60 минут при температуре 170–180 °С в конвекторной печи.



ЦЕНТРАМЕРИКА

Кондитерская глазурь линии «Центрамерика» — это гамма продуктов высокого качества для различного применения на основе растительных не гидрогенизированных жиров. Не требует темперирования. Прекрасно подходит для покрытия кондитерских изделий, изготовления шоколадных фигурок, моделирования объемных шоколадных украшений и декорирования тортов, пирожных, десертов, печенья, зефира, сдобы.

В состав этих цветных глазурей входят: ароматизаторы и красители натурального происхождения. Общее содержание жира 36–38%.



Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Фиорфиоре Леви Вит С25»	250
Мука пшеничная	750
Вода охлажденная	450
Дрожжи прессованные	50
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	150
Итого:	1650
Цветная глазурь «Центрамерика»	200

Технология приготовления:

Замесить тесто. Оставить для брожения на 15–20 минут. Сформовать изделия. Поставить в расстойку при температуре 35–37 °С и влажности 70–75% на 40–60 минут. Выпекать в течение 15–20 минут при температуре 170–190 °С. Растопить глазурь до 40 °С и покрыть остывшее изделие.

Или использовать

миндальное покрытие (до выпечки):

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	1000
Яичный белок	600
На посыпку	
Миндальные лепестки	100
Сахарная пудра	100
Итого:	1800

Вариант отделки:

- перемешать смесь «Фиорфиоре Лагласса» и яичный белок до однородной массы и оставить для набухания на 15–20 минут;
- нанести из кондитерского мешка, полученное покрытие на поверхность булочек тонким слоем (после расстойки);
- посыпать миндальными лепестками и сахарной пудрой;
- выпекать в течение 15–20 минут при температуре 170–190 °С.



Маргарин «Мастер Джойа Специал» — это высококачественный продукт итальянского производства, растительного происхождения, жирностью 80%. Разработан для воспроизводства характеристик, свойственных сливочному маслу. Применяется в производстве кондитерских изделий, особенно при изготовлении кремов, печенья, мороженого, творожных масс, комбинированного масла. Используется как ароматическая добавка в разные виды теста, обогащает вкусовые качества готового изделия.



Дрожжевое слоёное тесто на смеси:

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Фиорфиоре Леви Вит С25»	180
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	50
Мука пшеничная в / с	820
Дрожжи прессованные	40
Соль	5
Вода холодная (0–5 °С)	430–480
Маргарин «Мартини Платте Круассан» / «Меланж Голд Плюс» / «Меланж Плюс VLB»	500
Итого:	2025/2075

Рекомендуемые параметры технологического процесса:

Замес: 3 минут на 1-ой скорости, 7–9 минут на 2-ой скорости до получения эластичного теста с температурой 24–26 °С. Оставить тесто для брожения на 10–15 минут. Раскатать маргарин для слоения «Мартини Платте Круассан» (или «Меланж Голд Плюс», или «Меланж Плюс VLB») квадратом. Тесто раскатать по размеру немного больше маргарина. Завернуть маргарин в тесто в виде конверта, следить, чтобы по бокам не осталось пустот. Раскатать, сделать 2 сложения по 4 (2x4) или 3 сложения по 3 с перерывом между раскатками 10–15 минут (в холодильной камере) на отдых. Выбранную толщину слоя не менять, раскатывать в две стороны (в ширину и в длину). Раскатать до толщины 2,5–3 мм и нарезать на треугольники.

Сформовать круассаны. Убрать в расстоечный шкаф на 50–60 минут при температуре 35–37 °С и влажности 70%. Выпекать в параконвекторе при температуре 160–180 °С около 20 минут с паром в начале выпечки. Охладить. Украсить цветной глазурью линии «Центрамерика».



Маргарины для слоения «Мастер Мартини» — высококачественные продукты на растительной основе. Имеют 80% жирности, вкус и аромат сливочного масла, улучшают потребительские свойства и увеличивают срок реализации готовой продукции. Маргарины предназначены для приготовления слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Идеальны для заморозки.

ОРЕХОВЫЙ



Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Смесь «Мафин С20»	200
Каравелла Ореховая паста	190
Мука пшеничная в/с	400
Сахарный песок	400
Яйцо	300
Масло растительное	300
Вода	300
Шоколадные капли «Ариба» 1500 / «Бей» 2000	200
Итого:	2290
Шоколадное покрытие «Каравелла Глазурь Какао»	400

Технология приготовления:

Соединить все ингредиенты, кроме шоколадных капель и покрытия, перемешать в миксере лопаткой на первой скорости 1–2 минуты. В конце добавить шоколадные капли. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить тестовые заготовки в силиконовые или бумажные формы с заполнением на 2/3 объема.

Выпечка в конвекционной печи — 18–20 минут при температуре 170–180 °С

После охлаждения выпеченных полуфабрикаты окунуть (только верх) в разогретый до жидкого состояния «Каравелла Ковер Какао». Посыпать шоколадными каплями и охладить.

Лимонный



Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Смесь «Мафин С20»	200
Мука пшеничная в/с	400
Сахарный песок	400
Масло растительное	400
Вода	150
Яйцо столовое	400
Лимонная мякоть с цедрой	300
Итого:	2250
Цветная кондитерская глазурь «Центрамерика»	200
Шоколадная крошка линии «Ариба»	80

Технология приготовления:

Лимонную мякоть вместе с цедрой измельчить на блендере. Соединить все ингредиенты, кроме лимонной составляющей и замесить в миксере лопаткой на малой скорости 1–2 минуты.

В конце добавить лимонную составляющую. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить тестовые заготовки в силиконовые или бумажные формы с заполнением на 2/3 объема.

Выпечка в конвекционной печи — 18–20 минут при температуре 170–180 °С. После охлаждения покрыть цветной глазурью «Центрамерика» и украсить шоколадной крошкой линии «Ариба».



Миндальная начинка (до выпечки):

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	1000
Яичный белок	600
На посыпку	
Миндальные лепестки	100
Сахарная пудра	100
Итого:	1250

Вариант отделки: перемешать смесь и яичный белок до однородной массы и оставить для набухания на 15–20 минут

Тесто

ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г
Смесь «Мафин С20»	200
Мука пшеничная в/с	400
Сахарный песок	400
Масло растительное	400
Вода	150
Яйцо столовое	400
Итого:	1950

Технология приготовления:

Соединить все ингредиенты и замесить в миксере лопаткой на малой скорости 1–2 минут. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить тестовые заготовки в силиконовые или бумажные формы с заполнением на 2/3 объема. Отсадить миндальную начинку внутрь тестовой заготовки (шприцеванием). Обильно посыпать поверхность заготовки миндальными лепестками и сахарной крошкой.

Выпечка в конвекционной печи — 18–20 минут при температуре 170–180 °С.



«Фиорфиоре» — это линия технологичных порошкообразных полуфабрикатов для приготовления заварных кремов, бисквитного теста, кексов, круассанов, данишей, панеттонов, куличей, сладких и соленых начинок. Использование смесей облегчает и ускоряет производство, упрощает технологический процесс, экономит время и при этом позволяет получить изделие высокого и стабильного качества.



По классической технологии

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	50
Миндальная мука	130
Белок	55+60
Вода	36
Сахарная пудра	180
Сахар	146
Пищевой краситель	5
Итого:	662

Технология приготовления

Соединить сахарсводой и довести до 110 °С. Тонкой струйкой добавить полученную карамель в чашку со взбиваемым белком (55 г белка взбить до консистенции легкой пены) на высокой скорости. Взбить смесь до охлаждения. Добавить вторую часть белка (60 г), перемешать лопаткой вручную, затем краситель, перемешать, добавить сахарную пудру, перемешать и ввести небольшими порциями смесь «Фиорфиоре Лагласса» с просеянной мукой. Отсадить тесто на силиконовый коврик с помощью кондитерского мешка. Выпекать при 140 °С в течение 15 минут.

Или ускоренным способом

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО в г
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	300
Сахарная пудра	400+80
Белок яичный	260
Мука пшеничная в/с	240
Краситель пищевой (жидкий / сухой) по желанию	3/1
Итого:	1283/1281

Технология приготовления

Взбить яичный белок с сахарной пудрой (400 г) около 3 минут. Смесь «Фиорфиоре Лагласса» перемешать с мукой и сахарной пудрой (80 г). Смешать обе массы лопаткой, при необходимости добавить краситель и перемешать до однородной консистенции. Переложить массу в кондитерский мешок. Отсадить заготовки на листы для выпечки с пергаментом и дать заветреться до образования матовой корочки (около 40 минут). Выпекать в конвекторной печи при температуре 130–140 °С 18 минут, желательнее без обдува.



При приготовлении начинки для «Макаронс» или других кондитерских изделий используются крем-пасты линии «Каравелла», шоколады линии «Ариба», цветные глазури линии «Центрамерика», десертные пасты и миндальная начинка на основе смеси «Фиорфиоре Лагласса». Для шоколадной и ореховой начинки рекомендуется использовать «Каравелла Крем Какао» и «Каравелла Крем Орех».

Технология приготовления

Подогреть шоколадную пасту до 30–40 °С

Легкие цветные начинки

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г		
	Начинка Лимонная	Начинка Апельсиновая	Начинка Клубничная
Мастер Гурме Голд	500	500	500
Лимонная глазурь «Центрамерика»	1000		
Апельсиновая глазурь «Центрамерика»		1000	
Клубничная глазурь «Центрамерика»			1000

Технология приготовления

Растопить глазурь, подогреть сливки, соединить, перемешать до однородной консистенции. Поставить в холодильник для застывания.

Шоколадные цветные начинки

ИНГРЕДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО, г		
	Начинка Лимонная	Начинка Апельсиновая	Начинка Клубничная
Шоколадная паста «Каравелла Крем Белый»	500	500	500
Лимонная глазурь «Центрамерика»	500		
Апельсиновая глазурь «Центрамерика»		500	
Клубничная глазурь «Центрамерика»			500

Технология приготовления

Растопить шоколадную пасту и цветную глазурь до 35–40 °С. Смешать до однородной консистенции. Поставить в холодильник для застывания.



ИНГРЕДИЕНТЫ:	КОЛИЧЕСТВО, Г
Смесь «Фиорфиоре Лагласса»	200
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	180
Мука пшеничная	100
Сахар	100
Яичный белок	200
Мед	20
Соль	5
Итого	805
Зеркальное покрытие «Мираль Нейтральный»	20

Технология приготовления

Соединить все сухие ингредиенты и перемешать в миксере лопаткой на малой скорости 10 секунд. Ввести яичные белки и перемешать еще одну минуту. Добавить растопленный до жидкого состояния маргарин «Мастер Джойа Специал» и мед, продолжить перемешивание (1–2 минуты). Переложить в кондитерский мешок и отсадить в силиконовые формы для выпечки (лучший вариант маленькие прямоугольники). Если делать ягодные финансье — перед выпечкой добавить ягоды. Выпекать в конвекторной печи 18–22 минут при температуре 170–180 °С. После остывания смазать зеркальным покрытием «Мираль Нейтральный».



ИНГРЕДИЕНТЫ	ВАНИЛЬНЫЙ	ШОКОЛАДНЫЙ
Смесь «Парадизо С25»	125	110
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	250	217
Шоколадная паста «Каравелла Крем Какао»	–	130
Сахар	200	152
Яйцо	250	217
Мука пшеничная	175	174
«МастерГель Голд Нейтральный»	60	60
Сахарная паста для покрытия ТМ «Мастер Мартини»	200	200
Сахарная паста для моделирования ТМ «Мастер Мартини»	100	100

Технология приготовления:

Соединить все продукты и взбить в миксере лопаткой 3–5 минут. Отсадить тесто в формы для выпечки на 2/3 формы. Методом шприцевания отсадить в тестовые заготовки на чинку (при необходимости). Выпекать в конвекционной печи — 18–20 минут при температуре 160–165 °С. Охлажденные капкейки смазать «МастерГель Голд Нейтральный» и покрыть сахарной пастой ТМ «Мастер Мартини» для обтяжки, украсить заранее приготовленным декором из сахарной пасты ТМ «Мастер Мартини» для моделирования.



Торговая марка «Мастер Мартини» представляет на рынке Украины сахарную пасту различных цветов для моделирования цветочных композиций, изготовления фигурок, производства различных украшений и обтяжки кондитерских изделий. На основе сахара и сиропа глюкозы. Высокое качество продукта позволяет мастерам-кондитерам с легкостью создавать шедевры мирового уровня. Масса пластична, замечательно раскатывается и формуется, отлично держит заданную форму, не крошится, легко окрашивается. В состав входят натуральные красители и ароматизаторы.



Шоколадные украшения линии «Ариба» — представляют собой гамму тонов темного и молочного натурального шоколада с изумительным блеском. Для различных украшений конфет, пирожных, тортов. Шоколадные кусочки и крошка сохраняют свою форму после выпечки. Украшения линии «Ариба» из натурального шоколада придадут эффектности и изящества Вашим изделиям.

Темперирование шоколада «Ариба»

Существует два способа темперирования шоколада — ручной и механизированный.

При ручном методе:

Шоколад темперируют на мраморной доске, так как мрамор остается холодным не зависимо от внешних температур.

1. Растопить натуральный шоколад «Ариба» на водяной бане или в микроволновой печи до температуры:

- темный 45°–50 °С
- молочный 40°–45 °С
- белый 40°–42 °С

2. 3/4 расплавленного шоколада выливаем на стол или на мраморную плиту и перемешивая железным скребком и лопаткой, чтобы шоколад остыл до температуры:

- темный 28 °С
- молочный 28 °С
- белый 26 °С

3. Собрать остывший шоколад с мрамора в ёмкость с остатками разогретого шоколада (1/4 часть).

4. Перемешать две массы. Температура общей массы должна быть:

- темный 30–32 °С
- молочный 30 °С
- белый 28 °С

Шоколадом можно работать.

Рекомендации при темперировании шоколада:

– во время темперирования шоколад должен быть хорошо перемешан;

– наличие большой мраморной поверхности, для равномерного охлаждения и распределения шоколадной массы;

– во время темперирования необходим тщательный контроль конечной температуры;

– для темперирования нужно брать не менее 1 кг шоколада.

– если неиспользованный шоколад подстыл — его снова надо темперировать (подогреву не подлежит).

– при работе с шоколадом обязательно использовать только чистые и сухие инструменты и посуду.

Для приготовления различных форм шоколадных конфет используйте силиконовые или поликарбонатные формы, а для декорирования возможно использовать различные трафареты, орехи, шоколад, ягоды, сухофрукты или пищевое золото, серебро.



ТЕМПЕРИРОВАНИЕ

Черный



Молочный



Белый



ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ



Температура
Хранить при температуре от +16 °С до +20 °С



Влажность
Хранить при максимальной влажности 65%



Солнечные лучи
При воздействии прямых солнечных лучей шоколад быстро теряет свои вкусовые свойства

Во избежание воздействия влаги и запахов закрывайте коробку после забора продукта.



Трюфельная масса

Ингредиенты:	Количество, г
Мастер Гурме Голд	300
Шоколад «Ариба» темный 60 или 72%	650
Сахарная пудра (на подпыл)	≈80
Ликер «Бейлис» / Коньяк	30
Шоколадный декор линии «Ариба»	200

Технология приготовления

«Мастер Гурме Голд» довести до 70 °С и ввести в шоколад. Перемешать до однородной массы и добавить алкоголь. Массу плотно покрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник, минимум на 2 часа для стабилизации массы.

Охлажденную массу вымесить в сахарной пудре, как тесто. Готовая трюфельная масса не липнет к рукам, плотной консистенции, без комочков, однородная. Охлажденную массу делят по 5–7 г и придают форму. Охладить и заглазировать темперированным шоколадом, обкатать в одном из видов шоколадных украшений линии «Ариба».

Конфеты «Кроканти с фундуком»

Ингредиенты:	Количество, г
Шоколад «Ариба» темный в диамантах	350
Каравелла Ореховая паста	200
Фундук дробленый	150

Технология приготовления

Подогреть шоколадную пасту до 30 °С и смешать с дробленным фундуком. Сформовать конфеты нужной формы. Охладить. Окунуть каждую конфету в темперированный шоколад «Ариба». Охладить. Оформить целыми орехами фундука.



«Шоколадный фондан»

Подаётся теплым с шариком ванильного мороженого 7–8 порций

Ингредиенты	Количество, г
Темный шоколад «Ариба 72%»	170
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	150
Яйцо	250
Сахар	70
Мука пшеничная	70
Арибо Амаро Какао (декор)	10

Технология приготовления

Шоколад «Ариба 72%» и маргарин «Мастер Джойа Специал» растопить в микроволновой печи или на водяной бане. Охладить массу до температуры 35–36 °С.

Яйцо перемешать с сахаром (не взбивать) и ввести в шоколадную массу. Постепенно всыпать муку. Часть массы сформировать по ~15 г 7–8 штук (можно в силиконовую форму для льда) и заморозить. Форму для изделия (на 7–8 порций) смазать маслом и посыпать какао. Отсадить всю массу. Замороженные кубики утопить в отсаженную массу.

Выпекать при температуре 200 °С в течении 6–8 минут. Остудить 2–3 минуты. Освободить от формы, посыпать «Ариба Какао Амаро». Украсить.



Пирог «Брауни»

Ингредиенты	Количество, г
Тёмный шоколад «Ариба» (54–60%)	520
Маргарин «Мастер Джойа Специал»	480
Ариба Какао Амаро	200
Мука пшеничная	400
Сахарный песок	800
Яйца	400
Соль	12
Итого:	2812

Технология приготовления

Растопить на водяной бане маргарин «Мастер Джойа Специал» с шоколадом «Ариба», сахаром и солью, перемешать. Убрать смесь с водяной бани. Добавить яйца по одному, вручную замешивая лопаткой, затем муку и какао. Вымесить лопаткой до однородной консистенции. Готовое тесто разлить по формам (в данной закладке на форму 30x40 см) для выпечки тонким слоем (около 3 см), и выпекать при температуре 165 °С в течение 30 минут, в зависимости от массы заготовки. Украсить по желанию: шоколадным покрытием «Каравелла Глазурь Какао», орехами либо покрытием со сгущенным вареным молоком.

Покрытие с орехами:

Ингредиенты	Количество, г
Сгущенное вареное молоко	380
Вода очищенная, охлажденная	20
Орехи грецкие (либо любые другие)	200
Крошка «Брауни»	50

Перемешать сгущенное молоко с водой до однородной консистенции. Добавить орехи, крошку «Брауни». Поломать пирог и смешать с покрытием, уложить изделия назад в форму, утрамбовать и поставить в холодильник для охлаждения.





Master Martini

Мастер Мартини Украина

ООО «Мастер Мартини Украина»
02081, г. Киев, Украина
ул. Здобуновская, 3А (2-й этаж)
Тел.: +38 (044) 592-48-51 (52, 53)
Факс: +38 (044) 574-34-72
e-mail: info@mmukraina.com.ua
www.mastermartini.com.ua

MADE IN ITALY