

РЕЦЕПТУРЫ ИЗДЕЛИЙ

□ Солёные тарталетки



Тесто песочное (на 1 кг)

Наименование	Количество, гр
Маргарин «Джиойа Специал»	260
«Мастер Гурме Голд»/«Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф»	200
Соль	1
Мука	415
Мука на подпыл	124

Технология приготовления:

Взбить маргарин «Джиойа Специал» до пышной массы, постепенно, в несколько приёмов, добавить растительный крем «Мастер Гурме Голд»/«Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф», соль. Замесить тесто. Разделить тесто на порции и вылепить тарталетки. Выпекать при температуре 200 - 220°C в течении 8 – 12 минут.

Начинка

Наименование	Количество, гр
«Мастер Гурме Голд»/«Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф»	100
Маргарин «Джиойа Специал»	15
Сардины	120
Желтки	5 шт
Соль, перец	по вкусу

Технология приготовления:

Взбить «Мастер Гурме Голд»/«Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф», предварительно их посолив. Отваренные желтки растереть с Маргарином «Джиойа Специал» (подавить вилкой). Из сардины вынуть косточки, филе измельчить блендером или мясорубкой и добавить к желтково-масляной массе. В готовую смесь добавить взбитые «Мастер Гурме Голд»/«Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф». Перемешать. Массу отсадить из кондитерского мешка с резной насадкой на тарталетки.

□ **Соленый открытый пирог «Киш»**



Тесто песочное (на 3 пирога Ø18см и высота 3,5см)

Наименование	Количество, гр
Маргарин «Джиойа Спешиал»	250
Мука в/с	500
Вода	100
Яйцо	80
Специи сухие / Соль	2/5

Технология приготовления:

Все продукты комнатной температуры. Взбить **Маргарин «Джиойа Спешиал»**, воду, соль и яйцо в миксере лопаткой 5-7 мин. В два приема ввести муку и сухие специи. Разделить тесто на порции и вылепить по форме с бортами. Выпечь до готовности 20-22 мин при 170°C.

Начинка

Наименование	Количество, гр
Ветчина	200
Маслины / оливки	10
Грибы жаренные	200
Ветчина	200
Специи / соль	2 / 5

Технология приготовления:

Грибы отварить или обжарить.
 Все нарезать кубиком. Соединить и добавить специи и соль, хорошо перемешать.
 Выложить начинку в выпеченные песочные корпуса.

Соус

Наименование	Количество, гр
«Мастер Гурме Голд»/ «Мастер Гурме»/ «Мастер Гурме Шеф»	300
Молоко	450
Яйцо	300
Специи / соль	2 / 5

Технология приготовления:

Все ингредиенты смешать венчиком до однородной консистенции. Залить начинку в пирогах соусом до верха. Выпекать 40 минут при температуре 170 °C.

□ Крем – суп грибной



На 1 порцию

Наименование	Количество, гр
«Максим Кузин»	100
Шампиньоны (заранее приготовленные)	100
Лук (заранее приготовленный)	50
Бульон	50
Соль, перец	по вкусу
Масло растительное (для обжаривания грибов)	

Технология приготовления:

Обжарить грибы на растительном масле, затем добавить лук, довести до готовности. Ввести бульон. Варить 3-5 минут. Измельчить в блендере ингредиенты до однородной массы и вылить обратно в сотейник. Добавить растительный крем **«Максим Кузин»**, прокипятить 1-2 мин. Украсить в тарелке.

□ Соус сливочно-горчичный



Наименование	Количество, гр
«Мастер Гурме Голд»/ «Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф»/ «Максим Кузин»	340
Маргарин «Джиойа Спешиал»	25
Бульон	150
Горчица	1 ч.л.
Соль, перец	по вкусу

Технология приготовления:

Смешать заранее приготовленный бульон с растительным кремом «Мастер Гурме Голд»/ «Мастер Гурме»/«Мастер Гурме Шеф»/ «Максим Кузин», довести до кипения. Выпарить до нужной консистенции. Добавить горчицу, перемешать до однородности. Посолить, поперчить. Добавить **Маргарин «Джиойа Спешиал»**.