



PROFESSIONAL

ЭКСПЕРТ В СЫРАХ
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Яркий
насыщенный вкус

Подходит
для разнообразного
применения: соусы, супы,
мясные блюда

Идеально
в качестве соуса

В основе натуральный
выдержанный
сыр Чеддер

Оглавление

1. Мексиканская кухня

- 1.1. Крокеты из картофеля с соусом Чеддер и рубленным халапеньо
- 1.2. Кукурузные оладья с халапеньо и лаймом
- 1.3. Мексиканский рис кассероле
- 1.4. Начос с сырным соусом и тартаром из разноцветных перцев
- 1.5. Тако с курицей, сальсой, сырным соусом и кинзой
- 1.6. Чикен энчиладас

2. Стрит фуд

- 2.1. Баклажаны с сырным соусом Чеддер
- 2.2. Батат под сырным соусом Чеддер
- 2.3. Бургер с говядиной
- 2.4. Бургер с острой курицей Кентукки
- 2.5. Запеченая треска под сырным соусом Чеддер
- 2.6. Куриные крылья
- 2.7. Картофель фри с мясным соусом Чили и соусом Чеддер
- 2.8. Мак&Чиз
- 2.9. Перец халапеньо с сырным соусом Чеддер
- 2.10. Хот-дог с рваной свиной

3. Европейская кухня

- 3.1. Картофельное ризотто с сыром Чеддер и вешенками
- 3.2. Крем суп «Чеддер»
- 3.3. Паста с соусом Чеддер и томленными говяжьими щечками
- 3.4. Тартар с соусом Чеддер
- 3.5. Томатный суп с пончиками
- 3.6. Цветная капуста с соусом Чеддер
- 3.7. Яйца бенедикт с соусом Чеддер

4. Блюда с сырным соусом Чеддер

- 4.1. Гренка с холодноводными креветками, соусом Чеддер и яйцом пашот
- 4.2. Кесадилья с пряным цыплёнком
- 4.3. Перепелка с трюфелем
- 4.4. Бульон п/ф на Рамен сырный
- 4.5. Суп Рамен сырный
- 4.6. Рис с копчеными мидиями
- 4.7. Суфле из сахалинского гребешка с крабом
- 4.8. Тако с говядиной
- 4.9. Томат, компрессированный с трюфелем, мусс сырный



Крокеты из картофеля с соусом Чеддер и рубленным халапеньо



Наименование продукта	Вес нетто
Картофель очищенный	300 г
1/2 яйцо	20 г
Петрушка п/ф	1 шт
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	60 г
Халапеньо маринованный	10 г
Микс трав п/ф	5 г
Панировочные сухари	90 г

Отварить картофель в подсоленной воде.

Просушить, протереть через мелкое сито.

Добавить яйцо, петрушку, соус Чеддер Hochland Professional – смешать.

Сформировать шарики по 50 г.

Сформированные шарики запанировать в муке, яйце и панировочные сухари. Обжарить во фритюре до золотистого цвета, и при необходимости запечь в конвектомате минут 5 при 180°.

На тарелку из сквиз бутылки выдавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Поверх положить крокеты.



Кукурузные оладья с халапеньо и лаймом



Наименование продукта	Вес нетто
Кукуруза	150 г
Лук зеленый (мелко нарезанный)	20 г
Тмин	1 г
Кумин	1 г
Кайенский перец	1 г
Яйцо	1 шт
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	50 г
Мука пшеничная	40 г

Смешать все ингредиенты, кроме муки.
Добавить просеянную муку.
Сформировать оладья.
Обжарить на растительном масле с двух сторон.
Затем допечь до готовности в конвектомате.



Мексиканский рис кассероле



Наименование продукта	Вес нетто
Растительное масло.....	20 г
Лук репчатый п/ф (мелкий кубик).....	15 г
Перец болгарский красный (мелкий кубик)...	25 г
Чили красный (мелкий кубик).....	25 г
Рис отварной (басмати).....	100 г
Томатный соус.....	50 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional.....	15 г
Куриный бульон.....	50 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional.....	50 г

Обжарить на растительном масле лук, болгарский перец.

Затем добавить цукини, чили.

Как цукини будет готов, добавить рис, Cremette, бульон.

Вымешать, немного проварить.

В конце добавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Положить в тарелку.

При желании полить дополнительно сырным соусом Чеддер.



Начос с сырным соусом и тартаром из разноцветных перцев



Наименование продукта	Вес нетто
Растительное масло.....	20 г
Яйцо	1/2 шт
Петрушка п/ф	1 шт
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	60 г
Халапеньо маринованный	10 г
Микс трав п/ф	5 г
Зеленый болгарский перец	1 шт
Красный болгарский перец	1 шт
Соль	1 г
Лук красный (мелкий кубик)	5 г
Соевый соус	5 г
Табаско	1 г

Смазать перцы растительным маслом, посолить.

Запечь в конвектомате до готовности.

Затем дать остыть и почистить перцы.

Нарезать перцы небольшим кубиком.

Затем смешать все вместе.

Прогреть чипсы в конвектомате.

И подавать с тартаром из перцев и сырным соусом Чеддер Hochland Professional.



Тако с курицей, сальсой, сырным соусом и кинзой



Наименование продукта	Вес нетто
Тортилья пшеничная	1 шт
Масло растительное для жарки куриного бедра	10 г
Куриное бедро	300 г
Помидоры (мелкий кубик)	50 г
Лук красный (мелкий кубик)	5 г
Салат айсберг (нарезанный соломкой)	30 г
Майонез с шриача	15 г
Кинза (соломка)	2 г
Маринованный халапеньо	10 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	20 г
Микрозелень	для украшения

Вырезать из тортильи три кружка для тако.

Согнуть и подсушить в конвектомате.

Обжарить куриное бедро до готовности на растительном масле.

Обсушить на бумажном полотенце.

Порезать курицу помельче.

В миске смешать курицу с помидорами, красным луком, салатом айсберг, майонезом с шриача, кинзой, халапеньо.

Промазать тако соусом Чеддер Hochland Professional.

Положить начинку в тако.

Поверх немного полить сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

При подаче положить микрозелень поверх каждого тако.



Чикен энчиладас



Наименование продукта	Вес нетто
Куриное филе	150 г
Креветки п/ф очищенные	50 г
Петрушка п/ф мелко рубленая.....	1 г
Халапеньо маринованный (кубик).....	10 г
Тмин	1 г
Кумин	1 г
Кайенский перец	1 г
Кунжутное масло	5 г
Соевый соус	5 г
Китайская капуста (соломка. Бланшировать, затем обсушить от лишней влаги)	50 г
Тортилья	1 шт
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	20 г
Бульон куриный	10 г
Микрозелень	для украшения

Из тортильи вырезать 3 или 4 кружка под размер вашей формы.
В форму разложить часть томатного соуса.
В тортильи сложить начинку, сформировать трубочки, и положить на томатный соус (шов к низу).
Добавить поверх оставшийся томатный соус.
Закрывать крышкой либо фольгой и запечь на 180° 15-20 минут.
При подаче полить сырным соусом Чеддер Hochland Professional и декорировать микрозеленью.



Баклажаны с сырным соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Баклажаны	160 г
Перец чёрный свежемолотый	1 г
Соль	2 г
Кинза	3 г
Хмели - сунели	1 г

Небольшой баклажан запечь целиком в разогретой печи до 180° в течение 25 минут.

Аккуратно снять кожуру, чтобы не навредить целостности.

Посолить, поперчить.

Добавить хмели-сунели.

Переложить на тарелку, полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Украсить листьями кинзы и приправой сумах.



Батат

под сырным соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Батат	200 г
Соль	2 г
Перец чёрный свежемолотый	1 г
Масло оливковое	25 г
Тимьян свежий	2 г
Чеснок	20 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	80 г

Батат помыть, почистить и нарезать крупными ломтиками.
Выложить на противень, добавить веточки тимьяна и зубчики чеснока в шелухе.
Запекать в разогретой духовке 35 минут при температуре 180°
После достать готовый батат в посуду для подачи и полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.



Бургер с говядиной



Наименование продукта	Вес нетто
Котлета из говядины	180 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	60 г
Салат айсберг	25 г
Лук красный	6 г
Огурцы маринованные	30 г
Булочка для бургера	1 г
Масло сливочное	5 г

Булочку разрезать на половины.

Прогреть в пароконвектомате на пару 3 минуты.

Смазать каждую половинку сливочным маслом и прожарить на гриле до румяной корочки.

Котлету пожарить с обеих сторон в течение 7 минут до средней прожарки.

Сырный соус Чеддер Hochland Professional подогреть на водяной бане или горячем мармите.

Айсберг порезать тонкой соломкой, лук полукольцами толщиной 2 мм.

Огурцы нарезать кольцами на мандалине или слайсере толщиной в 1,5 мм.

На нижнюю часть булочки выложить айсберг, огурцы, лук, котлету.

Залить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Накрыть верхней частью булки.



Бургер с острой курицей Кентукки



Наименование продукта	Вес нетто
Куриное бедро	150 г
Кукурузный крахмал	20 г
Темпурная мука	15 г
Перец Чили молотый	5 г
Паприка молотая	2 г
Сахар тростниковый	3 г
Чеснок сушеный	2 г
Соль	3 г
Салат коул-слоу	50 г
Маринованные огурцы	30 г
Булочка для бургера	1 шт
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	5 г

Куриное бедро зачистить от хрящей и сухожилий.

Смешать перец Чили, паприку, сушеный чеснок, соль, сахар в однородный микс и засыпать обильно курицу.

Подготовленное бедро запанировать в смеси из темпурной муки и кукурузного крахмала.

Сырный соус Чеддер Hochland Professional подогреть на водяной бане.

Булочку разрезать и разогреть в пароконвектомате на пару в течение 3х минут.

Смазать булочки сливочным маслом и обжарить до румяной корочки.

Огурцы нарезать тонкими кольцами.

Подготовленное бедро обжарить во фритюре при температуре 180° 7 минут.

На нижнюю часть булочки выложить салат Коул-слоу, маринованные огурцы, жареное куриное бедро, залить горячим соусом Чеддер, накрыть верхней частью булочки.



Запеченая треска под сырным соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Спинка трески	180 г
Картофель	80 г
Масло оливковое	10 г
Соль	3 г
Паприка копчёная молотая	2 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	80 г
Базилик свежий	2 г

Картофель помыть, почистить и нарезать на слайсере тонкими кружками толщиной 1,5 мм.

В порционную посуду для запекания на дно налить масло, выложить слайсы картофеля, посыпать солью и паприкой копчёной.

На картофель поместить спинку трески, залить сырным соусом Чеддер Hochland Professional и запекать в разогретой до 180° духовке в течение 15 минут.

Подавать с зелёным базиликом.



Куриные крылья



Наименование продукта	Вес нетто
Крытые крылья 1 фаланга п/ф	240 г
Паприка	5 г
Перец Чили острый молотый	3 г
Соль	5 г
Мука темпурная	5 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	20 г
Чеснок	3 г
Базилик зелёный	5 г

Крылья замариновать в приправах соль, паприка, перец чили. Выложить на противень и запечь в разогретой до 180° духовке в течение 15 минут.

Охладить крылья.

Запанировать крылья п/ф в темпурной муке и обжарить в разогретом фритюре до золотистой корочки в течение 4 минут.

Чеснок и базилик мелко нашинковать смешать с разогретым сырным соусом Чеддер Hochland Professional и подать к крыльям.



Картофель фри с мясным соусом Чили и соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Картофель фри	180 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	60 г
Фарш говяжий	100 г
Фасоль консервированная красная	30 г
Паприка сладкая	3 г
Соль	2 г
Перец Чили острый хлопьями	5 г
Лук репчатый	50 г
Чеснок	10 г
Кориандр молотый	3 г
Масло растительное	10 г
Томаты протертые в собственном соку	100 г

Лук и чеснок мелко нашинковать.

Выложить в сотейник с растительным маслом и обжарить на среднем огне до прозрачности лука.

После поместить фарш.

Обжарить его и влить протертые томаты.

Довести до кипения, уменьшить нагрев до минимального.

Добавить приправы перец Чили, кориандр, соль, паприку.

Добавить фасоль и перемешать.

Томить мясной соус в течение 45 минут.

Картофель фри обжарить во фритюре до готовности.

Далее картофель выложить на сито, чтобы удалить лишний жир.

В тарелку выложить картофель фри.

Сверху равномерно выложить мясной соус чили и полить горячим сырым соусом Чеддер Hochland Professional.



**Наименование продукта****Вес нетто**

Макароны (спиральки)150 г

Бекон80 г

Сыр для пиццы Моцарелла

Hochland Professional80 г

Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional . 150 г

Макароны отварить до готовности.

Слить воду через дуршлаг и переложить в лоток для запекания с высокими бортами.

Добавить сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional и влить горячий сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Перемешать и поставить в разогретый пароконвектомат до 180°.

Запекать в течение 15 минут.

Бекон обжарить на сухой сковороде до хрустящего состояния.

Переложить на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир.

Нарезать остывший бекон на мелкие кусочки и посыпать им при подаче готовое блюдо.



Перец халапеньо с сырным соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Свежий перец халапеньо	150 г
Бекон	80 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	80 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	80 г

Перец халапеньо помыть, удалить часть перца с плодоножкой.

Почистить от семян.

Перчики заполнить творожным сыром Cremette.

Каждый перец обмотать полоской бекона.

Обжарить на гриле до образования румяной корочки на беконе.

Выложить на тарелку.

Подавать с горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.



Хот-дог с рваной свининой



Наименование продукта	Вес нетто
Свиная шея	200 г
Булочка для датского хот-дога	1 г
Лук красный маринованный	10 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	50 г
Салат Айсберг	20 г
Помидоры	50 г
Кинза	5 г
Соль	4 г
Перец черный дробленый	2 г
Томаты протертые в собственном соку	100 г

Свинину натереть солью и перцем.

Поместить в рукав для запекания.

Залить томаты, протертые в собственном соку и запекать в разогретом до 110° пароконвектомате в течение 10 часов.

После достать, разорвать на волокна и смешать с образовавшимся соусом.

Булочку для хот-дога разогреть в пароконвектомате.

Айсберг нашинковать тонкой соломкой.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу.

Разрезать на половины и удалить семена.

Мякоть помидоров нарезать мелким кубиком и смешать с листьями кинзы.

В булочку поместить айсберг, нарезанные томаты, сверху рваную свинину, полить горячим сырным соусом Чеддер Hochland Professional.

Сверху поместить маринованный красный лук.



Картофельное ризотто с сыром Чеддер и вешенками



Наименование продукта	Вес нетто
Растительное масло	30 г
Сельдерей стебель (мелкий кубик)	20 г
Лук репчатый (мелкий кубик)	30 г
Картофель (мелкий кубик)	200 г
Бульон куриный	200 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	20 г
Соль	5 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	20 г
Вешенки	30 г
Петрушка свежая мелко рубленая	3 г

На растительном масле обжарить сельдерей, репчатый лук.

Затем добавить картофель, слегка обжарить без цвета.

Далее постепенно начинаем добавлять бульон, как при варке классического ризотто.

В конце вмешать сыр творожный Cremette и посолить по вкусу, после добавить сырный соус Чеддер Hochland Professional.

В это же время обжарить вешенки на растительном масле.

В конце добавить рубленую петрушку.

Положить ризотто в глубокую тарелку, полить зеленым маслом, положить вешенки поверх ризотто.



Крем суп "Чеддер"



Наименование продукта	Вес нетто
Растительное масло	20 г
Лук репчатый	25 г
Морковь	20 г
Бульон куриный	300 г
Картофель	100 г
Сливки 33%	150 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	100 г
Крем суп «Чеддер»	150 г
Гренки из хлеба	5 г
Оливковое масло	3 г
Брокколи (соцветия бланшированные)	10 г

Все овощи порезать кубиком.

На растительном масле обжарить лук и морковь.

Добавить куриный бульон, картофель. Варить до готовности картофеля.

Затем добавить сливки и сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Вскипятить.

Взбить блендером и протереть через сито.

Еще раз довести до кипения и посолить по вкусу.

Порция:

В тарелку налить суп (предварительно взбитый блендером).

Положить соцветия брокколи, сбрызнуть оливковым маслом и положить гренки из хлеба.



Паста с соусом

Чеддер и томлеными говяжьими щечками



Ингредиенты на 1 порцию бешамель: Вес нетто

Масло сливочное	20 г
Мука	20 г
Молоко	30 г

Обжарить муку на сливочном масле (без цвета).

Затем постепенно добавить молоко.

Вымешать соус венчиком, проварить несколько минут.

Ингредиенты на 1 порцию пасты: Вес нетто

Лингвини / спагетти	50 г
Соус для пасты	30 г
Говяжьи щечки томленные	30 г
Овощи пассированные (морковь, корень сельдерея, лук репчатый)	30 г
Черри вяленые	20 г
Демиглас	10 г
Сушеные маслины	1 г
Соль	5 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	60 г
Бешамель	300 г

Пасту сварить до состояния альденте.

Оставить немного воды от варки, добавить ее к готовой пасте в сковороду и сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Постоянно помешивая, дать соусу загустеть.

В это же время прогреть в сотейнике томленные щечки, овощи и черри.

Добавить демиглас.

Пасту выложить в тарелку, поверх положить томленные щечки.

Присыпать сушеными маслинами и микрозеленью.

К бешамелю добавить соус Чеддер Hochland Professional.

Вымешать до однородной массы, посолить по вкусу.



Тартар с соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Говяжий глазной мускул (мелкий кубик)	50 г
Лук красный (мелкий кубик)	3 г
Корнишоны (мелкий кубик)	7 г
Сибует (мелко порезать)	1 г
Лук фри	5 г
Растительное масло	10 г
Соль	2 г
Перец	1 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	15 г
Микрозелень	для украшения

Смешать глазной мускул с корнишонами, луком, сибуетом, луком фри.

Заправить растительным маслом, посолить и поперчить по вкусу.

На дно тарелки с помощью кольца положить соус Чеддер Hochland Professional.

Поверх соуса на одну сторону выложить тартар и микрозелень.



Томатный суп с пончиками



Наименование продукта	Вес нетто
Томатный суп	150 г
Пончики	80 г
Оливковое масло	80 г
Микрозелень	80 г

В глубокую тарелку налить томатный суп.
Поверх супа положить 3 пончика.
Сбрызнуть суп оливковым маслом. На пончики положить микрозелень.

Ингредиенты на 1 порцию супа:	Вес нетто
Масло растительное	50 г
Томаты	750 г
Перец болгарский	380 г
Сельдерей стебель п/ф	75 г
Куриный бульон п/ф	600 г
Лук репчатый п/ф	75 г
Кумин молотый	1 г
Тмин молотый	2 г
Сахар	60 г
Соль	5 г

Томаты нарезать на 4 части. На противень положить пергамент и выложить томаты, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью.

Запечь на 180° 20 минут.

Болгарский перец разрезать, убрать внутренности, положить на противень на пергамент, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью.

Запечь так же как томаты.

В сотейнике обжарить на растительном масле лук и стебель сельдерея без цвета.

Отправить к луку запеченные перцы и томаты, залить куриным бульоном, проварить.

Добавить специи.

Пробить блендером, протереть через сито.

Вскипятить и довести по вкусу солью и сахаром.

Ингредиенты на 1 порцию пончиков:	Вес нетто
--	------------------

<i>Мука пшеничная</i>	<i>5 г</i>
-----------------------------	------------

<i>Разрыхлитель</i>	<i>1 г</i>
---------------------------	------------

<i>Яйцо</i>	<i>1 шт</i>
-------------------	-------------

<i>Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .</i>	<i>80 г</i>
---	-------------

<i>Сыр творожный Cremette</i>	
-------------------------------	--

<i>Hochland Professional</i>	<i>170 г</i>
------------------------------------	--------------

<i>Сахар</i>	<i>4 г</i>
--------------------	------------

Все вымесать в однородную массу.

Перед подачей пожарить пончики во фритюре (при необходимости приготовить пончики в конвектомате).

Для удобства массу положить в кондитерский пакет, выдавливая массу длиной 3 см сразу во фритюр.



Цветная капуста с соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Масло сливочное	20 г
Мука	20 г
Молоко	300 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	80 г
Вода	150 г
Сахар	150 г
Сироп п/ф	150 шт
Изюм	100 шт
Бешамель с соусом Чеддер	50 г
Цветная капуста (соцветия бланшированные)	70 г
Изюм в сиропе	5 г
Тыквенные семечки (обжаренные)	1 г
Миндаль лепестки (обжаренные)	3 г
Микрозелень	для украшения

Соус Бешамель:

На сливочном масле обжарить муку (без цвета).

Постепенно добавить молоко, вымешать венчиком до однородной консистенции.

Добавить соус Чеддер Hochland Professional.

Взбить соус блендером, протереть через сито.

Сироп:

Растопить сахар в воде, вскипятить.

Снять с огня.

Остудить.

Изюм в сиропе:

Промыть изюм, обсушить.

Залить сиропом.

Цветная капуста с соусом Чеддер Hochland Professional:

Бланшированную цветную капусту обжарить во фритюре, в сотейнике с маслом.

Перекинуть в миску с салфеткой, чтобы убрать лишнее масло, подсолить.

На дно тарелки положить соус бешамель.

Поверх положить цветную капусту.

Выложить изюм, тыквенные семечки, миндаль и микрозелень.



Яйца бенедикт с соусом Чеддер



Наименование продукта	Вес нетто
Бasilik	18 г
Петрушка	42 г
Масло растительное	80 г
Кедровые орехи	18 г
Твердый сыр	12 г
Тосты из хлеба	2 шт
Песто	120 г
Вешенки (порвать)	40 шт
Шпинат	40 г
Икра из водорослей	10 г
Яйцо	2 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	30 г

Соус песто:

Ингредиенты (базилик, петрушка, масло растительное, кедровые орехи, твердый сыр) собрать в чашу и взбить блендером до однородной массы.

Порция:

2 тоста слегка подсушить на сковороде, смазать частью песто.

Вешенки обжарить на растительном масле.

В конце добавить шпинат, посолить по вкусу и снять с огня.

Заправить песто и добавить икру из водорослей, перемешать.

Разложить на 2 тоста.

В кипящей воде сделать воронку с помощью ложки и разбить 2 яйца.

Варить 2-3 минуты, чтобы желток оставался недоваренным (пашот).

На каждый тост с вешенками выложить по 1 яйцу пашот. Полить на яйца сырный соус Чеддер Hochland Professional.



Гренка с холодноводными креветками, соусом Чеддер и яйцом пашот



Наименование продукта	Вес нетто
Яйцо пашот	1 шт
Гренка хлеба на закваске	60 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	370 г
Очищенные креветки	50 г
Ростки зелени	2 г
Креветочный биск	50 г

Гренку обжариваем на масле до хруста.

На жаренную гренку выкладываем очищенные креветки, заливаем соусом, дополняем яйцом пашот и украшаем ростками зелени.

Яйцо пашот - предварительно отвариваем целые яйца 1 час при температуре 60° и храним в холодильнике, перед подачей разбиваем в сотейник с кипящей водой и варим 3 минуты.

Соус из сыра Чеддер п/ф:

- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional - 300 г
- Креветочный биск 50 г
- Зелень сельдерея 20 г

Все ингредиенты соединить в сотейнике, проварить 5 мин при минимальном кипении.

Процедить и использовать теплым.

Креветочный биск



Наименование продукта	Вес нетто
Томатная паста	20 г
Масло сливочное	40 г
Вино белое	900 мл
Лук репчатый	90 г
Морковь	20 г
Стебель сельдерея	20 г
Ветки петрушки	5 г
Анис семя	2 г
Лавровый лист	1 шт
Рыбный бульон	1 л

На сливочном масле обжарить креветочные панцири до полного высыхания.

После чего добавить томатную пасту и овощи, крупно нарезанные. Обжарить еще 5 мин, непрерывно помешивая.

Деглазировать сковороду вином, после чего добавить все остальные ингредиенты и варить в течение 30 минут, при не большом кипении. Далее процедить через мелкое сито.



Кесадила с пряным цыплёнком



Наименование продукта	Вес нетто
Тортилья 1 шт	60 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	40 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	80 г
Филе бедра куриного	80 г
Масло растительное	5 шт
Соевый соус	10 шт
Чеснок п/ф	5 г
Сахар	4 г
Имбирь	5 г
Паприка копчёная	2 г
Корица молотая	1 г
Зира молотый	1 г
Кориандр молотый	1 г

Куриное филе бедра зачищаем от хрящей и костей.

Маринуем в куриной приправе, с добавлением растительного масла и соли.

Чистим чеснок и имбирь.

Добавляем в блендер, туда же масло растительное, соевый соус, чеснок, сахар, паприку копченую, зира, кориандр.

Обжариваем куриное филе бедра до готовности и нарезаем соломкой.

Сборка:

На половину тортильи выкладываем сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional, курицу.

Поливаем соусом Чеддер Hochland Professional.

Закрываем тортилью в форму полукруга.

Обжариваем без масла с двух сторон по 2-2,5 минуты на среднем огне.

Нарезаем на 4 части.



Перепелка с трюфелем



Наименование продукта	Вес нетто
Перепелка 1 шт	300 г
Голень куриная	80 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	20 г
Соль	5 г
Перец	5 г
Пюре из топинамбура	40 г
Соус демиглас	20 г
Азиатский глейз	1 кг
Соевый соус	1 кг
Тростниковый сахар	300 г
Мирин	200 г
Шрирача	50 г
Трюфель свежий	10 г
Азиатский глейз	1 л

У перепелки удалить грудинные кости и хребтовую часть.

Куриную голень измельчить в кутере и смешать с натертым трюфелем и сыром Чеддер Hochland Professional.

Получившейся массой фаршировать перепелку, переложить в вакуумный пакет и готовить в сувиде при температуре 64° 1,5 часа.

Смешать все ингредиенты для азиатского глейза (соевый соус, тростниковый сахар, мирин, шрирача) в сотейнике и довести до кипения.

Перепелку, после сувиде, опустить пару раз в кипящий глейз для образования румяной корочки.

В тарелку положить половину перепелки, рядом кнели из пюре топинамбура и полить демигляссом.



Бульон п/ф на Рамен сырный



Наименование продукта	Вес нетто
Концентрат говяжий	21 г
Вода питьевая	690 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	241г
Сливочный плавленый сыр Hochland Professional	138 г
Соевый соус	3,5 г
Куриный бульон сухой	3 г
Кунжутное масло	3,5 г
Куркума	2 г

Ингредиенты поместить в сотейник.

Закипятить и варить 3-4 минуты.

Выключить плиту и добавить кунжутное масло.

Остудить.

Хранить при температуре +2 до +4 градусов.

Лапша п/ф



Наименование продукта	Вес нетто
Вода питьевая	2,2 кг
Куркума	3 г
Рамен лапша (сублимированная)	120 г
Масло подсолнечное	15 г

Поставить воду на плиту, дождаться полного закипания.

Установить температуру плиты 280° и добавить в воду куркуму (3 г).

Закинуть лапшу в кипящую воду.

Варить на протяжении 2-3 минут непрерывно помешивая.

Слить воду.

Добавить растительное масло и тщательно перемешать с помощью палочек, чтобы лапша не слиплась.

Соединить бульон и лапшу.

Суп Рамен сырный



Наименование продукта	Вес нетто
Бульон п/ф	190 г
Рамен лапша п/ф	90 г
Плавленный сыр Бистро Чеддер Hochland Professional	12 г
Куриное филе	30 г
Яйцо отварное п/ф	1 шт
Куриный бульон сухой	3 г
Лук зеленый	1 г
Водоросли нори	1/4 шт
Кунжут белый	1 г

В сотейник поместить ингредиенты.

Поставить на плиту.

Закипятить и снизить до 150-180°.

Кипятить 1, 5-2 минуты.

Перелить содержимое сотейника в посуду для подачи.

По центру сверху положить слайс сыра Чеддер Hochland Professional и опалить его горелкой.

Украсить яйцом, сваренным всмятку и разрезанным пополам.

Посыпать кунжутом, полосочками нори и зелёным луком.



Рис с копчеными мидиями



Наименование продукта	Вес нетто
Круглозерный рис	50 г
Бульон куриный	300 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	40 г
Соль	5 г
Перец	5 г
Мидии копченые	40 г
Сало	20 г
Паприка молотая	5 г
Жженный лук порей	5 г
Оливковое масло	20 г
Лук сибует	20 г
Чеснок	2 г

Рис промыть.

В сотейнике обжарить мелко нарезанный лук с чесноком.

Добавить рис, влить немного бульона и варить по принципу ризотто.

За пять минут до готовности риса добавить сыр плавленый Чеддер Hochland Professional, довести до вкуса.

Мидии промыть и зачистить.

Сало нарезать тонкими ломтиками на слайсере.

В тарелку положить немного риса, сверху немного мидий и сало.

Сало обжечь горелкой.

Посыпать паприкой и жженым луком пореем.



Суфле из сахалинского гребешка с крабом



Наименование продукта	Вес нетто
Гребешок сахалинский	25 г
Сыр творожный Cremette Hochland Professional	15 г
Сливки 10%	10 г
Краб дальневосточный	15 г
Икра осетровая	10 г
Соус голландский	40 г
Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	10 г
Соль	5 г
Перец	5 г
Мизуна	1 г
Кислица зеленая	1 г
Листья бегонии	1 г
Горох	1 г
Настурция	1 г

Сырой гребешок с творожным сыром Cremette и сливками
измельчить в блендере.

Получившуюся массу поместить в форму и запекать в духовке при
температуре 160° 15 минут.

На дно тарелки положить мясо краба.

Сверху положить выпеченное суфле из гребешка, сбоку положить
травы и зелень.

Полить голландским соусом, смешанным с сырным соусом Чеддер
Hochland Professional.

Сверху положить осетровую икру.



Тако с говядиной



Наименование продукта	Вес нетто
Тортилья 8 см 1 шт.....	10 г
Говядина	40 г
Масло сливочное	3 г
Мускавадо	5 г
Морковь	5 г
Лук репчатый	200 г
Чеснок	20 г
Сальса пико-де-гайо	10 г
Томат	1 кг
Томатная паста	75 г
Фреш лимона	125 г
Зира	10 г
Кориандр	10 г
Копченая паприка	10 г
Сахар	80 г
Кинза	40 г
Соль	10 г
Чипотле в соусе адоба	20 г
Сыр плавленный Чеддер Hochland Professional .	10 г
Арахис	3 г
Кинза п/ф	2 г

Говядину ставим томиться в форме, закрытой фольгой, при 110° 12 часов с морковью, луком репчатым, чесноком, солью (20 г - на 1 кг. мяса) и щепоткой чёрного перца.

Томатную сальсу режем мелким кубиком (томат, лук репчатый, чеснок, кинзу).

Добавляем:

Томатную пасту, чипотле, фреш лимона, соль, зиру, кориандр, копченую паприку, сахар, замешиваем.

Говядину вытаскиваем из бульона.

Разбираем на волокна.

Замешиваем со сливочным маслом, сахаром, мускавадо растопленным.

Нагреваем в сотейнике.

Собираем тако.

На тортилью наливаем соус Чеддер Hochland Professional.

Выкрадываем на него томленую говядину, поливаем все это томатной сальсой.

Сверху посыпаем дроблённым арахисом и украшаем листочками кинзы.



Томат, компрессированный с трюфелем, мусс сырный



Ингредиенты на 1 порцию томатов компрессированных п/ф:

Вес нетто

Томаты очищенные от кожи	300 г
Соль	6 г
Трюфельное масло	10 г
Томатная вода	70 г
Огурец бочковой	50 г

Томатная вода:

Томаты с кожей взбить в блендере.

Получившуюся смесь выложить на бумажное полотенце и поместить в сито и дать стечь.

Итого получаем томатную воду.

Томатную воду посолить и хорошо перемешать венчиком с трюфельным маслом.

Томаты целиком очищенные избавить от плодоножки и поместить в вакуумный пакет с томатной водой.

Оставить на маринование минимум на 8 часов.

Перед подачей нарезать на шайбы толщиной 1 см.

Ингредиенты на 1 порцию мусса сырного с трюфелем п/ф:

Вес нетто

Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .	400 г
Сливки	100 г
Трюфельная паста	20 г
Лимонный сок	10 г
Огурец бочковой	50 г

Все ингредиенты соединить в сотейнике.

Нагреть до 60° и пробить в блендере.

После чего поместить в сифон и держать на подогреве до подачи.

Наименование продукта**Вес нетто**

Томат компрессированный п/ф 60 г

Мусс сырный с трюфелем п/ф 35 г

Картофель запеченный 40 г

Икра нерки 15 г

Огурец бочковой 50 г

На тарелку отсадить из сифона мусс.

На мусс положить подготовленный томат.

Поверх томата, срезом вверх, выложить картофель и огурцы.

Украсить икрой.