



# СБОРНИК РЕЦЕПТОВ





## СОДЕРЖАНИЕ

Берлинский донер с говядиной и Эмменталь	4
Кубано-сэндвич	6
Мафурета с Эмменталь	9
Ролл с угрем и Эмменталь	11





# БЕРЛИНСКИЙ ДОНЕР С ГОВЯДИНОЙ И ЭМЕНТАЛЬ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional (ломтики)	4 шт
Говяжий Кострец	150 г
Кефир	10 мл
Черный перец	2 г
Аджика	5 г
Горчица русская	3 г
Соль	2 г
Растительное масло	5 мл
Чиабатта	1 шт
Квашеная капуста	45 г
Маринованный огурец	25 г
Лук репчатый	50 г
Столовый уксус	10 мл
Вода	5 мл
Сахар	5 г
Каркаде	5 г
Бадьян	1 г
Тимьян	1 г
Соль копченая	1 г
Пряность Сумах	2 г
Сливочное масло	10 г

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говяжий костец режем слайсами 4 на 2 см, маринуем в кефире, копченной соли, аджике, горчице и черном перце, 2 часа в тепле.

Столовый уксус, воду, соль, сахар, каркаде, бадьян, тимьян соединяем в сотейнике, кипятим на низком огне 15 минут.

Лук режем кольцами толщиной 2 мм и заливаем маринадом, оставляем на ночь в нем, затем вытаскиваем.

Чиабатту обрезаем с двух сторон от корочек, обжариваем на сливочном масле с двух сторон до хрустящей корочки.

Говядину обжариваем на растительном масле.

Чиабатту разрезаем вдоль и кладем маринованный лук, огурец слайсом, квашеную капусту, говядину и 3 ломтя Эмменталь.

Украшаем пряностью сумах.





## КУБАНО-САНДВИЧ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional (ломтики)	2 шт
Булочка для сендвича	1 шт
Свинина шея	130 г
Чеснок	5 г
Апельсиновый сок	30 г
Лимонный сок	15 г
Кинза	5 г
Чипотле	5 г
Соль	19 г
Сливочное масло	5 г
Уксус	75 мл
Сахар	40 г
Огурец	40 г
Горчица зернистая	2 г
Горчица диженская	5 г
Лук репчатый	70 г
Бадьян	2 г
Гибискус	3 г
Вода	10 мл

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезаем лук 50 гр кольцами толщиной 3 мм, соль 4 гр, сахар 5 гр, уксус 20 мл, вода 10 мл, бадьян и гибискус смешиваем вместе в сотейнике и кипятим 10 минут маринад, процеживаем и заливаем лук маринадом, оставляем на 2 часа в комнатной температуре.

Половину сахара смешать с 20 гр репчатого лука, нарезанного соломкой, добавить сахар 8 гр, соль 6 гр, зернистую горчицу, вскипятить.

Нарезать огурец толщиной 2 мм и залить уксусным маринадом.

Свинину помещаем в форму для запекания, добавляем соль 9 гр, заливаем апельсиновым соком, лимонным соком, чипотле, сахар, кинза, давленый чеснок, закрываем фольгой, ставим томиться на 7 часов при температуре 150 градусов

Булочку разрезаем поперёк пополам, обжариваем на сливочном масле.

Собираем сендвич: булочка, горчица диженская, огурцы маринованные, свинину томленную, маринованный лук, слайсы Бистро Эмменталь, закрываем второй половиной булочки.





# МАФУЛЕТА С ЭМЕНТАЛЬ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Плавленый сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional (ломтики)	2 шт
Хлеб	1 шт
Майонез	30 г
Чипотле в соусе адобо	1 г
Тамбовский окорок	40 г
Чоризо	30 г
Оливки	15 г
Маслины	15 г
Сливочное масло	5 г
Лук фри	6 г
Микрозелень	2 г

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Майонез смешиваем с чипотле.

Для соуса тапенада - маслины и оливки нарезаем максимально мелко до состояния кашицы и смешиваем.

Из хлеба извлекаем мякиш, обжариваем на сливочном масле.

Тамбовский окорок и чоризо нарезаем на слайсы.

Хлеб изнутри смазываем майонезом, выкладываем тапенаду, тамбовский окорок, 2 ломтя Эмменталь, чоризо множеством слоев, сверху выкладываем лук фри и микрозелень.





## РОЛЛ С УГРЕМ И ЭММЕНТАЛЬ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Плавленный сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional (ломтики)	2 шт
Сыр творожный сливочный Cremette Hochland Professional	50 г
Дайкон	20 г
Огурец	20 г
Нори	1 лист
Угорь	70 г
Соевый соус	10 мл
Глюкоза	1 г
Апельсин	5 г
Мед	3 г
Соус Мирин	2 г
Соль	1 г
Кунжут Кимчи	2 г

### ДЛЯ РИСА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис для суши	350 г
Вода	300 мл
Соус Мирин	15 г
Рисовый уксус	5 мл
Сахар	2 г
Соль	5 г

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соединяем в сотейнике соевый соус, апельсин, нарезанный кубиком, глюкозу, мед, соус мирин и соль.

Доводим до полной готовности и процеживаем.

Рис промываем 7 раз, заливаем водой, доводим до кипения, включаем на минимальный огонь, закрываем крышкой и варим 20 минут.

Соединяем сахар, соль, рисовый уксус и соус мирин, нагреваем, перемешиваем и замешиваем с рисом.

Оставляем остывать.

Собираем ролл, внутрь нарезанный соломкой дайкон, огурец и творожный сливочный сыр Cremette, заворачиваем рисом наружу, угорь слайсами, сверху слайды эмменталю, обжигаем горелкой, режем на 8 частей, поливаем соусом унаги, посыпаем кунжутом кимчи.