



PROFESSIONAL  
ЭКСПЕРТ В СЫРАХ  
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Прекрасно сохраняет  
сливочный, сырный вкус  
в готовом блюде

Нежный сливочный вкус

Идеально подходит  
для кулинарии – как для  
горячих, так и холодных блюд

Гармонично сочетается  
с разнообразными  
ингредиентами



# Содержание

## 1. Европейская кухня

1.1.	Паста Карбонара	4
1.2.	Паста с курицей и грибами	6
1.3.	Каннеллоне с белыми грибами	8
1.4.	Лазанья	10
1.5.	Крем-суп из грибов с чесночными тостами	12
1.6.	Крем-суп из сельдерея с треской	14
1.7.	Сливочный соус	16
1.8.	Дип творожно-сырный с рукколой	18
1.9.	Брускетта с печеной свеклой и сырным кремом	20
1.10.	Брускетта с муссом из тунца и вялеными томатами	22
1.11.	Кукурузный хлеб с плавленым сыром	24
1.12.	Пирог мясной	26
1.13.	Тефтели со шпинатом в грибном соусе	29
1.14.	Картофельный гратен	32
1.15.	Сливочное картофельное пюре с рагу из разных грибов	34
1.16.	Картофельные ньокки с муссом из белых грибов	36
1.17.	Сырный кофе	40

## 2. Паназиатская кухня

2.1.	Блинчик с лососем и плавленым сыром	42
2.2.	Ролл с тунцом	44
2.3.	Ролл с лососем	46
2.4.	Авокадо с креветкой и трюфельным соусом	48
2.5.	Дамплинг с крабом	50
2.6.	Устрицы темпура со сливочным плавленым сыром	52
2.7.	Палтус с рисом	54
2.8.	Сырный рамен	56
2.9.	Тартар из лосося с авокадо и соусом трюфельным	58
2.10.	Татаки из говядины	60
2.11.	Томлённые щечки с полентой и винным соусом	62
2.12.	Перепелка с сырным муссом и зелёным горошком	65
2.13.	Говядина с кукурузным соусом	68







# Паста «Карбонара»



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> ....	<b>40 г</b>
Фетучини п/ф .....	<b>100 г</b>
Бекон в/к .....	<b>70 г</b>
Сливки 20 % .....	<b>100 мл</b>
Сыр пармезан .....	<b>20 г</b>
Вино белое .....	<b>30 мл</b>
Куриный бульон п/ф .....	<b>20 мл</b>
Базилик зеленый .....	<b>1 г</b>
Соль морская .....	<b>1 г</b>
Перец черный горошком .....	<b>1 г</b>
Яйцо куриное (желток) .....	<b>1 шт</b>

## **Способ приготовления:**

Фетучини отварить в течение 10 -15 секунд в подсоленной воде.

На сухой сковороде обжарить бекон, загасить белым вином, выпарить, добавить куриный бульон.

Сливки, желток и 1/2 часть сыра пармезан перемешать венчиком, затем посолить и поперчить.

Снова перемешать венчиком.

Пасту переложить в сковороду с беконом и перемешать.

Добавить сливочный соус и плавленый сливочный сыр Hochland Professional, доведя до кипения.

Прогреть 2-3 минуты, выложить в тарелку, посыпать сыром пармезан и украсить веточкой базилика.







# Паста с курицей и грибами



## Ингредиенты на 1 порцию:

## Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....	30 г
Фетучини п/ф .....	100 г
Лук репчатый .....	5 г
Куриное филе .....	80 г
Шампиньоны .....	60 г
Масло оливковое .....	30 г
Белое вино (сухое) .....	30 мл
Сливки 20% .....	100 мл
Базилик зеленый .....	3 г
Соль морская .....	1 г
Перец черный горошком .....	1 г
Куриный бульон п/ф .....	1 г
Сыр пармезан .....	20 г

## Способ приготовления:

Фетучини отварить в течении 10 -15 секунд в подсоленной воде.

На оливковом масле обжарить нарезанный средним кубиком репчатый лук. Добавить к луку нарезанное крупной соломкой куриное филе и ломтики шампиньонов.

Обжарить 2-3 минуты. Загасить белым вином и выпарить.

Добавить куриный бульон и сливки, плавленый сливочный сыр Hochland Professional, посолить, поперчить.

Замесить соус. В соус добавить пасту, перемешать, выложить в тарелку, посыпать сыром пармезан и украсить веточкой базилика.







# Каннеллони с белыми грибами



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> .....	<b>40 г</b>
<i>Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional</i> . . .	<b>18 г</b>
<i>Каннеллони</i> .....	<b>80 г</b>
<i>Грибы белые</i> .....	<b>100 г</b>
<i>Сливки 33%</i> .....	<b>50 г</b>
<i>Лук шалот</i> .....	<b>10 г</b>
<i>Шалфей свежий</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Майоран свежий</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Белое вино (сухое)</i> .....	<b>30 мл</b>
<i>Масло оливковое</i> .....	<b>30 мл</b>
<i>Кресс-салат в ассортименте</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Сыр пармезан</i> .....	<b>10 г</b>

## **Способ приготовления:**

Белые грибы разморозить и нарезать мелким кубиком вместе с луком. Обжарить на оливковом масле, загасить белым вином, добавить травы, сливки, плавленый сливочный сыр Hochland Professional и проварить до загустения. Посолить, поперчить, добавить тертый пармезан. Соус остудить. Каннеллони слегка проварить в подсоленной воде. Начинить каннеллони, выложить в форму, посыпать сыром для пиццы Моцарелла Hochland Professional и запекать 10 минут до готовности. Готовые каннеллони выложить на тарелку, украсить кресс-салатом.





# Лазанья



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....</i>	<b>50 г</b>
<i>Паста лазанья.....</i>	<b>100 г</b>
<i>Соус болоньезе п/ф.....</i>	<b>100 г</b>
<i>Соус бешамель.....</i>	<b>50</b>
<i>Соус томатный (база) п/ф.....</i>	<b>30 г</b>
<i>Сыр пармезан .....</i>	<b>20 г</b>

## **Способ приготовления:**

Гастроемкость смазать томатным соусом. Далее слоями: выложить лазанью, соус болоньезе, бешамель, сыр плавленый сливочный Hochland Professional и сыр пармезан, вновь лазанью, соусы, сыры и вновь лазанью. Сверху смазать томатным соусом и соусом бешамель. Запекать лазанью 20 минут при 180 градусах.







# Крем-суп из грибов с чесночными тостами



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....	50 г
Шампиньоны.....	150 г
Лук репчатый.....	30 г
Масло подсолнечное.....	10 мл
Сливки 33 %.....	100 мл
Соль морская (мелкая).....	1 г
Перец черный горошком.....	1 г
Гренки чесночные п/ф.....	15 г
Петрушка листовая.....	1 г
Грибы белые с/м.....	50 г
Сливочное масло.....	10 г
Белое вино (сухое).....	20 мл

## **Способ приготовления:**

Рубленый лук обжарить на двух видах масла. Добавить нарезанные шампиньоны и белые грибы, обжарить, загасить белым вином, выпарить. Добавить сливки и плавленый сливочный сыр Hochland Professional. Посолить, поперчить, пробить через блендер, довести до кипения. Налить суп в супницу, украсить веточкой петрушки и сливками. Подать суп с чесночными гренками.







# Крем-суп из сельдерея с треской



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> .....	<b>40 г</b>
<i>Пюре из сельдерея п/ф</i> .....	<b>120 г</b>
<i>Сливки 33%</i> .....	<b>70 мл</b>
<i>Бульон рыбный п/ф</i> .....	<b>50 мл</b>
<i>Спинка трески</i> .....	<b>50 г</b>
<i>Соль морская (мелкая)</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Перец черный горошком</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Соус терияки</i> .....	<b>5 мл</b>
<i>Кресс-салат в ассортименте</i> .....	<b>1 г</b>

## **Способ приготовления:**

Треску маринуем в соусе, солим, перчим и ставим в пароконвектомат на 220 градусов на 5 минут.

Перед подачей опалаяем горелкой.

Пюре разводим со сливками, плавленым сливочным сыром Hochland Professional и бульоном до однородности.

При необходимости подсаливаем.

При подаче суп наливаем в чайник.

В тарелку выкладываем филе трески и украшаем кресс-салатом.







# Сливочный соус



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> ....	<b>50 г</b>
<i>Масло подсолнечное</i> .....	<b>30 г</b>
<i>Лук репчатый</i> .....	<b>50 г</b>
<i>Сливки 33%</i> .....	<b>20 г</b>
<i>Бульон куриный п/ф</i> .....	<b>20 г</b>
<i>Перец черный горошком</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Соль морская (мелкая)</i> .....	<b>1 г</b>

## **Способ приготовления:**

Лук нарезать кубиком и обжарить на масле до золотистого состояния. Далее залить бульон и выпарить. Добавить плавленый сливочный сыр Hochland Professional, проварить, вымесить, посолить и поперчить.







# Дип творожно-сырный с рукколой



## Ингредиенты на 1 порцию:

## Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . . .	40 г
Салат руккола . . . . .	10 г
Масло оливковое . . . . .	3 мл
Творог . . . . .	30 г
Сыр пармезан . . . . .	2 г
Перец чили красный . . . . .	1 г
Чеснок . . . . .	1 г
Орехи кешью . . . . .	5 г
Маслины б/к . . . . .	3 г
Соль морская (мелкая) . . . . .	1 г
Песок сахарный . . . . .	1 г
Перец черный горошком . . . . .	1 г
Зира . . . . .	2 г

## Способ приготовления:

Рукколу отделить от стебельков, пробить в блендере с оливковым маслом, добавить соль, перец и сахар. Орехи кешью обжарить на сковороде и измельчить с маслинами и сыром плавленым сливочным Hochland Professional, перемешать.

Натереть пармезан на мелкой терке.

Все ингредиенты тщательно перемешать до однородной массы.







# Брускетта с печеной свеклой и сырным кремом



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ....</i>	<b>10 г</b>
<i>Багет (лучше черный). . . . .</i>	<b>20 г</b>
<i>Свекла запеченная п/ф . . . . .</i>	<b>10 г</b>
<i>Сыр с голубой плесенью . . . . .</i>	<b>10 г</b>
<i>Семена подсолнуха . . . . .</i>	<b>1 г</b>

## **Способ приготовления:**

Плавленый сливочный сыр Hochland Professional растопить с голубым сыром и остудить, вымешивая до однородности.

Хлеб нарезать на порции под углом и запечь в тостере. Смазать кремом тост и выложить нарезанную кубиком свеклу, посыпать сверху семенами подсолнуха.







# Брускетта с муссом из тунца и вялеными томатами



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . . .</i>	<i>10 г</i>
<i>Творожный сыр Cremette Hochland Professional . . . .</i>	<i>10 г</i>
<i>Белый багет . . . . .</i>	<i>30 г</i>
<i>Вяленые томаты . . . . .</i>	<i>4 г</i>
<i>Кресс-салат в ассортименте . . . . .</i>	<i>1 г</i>
<i>Тунец консервированный в масле . . . . .</i>	<i>10 г</i>

## **Способ приготовления:**

Хлеб нарезать под углом и запечь на сухой сковороде с двух сторон. Тунец смешать с плавленым сливочным сыром Hochland Professional и творожным сыром Cremette Hochland Professional, пробить через блендер. Получившуюся смесь предварительно довести до кипения в сотейнике, а затем вымесить до однородного состояния. Переложить полученный мусс в кондитерский мешок и отсадить через розочку на хлеб. Сбоку положить томат и украсить кресс-салатом.







# Кукурузный хлеб с плавленым сыром



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....</i>	<i>110 г</i>
<i>Мука кукурузная (мелкого помола).....</i>	<i>170 г</i>
<i>Мука пшеничная. ....</i>	<i>100 г</i>
<i>Соль морская (мелкая).....</i>	<i>10 г</i>
<i>Разрыхлитель теста. ....</i>	<i>10 г</i>
<i>Кукуруза консервированная .....</i>	<i>225 г</i>
<i>Молоко сгущенное .....</i>	<i>215 мл</i>
<i>Яйцо куриное .....</i>	<i>3 шт.</i>
<i>Масло оливковое .....</i>	<i>50 мл</i>

## **Способ приготовления:**

Пароконвектомат разогреть до 140 градусов.

Соединить два вида муки, соль и разрыхлитель. Добавить кукурузу, сгущенное молоко и плавленый сливочный сыр Hochland Professional.

Взбить яйца и хорошо вымесить все ингредиенты. Выложить тесто и дать настояться при 40 градусах 30-40 минут.

Разъемную форму смазать оливковым маслом и посыпать тертым сыром.

Тесто выложить в форму и выпекать 50 минут.







# Пирог мясной

## Кролик тушеный с овощами п/ф:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Кролик (тушка на кости).....	1900 г
Морковь.....	100 г
Стебель сельдерея.....	50 г
Лук шалотт.....	100 г
Тимьян свежий.....	3 г
Бульон куриный п/ф.....	500 г
Масло растительное.....	15 г
Соль.....	15 г
Перец черный молотый.....	3 г
Соус демиглас.....	100 г

### Способ приготовления тушеного кролика с овощами п/ф:

Смазать растительным маслом тушку кролика, посолить. Обжарить на горячей сковороде с обеих сторон до золотистой корочки. Овощи почистить, морковь и лук нарезать кружочками 4-5 мм. В высокой гастроямке соединить вместе мясо, овощи, травы, бульон, соус демиглас и накрыть двумя слоями фольги. Поставить на 150 °С в конвектомат на 3-4 часа. Снять мясо с кости, соединить с морковью и отложить в сторону. Из оставшейся жидкости с овощами приготовить соус, измельчив в блендере. Если консистенция получилась жидкая, выпарить до нужной консистенции, а затем остудить.

## Щечки говяжьи в су-виде п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Щечки говяжьи.....	1600 г
Сельдерея (стебель).....	300 г
Лук красный.....	150 г
Соус соевый.....	20 мл
Чеснок.....	20 г
Тимьян.....	10 г
Розмарин.....	10 г
Бадьян.....	5 г
Соль.....	10 г



### Способ приготовления щечек говяжьих:

Щечки говяжьи зачистить от пленок и жил. Соединить все ингредиенты в су-вид. Варить при 85 С в су-виде 8-12 часов. Хранить в холодильнике.

### Соус сливочный п/ф:

#### Ингредиенты на 1 порцию:

#### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional.....	20 г
Соус демиглас .....	50 г
Бульон овощной п/ф .....	90 г

### Способ приготовления сливочного соуса:

Перемешать все ингредиенты до однородной консистенции, довести до кипения и готовить еще несколько минут, пока соус не загустеет.

### Пирог:

#### Ингредиенты на 1 порцию:

#### Вес нетто

Тесто п/ф .....	550 г
Щечки говяжьи су-вид п/ф .....	500 г
Кролик тушеный с овощами п/ф .....	500 г
Соус бешамель п/ф .....	150 г
Молоко .....	50 мл
Яйцо куриное .....	1 шт.

### Способ приготовления пирога:

Тесто поделить на два куска: 350 г и 200 г. Тесто весом 350 г раскатать и уложить на кольцо диаметром 20 см, чтобы края немного свисали. Смешать два вида мяса, бешамель и уложить в форму. Раскатать второй кусок теста и уложить поверх начинки, края защипнуть. Смазать пирог льезоном. Выпекать при 180 °С 35-45 минут.

### Подача:

#### Ингредиенты на 1 порцию:

#### Вес нетто

Пирог мясной .....	150 г
Соус сливочный п/ф .....	30 г
Микс салат .....	25 г







# Тефтели со шпинатом в грибном соусе

## Тефтели п/ф:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Фарш мясной 70/30 .....	450 г
Лук репчатый .....	100 г
Шпинат свежий .....	150 г
Масло растительное .....	10 г
Сухари панировочные .....	10 г
Чеснок .....	5 г
Орегано сушеный .....	5 г
Петрушка .....	10 г
Яйцо куриное .....	1 шт.
Соль .....	5 г
Перец черный .....	1 г

### Способ приготовления тефтелей п/ф:

Потушить на сухой горячей сковороде шпинат, чтобы он сохранил яркий зеленый цвет, и откинуть его на дуршлаг. После того, как шпинат остынет, тщательно отжать от лишней влаги и мелко порубить. Затем нарезать лук и чеснок мелким кубиком, обжарить на масле с орегано до мягкости, по готовности остудить.

Смешать шпинат, лук, чеснок, фарш, яйцо и рубленую петрушку. Добавить соль, перец, панировочные сухари. Тщательно перемешать, отбить фарш. Скатать шарики по 50 г.

Выпекать на противне в духовке.



## Соус грибной п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional. . . . .	20 г
Шампиньоны королевские . . . . .	500 г
Чеснок . . . . .	5 г
Тимьян свежий . . . . .	3 г
Мука . . . . .	15 г
Бульон куриный\грибной . . . . .	300 г
Сметана . . . . .	20 г
Горчица дижонская . . . . .	10 г
Петрушка . . . . .	2 г
Соль . . . . .	7 г

### Способ приготовления соуса грибного:

Нарезать тонкими ломтиками грибы и чеснок.

Обжарить грибы до золотистого цвета, добавить чеснок, листья тимьяна.

Посыпать грибы мукой, помешать, добавить бульон, сыр плавленый сливочный Hochland Professional, уваривать до состояния соуса.

Венчиком ввести сметану, горчицу, соль варить ещё 2-3 мин.

## Подача порция:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Соус грибной п/ф . . . . .	90 г
Тефтели п/ф . . . . .	105 г
Лук шнитт . . . . .	4 г

### Способ подачи:

Грибной соус выложить на тарелку.

Тефтели, три штуки, выложить в центр, сверху посыпать луком.







# Картофельный гратен



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> ....	<b>50 г</b>
<i>Картофель</i> .....	<b>200 г</b>
<i>Сливки 33%</i> .....	<b>40 мл</b>
<i>Соль морская (мелкая)</i> .....	<b>1 г</b>
<i>Мускатный орех молотый</i> .....	<b>1 г</b>

## **Способ приготовления:**

Картофель натереть на терке, промыть водой.

Вымесить с плавленым сливочным сыром Hochland Professional, сливками, посолить, добавить мускат. Выложить в предварительно перестеленную пергаментом форму картофельно-сырную массу, выпекать при 180 градусах 20-25 минут.







# Сливочное картофельное пюре с рагу из разных грибов

## Картофельное пюре п/ф:



<b>Ингредиенты на 1 порцию:</b>	<b>Вес нетто</b>
Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	30-50 г
Картофель. . . . .	500 г
Вода. . . . .	500 мл
Соль . . . . .	10 г
Молоко. . . . .	50 мл
Сливки 22% . . . . .	100 мл
Масло сливочное . . . . .	250 г

### Способ приготовления:

Отварить картофель. Слить полностью всю воду и оставить картофель в кастрюле с открытой крышкой, слегка дать подсохнуть в течение 30 секунд. Размять картофель. Параллельно нагреть сливки и молоко, но не кипятить, влить в картофельное пюре небольшими порциями, все время разминая картофель. Добавить в него сливочное масло с сыром плавленым сливочным Hochland Professional и разминать, пока пюре не станет гладким и однородным.

## Рагу из грибов п/ф:

<b>Ингредиенты на 1 порцию:</b>	<b>Вес нетто</b>
Шампиньоны королевские . . . . .	100 г
Грибы вешенки . . . . .	100 г
Грибы эринги . . . . .	50 г
Иноки грибы . . . . .	50 г
Бульон грибной . . . . .	100 мл
Соус демиглас . . . . .	40 мл
Масло растительное . . . . .	20 г
Мука пшеничная . . . . .	10 г
Соль . . . . .	10 г

### Способ приготовления рагу из грибов п/ф:

Все грибы поочередно обжарить, добавить муку, обжарить, добавить бульон и соус демиглас, уварить до консистенции соуса.



## **Подача 1 порция:**

### **Ингредиенты на 1 порцию:**

### **Вес нетто**

Пюре картофельное п/ф .....	90 г
Рагу из грибов п/ф .....	100 г
Микрозелень .....	1 г
Масло оливковое .....	3 г

### **Способ подачи:**

В центр тарелки выложить картофельное пюре, в середине пюре развести ложкой, по краям пюре выложить грибное рагу, в центр пюре вылить оставшийся соус.

Украсить микрозеленью и оливковым маслом.







# Картофельные ньокки с муссом из белых грибов

## Ньокки картофельные п/ф:



### **Ингредиенты на 1 порцию:**

### **Вес нетто**

Картофель .....	600 г
Крахмал картофельный .....	15 г
Мука пшеничная .....	50 г
Желток яичный .....	1 шт /20 г
Сыр пармезан .....	50 г
Соль .....	12 г

### **Способ приготовления:**

Картофель отварить в кожуре, затем почистить и размять в пюре. Затем смешать с мукой, крахмалом, сыром пармезан и солью. Перемешать до однородности. На подпыленной мукой поверхности раскатать колбаски, нарезать на ньокки. Сварить в подсоленной воде и выложить на сковородку с маслом, обжарить до золотистого цвета.

## Способ приготовления крема из белых грибов:

### **Ингредиенты на 1 порцию:**

### **Вес нетто**

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	50 г
Грибы белые отварные п/ф .....	350 г
Чеснок .....	5 г
Соль .....	3 г
Перец черный .....	1 г
Бульон грибной п/ф .....	50 мл
Масло растительное .....	10 мл

### **Способ приготовления:**

Чеснок мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Остывшие грибы произвольно нарезать, обжарить вместе с чесноком до румяной корочки, добавить соль, перец черный, 100 г бульона от грибов и сыр плавленый сливочный Hochland Professional. Лопаткой развести сыр до однородной консистенции. При необходимости подкорректировать бульоном. Переложить все в стакан блендера и измельчить до состояния крема.



## Способ приготовления мусса из белых грибов:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Крем из белых грибов .....	200 г
Сливки 22% .....	60-70 мл
Соль .....	3 г

### Способ приготовления:

Соединить в сотейнике крем из белых грибов со сливками, перелить в сифон. Зарядить 2 баллона. Держать сифон в горячей воде.

### Способ подачи:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Ньокки отварные .....	120 г
Масло растительное .....	5 г
Шалфей .....	3 г
Мусс из белых грибов п/ф .....	100 г
Микрозелень .....	0,5 г
Королевские шампиньоны .....	4 г (слайс)
Масло оливковое .....	2 мл

### Способ подачи:

Ньокки отварить в подсоленной воде, затем обжарить с шалфеем на растительном масле до золотистого цвета.

Подготовить грибной мусс.

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками.

В центр тарелки выдавить мусс, сверху выложить ньокки, украсить слайсами гриба, микрозеленью и оливковым маслом.







# Сырный кофе



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional</i> ....	<b>45 г</b>
<i>Сливки 22%.....</i>	<b>90</b>
<i>Эспрессо п/ф.....</i>	<b>50</b>
<i>Сироп шоколадный .....</i>	<b>15</b>

## **Способ приготовления:**

Добавить в питчер порцию сливок, эспрессо и шоколадного сиропа. Взбить как для латте, перемешать. В чашку добавить сыр.

Подавать в стеклянной чашечке.







# Блинчик с лососем и плавленым сыром



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

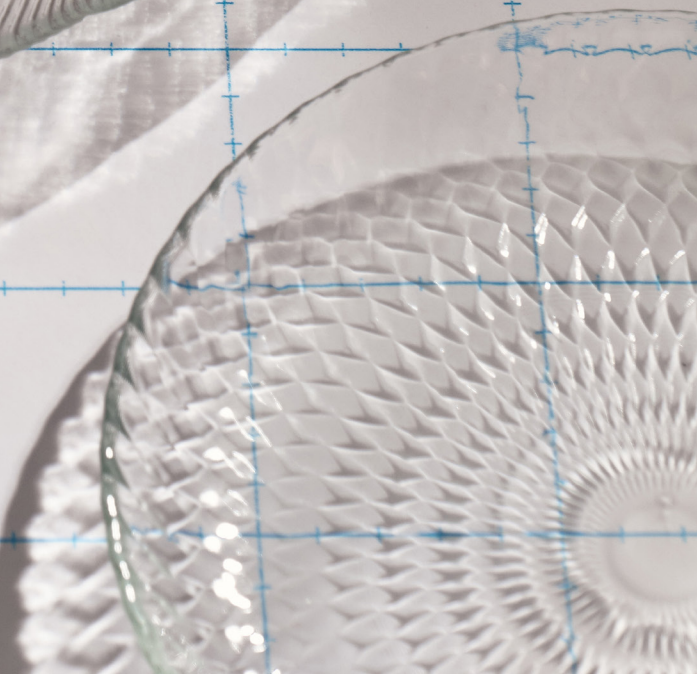
## **Вес нетто**

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ....	10 г
Блины .....	¼ шт.
Лосось с/с .....	10 г
Укроп свежий.....	1 г
Икра красная лососевая .....	1 г

## **Способ приготовления:**

Лосось нарезать пластинами, перемешать с сыром плавленым сливочным Hochland Professional (сыр предварительно распустить в сотейнике) и завернуть в блинчик, закрепить ролл пленкой. Достать ролл из пленки, нарезать на порции и закрепить шпажкой. Украсить укропом и икринками лосося.







# Ролл с тунцом



## Ингредиенты на 1 порцию:

## Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	30 г
Водоросли нори . . . . .	½ листа
Рис для суши п/ф . . . . .	110 г
Приправа фурикаке . . . . .	4 г
Авокадо слайсы п/ф . . . . .	20 г
Тунец татаки . . . . .	40 г
Перец черный . . . . .	1 г
Соус трюфельный . . . . .	20 мл

## Способ приготовления ролла с тунцом:

Лист нори 1/2 – срезать с края 1 см. Затем полоску 1 см разрезать еще на 3 части. Это будут обертки для ролла. Лист нори положить шершавой частью вверх и распределить рис по всей поверхности. Сверху оставить 1 см нори без риса, а снизу оставить 1 см риса без нори. Перевернуть. Из кондитерского мешка выложить сыр плавленый сливочный Hochland Professional на нори, рядом выложить авокадо. Завернуть круглый ролл при помощи макисона, обернуть лососем и слайсами авокадо с трех сторон при помощи коврика круглой формы. Нарезать на 6 частей и на каждый кусок выложить тунец татаки. На тарелку по центру полить соус и выложить роллы.

## Соус трюфельный п/ф:

## Ингредиенты на 1 порцию:

## Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	150 г
Сливки 22% . . . . .	150 мл
Соус соевый . . . . .	100 мл
Чеснок свежий . . . . .	10 г
Масло трюфельное . . . . .	30 мл

## Способ приготовления соуса:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1x1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, сыр плавленый сливочный Hochland Professional, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая. Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Остужать соус при комнатной температуре. Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.







# Ролл с лососем



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

<i>Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....</i>	<b>30 г</b>
<i>Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional .....</i>	<b>10 г</b>
<i>Нори водоросли.....</i>	<b>½ листа</b>
<i>Рис для суши п/ф.....</i>	<b>110 г</b>
<i>Кунжут .....</i>	<b>4 г</b>
<i>Авокадо слайсы п/ф.....</i>	<b>20 г</b>
<i>Тунец татаке .....</i>	<b>40 г</b>

## **Способ приготовления:**

Лист нори 1/2 – срезать с краю 1 см. Затем полоску 1 см разрезать еще на 3 части. Это будут обертки для ролла.

Лист нори положить шершавой частью вверх и распределить рис по всей поверхности. Сверху оставить 1 см нори без риса, а снизу оставить 1 см риса без нори. Перевернуть. Из кондитерского мешка выложить сыр плавленый сливочный Hochland Professional на нори, рядом выложить авокадо.

Завернуть круглый ролл при помощи макисона, обернуть лососем и слайсами авокадо с трех сторон при помощи коврика круглой формы. Ролл нарезать на 6 частей и на каждый кусок выложить лосось татаки. На тарелку выложить роллы, а лосось полить плавленым сыром Чеддер Hochland Professional.







# Авокадо с креветкой и трюфельным соусом

## Авокадо с креветкой:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Авокадо .....	1 шт
Масло растительное .....	10 мл
Креветка 21/25 .....	50 шт
Соус соевый .....	10 мл
Соус трюфельный .....	10 мл
Кунжут кимчи .....	1 г
Лук зеленый .....	1 г

### Способ приготовления авокадо с креветкой:

Авокадо нарезать пополам и сделать на нем насечки, затем обжарить на гриле. Креветку нарезать пополам и обжарить, добавить соевый соус. На авокадо выложить креветку, полить трюфельным соусом и украсить кунжутом и луком.

## Соус трюфельный п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	150 г
Сливки 22% .....	150 мл
Соус соевый .....	100 мл
Чеснок свежий .....	10 г
Масло трюфельное .....	30 мл

### Способ приготовления соуса:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1x1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр Hochland Professional, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.

Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Остужать соус при комнатной температуре. Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.







# Дамплинг с крабом (гедза)

## Дамплинг:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Дамплинг .....	3 шт
Соус трюфельный .....	30 мл
Лук зеленый .....	2 г
Кунжут .....	1 г
Соус соевый .....	10 мл
Вода .....	50 мл
Масло растительное .....	10 мл

### Способ приготовления дамплинга:

Гедза обжарить, добавить соевый соус и воду, тушить 1 минуту. На тарелку налить трюфельный соус, выложить гедза, украсить кунжутом и луком.

## Способ приготовления трюфельного соуса:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	150 г
Сливки 22% .....	150 мл
Соус соевый .....	100 мл
Чеснок свежий .....	10 г
Масло трюфельное .....	30 мл

### Способ приготовления соуса:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1x1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр Hochland Professional, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.

Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Остужать соус при комнатной температуре. Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.







# Устрицы темпура со сливочным плавленым сыром

## Устрица темпура:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Устрица .....	3 шт
Соус сырный саке .....	30 мл
Кунжут микс .....	1 г
Лук сибулет .....	1 г
Нори жареное .....	1 г
Мука .....	5 г
Кляр для ролла .....	20 г
Сухари .....	10 г

### Способ приготовления устриц:

Устрицы панировать в смеси муки, кляра, сухарей.

Обжарить устрицы во фритюре 40 секунд.

Выложить в ракушку и полить соусом.

Украсить кунжутом, луком сибулет, нори жареным.

## Соус сырный саке:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	150 г
Бульон куриный .....	150 мл
Клешни краба .....	100 г
Масло сливочное .....	10 г
Саке .....	30 мл
Лук шалот .....	10 г
Соус соевый .....	10 мл

### Способ приготовления соуса сырного саке:

Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.

Добавить куриный бульон, соевый соус, сыр плавленый сливочный Hochland Professional, саке.







# Палтус с рисом

## Палтус с рисом:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	15 г
Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional . . . . .	10 г
Палтус . . . . .	80 г
Рис для суши . . . . .	50 г
Соус сырный с саке . . . . .	30 мл
Кунжут кимчи . . . . .	1 г
Лук сибулет . . . . .	5 г
Бульон куриный . . . . .	15 мл

### Способ приготовления палтуса:

Рыбу обжарить на сковороде до готовности. В сковороде обжарить рис, добавить бульон, плавленый сливочный сыр Hochland Professional и довести до готовности. На тарелку выложить рис, рядом рыбу и сверху полить соусом. Рыбу украсить кунжутом и луком.

На рис сверху крошить мягкий в рассоле сыр Hochland Professional.

## Соус сырный саке:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	150 г
Бульон куриный . . . . .	150 мл
Клешни краба . . . . .	100 г
Масло сливочное . . . . .	10 г
Саке. . . . .	30 мл
Лук шалот . . . . .	10 г
Соус соевый . . . . .	10 мл

### Способ приготовления соуса сырного саке:

Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.

Добавить куриный бульон, соевый соус, плавленый сливочный сыр Hochland Professional, саке.







# Сырный рамен



## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

Бульон сырный п/ф.....	300 мл
Лапша чан рамен .....	120 мл
Семга .....	30 г
Грибы шампиньоны .....	20
Яйцо отварное .....	1/2
Нори жареное .....	1 г
Приправа сичими .....	1 г

## **Способ приготовления рамена:**

Прогреть бульон сырный и лапшу чан рамен по отдельности.

В супницу выложить лапшу и налить бульон.

Семгу опалить горелкой и выложить сбоку.

Шампиньоны обжарить и выложить рядом с семгой.

Выложить отварное яйцо и жареное нори, украсить луком и приправой.

## **Бульон сырный рамен:**

## **Ингредиенты на 1 порцию:**

## **Вес нетто**

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional . . .	250 г
Бульон куриный .....	700 мл
Приправа дашида .....	3 г
Соус соевый .....	3 г
Масло кунжутное .....	3 г

## **Способ приготовления бульона:**

Все ингредиенты соединить до однородной массы. И прогреть при температуре 70 градусов.







# Тартар из лосося с авокадо под трюфельным соусом

## Тартар из лосося с авокадо:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Авокадо .....	½ часть
Лосось кубиком 1х1см .....	30 г
Соус трюфельный .....	20 г
Соус соевый .....	2 мл
Нори .....	1 г

### Способ приготовления тартара:

Авокадо разрезать пополам, вытащить ложкой мякоть и нарезать на кубики 3х3 мм (кожу оставить для подачи). Лосось (нарезанный кубиком 1х1см) смешать с авокадо, добавить соевый соус и аккуратно ложкой переложить обратно в кожуру от авокадо. Сверху начинку полить трюфельным соусом и украсить нори.

## Соус трюфельный п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	150 г
Сливки 22% .....	150 мл
Соус соевый .....	100 мл
Чеснок свежий .....	10 г
Масло трюфельное .....	30 мл

### Способ приготовления соуса:

Чеснок свежий очищенный измельчить до размера 1х1 мм, переложить в сотейник, добавить сливки, плавленый сливочный сыр Hochland Professional, соевый соус, поставить сотейник на плиту и прогревать, не доводя до кипения, постоянно помешивая.

Снять с плиты, добавить трюфельное масло и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Остужать соус при комнатной температуре. Готовый соус переложить в диспенсер. Хранить соус в холодильной камере при температуре от +2 до +4 градусов.







# Татаки из говядины

## Татаки из говядины:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Говяжья вырезка .....	60 г
Масло растительное .....	10 мл
Соль .....	30 г
Рис для суши .....	10 г
Соус сырный саке п/ф .....	10 г
Желток .....	40 г
Нори .....	1 г
Лук зеленый .....	1 г
Бубу араге (рисовая мука) .....	1 г

### Способ приготовления татаки из говядины:

На тарелку выложить рис и нарезанную говядину слайсами и обжечь горелкой.

Полить соусом саке и посередине выложить желток.

Посыпать бубу араге, нори и зеленым луком.

## Соус сырный саке:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	150 г
Бульон куриный .....	150 мл
Клешни краба .....	100 г
Масло сливочное .....	10 г
Саке .....	30 мл
Лук шалот .....	10 г
Соус соевый .....	10 мл

### Способ приготовления соуса сырного саке:

Обжарить на сливочном масле клешни краба и лук шалот.

Добавить куриный бульон, соевый соус, сыр плавленый сливочный Hochland Professional, саке.







# Томленные щечки с полентой под винным соусом

## Щечки говяжьи в су-виде п/ф:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Щечки говяжьи.....	1600 г
Сельдерей (стебель).....	300 г
Лук красный.....	150 г
Соус соевый.....	20 г
Чеснок.....	20 г
Тимьян.....	10 г
Розмарин.....	10 г
Бадьян.....	5 г
Соль.....	10 г

### Способ приготовления щечек говяжьих:

Щечки зачистить от пленок и жил. Соединить все ингредиенты в вакуумный пакет. Варить при 85 °С в су-виде 8-12 часов.

Хранить в холодильнике.

## Полента п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional.....	30-50 г
Мука кукурузная.....	50 г
Молоко.....	400 г
Чеснок.....	4 г
Тимьян.....	2 г
Соль.....	5 г

### Способ приготовления поленты п/ф:

Молоко разогреть, добавить чеснок, травы, соль и, подмешивая венчиком, ввести поленту. Варить до консистенции сметаны.

Добавить сыр плавленый сливочный Hochland Professional, тщательно вмешать в поленту.



## Соус винный п/ф:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Вино красное .....	100 г
Сахар. ....	5 г
Лук шалот .....	20 г
Соус демиглас .....	20-30 г

### Способ приготовления винного соуса:

Выпарить вино с луком, добавить демиглас.

Уварить до соусобразной консистенции. Процедить.

## Подача:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Полента п/ф .....	120 г
Щечки говяжьи в су-виде п/ф .....	90 г
Соус демиглас .....	100 мл
Соус винный п/ф .....	20 г
Микрозелень .....	1 г

### Способ подачи:

Щечки прогреть в соусе демиглас до состояния, когда соус превратится в глазурь и будет держаться на щечках.

Прогреть винный соус.

На сковороду в центр выложить поленту, ложкой размазать поленту кругом и в центр вылить немного соуса, на соус выложить щечки.

Украсить микрозеленью.







# Перепелка с сырным муссом и зеленым горошком

## Перепелка



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Перепелка .....	1 шт.
Масло сливочное .....	10 г
Розмарин .....	1/2 стебля
Соль .....	50 г

### Способ приготовления перепелки:

Перепелку замочить в соляном растворе (50 г соли, 30 г сахара, 1 литр воды) на 1 час. Достать из раствора, хорошенько вымыть и просушить на бумажной салфетке. Обжарить перепелку на сковороде в масле с розмарином со всех сторон до золотистого цвета 4-5 минут. Посолить и поперчить. На противне, выстланном бумагой, отправить в духовку разогретую до 200 градусов на 10 мин. Излишки масла и жира промокнуть бумажной салфеткой.

## Горошек зеленый

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional .....	200 г
Горошек зеленый .....	50 г
Мята .....	0,3 г
Чеснок .....	1 зубчик
Сыр пармезан .....	10 г
Масло оливковое .....	1 ст. л.
Тимьян .....	2 стебля
Соль, перец черный молотый – по вкусу .....	1 г
Сливки 33% .....	50 мл
Базилик .....	2 г



## **Способ приготовления горошка:**

Разогреть в сотейнике оливковое масло, обжарить в нем, помешивая, - чеснок, тимьян, добавить зеленый горошек и готовить еще полминуты.

Влить немного воды или куриного бульона, добавить мяты и перемешать.

Достать чеснок из сотейника. Подержать сотейник на огне еще 1 минуту, помешивая содержимое. Поперчить.

Горошек на стадии «аль денте» снять с огня и добавить сливочное масло, а после его таяния – тертый пармезан.

Сливки довести до кипения в сотейнике, добавить плавленый сливочный сыр Hochland Professional.

Когда сыр полностью разойдется, посолить и поперчить по вкусу. Поместить необходимое количество соуса в сифон.

## **Подача:**

Аккуратно выложить на тарелку горошек, а сверху или рядом – половинки запеченной перепелки, разрезанной вдоль.

Отсадить через сифон сырный мусс.

Украсить блюдо тимьяном, розмарином и базиликом.







# Говядина с кукурузным соусом

## Говядина с кукурузой:



### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Говяжья вырезка .....	80 г
Масло растительное .....	10 мл
Кукуруза в початках .....	30 г
Масло сливочное .....	10 г
Соус соевый .....	10 мл
Соус кукурузный .....	40 мл
Кунжут кимчи .....	1 г

### Способ приготовления говядины:

Говядину и кукурузу обжарить на сливочном масле, добавить к ним соевый соус.

На тарелку выложить кукурузу, а на нее сверху кусочки говядины.

Полить кукурузным соусом и украсить кунжутом.

## Соус кукурузный:

### Ингредиенты на 1 порцию:

### Вес нетто

Сыр плавленый сливочный Hochland Professional ...	10 г
Кукуруза консервированная .....	100 г
Масло сливочное .....	10 г
Соус соевый .....	10 мл
Сливки 11% .....	10 мл
Бульон куриный .....	50 мл

### Способ приготовления соуса:

Обжарить кукурузу в масле 2 мин добавить соевый соус и куриный бульон.

Добавить сливки, сыр плавленый сливочный Hochland Professional и пробить блендером.