



СБОРНИК РЕЦЕПТОВ





СОДЕРЖАНИЕ

Бейгл с соусом песто и прошутто	5
Блинчики Сюзетт с творожным соусом	7
Бриошь с говяжьими хвостами	10
Бургер с тайской креветкой	13
Грибной бургер	14
Зеленый салат с заправкой из творожного соуса и анчоуса	16
Картофель с щучьей икрой и творожным соусом	18
Катцу-сандо с хрустящей курицей	20
Кесадилья с креветкой	23
Крудите	25
Мини бургер с кимчи	26
Пицца с инжиром, рукколой и острым медом	27
Пицца с креветкой	28
Пицца сырная	30
Ролл с угрем и Эмменталь	32
Сэндвич с говядиной	35
Спринг-ролл с копченым угрем	37
Чи мичанга с томленной свининой и баклажаном	39
Эмпанадас с белыми грибами, сливочным сыром	41



СОДЕРЖАНИЕ

ДИПЫ

Дип базилик	44
Дип бекон криспи	45
Дип вяленый томат	46
Дип трюфельный	47
Дип шрирача	48
Гуакамоле из зеленого горошка с творожным сыром	50
Техасский мусс крема	51
Хумус из печенной цветной капусты, трюфелем и творожным сыром	52
5 соусов с творожным кремом	54





БЕЙГЛ С СОУСОМ ПЕСТО И ПРОШУТТО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Вяленый томат	30 г
Прошутто	30 г
Соус Песто	15 г
Руккола	5 г
Булочка Бейгл	1 шт
Сливочное масло	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Булочку разрезаем на две части, обжариваем на сливочном масле.

Намазываем на одну сторону песто, а на другую сыр.

Выкладываем вяленый томат, прошутто и рукколу.





БЛИНЧИКИ С ЮЗЕТТ С ТВОРОЖНЫМ СОУСОМ

ТВОРОЖНАЯ МАССА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ ПФ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional _____ 150 г

Сахарная пудра _____ 20 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать все вместе.

ТЕСТО ДЛЯ ТОНКИХ БЛИНЧИКОВ ПФ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко _____ 350 г

Яйцо _____ 4 шт

Сахар _____ 50 г

Мука пшеничная _____ 125 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растереть яйца с сахаром.

Затем добавить молоко и муку (просеянную).

Венчиком смешать до однородной массы.

Оставить в холодильнике на пару часов.

На раскалённой сковороде пожарить блинчики.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС ПФ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сахар	200 г
Сливочное масло	200 г
Апельсиновый сок Rich	625 мл
Ликер Triple Sec	25 мл
Лимонный фреш	10 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сахар растопить до образования карамели.
Добавить сливочное масло.
Слегка проварить и затем добавить апельсиновый сок.
Немного уварить соус.
Добавить ликер Triple Sec, лимонный фреш, проварить.

ПОРЦИЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Растительное масло	20 мл
Тесто для тонких блинчиков пф	3x50 г
Творожная масса пф	1x30 г
Апельсиновый соус пф	80 г
Сахарная пудра	4 г
Сегменты апельсина пф	40 г
Голубика	12 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовые блинчики начинить творожной массой и свернуть треугольником.
Присыпать сахарной пудрой.
На сковороде разогреть апельсиновый соус.
Положить на сковороду блинчики и прогреть с двух сторон, в конце добавить сегменты апельсина.
Выложить на тарелку блинчики и сегменты апельсина.
Полить оставшимся соусом.
В конце украсить блинчики голубикой.



БРИОШЬ С ГОВЯЖЬИМИ ХВОСТАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	1 кг
Хвосты говяжьи	5 кг
Тимьян	10 г
Перец горох	20 г
Лук репчатый	500 г
Морковь	500 г
Сельдерей	500 г
Лавровый лист	10 г
Портвейн	400 мл
Вино красное сухое	700 мл
Бульон говяжий	2 л
Кости на бульон	5 кг
Петрушка	100 г
Сладкий чили	700 г
Базилик	300 г
Мука пшеничная	1 кг
Молоко	100 мл
Яйцо	10 шт
Дрожжи сухие	20 г
Сливочное масло	500 г
Сахар песок	120 г
Соль	24 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хвосты говяжьи рубим на куски и обжариваем вместе с крупно порезанными овощами в большой кастрюле 10 минут. После обжарки добавляем тимьян, перец горошком, лавровый лист, портвейн, вино, сладкий чили и базилик, доводим до кипения. Добавляем воду так, чтобы при варке хвосты были полностью покрыты жидкостью. Накрываем крышкой и варим минимум 3 часа на медленном огне. Остужаем и снимаем мясо с костей. Мясо должно легко сходить с хрящей. Бульон процеживаем и убираем в холодильник.

КРЕМ-ЧИЗ ИЗ СЫРА ТВОРОЖНОГО СЛИВОЧНОГО П/Ф:

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи замачиваем в теплом молоке.

Смешиваем яйцо, соль, сахар, муку, сыр творожный сливочный и молоко с дрожжами в тестомесе.

Добавляем сливочное масло, вымешиваем.
Убираем тесто в холодильник на час.

Тесто делим на 2 части и выкладываем в прямоугольные формы.

Оставляем на расстойку на час при температуре 45 градусов.

Выпекаем при 175 градусах до появления красивого аппетитного цвета. Достаем, остужаем и убираем в холодильник.

ПОДАЧА

Перед подачей хвосты разогреваем в сотейнике с добавлением небольшого количества бульона, оставшегося после варки.

Бриошь нарезаем прямоугольным бруском и обжариваем на сухой сковородке.

Сверху на бриошь выдавливаем ровным слоем крем-чиз из творожного сыра.

Далее выкладываем разогретые хвосты, сервируем петрушкой.



БУРГЕР С ТАЙСКОЙ КРЕВЕТКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Гуакамоле	22 г
Креветки обжаренные	50 г
Ломтик моцареллы	25 г
Перец печеный болгарский	20 г
Обжаренный баклажан	20 г
Шпинат свежий	10 г
Булочка для бургера	120 г
Сладкий чили соус	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрезаем булочку. Поджариваем обе половинки на гриле на температуре 150 градусов.

Наносим гуакамоле на нижнюю половину булочки, выкладываем слоями обжаренные креветки, на них ломтик сыра моцарелла (можно обжечь горелкой), слайсы печеного болгарского перца, сыр творожный сливочный, баклажан обжаренный во фритюре или на сковороде с кукурузным крахмалом.

Сверху на овощи выкладываем листья свежего шпината. На верхнюю половинку булочки наносим сладкий чили соус и закрываем бургер.



ГРИБНОЙ БУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Булочка для бургера	120 г
Микс обжаренных грибов	45 г
Куриная котлета	140 г
Ломтик моцареллы	25 г
Луковый мармелад	20 г
Бекон	15 г
Салат Айсберг	10 г
Жареный лук фри	3 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрезаем булочку и поджариваем обе половинки на гриле на температуре 150 градусов.

Наносим Микс обжаренных грибов на нижнюю половину булочки, жареную куриную котлету с ломтиком сыра моцарелла сверху, луковый мармелад, обжаренный бекон, лист салата Айсберг.

На верхнюю половинку булочки наносим сыр творожный сливочный, посыпаем жареным луком фри и закрываем бургер.





ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ТВОРОЖНОГО СОУСА И АНЧОУСА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	50 г
Анчоус	5 шт
Оливковое масло	5 мл
Горчица дижонская зерненная	2 г
Салат романо пф	20 г
Шпинат св пф	20 г
Редис с ботвой пф	40 г
Огурец св пф (кольца)	50 г
Бобы Эдамаме	15 г
Зеленый лук	10 г
Жареный лук фри	5 г
Укроп пф (мелкорубленный)	5 г
Вареное яйцо	1 шт

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить творожный соус с анчоусом, оливковым маслом, горчицей и посолить по вкусу.

Смешать салатные листья с овощами, зеленью, заправить сливочным сыром.

Посолить по вкусу и положить в тарелку.

Поверх салата положить лук фри и отварные яйца.





КАРТОФЕЛЬ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И ТВОРОЖНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Сметана	30 г
Петрушка	1 г
Укроп	1 г
Кинза	1 г
Масло растительное	10 мл
Картофель молодой \ бейби отварной (пф)	120 г
Лисички	80 г
Зеленый лук	10 г
Яйцо-пашот	1 шт
Щучья икра	30 г
Микс трав	0,5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать творожный соус со сметаной, мелко нарубленной зеленью.

Дно тарелки смазать соусом.

Поверх положить обжаренный картофель с лисичками и зеленым луком.

Положить яйцо пашот и щучью икру.





КАТЦУ-САНДО С ХРУСТАЩЕЙ КУРИЦЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Молочный хлеб	80 г
Куриное филе бедра	60 г
Ряженка	5 мл
Пять специй	1 г
Соль	2 г
Крахмал кукурузный	3 г
Мука пшеничная	6 г
Сливочное масло	5 г
Майонез	15 г
Паста Табаджан	1 г
Кимчи	2 г
Пармезан	3 г
Чеснок	1 г
Соевый соус	1 мл
Кунжутное масло	0,5 мл
Салат Айсберг	25 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу маринуем с солью, ряженкой и специями 2 часа при комнатной температуре.

Смешиваем крахмал и муку, обсыпаем курицу и жарим во фритюре при 165 градусах 4 минуты.

Пармезан натираем в пыль, смешиваем с пастой табаджан, кунжутным маслом, соевым соусом, майонезом и чесноком, рубленным в пюре.

Молочный хлеб режем толщиной 2 см в ширину, обжариваем с двух сторон на сливочном масле до хрустящей корочки.

Собираем сэндвич.

Намазываем один кусок хлеба сливочным сыром, а другой соусом спайси, который мы сделали. Выкладываем хрустящую курицу и айсберг, закрываем сэндвич.





КЕСАДИЛЬЯ С КРЕВЕТКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	50 г
Креветка	60 г
Лук-порей	20 г
Моцарелла	50 г
Красная икра	15 г
Тортилья	1 шт
Лайм	10 г
Ананас консервированный	10 г
Манго	10 г
Кинза	2 г
Перец Халапеньо	3 г
Масло оливковое	3 мл
Соль	1 г
Сахар	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Манго, ананас, кинзу, сахар, соль, халапеньо и оливковое масло перебиваем до однородной консистенции, кладем в соусник.

Тортилью намазываем творожным сливочным сыром, посыпаем моцареллой, выкладываем креветки слойками, соломку лука порея, складываем в два раза.

На сухой сковородке с двух сторон на средней температуре жарим по 3 минуты.

Режем на четыре части, выкладываем на тарелку, украшаем красной икрой, рядом кладем лайм.





КРУДИТЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	90 г
Базилик	2 г
Укроп	1 г
Зубчик чеснока	1 г
Соль	1 г
Редис с ботвой	60 г
Брокколи соцветия бланш (пф)	30 г
Цветная капуста пф соцветия бланш	30 г
Морковь (кр.пф)	15 г
Морковь желтая (пф)	15 г
Маслины (деш. суш. пф)	1 г
Оливковое масло	3 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать творожный соус с мелко нарубленным базиликом, укропом, чесноком, посолить по вкусу.
Дно тарелки смазать творожным соусом.
Поверх разложить подготовленные овощи.
Взбрызнуть оливковым маслом.



МИНИ БУРГЕР С КИМЧИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	15 г
Курица филе бедра	60 г
Ряженка	5 г
Пять специй	1 г
Соль	2 г
Крахмал кукурузный	3 г
Мука пшеничная	6 г
Булочка для бургера	1 шт
Капуста кимчи	30 г
Томат	15 г
Кимчи	4 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Курицу маринуем с солью, ряженкой и специями
2 часа при комнатной температуре

Смешиваем крахмал и муку, обсыпаем курицу и жарим во фритюре при 165 градусах 4 минуты.

Сыр смешиваем с кимчи соусом.

Собираем бургер, булочку разрезаем вдоль пополам, обжигаем на сухом тепане, выкладываем сыр творожный сливочный на обе половины булочек, выкладываем капусту кимчи и хрустящую курицу, закрываем булочкой.



ПИЦЦА С ИНЖИРОМ, РУККОЛОЙ И ОСТРЫМ МЕДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	50 г
Тесто для пиццы	140 г
Пармезан	10 г
Инжир	50 г
Руккола	10 г
Мед	10 г
Кайенский перец	1 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инжир режем на сегменты. Раскатываем тесто в форму вытянутого полукруга 22-25 см.

Распределяем плавленный сыр, отступая от бортов 1-1,5 см.

Выкладываем половину инжира, посыпаем моцареллой, готовим 3 мин на 380 градусах.

Мед смешиваем с кайенским перцем.

Вытаскиваем пиццу, разрезаем на 8 частей, на каждый кусок кладем сегмент инжира, рукколу, натираем пармезан и поливаем медом чили.



ПИЦЦА С КРЕВЕТКАМИ И ЛОСОСЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто	300 г
Сыр творожный сливочный Hochland Professional	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	100 г
Шпинат свежий	20 г
Креветка	60 г
Лосось	60 г

ПОСЛЕ ПЕЧИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Томатная сальса	60 г
Соус Песто	20 г
Цветной кунжут	2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра, наносим соус творожный сливочный, выкладываем шпинат, посыпаем сыром моцарелла, укладываем маринованные сырье или готовые креветки, кубик лосося (маринад: соль, сок лайма, оливковое масло, сухой имбирь, кинза рубленная).

Отправляем в печь. Нарезаем пиццу, украшаем каждый кусочек томатной сальсей (мелкорубленные томаты, с красным лучком, сухим орегано, сахаром и солью), поливаем соусом Песто и посыпаем цветным кунжутом.



ПИЦЦА СЫРНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	80 г
Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional	100 г
Копченый сыр	40 г
Тесто	300 г

ПОСЛЕ ПЕЧИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional	40 г
Сыр Пармезан	15 г
Лепестки миндаля	5 г
Фисташка	5 г
Мёд	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра, наносим сыр творожный сливочный, посыпаем сыром моцарелла, копченым сыром и отправляем в печь.

После печи, поливаем сыром Blue Cheese, мёдом, посыпаем обжаренными лепестками миндаля, фисташкой и тертым сыром Пармезан.

Нарезаем пиццу.





РОЛЛ С УГРЕМ И ЭММЕНТАЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	50 г
Плавленый сыр Бистро Эмменталь Hochland Professional	50 г
Дайкон	20 г
Огурец	20 г
Нори	400 мл
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, заворачиваем рисом наружу, угорь слайсами, сверху слайды эмменталя, обжигаем горелкой, режем на 8 частей, поливаем соусом унаги, посыпаем кунжутом кимчи.





СЭНДВИЧ С ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Хлеб ремесленный (два куска)	160 г
Песто из базилика	30 г
Помидоры	30 г
Печенный перец	40 г
Говядина	100 г
Руккола	10 г
Вяленые томаты (мелко нарезанные)	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Слайсы хлеба промазать соусом песто.

На нижний слайс проложить тонко нарезанные помидоры, печенный перец, говядину нарезанную слайсами.

Рукколу смешать с вялеными томатами и заправить творожным соусом, положить поверх говядины.

Закрыть сэндвич вторым куском хлеба и перерезать пополам.





СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	10 г
Угорь	15 г
Огурец	10 г
Зеленый лук	2 г
Кунжут	1 г
Тесто для спринг-роллов	1 г
Унаги	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Угорь, огурец без кожуры и семян нарезаем соломкой 7 см на 5 мм.

Выкладываем их в тесто для спринг-роллов, туда же унаги, складываем тесто с правой и с левой стороны, затем заворачиваем в цилиндр.

Смазываем край водой, чтобы он прилип к основной массе теста.

Обжариваем во фритюре при 185 градусах 4-4,5 минуты. Выкладываем на творожный сливочный сыр, посыпаем кунжутом, обжаренным на сухой сковородке, и зеленым луком, нарезанным соломкой.





ЧИМИЧАНГА С ТОМЛЕННОЙ СВИНИНОЙ И БАКЛАЖАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	30 г
Барбекю	25 г
Тортилья	1 шт
Баклажан	60 г
Свинина шея	100 г
Лук репчатый	10 г
Морковь	10 г
Чеснок	2 г
Соль	2 г
Сливочное масло	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свинину томим с морковью, луком, чесноком, солью 12 часов при 110 градусах, разбираем на волокна и смешиваем с барбекю.

Баклажан запекаем при 180 градусах 10 минутах в фольге. В тортилью кладем свинину в барбекю, запеченный баклажан (без кожицы), сливочный сыр - закручиваем в ролл, обжариваем со всех сторон на сливочном масле.





ЭМПАНАДАС С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	40 г
Белые грибы	60 г
Шалфей	3 г
Зеленый лук	4 г
Растительное масло	5 мл
Соль	1 г
Черный перец	1 г

ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная мука	200 г
Кукурузная мука	100 г
Соль	3 г
Вода	40 мл
Растительное масло	25 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замешиваем муку кукурузную и пшеничную с солью, добавляем холодную воду, вымешиваем 15 минут, добавляем растительное масло, вымешиваем еще 10 минут, обматываем пищевой пленкой.

Оставляем отдохнуть на 30 минут.

Раскидываем на шарики по 20 г, раскатываем на круги по 15 см.

Нарезаем грибы кубиком по 1 см, обжариваем на растительном масле, добавляем соль, черный перец, шалфей, нарезанный соломкой.

Смешиваем со сливочным сыром и нарезанным слойками луком.

Помещаем начинку в тесто, сворачиваем с трех сторон в треугольник и обжариваем во фритюре при 170 градусах 3-4 минуты.





ДИП БАЗИЛИК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Базилик свежий зеленый	10 г
Масло оливковое	10 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свежий зеленый базилик рубим очень мелко или перебиваем в блендере. Смешиваем сыр творожный сливочный с базиликом, оливковым маслом в соотношение 100/10/10, перемешиваем до однородного состояния.

ДИП БЕКОН КРИСПИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Шрирача	20 г
Сахар	10 г
Чили	2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Полоски бекона обжариваем на сковородке до состояния хруста, посыпаем сахаром и чили. Криспи бекон мелко рубим или перемалываем в блендере. Смешиваем сыр творожный сливочный с нарезанным беконом в соотношении 100/20 до однородного состояния.



ДИП ВЯЛЕНЫЙ ТОМАТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional 100 г
Вяленые томаты в масле 25 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вяленые томаты в масле перемалываем в блендере.
Смешиваем сыр творожный сливочный с томатами
в соотношении 100/25 и перемешиваем
до однородной массы.



ДИП ТРЮФЕЛЬНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Трюфельная паста	20 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешиваем сыр творожный сливочный с трюфельной пастой в соотношении 100/20. Перемешиваем до однородного состояния.



ДИП ШРИРАЧА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional _____ 100 г
Шрирача _____ 10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешиваем сыр творожный сливочный с шрирачей в соотношении 100/10 (если острее, то шрирачи можно добавить больше). Перемешиваем до однородного состояния.





ГУАКАМОЛЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	50 г
Зеленый горошок см.	200 г
Кинза	10 г
Лимонный сок	15 мл
Оливковое масло	10 мл
Перец Халапеньо	8 г
Соль	5 г
Сахар	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Горошек опускаем в кипящую воду на 1 минуту, затем промываем холодной водой.

Смешиваем кинзу, лимонный сок, халапеньо, соль, половину горошка и сахар, перебиваем все это в блендере до однородной консистенции, вмешиваем остаток горошка.



ТЕХАССКИЙ МУСС КРЕМА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	150 г
Картофель	200 г
Чеснок	10 г
Соль	15 г
Чипotle	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель чистим, отвариваем, перетираем в пюре, добавляя творожный сливочный сыр.

Соль, чипotle и чеснок, нарезанный в пюре, смешиваем с картофелем с сыром и охлаждаем.



ХУМУС ИЗ ПЕЧЕННОЙ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ТРЮФЕЛЕМ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	200 г
Тыква	300 г
Нут	100 г
Трюфельное масло	5 мл
Соль	6 г
Лимонный сок	10 мл
Сахар	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нут замачиваем на ночь, затем отвариваем до полной готовности.

Тыкву чистим, запекаем при 140 градусах до мягкости. Все ингредиенты, кроме сыра и масла соединяем, перебиваем до однородной консистенции, протираем через сито, смешиваем с творожным сливочным сыром и маслом.





5 СОУСОВ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

СОУС 1

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	280 г
Базилик пф	3 г
Эстрагон пф	1 г
Укроп пф	1 уп
Шпинат св пф	15 г
Чеснок пф (по вкусу)	4 г
Каперсы	4 шт
Лимонный фреш пф	5 г
Соль	2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить все блендером.

СОУС 2

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	50 г
Сметана	50 г
Петрушка (мелко нарубить)	2 уп
Кинза (мелко нарубить)	2 уп
Укроп (мелко нарубить)	2 уп
Соль (по вкусу)	

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать все вместе.

СОУС 3

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Сливки	50 г
Сироп сахарный	50 г
Лимонный фреш	5 г
Цедра с 1/2 лимона	

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать все вместе.

СОУС 4

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Филе анчоуса	10 шт
Оливковое масло	10 мл
Дижонская горчица	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Измельчить в ступке анчоус с оливковым маслом, затем взбить блендером с творожным соусом и дижонской горчицей.

СОУС 5

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр творожный сливочный Hochland Professional	100 г
Фиш соус	3 мл
Соус Свитчили	50 мл
Лук Сибулет (мелко нарубленный)	3 г
Соль по вкусу	

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать все вместе.